

週間献立表

川堀病院 常食A

	4月1日(月)	4月2日(火)	4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)	4月6日(土)	4月7日(日)
朝食	玄米御飯 人参しりしり 具沢山味噌汁 フルーツ(オレンジ) 味付けのり 牛乳	御飯 キャベツの炒め物 味噌汁(じゃが芋) フルーツ(りんご) たいみそ ヨーグルト(繊維アップ)	パン(食パン) マーガリン じゃがいものクリーム煮 フルーツ(パイナップル) 牛乳	御飯 うの花 味噌汁(大根) フルーツ(オレンジ) ふりかけ(たまご) 牛乳	御飯 野菜の卵炒め 味噌汁(白菜) フルーツ(りんご) 味付けのり ヨーグルト(繊維アップ)	御飯 南瓜の煮物 味噌汁(豆腐) フルーツ(パイナップル) のり佃煮 牛乳	パン(食パン) ジャム(リンゴジャム) 目玉焼き フルーツ(オレンジ) 牛乳
昼食	御飯 タラのとろろ蒸し ごぼうと竹輪の炒め煮 赤だし(オクラ) 甘辛こんにゃく	鶏南蛮うどん おでん(生姜味噌だれ) 赤かぶ青菜ご飯 芋ようかん	御飯 鶏肉のホイル焼 いんげんとひじきのごま和え 味噌汁(キャベツ) つぼ漬	ポークカレー 盛り合わせサラダ 福神漬とらっきょう りんごゼリー(繊維up)	ライス(小) <span style="border: 1px solid blue; padding: 2px;">洋食 ランチ</span> 手作りメンチカツ 野菜といかのマリネ 新ごぼうのポタージュ 苺のムース	ソースかつ丼 ブロッコリーごま和え 味噌汁(焼き麴) マスカットゼリー(繊維up)	御飯 白身魚の磯辺焼き オクラの萌黄和え 味噌汁(南瓜) ふりかけ(のりごま)
夕食	麦ごはん 鶏肉の野菜あんかけ ほうれん草のごま和え カリフラワーのソテー	麦ごはん 肉団子の甘酢煮 大根のごまサラダ 味噌汁(うずまき麴)	麦ごはん アジの七味マヨネーズ ビーフンソテー 味噌汁(玉ねぎ)	麦ごはん サバの山椒焼 ほうれん草のおかか和え お吸い物(そうめん)	麦ごはん 豆腐ハンバーグ おろしポン酢 れんこんと鶏肉の煮物 味噌汁(なす)	麦ごはん チキンチャップ ジャーマンポテト 大根サラダ	麦ごはん 豚肉のマスタードマヨ焼き カリフラワーのドレッシング和え キャベツのコンソメ煮
日計	エネルギー:1712kcal タンパク:72.8g 脂質:32.0g 炭水化:274.9g 食繊維:21.0g 食塩相:7.2g	エネルギー:1788kcal タンパク:56.9g 脂質:29.9g 炭水化:312.1g 食繊維:18.4g 食塩相:10.2g	エネルギー:1656kcal タンパク:63.1g 脂質:45.4g 炭水化:241.7g 食繊維:18.9g 食塩相:7.9g	エネルギー:1914kcal タンパク:59.0g 脂質:47.0g 炭水化:304.5g 食繊維:20.6g 食塩相:8.1g	エネルギー:1995kcal タンパク:71.5g 脂質:52.4g 炭水化:301.8g 食繊維:20.7g 食塩相:8.0g	エネルギー:1937kcal タンパク:67.2g 脂質:42.1g 炭水化:313.4g 食繊維:23.9g 食塩相:7.6g	エネルギー:1653kcal タンパク:69.3g 脂質:47.9g 炭水化:229.8g 食繊維:17.0g 食塩相:5.7g

★月曜の朝は

「玄米ごはんと具だくさん味噌汁」

玄米は食物繊維が豊富で、白米の5倍も含まれています。  
 白米に比べ、ビタミンやミネラルも豊富です。  
 苦手な方も食べやすいように、白米：玄米＝3：1と、  
 控えめの割合で入れています。  
 具沢山味噌汁と一緒に、便秘予防におすすめ献立となっています。

★「麦ごはん」もオススメ

麦も食物繊維が豊富で、白米の19倍も含まれています。  
 お手軽に繊維アップするにはオススメです。  
米1合あたり大きじ1杯が目分量です。

