

	3 / 1 (土)		3 / 2 (日)		3 / 3 (月)		3 / 4 (火)		3 / 5 (水)	
	＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞	
あ	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食
	ごはん みそ汁（白菜） だし巻玉子 やわらかごぼうサラダ やさいふりかけ 牛乳	パン キッシュ温野菜添え 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁（切ふ） 焼魚（ほっけ） 菜の花のゆば和え のりごまふりかけ 牛乳	パン ミートローフ（ポテトサラダ入り） 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁（大根） 冷やっこ 冬瓜の煮物 たまごふりかけ 牛乳	パン スペイン風オムレツ 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁（かぶ） 西京焼（さわら） 豆と根菜の胡麻だれサラダ のりごまふりかけ 牛乳	パン ロールキャベツのミネストローネ風 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁（キャベツ） 卵豆腐 炒め煮（白菜） 味付のり 牛乳	パン オムレツ 牛乳 野菜ジュース
さ							＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞	
	A食	B食	A食	B食	鮭のちらし寿司（いくら無し） かぶそぼろ煮（豚ひき） ひなまつりゼリー		A食	B食	A食	B食
ひ	ごはん かれい田楽 付合（ほうれんそう） 炒め煮（鶏肉） フルーツ（バナナ）		ごはん さばみそ煮 付合（里芋） 塩昆布和え（蒸し鶏） フルーツポンチ				ごはん 親子丼	親子丼 茹でサラダ（大根） フルーツ（カットパイン）	ごはん さけのみそマヨ焼き 付合（小松菜） 炒り煮（里芋） フルーツ（バナナ）	ごはん さけのみそマヨ焼き 付合（小松菜） 炒り煮（里芋） いちごのレアチーズケーキ（手作り）
る								ごはん とり肉ピザ風（鶏もも） 付合（ブロッコリー） 茹でサラダ（大根） フルーツ（カットパイン）	フルーツ（カットパイン）	
よ										
	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食
る	ごはん ワンタン汁（ママ） つくね煮 付合（小松菜） 茹でアスパラ（黄ピーマン） ゆかり和え（長芋）		ごはん すいとん（大根） 鶏肉のトマト煮込み（90） 付合（さやいんげん） さつま芋サラダ 浸し和え（白菜）		ごはん みそ汁（豆腐） 豚の照焼き 付合（キャベツ） 浸し和え（春菊） やわらかオクラとひじきのおかか		ごはん 清汁（花麩） 麻婆豆腐（豚ひき） うの花（こんにゃく） 茹でアスパラ（和風）		ごはん 卵スープ 豚肉の韓国風炒め お浸し（チンゲン菜） 茹でカリフラワー（フレンチ）	
成分値	1848kcal	1717kcal	1942kcal	1950kcal	1668kcal	1633kcal	1911kcal	1639kcal	1813kcal	2039kcal
	たんぱく質 67.9g	たんぱく質 66.8g	たんぱく質 78.5g	たんぱく質 66.8g	たんぱく質 63.1g	たんぱく質 58g	たんぱく質 78.6g	たんぱく質 61.9g	たんぱく質 68.2g	たんぱく質 69.5g
	脂質 45.1g	脂質 46.7g	脂質 42.2g	脂質 61.4g	脂質 33.9g	脂質 43.5g	脂質 53.6g	脂質 44.7g	脂質 45.7g	脂質 84.6g
食塩相当量 6.3g	食塩相当量 6.2g	食塩相当量 6.3g	食塩相当量 5.9g	食塩相当量 8g	食塩相当量 7.5g	食塩相当量 6.6g	食塩相当量 8.5g	食塩相当量 6.5g	食塩相当量 6.3g	

※献立内容を変更することがございます。また、選べるメニューにてB食を選択の場合は、食事負担額のほかに、別途所定の額をご負担いただきますので、ご了承ください。

3月

病棟献立表

	3/6(木)		3/7(金)		3/8(土)		3/9(日)		3/10(月)	
	＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞	
あ	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食
	ごはん みそ汁(豆腐) 目玉焼(キャベツ) オクラのおかか和え やさいふりかけ 牛乳	パン チキンボールクリーム煮 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁(かぶ) 豆腐野菜あんかけ 菜の花のゆば和え たまごふりかけ 牛乳	パン スクランブルエッグ 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁(白菜) 幽庵焼(さわら) 野菜の白和え のりごまふりかけ 牛乳	パン キッシュ温野菜添え 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁(小松菜) 温泉卵 なすの炒め煮(ピーマン) たまごふりかけ 牛乳	パン ミートローフ(ポテトサラダ入り) 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁(さやいんげん) 卵豆腐 煮浸し(小松菜) やさいふりかけ 牛乳	パン スペイン風オムレツ 牛乳 野菜ジュース
さ	＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞							
	A食	B食	A食	B食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
ひ	ごはん 鶏肉おろし煮90 付合(小松菜) なすの炒め煮(豚挽肉) フルーツヨーグルト	冷しゃぶうどん(ごまだれ) なすの炒め煮(豚挽肉) フルーツヨーグルト	ごはん180 海鮮八宝菜 茹でサラダ(大根) フルーツ(杏仁)	トマトカレー 茹でサラダ(大根) フルーツ(杏仁)	豚肉の生姜焼き 付合(キャベツ) 炒め煮(チンゲン菜) フルーツ(キウイ)	焼魚(赤魚) 付合(菜の花) 茹でアスパラ(赤ピーマン) フルーツ(カットパイン)	松風焼き 付合(キャベツ) サラダ(ブロッコリー) フルーツ(バナナ)			
る	ごはん みそ汁(じゃがいも) 梅干煮(あじ) 付合(ほうれんそう) サラダ(アスパラ) ひじき彩り煮		ごはん コンソメスープ(キャベツ) 煮込みハンバーグ(豚ひき) 付合(ブロッコリー) 春雨サラダ(かにかま) お浸し(小松菜)		あわごはん みそ汁(なめこ) 鰯の野菜あんかけ 含め煮(里芋) 茹でブロッコリー(マヨ)		ごはん みそ汁(キャベツ) 肉豆腐(豚肉) 含煮(南瓜) もずく酢の物(胡瓜)		ごはん みそ汁(玉ねぎ) 漬け焼(金目鯛) 付合(おくら) 旨煮(焼豆腐) ごま和え(カリフラワー)	
	成分値	1716kcal	1899kcal	1835kcal	1879kcal	1797kcal	1778kcal	1753kcal	1759kcal	1734kcal
	たんぱく質 72.6g	たんぱく質 75.1g	たんぱく質 71.2g	たんぱく質 61.6g	たんぱく質 72.2g	たんぱく質 65.5g	たんぱく質 63.1g	たんぱく質 58g	たんぱく質 67.8g	たんぱく質 66.3g
	脂質 37.7g	脂質 68g	脂質 39.1g	脂質 62.3g	脂質 41.7g	脂質 54.4g	脂質 37.8g	脂質 53.6g	脂質 36.2g	脂質 47.7g
	食塩相当量 6.8g	食塩相当量 8.7g	食塩相当量 5.7g	食塩相当量 5.3g	食塩相当量 6.3g	食塩相当量 6.6g	食塩相当量 5.9g	食塩相当量 5.7g	食塩相当量 5.7g	食塩相当量 5.3g

※献立内容を変更することがございます。また、選べるメニューにてB食を選択の場合は、食事負担額のほかに、別途所定の額をご負担いただきますので、ご了承ください。

栄養管理科

3月

病棟献立表

	3 / 1 1 (火)		3 / 1 2 (水)		3 / 1 3 (木)		3 / 1 4 (金)		3 / 1 5 (土)	
	＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞	
	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食
あ	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン
さ	みそ汁(豆腐)	ロールキャベツのミネストローネ風	みそ汁(さやいんげん)	オムレツ	みそ汁(じゃがいも)	チキンボールクリーム煮	みそ汁(ほうれん草)	スクランブルエッグ	みそ汁(大根)	キッシュ温野菜添え
	温泉卵	牛乳	豆腐そぼろあんかけ(鶏ひき)	牛乳	西京焼(さわら)	牛乳	卵豆腐	牛乳	豆腐あんかけ(かま)	牛乳
	なすの炒め煮(豚挽肉)	野菜ジュース	オクラのおかか和え	野菜ジュース	野菜の白和え	野菜ジュース	くず煮(冬瓜)	野菜ジュース	小松菜のお浸し	野菜ジュース
	味付のり		たまごふりかけ		やさいふりかけ		のりごまふりかけ		味付のり	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
ひ	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
る	鮭のポテト焼き		豚の照焼き		海鮮八宝菜		ミートローフ(合挽肉)		たら田楽	
	付合(チンゲン菜)		付合(キャベツ)		お浸し(チンゲン菜)		付合(カリフラワー)		付合(揚げなす)	
	冬瓜のくず煮		おろし和え(貝割菜)		フルーツ(キウイ)		ひじきのサラダ(胡瓜)		さつま芋サラダ	
	フルーツヨーグルト		フルーツポンチ(生果物なし)				フルーツ(バナナ)		フルーツヨーグルト	
よ	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
る	清汁(大根)		みそ汁(白菜)		卵スープ		みそ汁(豆腐)		みそ汁(切ふ)	
	ぶた肉みそ焼(豚もも)		カレイ味噌マヨ焼き		鶏のから揚げ(レモン塩味)		さばみそ煮		豚肉の生姜焼き	
	付合(小松菜)		付合(アスパラ)		付合(ブロッコリー)		付合(チンゲン菜)		付合(オクラ)	
	マカロニサラダ(アスパラ)		昆布煮付		サラダ(キャベツ)		含煮(南瓜)		ツナサラダ(キャベツ)	
	ゆかり和え(とろろ)		ナムル(ほうれん草)		からし和え(菜の花)		豆と根菜の胡麻だれサラダ		ごま和え(ブロッコリー)	
成分値	1833kcal	1676kcal	1817kcal	1819kcal	1835kcal	1836kcal	1889kcal	1937kcal	1801kcal	1827kcal
	たんぱく質 72.8g	たんぱく質 64.3g	たんぱく質 70.1g	たんぱく質 65.1g	たんぱく質 78.7g	たんぱく質 74g	たんぱく質 69.6g	たんぱく質 66.8g	たんぱく質 67.4g	たんぱく質 66g
	脂質 44.2g	脂質 42g	脂質 42.7g	脂質 62.7g	脂質 43.6g	脂質 61.5g	脂質 44.5g	脂質 65.9g	脂質 40.2g	脂質 57.4g
	食塩相当量 6.1g	食塩相当量 6.9g	食塩相当量 6g	食塩相当量 5.2g	食塩相当量 5.9g	食塩相当量 7g	食塩相当量 6.8g	食塩相当量 5.6g	食塩相当量 6.1g	食塩相当量 6.3g

※献立内容を変更することがございます。また、選べるメニューにてB食を選択の場合は、食事負担額のほかに、別途所定の額をご負担いただきますので、ご了承ください。

栄養管理科

3月

病棟献立表

	3/16(日)		3/17(月)		3/18(火)		3/19(水)		3/20(木)	
	＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞	
	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食
あ	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン
さ	みそ汁(白菜)	ミートローフ(ポテトサラダ入り)	みそ汁(かぶ)	スペイン風オムレツ	みそ汁(里芋)	ロールキャベツのミネストローネ風	みそ汁(小松菜)	オムレツ	みそ汁(大根)	チキンボールクリーム煮
	卵とじ(玉ねぎ)	牛乳	豆腐野菜あんかけ	牛乳	幽庵焼(さわら)	牛乳	冷やっこ	牛乳	だし巻玉子	牛乳
	豆と根菜の胡麻だれサラダ	野菜ジュース	菜の花のゆば和え	野菜ジュース	オクラのおかか和え	野菜ジュース	炒め煮(白菜)	野菜ジュース	野菜の白和え	野菜ジュース
	やさいふりかけ		たまごふりかけ		のりごまふりかけ		味付のり		やさいふりかけ	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
ひ	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
る	鶏肉香り焼		赤魚生姜醤油焼き		鶏肉トマト煮込み		鮭のちゃんちゃん焼き		クリームシチュー(鶏もも)	
	付合(じゃが芋)		付合(チンゲン菜)		付合(じゃがいも)		南瓜サラダ(アスパラ)		サラダ(ほうれん草)	
	茹でサラダ(大根)		なすの揚げ浸し		茹でサラダ(キャベツ)		フルーツ(オレンジ)		フルーツ(杏仁)	
	フルーツ(オレンジ)		フルーツ(キウイ)		フルーツ(バナナ)					
よ	ごはん		ごはん		ひえごはん		ごはん		ごはん	
る	みそ汁(キャベツ)		コンソメスープ(玉ねぎ)		みそ汁(豆腐)		みそ汁(玉ねぎ)		鶏汁(豆腐)	
	梅干煮(あじ)		煮込みハンバーグ(豚ひき)		五目玉子蒸し		鶏肉のさっぱり炒め		手作りさつま揚げ風	
	付合(ほうれんそう)		付合(ブロッコリー)		付合(チンゲン菜)		付合(ブロッコリー)		付合(おくら)	
	春雨サラダ(アスパラ)		小松菜のサラダ(マヨ)		煮物(豚挽き 大根)		くず煮(冬瓜)		小松菜のみそ炒め(卵)	
	きざみオクラ(人参)		ゆかり和え(とろろ)		ごまだれサラダ		サラダ(ツナ)		甘酢和え(カリフラワー)	
成分値	1866kcal	1750kcal	1799kcal	1758kcal	1840kcal	1697kcal	1749kcal	1781kcal	1806kcal	1810kcal
	たんぱく質 70.5g	たんぱく質 61.6g	たんぱく質 69.6g	たんぱく質 64.3g	たんぱく質 75.8g	たんぱく質 66.3g	たんぱく質 74.4g	たんぱく質 71g	たんぱく質 64.2g	たんぱく質 64.9g
	脂質 49.2g	脂質 59.1g	脂質 41.9g	脂質 52.1g	脂質 40.9g	脂質 40.2g	脂質 40.2g	脂質 60.9g	脂質 35.4g	脂質 52g
	食塩相当量 6.1g	食塩相当量 5.3g	食塩相当量 5.6g	食塩相当量 5.1g	食塩相当量 6.7g	食塩相当量 7.2g	食塩相当量 5.8g	食塩相当量 5.7g	食塩相当量 6.4g	食塩相当量 6.9g

※献立内容を変更することがございます。また、選べるメニューにてB食を選択の場合は、食事負担額のほかに、別途所定の額をご負担いただきますので、ご了承ください。

栄養管理科

3月

病棟献立表

	3 / 2 1 (金)		3 / 2 2 (土)		3 / 2 3 (日)		3 / 2 4 (月)		3 / 2 5 (火)	
	＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞	
	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食
あ	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン	ごはん	パン
さ	みそ汁 (キャベツ)	スクランブルエッグ	みそ汁 (大根)	キッシュ温野菜添え	みそ汁 (かぶ)	ミートローフ (ポテトサラダ入り)	みそ汁 (じゃがいも)	スペイン風オムレツ	みそ汁 (白菜)	ロールキャベツのミネストローネ風
	豆腐そぼろあんかけ (鶏ひき)	牛乳	卵豆腐	牛乳	焼魚 (ほっけ)	牛乳	豆腐野菜あんかけ	牛乳	温泉卵	牛乳
	菜の花のゆば和え	野菜ジュース	炒め煮 (ほうれん草)	野菜ジュース	オクラと湯葉のお浸し	野菜ジュース	いんげんの胡麻和え	野菜ジュース	かぶ煮物 (ツナ)	野菜ジュース
	味付のり		のりごまふりかけ		味付のり		たまごふりかけ		やさいふりかけ	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
ひ	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
る	さばみそ煮		とり肉ピザ風 (鶏もも)		麻婆豆腐 (豚ひき)		鶏肉香り焼		海鮮八宝菜	
	付合 (チンゲン菜)		付合 (じゃが芋)		春雨サラダ (さやいんげん)		付合 (アスパラ)		茹でサラダ (蒸しとり)	
	茹でサラダ (大根)		ゆかり和え (カリフラワー60)		フルーツ (りんご)		お浸し (ほうれん草)		フルーツ (オレンジ)	
	フルーツ (オレンジ)		フルーツ (キウイ)				フルーツヨーグルト			
よ	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
る	みそ汁 (小松菜)		みそ汁 (白菜)		みそ汁 (玉ねぎ)		ワンタン汁 (白菜)		みそ汁 (大根)	
	豚の照焼き		ねぎ塩焼き (あじ)		ポークチャップ (豚ロース90)		照焼 (ぶり)		肉豆腐 (豚肉)	
	付合 (ブロッコリー)		付合 (なす)		付合 (アスパラ)		付合 (小松菜)		含煮 (南瓜)	
	かぶそぼろ煮 (豚ひき)		含煮 (南瓜)		なすの炒め煮 (赤ピーマン)		さつま芋サラダ		きざみオクラ	
	茹でアスパラ (フレンチ)		小松菜のマヨ和え (卵)		からし和え (菜の花)		もずく酢の物			
成分値	1809kcal	1801kcal	1806kcal	1829kcal	1815kcal	1843kcal	1856kcal	1795kcal	1760kcal	1651kcal
	たんぱく質 69.6g	たんぱく質 62g	たんぱく質 70g	たんぱく質 69.2g	たんぱく質 76.8g	たんぱく質 67.1g	たんぱく質 70.4g	たんぱく質 66.3g	たんぱく質 70.5g	たんぱく質 66.3g
	脂質 43.1g	脂質 63.3g	脂質 44.4g	脂質 58.4g	脂質 40.5g	脂質 61.7g	脂質 44.5g	脂質 53.6g	脂質 37.3g	脂質 38.6g
	食塩相当量 6.2g	食塩相当量 5.5g	食塩相当量 6.5g	食塩相当量 6.5g	食塩相当量 6.6g	食塩相当量 6.7g	食塩相当量 6g	食塩相当量 5.6g	食塩相当量 5.6g	食塩相当量 6.1g

※献立内容を変更することがございます。また、選べるメニューにてB食を選択の場合は、食事負担額のほかに、別途所定の額をご負担いただきますので、ご了承ください。

栄養管理科

3月

病棟献立表

	3 / 26 (水)		3 / 27 (木)		3 / 28 (金)		3 / 29 (土)		3 / 30 (日)	
	＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞		＜選べるメニュー＞	
あ	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食
	さ	ごはん みそ汁 (小松菜) 卵とじ (玉ねぎ) 野菜の白和え のりごまふりかけ 牛乳	パン オムレツ 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁 (かぶ) 目玉焼 (P醤油) オクラのおかか和え やさいふりかけ 牛乳	パン チキンボールクリーム煮 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁 (大根) 豆腐あんかけ (かま) 豆と根菜の胡麻だれサラダ たまごふりかけ 牛乳	パン スクランブルエッグ 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁 (玉ねぎ) 温泉卵 うの花 やさいふりかけ 牛乳	パン キッシュ温野菜添え 牛乳 野菜ジュース	ごはん みそ汁 (白菜) 冷やっこ 炒め煮 (豚 かぶ 人参) たまごふりかけ 牛乳
ひ	麦ごはん ぶた肉みそ焼 (豚もも) 付合 (チンゲン菜) サラダ (アスパラ) フルーツポンチ ほうじ茶	ごはん 昆布蒸 (赤魚) 付合 (さやいんげん) コールスローサラダ フルーツ (バナナ) ほうじ茶	ごはん ムニエル (鮭) 付合 (ブロッコリー) 和え物 (卵) フルーツ (りんご) ほうじ茶	ごはん 豚ヒレソテー 付合 (じゃがいも) 茹でアスパラ (赤玉ねぎ) フルーツ (杏仁) ほうじ茶	ごはん 梅味噌胡麻焼き (鯖) 付合 (揚げなす) 茹でサラダ (大根) フルーツヨーグルト ほうじ茶					
よ	ごはん 清汁 (豆腐) 煮魚 (たら) 付合 (キャベツ) 磯辺和え (菜の花) きやらぶき (ふき)	ごはん みそ汁 (大根葉) 煮込みハンバーグ (豚ひき) 付合 (ブロッコリー) サラダ (小松菜) ゆかり和え (とろろ)	雑穀ごはん みそ汁 (白菜) 五目玉子蒸し 付合 (揚げなす) かぶそぼろ煮 (豚ひき) いんげんのポン酢ごま和え	ごはん みそ汁 (里芋) 鰯の野菜あんかけ おろし和え (葉大根) お浸し (ほうれん草)	ごはん かき玉汁 (卵) 鶏肉の竜田揚げ 付合 (おくら) 煮物 (じゃがいも) ごま和え (ブロッコリー)					
成分値	1789kcal たんぱく質 67.6g 脂質 41g 食塩相当量 6.3g	1762kcal たんぱく質 63.2g 脂質 58.5g 食塩相当量 5.7g	1748kcal たんぱく質 68.2g 脂質 37.5g 食塩相当量 6.1g	1821kcal たんぱく質 69.6g 脂質 56.3g 食塩相当量 6.6g	1816kcal たんぱく質 68.1g 脂質 46.8g 食塩相当量 6.3g	1747kcal たんぱく質 62.2g 脂質 62.1g 食塩相当量 5.1g	1846kcal たんぱく質 73.9g 脂質 41.7g 食塩相当量 6.4g	1807kcal たんぱく質 71.6g 脂質 51.8g 食塩相当量 6.2g	1841kcal たんぱく質 74.9g 脂質 45.3g 食塩相当量 6.1g	1831kcal たんぱく質 65.3g 脂質 63.5g 食塩相当量 6g

※献立内容を変更することがございます。また、選べるメニューにてB食を選択の場合は、食事負担額のほかに、別途所定の額をご負担いただきますので、ご了承ください。

栄養管理科

3月

病棟献立表

3 / 3 1 (月)																					
あ さ	<p><選べるメニュー></p> <p>A食 B食</p> <p>ごはん パン</p> <p>みそ汁 (大根) スペイン風オムレツ</p> <p>目玉焼 (P醤油) 牛乳</p> <p>菜の花のゆば和え 野菜ジュース</p> <p>のりごまふりかけ</p> <p>牛乳</p>																				
	<p>ごはん</p> <p>茶わんむし(ささ身)</p> <p>炒り鶏 (鶏もも)</p> <p>春菊のマヨ和え(かにかマ)</p> <p>フルーツ (オレンジ)</p>																				
よ る	<p>ごはん</p> <p>鶏汁</p> <p>鱈のポテト焼き</p> <p>付合 (ブロッコリー)</p> <p>小松菜の炒め物</p> <p>マロニーサラダ(フレンチ)</p>																				
成分値	<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>1767kcal</td> <td>エネルギー</td> <td>1762kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>66.7g</td> <td>たんぱく質</td> <td>63.6g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>44g</td> <td>脂質</td> <td>53.4g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>6.4g</td> <td>食塩相当量</td> <td>6g</td> </tr> </table>	エネルギー	1767kcal	エネルギー	1762kcal	たんぱく質	66.7g	たんぱく質	63.6g	脂質	44g	脂質	53.4g	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	6g				
エネルギー	1767kcal	エネルギー	1762kcal																		
たんぱく質	66.7g	たんぱく質	63.6g																		
脂質	44g	脂質	53.4g																		
食塩相当量	6.4g	食塩相当量	6g																		

※献立内容を変更することがございます。また、選べるメニューにてB食を選択の場合は、食事負担額のほかに、別途所定の額をご負担いただきますので、ご了承ください。

栄養管理科