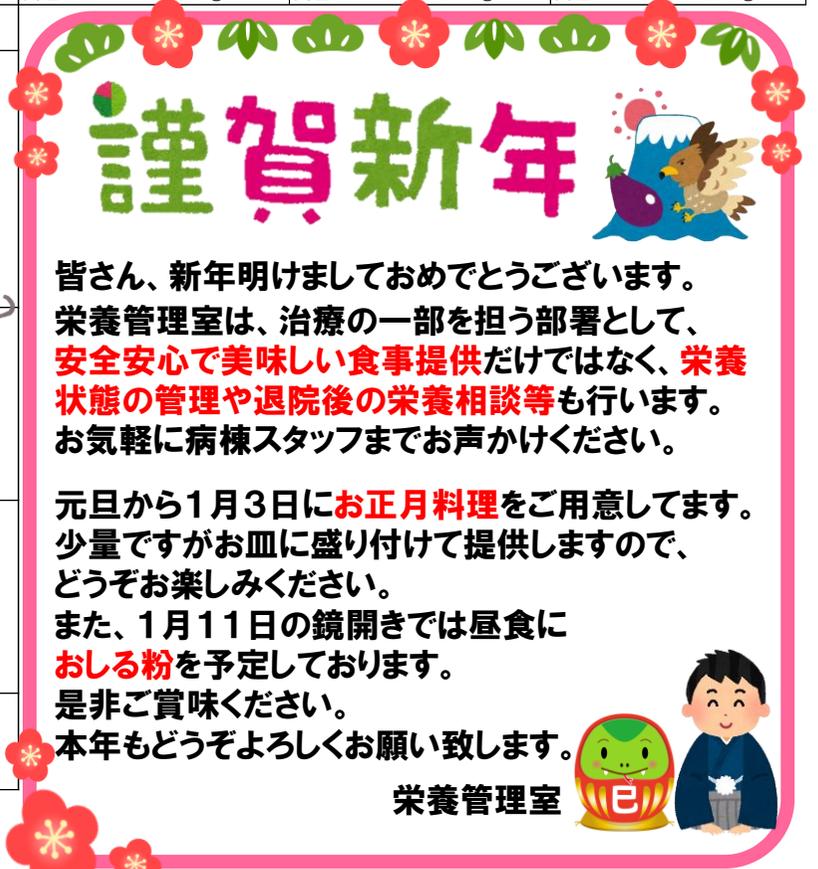


	1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)	5日(日)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)
朝食	御飯 祝い汁(福もち) 日の出蒲鉾 数の子 一口昆布巻 浸し(杓苳苳) 冷凍みかん ロングライフ牛乳	御飯 ミソ汁(白菜・油揚) いくら 厚焼卵 金時豆 辛子和え(ナハ) ロングライフ牛乳	御飯 ミソ汁(杓苳苳・人参・麩) 五目中着袋 磯和え(ハクサイ) 酢ばす 栗きんとん こんぶ抹茶フカ ロングライフ牛乳	御飯 ミソ汁(大根・玉葱) 高野豆腐野菜含煮 生姜和え(コマツナ・ニンジン) たらこフカ ミルク	御飯 ミソ汁(ホト・ワカメ) 竹輪の甘辛煮 お浸し(コマツナ) 海苔たまフカ ミルク	御飯 ミソ汁(シメジ・人参) ツオムツ 減塩しょうゆ ゆず胡椒和え(ナハ) こんぶ抹茶フカ ミルク	御飯 ミソ汁(大根・ナ) 山菜入巾着煮 わさび和え(ハクサイ) 海苔かつフカ ミルク	御飯 ミソ汁(玉葱・油揚) ベコエツ ケチャップパック 辛子和え(チンゲンサイ) 野菜フカ ミルク	御飯 ミソ汁(麩・長葱) 納豆 かぶベコ炒煮 焼のり 減塩しょうゆ ミルク
昼食	炊きおこわ 新巻鮭 おろし 減塩しょうゆ おせち盛合せ 吹き寄せ煮 きぬさや添え 梅あえ(カブ)	御飯 ササガ 野菜ソテー添え 五目金平煮 しその実漬 練り切り(寿)	御飯 あじフライ えびフライ ブロッコリー添え レモン 中濃ソース 線切サラダ(タコ・キュウリ) 浸し(インゲン)	御飯 シーフードカレー 福神漬楽京漬 酢物(胡瓜・カブ・ワカメ) アップルジュース	御飯 豚ヒレカレー風味焼 アスパラソテー添え パンブキサラダ 生姜和え(白菜)	御飯 鶏モモ肉ソース焼 茹ミックス野菜(キャベツ) イタリアンレタス 大学芋 梅あえ(カリフラワー)	五目ラーメン 青味添え ヤミ(長葱) 盛合せサラダ(レタス・キュウリ・トマト) ジョア(ストロベリー)	御飯 鮭野菜あんかけ 中華風サラダ ピーナッツ和え(ブロッコリー)	バターロール リンゴ&マーガリン 鶏モモチキ焼 グラッセ ホトサラダ(ハム・キュウリ) 和風和え(モヤシ)
夕食	御飯 すき焼風煮 ホトサラダ ウラオカ和え フルーツミックス缶	御飯 金目鯛煮魚 付合わせ(針生姜) 紅白なます 胡麻和え(コマツナ) 伊予柑	御飯 ホークソテー ミックスジューズ 切干大根煮 しば漬け リンゴ	御飯 鱈山椒焼 きぬさや添え ひじき・油揚炒煮 ウラオカ和え オレンジ	御飯 あじの塩焼 おろし 減塩しょうゆ 高野豆腐野菜含煮 ウラオカ和え バナナ	御飯 シルバークリープ焼 いんげんソテー添え 拌三絲 磯和え(チンゲンサイ) アロラゼリー	御飯 鯖生姜焼 オクラ添え 卵の花炒り かぶの青ソ和え バナナ	御飯 松風焼 アスパラソテー添え キャベツ干エビソテー 生姜和え(ナ) リンゴ	御飯 おでん レタスサラダ 胡麻和え(インゲン) オレンジゼリー
成分	エネルギー 1961 kcal たんぱく質 81.1 g 食塩 10.7 g	エネルギー 1887 kcal たんぱく質 75.2 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1956 kcal たんぱく質 69.5 g 食塩 9.0 g	エネルギー 1798 kcal たんぱく質 65.9 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1816 kcal たんぱく質 72.8 g 食塩 7.1 g	エネルギー 1885 kcal たんぱく質 72.0 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1804 kcal たんぱく質 71.9 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1812 kcal たんぱく質 78.0 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1853 kcal たんぱく質 69.6 g 食塩 8.4 g
	10日(金)	11日(土)	12日(日)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	 <p><b>謹賀新年</b></p> <p>皆さん、新年明けましておめでとうございます。  <b>栄養管理室は、治療の一部を担う部署として、安全安心で美味しい食事提供だけではなく、栄養状態の管理や退院後の栄養相談等も行います。</b>  <b>お気軽に病棟スタッフまでお声かけください。</b></p> <p>元旦から1月3日にお正月料理をご用意しています。  <b>少量ですがお皿に盛り付けて提供しますので、どうぞお楽しみください。</b>  <b>また、1月11日の鏡開きでは昼食におしる粉を予定しております。</b>  <b>是非ご賞味ください。</b>  <b>本年もどうぞよろしくお願ひ致します。</b></p> <p>栄養管理室 </p>		
朝食	御飯 ミソ汁(大根・里芋) 銀鮭塩焼 辛子和え(コマツナ) ふりかけ瀬戸風味 ミルク	御飯 ミソ汁(小松菜・麩) 鯛かつお味 ブロッコリー添え 減塩しょうゆ 胡麻和え(インゲン) 海苔たまフカ ミルク	御飯 ミソ汁(ワカメ・長葱) 生揚含煮 わさび和え(ハクサイ・絹サヤ) たらこフカ ミルク	御飯 ミソ汁(ナ・里芋) 茹ホクウインナー ケチャップパック 浸し(杓苳苳) 海苔かつフカ ミルク	御飯 ミソ汁(カブ・人参) 目玉焼き 減塩しょうゆ ピーナッツ和え(ハクサイ) こんぶ抹茶フカ ミルク	御飯 ミソ汁(ホト・玉葱) ガム含煮 胡麻和え(コマツナ) 減塩のり佃煮 ミルク			
昼食	御飯 ロースとんかつ 茹ミックス野菜(キャベツ) 中濃ソース 絞り豆腐くず煮 ウラオカ和え	御飯 鶏モモ山椒焼 チンゲンサイソテー添え しぎ茄子 かぶの青ソ和え おしる粉	御飯 鶏クリームチュー 盛合せサラダ(レタス・キュウリ・トマト) ピーナッツ和え(ブロッコリー)	御飯 ハンバーグ グラッセ 中濃ソース 鮭サラダ(レタス・キュウリ) 胡麻和え(インゲン)	日本そば ヤミ(長葱) 青味添え パック七味 天ぷら盛合(竹輪・揚げ) 中華風酢物の	御飯 ホークソテー デミグラスソース ブロッコリー添え 和風サラダ(レタス・トマト) わさび和え(モヤシ)			
夕食	御飯 シルバークリープ焼 きぬさや添え 切干ソイ油揚炒煮 しば漬け バナナ	御飯 鯖つけ焼 がり漬 酢の物(キュウリ・モヤシ) 梅あえ(タコ) バナナ	御飯 ぶりの照焼 オクラ添え 野菜炒め 磯和え(コマツナ・エノキ) 伊予柑	御飯 シルバークリープ和風キノコアツカ 湯豆腐 減塩しょうゆ 辛子和え(チンゲンサイ) リンゴ	御飯 鶏モモピカタ ミックスジューズ ふき炒り煮 浸し(菜の花) 杏仁豆腐	御飯 鮭ムニエル きぬさや添え 里芋そばろ煮 野沢菜漬 バナナ			
成分	エネルギー 1870 kcal たんぱく質 70.0 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1839 kcal たんぱく質 75.0 g 食塩 7.1 g	エネルギー 1880 kcal たんぱく質 67.8 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1834 kcal たんぱく質 76.0 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1840 kcal たんぱく質 77.3 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1839 kcal たんぱく質 74.6 g 食塩 7.1 g			

材料の都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承下さい。

ホームページにも献立表が掲載されています。アドレス <http://www.murayama-hosp.jp>

当院ではお米に“ビタミン強化米”を入れています。炊きあがりのご飯に“黄色い粒”が多少残ることがありますが安心してお召し上がりください。

