

## 献立表

現 場：浮間舟渡病院

献立種類：常食



日 15	月 16	火 17	水 18	木 19	金 20	土 21
御飯 炒り卵の花 もずく酢 みかん缶 牛乳	麦御飯 青菜とじゃこの炒め煮 3色とろろ 味噌汁(かぶ) 白桃缶	かおり御飯 ひじき煮 ほうれん草の胡麻和え フルーツカクテル缶 牛乳	梅かつお粥 さつま揚げと野菜の煮物 きのこポン酢 黄桃缶 ヨーグルト	御飯 じゃが玉煮 納豆 洋梨缶 牛乳	御飯 ホタテとかぶのスープ煮 小松菜海苔和え 味噌汁(なす) パイン缶	御飯 厚焼き卵 カリフラワーとツナのサラダ 味噌汁(わかめ) りんご缶
御飯 豆腐の野菜あんかけ きゅうりのおかか和え 味噌汁(しいたけ) フルーツカクテル缶	シーフードカレー ツナサラダ キウイフルーツ 牛乳	御飯 鯖の煮付け 白菜と海老のサラダ かき玉汁 洋梨缶	ジャムパン 若鶏の香草パン粉焼き ブロッコリーミモザ パンプキンスープ パイン缶	焼きそば オクラとえのきの和え物 青菜の中華スープ りんご缶	食パン スペイン風オムレツ 南瓜サラダ オレンジ 牛乳	御飯 白身魚梅肉焼き 蓮根甘辛炒め いんげんの和え物 白桃缶
御飯 ガリバタチキン いんげんレモンバターソテー アスパラのシーザーサラダ 茄子の漬け物	御飯 卵とキクラゲのさっぱり炒め もやしソテー きのこのマリネ 黒豆煮	御飯 鶏肉とビーフンの中華炒め なすそぼろ煮 カリフラワーのサラダ 高菜漬け	御飯 かじきの野菜あんかけ 里芋の味噌かけ 春雨サラダ しば漬け	御飯 揚げ出し豆腐 若竹煮 もやしと笹身の中華サラダ ゆずみそ	御飯 鰹の南蛮漬 キャベツの味噌炒め トマトサラダ のり佃煮	御飯 鶏肉柚子醤油焼き ごぼうサラダ たくあん漬け 牛乳
エネルギー 1500kcal 蛋白質 54.8g 脂質 40g 炭水化物 218.2g 食塩 5.3g	エネルギー 1511kcal 蛋白質 51.4g 脂質 31.2g 炭水化物 239.2g 食塩 6.7g	エネルギー 1510kcal 蛋白質 56.8g 脂質 34.9g 炭水化物 230.1g 食塩 6.1g	エネルギー 1500kcal 蛋白質 53.7g 脂質 33.1g 炭水化物 238.8g 食塩 5.9g	エネルギー 1505kcal 蛋白質 52.1g 脂質 38.3g 炭水化物 225.1g 食塩 6.1g	エネルギー 1500kcal 蛋白質 54.9g 脂質 41.7g 炭水化物 216.3g 食塩 6.5g	エネルギー 1505kcal 蛋白質 57.3g 脂質 32.5g 炭水化物 233.3g 食塩 5.1g

①黄色の部分は、書式の変更を行わないで下さい。  
②セルの幅・高さの変更は、自由に行なって下さい。  
③セルの幅・高さの変更は、自由に行なって下さい。  
④黄色の部分については、書式の変更を行わないで下さい。  
(変更を行っても、反映されません)

