

週間献立表

川堀病院 常食A

	4月22日(月)	4月23日(火)	4月24日(水)	4月25日(木)	4月26日(金)	4月27日(土)	4月28日(日)
朝食	玄米御飯 チンゲン菜の炒め煮 具沢山味噌汁 フルーツ(オレンジ) 味付けのり 牛乳	御飯 高野豆腐の煮物 味噌汁(ごぼう) 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 目玉焼き フルーツ(パイナップル) 牛乳	御飯 もやしのソテー 味噌汁(じゃが芋) フルーツ(オレンジ) ふりかけ(鮭) 牛乳	御飯 じゃが芋とこんにゃくの煮物 味噌汁(キャベツ) フルーツ(りんご) 味付けのり ヨーグルト(繊維アップ)	御飯 うの花 味噌汁(南瓜) フルーツ(パイナップル) のり佃煮 牛乳	パン(食パン) ジャム(イチゴジャム) 人参しりしり フルーツ(オレンジ) 牛乳
昼食	御飯 チキンソテー きのこクリームソース スパソテー 味噌汁(白菜) つぼ漬	焼きビーフン れんこんの肉味噌炒め おにぎり(わかめ) バナナケーキ	御飯 白身魚のフライ 小松菜のおかか煮 具沢山味噌汁 胡瓜の浅漬け	御飯 スペニッシュオムレツ ひじきと胡瓜のごま和え 味噌汁(南瓜) こんにゃく田楽	豆ごはん 天ぷら盛り合わせ 菜の花の白和え 赤だし(あさり) 松花堂 弁当 抹茶ミルク寒	三色丼 建ちん煮 清まし汁(はんぺん) りんごゼリー(繊維up)	御飯 さばの塩焼き ほうれん草のごま和え 味噌汁(焼き麩) ふりかけ(たまご)
夕食	麦ごはん さばの照り焼き オクラの味噌炒め もやしの中華和え	麦ごはん 松風焼 白菜のうま煮 お吸い物(うずまき麩)	麦ごはん ロールキャベツ ブロッコリーのソテー 味噌汁(玉ねぎ)	麦ごはん 赤魚の煮付け れんこんの梅肉和え 味噌汁(ほうれん草)	麦ごはん 豚肉の生姜焼 白菜のゆかり和え 味噌汁(オクラ)	麦ごはん アジの韓国風焼 キャベツのソテー 大根の柚子和え	麦ごはん 肉団子の甘酢煮 かぼちゃサラダ カリフラワーのソテー
日計	エネルギー:1886kcal タンパク:66.8g 脂質:50.4g 炭水化:279.4g 食繊維:17.8g 食塩相:6.5g	エネルギー:1847kcal タンパク:68.3g 脂質:42.0g 炭水化:289.6g 食繊維:19.6g 食塩相:7.1g	エネルギー:1605kcal タンパク:57.8g 脂質:46.3g 炭水化:233.4g 食繊維:18.3g 食塩相:7.8g	エネルギー:1744kcal タンパク:66.3g 脂質:36.8g 炭水化:279.4g 食繊維:21.7g 食塩相:9.3g	エネルギー:1733kcal タンパク:59.9g 脂質:34.1g 炭水化:288.3g 食繊維:25.8g 食塩相:7.8g	エネルギー:1758kcal タンパク:68.3g 脂質:35.9g 炭水化:279.6g 食繊維:15.2g 食塩相:7.1g	エネルギー:1794kcal タンパク:60.1g 脂質:56.5g 炭水化:254.5g 食繊維:19.7g 食塩相:7.4g

★月曜の朝は

「玄米ごはん」と具たくさん味噌汁」

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合あたり大さじ1杯が目分量です。

