

9月		病 棟 献 立 表				<常食>	
		9／21(月)	9／22(火)	9／23(水)	9／24(木)	9／25(金)	
あ さ		ごはん みそ汁(小松菜 麩) えびしんじょ ツナ和え 味付のり	ごはん みそ汁(冬瓜 豆腐) 目玉焼き なす炒め たいみそ	ごはん みそ汁(じゃが芋 ねぎ) さわらの西京焼き ブロッコリーサラダ ふりかけ	ごはん みそ汁(玉ねぎ いんげん) いり豆腐 ほうれん草のごま和え 味付のり	ごはん みそ汁(チンゲンサイ 白玉麩) 温泉卵 ビーフン炒め ふりかけ	
	ひ る	ごはん サーモンの塩焼き ほうれん草のかにかま和え 水ようかん 牛乳 	ごはん しゃぶしゃぶ風 里芋の炒り煮 フルーツ(マンゴー) 牛乳	ごはん 揚げ豆腐 小松菜の浸し和え フルーツ(パイナップル) 牛乳	ごはん チキンマリネ風 じゃが芋の甘辛煮 プリン 牛乳	ごはん 照り煮 揚げなす生姜醤油 フルーツポンチ 牛乳 	
	よ る	ごはん みそ汁(大根 ねぎ) ミートローフ 南瓜のバター煮 カリフラワーの茹でサラダ	ごはん ワンタン汁 タラのムニエル いんげんのドレッシング和え チンゲンサイの柚子香和え	麦ごはん みそ汁(白菜 小切麩) 豚ものの生姜焼き マロニーの甘辛煮 オクラとろろ	ごはん みそ汁(かぶ みつば) あじのさざれ焼き 豆もやし炒め 白菜のからし和え	栗ごはん 清汁(大根 糸みつば) さばのみそ煮 小松菜の浸し和え お月見デザート	
成 分 値		エネルギー 1840kcal たんぱく質 71.2g 脂質 46.6g 食塩相当量 7.3g	エネルギー 1844kcal たんぱく質 75.4g 脂質 41.9g 食塩相当量 7.3g	エネルギー 1835kcal たんぱく質 73g 脂質 49.3g 食塩相当量 7.3g	エネルギー 1851kcal たんぱく質 73.3g 脂質 52.2g 食塩相当量 7.4g	エネルギー 1855kcal たんぱく質 72.2g 脂質 50.9g 食塩相当量 6.7g	
		9／26(土)	9／27(日)	9／28(月)	9／29(火)	9／30(水)	
あ さ		ごはん みそ汁(豆腐 ねぎ) しらす入玉子蒸し アスパラサラダ 味付のり	ごはん みそ汁(白菜 高野豆腐) 卵とじ 小松菜のマヨ和え 梅びしお	ごはん みそ汁(じゃが芋 キヌサヤ) 冷奴 なす炒り たいみそ	ごはん みそ汁(小松菜 うず巻麩) さば缶 春雨炒め 味付のり	ごはん みそ汁(いんげん 切麩) 目玉焼き アスパラのごまマヨ和え たいみそ	
	ひ る	ごはん 鶏肉のオニオンソース かぶの茹でサラダ フルーツ(マンゴー) 牛乳	ごはん 麻婆豆腐 オクラの和え物 フルーツ(パイナップル) 牛乳	ごはん 魚のさざれ焼き ほうれん草の柚子香和え フルーツ(バナナ) 牛乳	カレーライス 薬味 キャベツのボイルサラダ フルーツゼリー 牛乳	ごはん 八宝菜 わかめの酢の物 フルーツ(梨) 牛乳	
	よ る	ごはん みそ汁(キャベツ 麩) 魚のピザ風焼き さつま芋サラダ チンゲンサイのわさび醤油和え	ごはん かき玉汁 鶏肉のはちみつレモン蒸し 冬瓜の炒め煮 スパゲッティサラダ	ごはん みそ汁(白玉麩 玉ねぎ) 鶏肉の生姜煮 切干大根の炒め煮 茹でサラダ (ブロッコリー・カリフラワー)	ごはん みそ汁(冬瓜 ねぎ) ぎせい豆腐あんかけ チンゲンサイのナムル 南瓜の含煮	ごはん 清汁(豆腐 糸みつば) さわらのねぎ風味焼き 大根の炒め煮 ブロッコリーのかにかま和え	
成 分 値		エネルギー 1812kcal たんぱく質 73.8g 脂質 45.7g 食塩相当量 7.2g	エネルギー 1842kcal たんぱく質 76.3g 脂質 52.3g 食塩相当量 7.2g	エネルギー 1824kcal たんぱく質 81.8g 脂質 46.2g 食塩相当量 7.3g	エネルギー 1826kcal たんぱく質 69.4g 脂質 44.7g 食塩相当量 7.3g	エネルギー 1796kcal たんぱく質 71.9g 脂質 46.4g 食塩相当量 7.1g	

※都合により献立内容を変更することがございます。