病　棟　献　立　表

〈常食1800〉

	１１／１１（水）		１１／１２（木）		１１／１３（金）		１１／１４（土）		１１／１５（日）	
あさひるよる	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。									
	Ａ食 ごはん みそ汁 いわし味噌煮 三色和え のり佃煮 牛乳	Ｂ食 食パン オニオンスープ ミニハンバーグ 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 ミートオムレツ 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 肉団子 サラダ 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 肉団子と野菜あんかけ お浸し ふりかけ 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 目玉焼き サラダ 牛乳
	ごはん 友禅卵 筑前煮 お浸し 杏仁豆腐		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 サラダ フルーツ		ごはん さばみそ煮 旨煮 マロニーサラダ レモンゼリー		ごはん 煮魚 肉じゃが ごま和え フルーツ	
	ごはん みそ汁 鶏肉のﾏｽﾀｰﾄﾞ焼き かぼちゃの煮物 和風サラダ		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 アスパラの和え物		ごはん みそ汁 ハンバーグ玉ねぎソース ひじき炒め 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	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1745kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1760kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1749kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1780kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1746kcal
	たんぱく質	73.5g	たんぱく質	72g	たんぱく質	78.8g	たんぱく質	78.5g	たんぱく質	69.7g
	脂質	48.5g	脂質	51.6g	脂質	45.6g	脂質	50.5g	脂質	46g
	食塩相当量	5.4g	食塩相当量	7.2g	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	8.5g	食塩相当量	6.3g

ｴﾈﾙｷﾞｰ	1836kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1726kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1712kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1723kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ	1724kcal
たんぱく質	75.5g	たんぱく質	63.7g	たんぱく質	64.9g	たんぱく質	67.5g	たんぱく質	69.7g
脂質	50.3g	脂質	47.1g	脂質	50.1g	脂質	49g	脂質	53.6g
食塩相当量	8.5g	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	7.5g	食塩相当量	6.2g	食塩相当量	7.7g

栄養管理科