

病棟献立表

〈常食1800〉

	4 / 2 1 (火)		4 / 2 2 (水)		4 / 2 3 (木)		4 / 2 4 (金)		4 / 2 5 (土)													
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 肉団子と野菜あんかけ 浸し和え 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 さば缶 おろし和え 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	A食 ごはん みそ汁 鶏肉と野菜の煮物 二色和え ふりかけ 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 卵とじ 和え物 梅びしお 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 えびシュウマイ 和え物 ふりかけ 牛乳	B食 食パン コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳												
さひ																						
るよ	ごはん 焼魚 ポテトサラダ お浸し フルーツヨーグルト		五目中華飯 マカロニサラダ 揚げ茄子 りんご果汁ゼリー		ごはん 香味焼き 旨煮 春雨サラダ フルーツ		ごはん マスタート 焼 かぶの煮物 ドレッシング和え ココアプリン		カレーライス 薬味 和風サラダ フルーツポンチ													
	麦ごはん みそ汁 鶏肉ねぎ塩焼き 冬瓜の煮物 とろろ芋		ごはん みそ汁 キッシュ風卵焼き 含め煮 ツナ和え		ごはん みそ汁 厚揚げのじゃこチーズ焼き 洋風煮 彩りサラダ		ごはん みそ汁 手作りがんも ぜんまい炒め煮 お浸し		ごはん かき玉汁 白身魚の甘酢あんかけ 豆もやし炒め煮 浸し和え													
成分値	エネルギー	1734kcal	エネルギー	1850kcal	エネルギー	1794kcal	エネルギー	1808kcal	エネルギー	1790kcal	エネルギー	1836kcal	エネルギー	1730kcal	エネルギー	1806kcal	エネルギー	1730kcal	エネルギー	1852kcal	エネルギー	1883kcal
	たんぱく質	68g	たんぱく質	72.5g	たんぱく質	68g	たんぱく質	67.6g	たんぱく質	79.6g	たんぱく質	76.3g	たんぱく質	67.1g	たんぱく質	69.7g	たんぱく質	65.1g	たんぱく質	65.1g	たんぱく質	65.5g
	脂質	45.1g	脂質	55.1g	脂質	53.5g	脂質	55.2g	脂質	50.1g	脂質	55.6g	脂質	51.9g	脂質	60.5g	脂質	51.3g	脂質	51.3g	脂質	57g
	食塩相当量	6g	食塩相当量	8g	食塩相当量	6.6g	食塩相当量	8.5g	食塩相当量	6g	食塩相当量	7.7g	食塩相当量	6.7g	食塩相当量	8.4g	食塩相当量	7g	食塩相当量	7g	食塩相当量	8.5g