

病棟献立表

〈常食1800〉

	2 / 1 (日)		2 / 2 (月)		2 / 3 (火)		2 / 4 (水)		2 / 5 (木)	
あ	特別メニュー ※A食(ごはん)とB食(パン)から選べます。B食を選択された場合別途100円頂きます。原則として退院まで継続とさせていただきます。									
	A食 ごはん みそ汁 さんま柔らか煮 和え物 金山寺みそ 牛乳	B食 食パン コーンスープ ミニロールキャベツ サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 オムレツ 三色和え ふりかけ 牛乳	B食 食パン オニオンスープ 肉団子 サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 いわし味噌煮 磯和え 梅びしお 牛乳	B食 食パン コーンスープ ボイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 えびシュウマイ 和え物 味付のり 牛乳	B食 食パン コーンスープ ミニロールキャベツ サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 温泉卵 冬瓜の煮物 金山寺みそ 牛乳	B食 食パン オニオンスープ ボイルウィンナー サラダ 牛乳
さひ	ごはん 鶏肉のガーリックトマト煮込 かぶの煮物 華風和え フルーツ		ごはん 魚の生姜醤油焼き 煮物 甘酢和え フルーツ		そばろ丼 五目煮 マロニーサラダ たまごボーロ <div>節分</div>		<div>特別メニュー 別途100円ご負担いただきます</div> A食 ごはん 煮魚 肉じゃが ごま和え フルーツ		B食 味噌ラーメン ごま和え フルーツ	
る	ごはん 清汁 鱈のちゃんちゃん焼き 茄子のピリ辛炒め ポテトサラダ		ごはん みそ汁 油淋鶏 グラタン 和え物		ごはん みそ汁 豆腐ハンバーグ オレンジ煮 かか和え		ごはん みそ汁 とり肉オランダ焼き 中華風煮 ドレッシング和え		ごはん みそ汁 魚のおろし焼き おからいり 揚げ茄子	
る	成分値		成分値		成分値		成分値		成分値	
	エネルギー 1800kcal たんぱく質 78.9g 脂質 49.8g 食塩相当量 6.6g	エネルギー 1788kcal たんぱく質 75.8g 脂質 50.5g 食塩相当量 8.1g	エネルギー 1728kcal たんぱく質 67.9g 脂質 44.6g 食塩相当量 6g	エネルギー 1785kcal たんぱく質 70.5g 脂質 49.7g 食塩相当量 7.7g	エネルギー 1803kcal たんぱく質 64.3g 脂質 46.6g 食塩相当量 6.4g	エネルギー 1833kcal たんぱく質 59.9g 脂質 52.8g 食塩相当量 7.7g	エネルギー 1727kcal たんぱく質 70.3g 脂質 46.8g 食塩相当量 6g	エネルギー 1797kcal たんぱく質 72.3g 脂質 51.4g 食塩相当量 8.7g	エネルギー 1804kcal たんぱく質 70.2g 脂質 53.7g 食塩相当量 7g	エネルギー 1816kcal たんぱく質 66.1g 脂質 56.8g 食塩相当量 8.3g