

病棟献立表

	2/6(金)		2/7(土)		2/8(日)		2/9(月)		2/10(火)		
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頂きます。										
さ	A食 ごはん みそ汁 納豆 三色和え 味付のり 牛乳	B食 食パン コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 えびシュウマイ 和え物 たいみそ 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	A食 ごはん みそ汁 だし巻卵 和え物 ゆずみそ 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 蒸魚 二色なます 味付のり 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 鶏肉と野菜の煮物 アスパラの和え物 ふりかけ 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	
ひ	ごはん 魚の甘酢あんかけ オイスターソース炒め 生姜和え フルーツ	親子丼 旨煮 あちゃら漬け フルーツポンチ	ごはん 魚の唐揚げ風 大根そぼろ煮 きざみおくら ジョア	ハヤシライス ドレッシング和え ごま和え ココアプリン	特別メニュー 別途100円ご負担いただきます		A食 炊き込みごはん 魚のマヨネーズ焼き すき昆布炒め お浸し フルーツ	B食 食パン クリームシチュー ⁺ すき昆布炒め お浸し フルーツ	A食 炊き込みごはん 魚のマヨネーズ焼き すき昆布炒め お浸し フルーツ	B食 食パン クリームシチュー ⁺ すき昆布炒め お浸し フルーツ	
よ	ごはん コンソメスープ 豚肉のデミグラスソースかけ レモン煮 ドレッシング和え	ごはん 豚汁 揚げ出し豆腐 ビーフン煮 ツナ和え	ごはん みそ汁 とり肉ピザ風焼き 煮物 スパゲティサラダ	ごはん コンソメスープ オムレツ クリーム煮 かか和え	ごはん みそ汁 松風焼き れんこん金平 とろろ芋						
る											
成 分 値	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	1843kcal エネルギー ⁺ 63.8g たんぱく質 55.7g 脂質 6g 食塩相当量	2015kcal エネルギー ⁺ 67.2g たんぱく質 68.4g 脂質 8.1g 食塩相当量	1849kcal エネルギー ⁺ 67g たんぱく質 49.2g 脂質 6.2g 食塩相当量	1806kcal エネルギー ⁺ 67.6g たんぱく質 54.1g 脂質 7.7g 食塩相当量	1758kcal エネルギー ⁺ 75.9g たんぱく質 49.3g 脂質 6.5g 食塩相当量	1745kcal エネルギー ⁺ 74.7g たんぱく質 48.7g 脂質 7.8g 食塩相当量	1735kcal エネルギー ⁺ 76.8g たんぱく質 42.5g 脂質 6.7g 食塩相当量	1883kcal エネルギー ⁺ 75.8g たんぱく質 56.2g 脂質 9.1g 食塩相当量	1710kcal エネルギー ⁺ 71.2g たんぱく質 46.9g 脂質 6.3g 食塩相当量	1825kcal エネルギー ⁺ 84.4g たんぱく質 60.9g 脂質 8.6g 食塩相当量