

今週的全粥食（軟菜・入院食） 予定献立表

	日		月		火		水		木		金		土	
	5月4日		5月5日		5月6日		5月7日		5月8日		5月9日		5月10日	
朝食	レーズンドッグ	エネルギー	食パン	エネルギー	黒糖食パン	エネルギー	ロールパン	エネルギー	ツイストロール	エネルギー	食パン	エネルギー	ロールパン	エネルギー
	キャベツソテー	512 kcal	ポテトサラダ	503 kcal	スープ煮	513 kcal	コールスローサラダ	481 kcal	マカロニサラダ	568 kcal	スープ煮	532 kcal	ポイルサラダ	518 kcal
	オレンジ	蛋白質	みかん缶	蛋白質	チーズ	蛋白質	オレンジ	蛋白質	黄桃缶ダイス	蛋白質	チーズ	蛋白質	バナナ	蛋白質
	牛乳	14.4 g	牛乳	16.1 g	黄桃缶ダイス	17.9 g	牛乳	16.2 g	牛乳	16.9 g	バナナ	18.9 g	牛乳	16.5 g
	食塩	1.4 g	食塩	2 g	牛乳	1.9 g	食塩	1.5 g	食塩	2 g	食塩	2 g	食塩	1.8 g
昼食	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー
	豚のしょうが焼き	430 kcal	ポトフ	472 kcal	赤味噌炒め	397 kcal	鯖の梅ソースがけ	420 kcal	つけ焼き	511 kcal	ちゃんちゃん焼き	509 kcal	すき焼き風煮	554 kcal
	ポン酢和え	蛋白質	炒め煮	蛋白質	お浸し	蛋白質	ごま和え	蛋白質	味噌田楽	蛋白質	ポン酢和え	蛋白質	ごま酢和え	蛋白質
	なすの含め煮	20.1 g	野菜サラダ	20.5 g	わかめスープ	18.4 g	味噌汁	22.3 g	酢の物	22.2 g	湯豆腐	25.5 g	ヨーグルト	22 g
	食塩	1.9 g	食塩	2.2 g	食塩	2.6 g	食塩	2.7 g	食塩	3.1 g	食塩	1.7 g	食塩	1.8 g
夕食	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー	全粥	エネルギー
	焼き魚	411 kcal	鯖のごま味噌焼	595 kcal	鮭の南蛮漬け	550 kcal	オープンオムレツ	585 kcal	鶏の利久焼き	488 kcal	ミートローフ	473 kcal	焼き魚野菜あん	480 kcal
	お浸し	蛋白質	お浸し	蛋白質	野菜炒め	蛋白質	盛りサラダ	蛋白質	炒り豆腐	蛋白質	ピーナツ和え	蛋白質	春雨サラダ	蛋白質
	味噌汁	28 g	冷製あんかけ卵豆腐	29.7 g	そばろあんかけ	24.3 g	スープ煮	20.3 g	お浸し	26.9 g	コンソメスープ	19.1 g	オニオンスープ	18.3 g
	レバー佃煮	3.4 g	かしわまんじゅう	2 g	食塩	1.4 g	食塩	2 g	佃煮	2 g	食塩	2.4 g	食塩	2.3 g

☆都合により献立が変更になる場合があります

☆今週の献立☆

- ・赤味噌炒め：オイスターソースが隠し味の野菜たっぷりメニューです
- ・オープンオムレツ：野菜やハムなど卵に加え、じっくりと焼き上げました
- ・ミートローフ：ハンバーグ種を大きな塊で焼いてから、切り分けた料理です。豆腐が少し入っているので、柔らかいです。

☆栄養一口メモ☆

『子供の日』

子供の日は端午の節句でもあり、子供たち皆が元気に育ち、大きくなったことをお祝いする日です。

子供の日に食べる柏餅ですが由来は、柏の葉は新しい芽が出るまで落ちないというところから子孫繁栄の縁起を担ぐとされています。



加古川医療センター栄養管理部ホームページにおすすめレシピ掲載しています。↑