

常食献立表 3月6日(土)～3月13日(土)

常食には2種類の献立がございます。朝食は米飯食、パン食いずれかをお選び下さい。

昼食、夕食については通常のA食と軟菜タイプのS食があります。S食をご希望の場合は看護師までお申し出下さい。

入荷の都合等により献立・材料が異なる場合がありますので、ご了承下さい。

日付		朝食
3/6 (土)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・変わりパン ・ツナマヨオムレツ ・和風サラダ ・果物(バナナ)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・炒め煮 ・ごま和え ・果物(バナナ)・牛乳
3/7 (日)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・変わりパン ・クリームスープ ・フレンチサラダ ・果物(オレンジ)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・納豆 ・和え物 ・果物(オレンジ)・牛乳
3/8 (月)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・変わりパン ・茹卵 ・フレンチサラダ ・果物(りんご)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・煮浸し ・胡瓜の生姜漬 ・果物(りんご)・牛乳
3/9 (火)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・変わりパン ・ウインナー ・ホットサラダ ・果物(バナナ)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・さんまのかつお煮 ・和風サラダ ・果物(バナナ)・牛乳
3/10 (水)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・変わりパン ・オムレツ ・ソテー ・果物(オレンジ)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・炒り豆腐 ・おかか和え ・果物(オレンジ)・牛乳
3/11 (木)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・変わりパン ・チーズ ・ホットサラダ ・果物(バナナ)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・昆布豆 ・塩もみ・ふりかけ ・果物(バナナ)・牛乳
3/12 (金)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン(マーガリン) ・スープ煮 ・タマゴサラダ ・果物(りんご)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・出し巻卵 ・ゆかり和え ・果物(りんご)・牛乳
3/13 (土)	パン食	<ul style="list-style-type: none"> ・変わりパン ・スクランブルエッグ ・和風サラダ ・果物(バナナ)・牛乳
	米飯食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯・みそ汁 ・白子和え ・煮物 ・果物(バナナ)・牛乳

	昼食
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・いわしの蒲焼 ・炒り豆腐 ・たらこ和え
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・魚のみそ煮 ・酢物 ・たらこ和え
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・巣ごもり卵 ・スープ煮 ・豆サラダ
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・魚の塩焼 ・そぼろあんかけ ・豆サラダ
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・鮭の山路焼 ・白味噌椀 ・しらす和え
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・ロールキャベツ ・ソテー・和風サラダ ・フルーツポンチ
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・山菜おこわ ・魚のもろみ焼 ・すまし汁 ・和え物
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・魚の甘酢あん ・しゅうまい ・和え物
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・若鶏の照煮 ・里芋のあんかけ ・キムチ和え
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・肉うどん ・金銀豆腐 ・みそ煮 ・果物
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・フライ盛り合せ ・卵とじ ・酢物
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・若鶏の磯香焼き ・酢物 ・ふろふき大根
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・坦々麺 ・中華和え ・フルーツミックス
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・魚のもろみ焼 ・沢煮椀 ・かほちやサラダ
A食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・炊き合わせ ・レバニラ炒め ・和え物
S食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・チキン南蛮 ・生姜スープ ・和え物

	夕食
	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンライス ・スープ煮 ・フレッシュサラダ ・菓子
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・若鶏の照焼 ・けんちん汁 ・フレッシュサラダ
	<ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 ・中華煮 ・酢物 ・菓子
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・豚肉の甘みそ炒め ・ところ汁 ・酢物・菓子
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・ピザ風チキン ・ソテー ・牛蒡サラダ
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・鮭の塩麹焼き ・かき卵汁 ・和え物
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・天ぷら盛り合せ ・白和え ・酢しょうゆ和え
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・穴子入り出し巻卵 ・しぐれ煮 ・酢しょうゆ和え
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・鮭のマッシュポテト焼 ・野菜のグリルスープ ・和風サラダ・菓子
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・若鶏のきじ焼 ・煮浸し ・和風サラダ
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・魚の塩焼 ・五目煮 ・こぶ和え
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・魚の香味ソース ・入麺汁 ・五目煮豆
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・ポークソテーオニオンソース ・煮物 ・生姜じょうゆ和え
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・おでん ・ごま酢和え ・生姜じょうゆ和え
	<ul style="list-style-type: none"> ・シーフードピラフ ・コンソメスープ ・コールスローサラダ
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・魚の山椒みそ焼 ・炒め煮 ・なます・味付のり

当院は入院時食事療養費(I)の届出を行っており、管理栄養士によって管理された食事を、適時(朝食8時、昼食12時、夕食6時)に適温で提供しています。