

5月				病棟献立表				＜常食1800＞												
5／1（木）		5／2（金）		5／3（土）		5／4（日）		5／5（月）												
あさ	＜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										
	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										
	みそ汁（白菜）	チキンボールクリーム煮	みそ汁（切ふ）	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（キャベツ）	スペイン風オムレツ										
	だし巻玉子	牛乳	焼魚（ほっけ）	牛乳	冷やっこ	牛乳	さば味噌煮缶	牛乳	卵豆腐	牛乳										
	野菜の白和え	野菜ジュース	菜の花のゆば和え	野菜ジュース	冬瓜の煮物	野菜ジュース	炒め煮（白菜）	野菜ジュース	なすの炒め煮（豚挽肉）	野菜ジュース										
	やさいふりかけ		のりごまふりかけ		たまごふりかけ		のりごまふりかけ		味付のり											
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳											
ひる	ごはん かれい田楽 付合（ほうれんそう） 炒め煮（大根） フルーツ（バナナ）		ごはん 鶏肉のトマト煮込み（90） 付合（じゃがいも） お浸し（さやいんげん） フルーツポンチ		ごはん 照り煮（さわら） 付合（里芋） 塩昆布和え（蒸し鶏） フルーツ（オレンジ）		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）		鮭のちらし寿司（いくら無し） 炒り煮（里芋） ゼリー											
よる	ごはん ワンタン汁（メンマ） 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 かき玉汁（卵） 麻婆豆腐（豚ひき） なすの炒め煮（赤ピーマン） 和え物（チンゲン菜）		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） マカロニサラダ（カニカマ）		ごはん 清汁（花麴） 五目玉子蒸し うの花（こんにゃく） 付合（ほうれんそう） 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	エネルギー	1736kcal	エネルギー	1741kcal	エネルギー	1854kcal	エネルギー	1884kcal	エネルギー	1724kcal	エネルギー	1715kcal	エネルギー	1805kcal	エネルギー	1778kcal	エネルギー	1696kcal	エネルギー	1675kcal
	たんぱく質	67.7g	たんぱく質	68.2g	たんぱく質	77.8g	たんぱく質	68.4g	たんぱく質	69.5g	たんぱく質	65.7g	たんぱく質	71.3g	たんぱく質	62.6g	たんぱく質	60.9g	たんぱく質	55.8g
	脂質	32.8g	脂質	49.4g	脂質	41.4g	脂質	63g	脂質	38.4g	脂質	53.2g	脂質	49.6g	脂質	64.7g	脂質	41.4g	脂質	50.2g
	食塩相当量	6g	食塩相当量	6.5g	食塩相当量	6.6g	食塩相当量	5.8g	食塩相当量	6g	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	6.6g	食塩相当量	6.3g	食塩相当量	7.5g	食塩相当量	7.2g

※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

5月				病棟献立表				＜常食1800＞												
5／6（火）		5／7（水）		5／8（木）		5／9（金）		5／10（土）												
あさ	＜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										
	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										
	みそ汁（豆腐）	ロールキャベツのミネストローネ風	みそ汁（かぶ）	オムレツ	みそ汁（白菜）	チキンボールクリーム煮	みそ汁（小松菜）	スクランブルエッグ	清汁（半片）	キッシュ温野菜添え										
	目玉焼(キャベツ)	牛乳	豆腐野菜あんかけ	牛乳	さば味噌煮缶	牛乳	温泉卵	牛乳	卵豆腐	牛乳										
	オクラのおかか和え	野菜ジュース	菜の花のゆば和え	野菜ジュース	炒め煮（チンゲン菜）	野菜ジュース	なすの炒め煮（ピーマン）	野菜ジュース	煮浸し（小松菜）	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		たまごふりかけ		やさいふりかけ											
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳												
ひる	ごはん 鶏肉おろし煮90 付合（小松菜） かぶそぼろ煮（豚ひき） フルーツヨーグルト		ごはん 海鮮八宝菜 茹でサラダ（大根） フルーツポンチ（杏仁）		ごはん 豚肉の生姜焼き 付合（キャベツ） おろし和え（おくら） フルーツ（キウイ）		ごはん 焼魚（赤魚） 付合（菜の花） 茹でアスパラ（赤ピーマン） デザートムース		ごはん 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）											
	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) バター炒め（白菜）		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(カニカマ) 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（玉葱） 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）											
	1723kcalたんぱく質70.6g脂質40.9g食塩相当量6.1g		1612kcalたんぱく質66.8g脂質41.4g食塩相当量6.6g		1824kcalたんぱく質71g脂質38g食塩相当量5.6g		1833kcalたんぱく質66.1g脂質59.7g食塩相当量5g		1777kcalたんぱく質68.5g脂質40g食塩相当量6.3g		1816kcalたんぱく質67.7g脂質56.5g食塩相当量7g		1741kcalたんぱく質63.9g脂質38.8g食塩相当量6.1g		1769kcalたんぱく質61.1g脂質57g食塩相当量5.5g		1726kcalたんぱく質67.6g脂質36.1g食塩相当量5.9g		1782kcalたんぱく質67.6g脂質52.9g食塩相当量5.9g	

※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。

5月		病		棟		献		立		表		＜常食1800＞	
5／1 1 (日)		5／1 2 (月)		5／1 3 (火)		5／1 4 (水)		5／1 5 (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＞		＜選べるメニュー＞			
あさ	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	
	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	ごはん	パン	
	みそ汁(豆腐)	ミートローフ(ポテトサラダ入り)	みそ汁(里芋)	スペイン風オムレツ	みそ汁(じゃがいも)	ロールキャベツのミネストローネ風	みそ汁(ほうれん草)	オムレツ	みそ汁(大根)	チキンボールクリーム煮			
	温泉卵	牛乳	さば味噌煮缶	牛乳	西京焼(さわら)	牛乳	卵豆腐	牛乳	豆腐あんかけ(かにかマ)	牛乳			
	なす煮	野菜ジュース	かぶ煮物(人参)	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				
ひる	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		
	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(さやいんげん)		付合(揚げなす)				
	くず煮(冬瓜)		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(オレンジ)				フルーツ(バナナ)		デザートムース				
よる	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		
	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(カニカマ)		昆布煮付		茹でサラダ(キャベツ)		含煮(南瓜)		ツナサラダ(キャベツ)				
成分値	ゆかり和え(とろろ)		ナムル(杓いソウ)		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)				
	エネルギー 1814kcal	エネルギー 1827kcal	エネルギー 1737kcal	エネルギー 1707kcal	エネルギー 1820kcal	エネルギー 1656kcal	エネルギー 1889kcal	エネルギー 1944kcal	エネルギー 1787kcal	エネルギー 1850kcal			
	たんぱく質 67.8g	たんぱく質 61.9g	たんぱく質 70.2g	たんぱく質 64.9g	たんぱく質 77.8g	たんぱく質 69.5g	たんぱく質 69.6g	たんぱく質 67.7g	たんぱく質 67.2g	たんぱく質 67.2g			
	脂質 44.4g	脂質 61.8g	脂質 41.5g	脂質 51.3g	脂質 43.3g	脂質 43.8g	脂質 44.5g	脂質 66.7g	脂質 40.4g	脂質 61.6g			
	食塩相当量 5.7g	食塩相当量 5.6g	食塩相当量 5.8g	食塩相当量 5.3g	食塩相当量 5.7g	食塩相当量 6.8g	食塩相当量 6.8g	食塩相当量 5.8g	食塩相当量 6.3g	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

5月				病棟献立表				＜常食1800＞												
5／16（金）				5／17（土）				5／18（日）				5／19（月）				5／20（火）				
あさ	＜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	
	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	
	みそ汁（白菜）		スクランブルエッグ		みそ汁（かぶ）		キッシュ温野菜添え		みそ汁（里芋）		ミートローフ（ポテトサラダ入り）		みそ汁（小松菜）		スペイン風オムレツ		みそ汁（大根）		ロールキャベツのミネストローネ風	
	卵とじ（玉葱）		牛乳		豆腐野菜あんかけ		牛乳		さば味噌煮缶		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		なす煮		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				
ひる	ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん			
	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				豚肉の生姜焼き			
	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）				付合（キャベツ）			
	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）				サラダ（ほうれん草）			
	フルーツ（オレンジ）				フルーツ（キウイ）				フルーツ（バナナ）								フルーツポンチ（杏仁）			
よる	ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん			
	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（玉葱）				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（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	エネルギー	1866kcal	エネルギー	1772kcal	エネルギー	1799kcal	エネルギー	1784kcal	エネルギー	1804kcal	エネルギー	1795kcal	エネルギー	1749kcal	エネルギー	1730kcal	エネルギー	1786kcal	エネルギー	1625kcal
	たんぱく質	70.5g	たんぱく質	63.9g	たんぱく質	69.6g	たんぱく質	65.6g	たんぱく質	69.1g	たんぱく質	62.3g	たんぱく質	74.4g	たんぱく質	70.5g	たんぱく質	64g	たんぱく質	61.1g
	脂質	49.2g	脂質	61.5g	脂質	41.9g	脂質	57.3g	脂質	38.5g	脂質	56.1g	脂質	40.2g	脂質	49.4g	脂質	38.2g	脂質	37.4g
	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	4.9g	食塩相当量	5.6g	食塩相当量	5.7g	食塩相当量	6.5g	食塩相当量	6.2g	食塩相当量	5.8g	食塩相当量	5.8g	食塩相当量	5.9g	食塩相当量	6.4g

※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。

5月				病棟献立表				＜常食1800＞																																
5／2 1（水）				5／2 2（木）				5／2 3（金）				5／2 4（土）				5／2 5（日）																								
あさ	＜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																					
	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																					
	みそ汁（キャベツ）		オムレツ		みそ汁（大根）		チキンボールクリーム煮		みそ汁（里芋）		スクランブルエッグ		みそ汁（じゃがいも）		キッシュ温野菜添え		みそ汁（里芋）		ミートローフ（ポテトサラダ入り）																					
	豆腐そぼろあんかけ（鶏ひき）		牛乳		卵豆腐		牛乳		さば味噌煮缶		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		煮浸し（キャベツ）		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)		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																							
ひる	ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん																							
	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				酒蒸し（赤魚）																							
	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）				付合（さやいんげん）																							
	茹でサラダ（大根）				ゆかり和え（カリフラワー）				フルーツ（カットパイン）				お浸し（ほうれん草）				キャベツの塩昆布和え																							
よる	デザートムース				フルーツ（キウイ）				フルーツ（カットパイン）				フルーツヨーグルト				フルーツ（オレンジ）																							
	ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん																							
	みそ汁（小松菜）				みそ汁（白菜）				みそ汁（玉葱）				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（豚もも）																							
成分値	付合（ブロッコリー）				付合（なす）				付合（アスパラ）				付合（こまつな）				付合（さやいんげん）																							
	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				含煮（南瓜）																							
	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				きざみオクラ																							
成分値	エネルギー		1835kcal		エネルギー		1832kcal		エネルギー		1814kcal		エネルギー		1874kcal		エネルギー		1830kcal		エネルギー		1862kcal		エネルギー		1856kcal		エネルギー		1821kcal		エネルギー		1747kcal		エネルギー		1747kcal	
	たんぱく質		71. 4g		たんぱく質		64. 6g		たんぱく質		70. 4g		たんぱく質		71g		たんぱく質		74. 1g		たんぱく質		69. 2g		たんぱく質		70. 4g		たんぱく質		67. 6g		たんぱく質		66. 8g		たんぱく質		60. 4g	
	脂質		44. 4g		脂質		65. 4g		脂質		44. 5g		脂質		62. 5g		脂質		42. 7g		脂質		63. 8g		脂質		44. 5g		脂質		58. 8g		脂質		34. 8g		脂質		52. 6g	
	食塩相当量		6. 4g		食塩相当量		5. 9g		食塩相当量		6. 5g		食塩相当量		6. 9g		食塩相当量		6. 7g		食塩相当量		6. 3g		食塩相当量		6. 1g		食塩相当量		6. 3g		食塩相当量		6. 2g		食塩相当量		5. 8g	

※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。

5月		病		棟		献		立		表		＜常食1800＞								
	＜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＞		＜選べるメニュー＞									
あさ	＜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＞		＜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	A食	B食								
	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	ごはん	パン								
	みそ汁（小松菜）	スペイン風オムレツ	みそ汁（かぶ）	ロールキャベツのミネストローネ風	みそ汁（大根）	オムレツ	みそ汁（玉葱）	チキンボールクリーム煮	みそ汁（白菜）	スクランブルエッグ	みそ汁（白菜）	スクランブルエッグ								
	さば味噌煮缶	牛乳	目玉焼（P醤油）	牛乳	豆腐あんかけ（かにかマ）	牛乳	温泉卵	牛乳	冷やっこ	牛乳	冷やっこ	牛乳								
	炒め煮（ほうれん草）	野菜ジュース	野菜の白和え	野菜ジュース	豆と根菜の胡麻だれサラダ	野菜ジュース	うの花	野菜ジュース	炒め煮（かぶ）	野菜ジュース	炒め煮（かぶ）	野菜ジュース								
	のりごまふりかけ		やさいふりかけ		たまごふりかけ		やさいふりかけ		たまごふりかけ		たまごふりかけ									
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳										
ひる																				
	麦ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん									
	ぶた肉みそ焼（豚もも）		海鮮八宝菜		鮭のポテト焼き		豚ヒレソテーマスタードソース		梅味噌胡麻焼き（鱈）		梅味噌胡麻焼き（鱈）									
	付合（チンゲン菜）		茹でサラダ（蒸し鶏）		付合（ブロッコリー）		付合（じゃがいも）		付合（揚げなす）		付合（揚げなす）									
	サラダ(アスパラ)		フルーツ（バナナ）		和え物(卵)		茹でアスパラ（マヨ）		茹でサラダ（大根）		茹でサラダ（大根）									
よる	フルーツポンチ				フルーツ（カットパイン）		フルーツポンチ（杏仁）				フルーツヨーグルト									
成分値	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん									
	清汁（豆腐）		みそ汁(大根葉)		みそ汁（白菜）		みそ汁（里芋）		かき玉汁(卵)		かき玉汁(卵)									
	煮魚（たら）		煮込みハンバーグ（豚ひき）		五目玉子蒸し		鰯の野菜あんかけ		鶏肉の竜田揚げ		鶏肉の竜田揚げ									
	付合(キャベツ)		付合（ブロッコリー）		付合（揚げなす）		おろし和え（葉大根）		付合（おくら）		付合（おくら）									
	磯辺和え（菜の花）		サラダ(小松菜)		かぶそぼろ煮（豚ひき）		お浸し（ほうれん草）		煮物（じゃがいも）		煮物（じゃがいも）									
きやらぶき（ふき）		ゆかり和え(とろろ)		いんげんのポン酢ごま和え				ごま和え（ブロッコリー）		ごま和え（ブロッコリー）										
成分値	エネルギー	1745kcal	エネルギー	1707kcal	エネルギー	1735kcal	エネルギー	1628kcal	エネルギー	1831kcal	エネルギー	1769kcal	エネルギー	1853kcal	エネルギー	1851kcal	エネルギー	1841kcal	エネルギー	1853kcal
	たんぱく質	68.2g	たんぱく質	62.7g	たんぱく質	71.4g	たんぱく質	69.6g	たんぱく質	68.6g	たんぱく質	63.6g	たんぱく質	74g	たんぱく質	73.1g	たんぱく質	74.9g	たんぱく質	67.6g
	脂質	39.7g	脂質	47g	脂質	31.5g	脂質	32.9g	脂質	47.3g	脂質	63.4g	脂質	42.9g	脂質	57g	脂質	45.3g	脂質	65.9g
	食塩相当量	6.3g	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	6.4g	食塩相当量	5.4g	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	6.6g	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	5.6g

※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。

5月		病棟献立表				＜常食1800＞	
	5／3 1（土）						
あさ	＜選べるメニュー＞						
	A食	B食					
	ごはん	パン					
	みそ汁（大根）	キッシュ温野菜添え					
	目玉焼（P醤油）	牛乳					
	菜の花のゆば和え	野菜ジュース					
	のりごまふりかけ						
ひる	牛乳						
	ごはん						
	茶わんむし（ささ身）						
	炒り鶏（鶏もも）						
	春菊のマヨ和え（カニマ）						
	フルーツ（オレンジ）						
よる	ごはん						
	鶏汁						
	鱈のポテト焼き						
	付合（ブロッコリー）						
	小松菜の炒め物						
	マロニーサラダ（フレンチ）						
成分値							
	エネルギー	1767kcal	エネルギー	1788kcal			
	たんぱく質	66.7g	たんぱく質	64.9g			
	脂質	44g	脂質	58.6g			
	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	6.6g			

※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。