

病棟献立表

〈常食1800〉

	8／1 1 (火)		8／1 2 (水)		8／1 3 (木)		8／1 4 (金)		8／1 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 だし巻卵 浸し和え 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 蒸魚 おろし和え のり佃煮 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 いわし味噌煮 炒め煮 のり佃煮 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 納豆 和風煮 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 オムレツ 三色和え のり佃煮 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										
さひ																				
る	ごはん 松風焼き 金平れんこん 和え物 フルーツ		ごはん 酢豚 白菜の炒め煮 彩りサラダ フルーツヨーグルト		赤飯 煮しめ ゆうがお煮 浸し和え フルーツ		ごはん 鶏肉のガーリックトマト煮込 かぶの煮物 ポテトサラダ フルーツ		ごはん 油淋鶏 グラタン 和え物 フルーツ											
					お盆															
る	雑穀ごはん かき玉汁 野菜のせ焼き クリーム煮 お浸し		ごはん みそ汁 魚のカレー風味焼き 甘煮 かか和え		ごはん みそ汁 マスタード焼 かぼちゃの煮物 和え物		ごはん 清汁 鮭のちゃんちゃん焼き 茄子のピリ辛炒め 和え物		ごはん みそ汁 魚の生姜醤油焼き 里芋と鶏肉の煮物 甘酢和え											
成分値	エネルギー	1783kcal	エネルギー	1798kcal	エネルギー	1766kcal	エネルギー	1863kcal	エネルギー	1724kcal	エネルギー	1708kcal	エネルギー	1749kcal	エネルギー	1872kcal	エネルギー	1733kcal	エネルギー	1760kcal
	たんぱく質	75.7g	たんぱく質	74g	たんぱく質	69.5g	たんぱく質	69.5g	たんぱく質	69.9g	たんぱく質	63.8g	たんぱく質	78.8g	たんぱく質	82.6g	たんぱく質	69.4g	たんぱく質	71.4g
	脂質	51.8g	脂質	53.7g	脂質	43.8g	脂質	55.2g	脂質	44.8g	脂質	45.9g	脂質	45.6g	脂質	54.6g	脂質	44.5g	脂質	46.9g
	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	7.8g	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	8.1g	食塩相当量	5.6g	食塩相当量	7.3g	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	9.2g	食塩相当量	6.3g	食塩相当量	7.8g