

10月		病 棟 献 立 表				<常食>	
	10／11(日)	10／12(月)	10／13(火)	10／14(水)	10／15(木)		
あ さ	ごはん みそ汁(里芋) 厚焼き玉子 白菜の和え物 味付のり	ごはん みそ汁(いんげん 麩) 豆腐の野菜あんかけ チンゲンサイのマヨ和え ふりかけ	ごはん みそ汁(なす キヌサヤ) 卵とじ 小松菜の和え物 味付のり	ごはん みそ汁(玉ねぎ 里芋) 湯豆腐 いんげんの和え物 ふりかけ	ごはん みそ汁(かぶ キヌサヤ) 目玉焼き アスパラのみそマヨ和え 味付のり		
ひ る	ごはん 鮭のムニエル ほうれん草の柚子香和え フルーツ(マンゴー) 牛乳 	カレーライス サラダ フルーツ(パイナップル) 牛乳	ごはん たらのクリーム煮 キャベツのかか和え フルーツゼリー 牛乳	ごはん 鶏肉のオランダ焼き キャベツの酢醤油和え フルーツ(バナナ) 牛乳	ごはん 蒸し魚野菜ソースかけ カリフラワーの茹でサラダ フルーツ(パイナップル) 牛乳		
よ る	ごはん みそ汁(小松菜 切麩) 豚肉のオニオンソース マロニーの甘辛煮 蒸しなす生姜醤油かけ	ごはん なめこ汁 ほっけの塩焼き 里芋の煮物 大根の酢の物	ごはん みそ汁(白菜 高野豆腐) 唐揚げ 甘煮 おろし和え	ごはん かき玉汁 さばのみそ煮 豆もやし炒め ほうれん草の磯和え	ごはん みそ汁(小松菜 ねぎ) ミートローフ 南瓜サラダ めかぶとろろ		
成分値	エネルギー 1868kcal たんぱく質 73.5g 脂質 52.5g 食塩相当量 7.2g	エネルギー 1798kcal たんぱく質 67.1g 脂質 43g 食塩相当量 7.1g	エネルギー 1834kcal たんぱく質 75.1g 脂質 40.7g 食塩相当量 7.1g	エネルギー 1827kcal たんぱく質 76.4g 脂質 53.2g 食塩相当量 7.1g	エネルギー 1844kcal たんぱく質 73.2g 脂質 47.3g 食塩相当量 7.3g		
	10／16(金)	10／17(土)	10／18(日)	10／19(月)	10／20(火)		
あ さ	ごはん みそ汁(大根 切麩) いり豆腐 ほうれん草のごま和え たいみそ	ごはん みそ汁(玉ねぎ 白玉麩) カニ豆腐 白菜の梅風味和え ふりかけ	ごはん みそ汁(じゃが芋 いんげん) 温泉卵 ビーフンの炒め煮 ふりかけ	ごはん みそ汁(冬瓜 高野豆腐) さんま缶 小松菜の炒め煮 味付のり	ごはん みそ汁(かぶ 青ねぎ) 厚焼き玉子 チンゲンサイのマヨ和え ふりかけ		
ひ る	ごはん 八宝菜 かぶの柚子香和え プリン 牛乳	ごはん 親子煮 カリフラワーの茹でサラダ フルーツ(マンゴー) 牛乳	ごはん かれいの塩焼き 切干大根煮 フルーツ(バナナ) 牛乳	ごはん 四川豆腐風 キャベツの茹でサラダ フルーツゼリー 牛乳	ごはん 鶏肉の香味蒸し焼き 白菜の和え物 フルーツポンチ 牛乳 		
よ る	ごはん みそ汁(なす キヌサヤ) ぶりの照煮 ピーマンの甘辛炒め チンゲンサイの浸し和え	ごはん かしわ汁 ほきのチリソース 里芋の煮物 小松菜のお浸し	雑穀ごはん みそ汁(豆腐 わかめ) 豚肉のおろし焼き こんにゃくのピリカラ煮 二色和え	ごはん みそ汁(白菜 切麩) 豚ももの生姜焼き 筍の土佐煮 いんげんのツナ和え	ごはん みそ汁(じゃが芋 玉ねぎ) あじのさざれ焼き 大根の炒め煮 蒸しなす生姜醤油かけ		
成分値	エネルギー 1867kcal たんぱく質 83.5g 脂質 48.6g 食塩相当量 7.2g	エネルギー 1818kcal たんぱく質 79.8g 脂質 42.3g 食塩相当量 6.7g	エネルギー 1834kcal たんぱく質 77.2g 脂質 44.7g 食塩相当量 7.3g	エネルギー 1836kcal たんぱく質 75.1g 脂質 46.1g 食塩相当量 7.2g	エネルギー 1881kcal たんぱく質 70.9g 脂質 57.1g 食塩相当量 7.5g		

※都合により献立内容を変更することがございます。