11月　　**病　棟　献　立　表**　　＜常食＞

	11／11(水)	11／12(木)	11／13(金)	11／14(土)	11／15(日)
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（大根　麸） 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 ちゃんちゃん焼き 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（パイン） 牛乳	ごはん たらのクリーム煮 白菜のかか和え フルーツ（オレンジ） 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（りんご） 牛乳
よる	ごはん みそ汁（小松菜　切麸） 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 かぶの酢の物	ごはん みそ汁（キャベツ　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 1818kcal たんぱく質 75.4g 脂質 43.7g 食塩相当量 7g	エネルギー 1823kcal たんぱく質 67.3g 脂質 45.3g 食塩相当量 7.2g	エネルギー 1818kcal たんぱく質 75.7g 脂質 40.8g 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 1843kcal たんぱく質 72.9g 脂質 47.3g 食塩相当量 7.3g
	11／16(月)	11／17(火)	11／18(水)	11／19(木)	11／20(金)
あさ	ごはん みそ汁(大根　切麸) 炒り豆腐 ほうれん草のごま和え たいみそ	ごはん みそ汁(玉ねぎ　白玉麸) 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 カレイの塩焼き 切干大根煮 フルーツ（バナナ） 牛乳	ごはん おでん 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） ぶりの照り煮 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　切麸) 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 1853kcal たんぱく質 79.2g 脂質 44.9g 食塩相当量 6.8g	エネルギー 1830kcal たんぱく質 77g 脂質 43.6g 食塩相当量 7g	エネルギー 1839kcal たんぱく質 74.2g 脂質 51.4g 食塩相当量 7.3g	エネルギー 1889kcal たんぱく質 71.3g 脂質 57.1g 食塩相当量 7.2g

※都合により献立内容を変更することがございます。

栄養管理科