

術後6回食をお召し上がりのかたへ

2009.12現在






食べ方について


- ・良く噛んで時間をかけて(20分くらい)食べましょう
- ・食後はすぐ寝転がらず、30分は座っておきましょう(食べ物の逆流防止になります)

【術後6回食献立表】

	月	火	水	木	金	土	日
朝食 7:45	お粥 かき玉汁 肉団子 お浸し プリン	お粥 味噌汁 煮奴 煮付け 手作りゼリー	お粥 野菜スープ 温泉卵 やわらか煮 果汁	お粥 味噌汁 豆腐ミルク煮 里芋白煮 手作りゼリー	お粥 味噌汁 オムレツ 南瓜煮 果汁 	お粥 野菜スープ 魚味噌煮 しらす卸し 手作りゼリー	お粥 コンソメスープ 卵とじ 茄子味噌煮 手作りゼリー
9:30	パンプキンロール ジャム ビフィーネ (乳酸飲料)	蒸しパン 果物 牛乳 	プチホットケーキ はちみつ 牛乳	蒸しパン 果物 牛乳 	パンプキンロール ジャム 牛乳	蒸しパン 果物 牛乳	プチホットケーキ はちみつ 牛乳
昼食 12:15	お粥 味噌汁 鶏肉バター焼 里芋煮 手作りゼリー	お粥 ミルクスープ 卵とじ ポテトマッシュ 手作りゼリー	お粥 味噌汁 魚塩焼き マヨネーズ和え 手作りゼリー	お粥 味噌汁 湯引き魚あんかけ 卵豆腐 ムース	お粥 味噌汁 魚西京焼き 和風サラダ 手作りゼリー	お粥 味噌汁 炊き合わせ 里芋そぼろ煮 手作りゼリー	お粥 のっぺい汁 豆腐かぶら蒸し 春雨サラダ ムース
13:30	お粥 南瓜スープ 魚おろし煮 果物	お粥 ミルクスープ 煮魚 果物	お粥 コーンスープ 豆腐野菜あんかけ 果物	お粥 南瓜スープ かぶと肉団子煮 果物	お粥 コーンスープ 炒り豆腐 果物	お粥 味噌汁 茶碗蒸しあんかけ 果物	お粥 のっぺい汁 魚ムニエル 果物
夕食 18:00	煮込みうどん 空也蒸し ヨーグルト	にゅうめん 魚じょうよ蒸し 高たんぱくゼリー	煮込みうどん マッシュポテト ジョア (乳酸飲料)	にゅうめん 鶏肉ホイル蒸し 高たんぱくゼリー	煮込みうどん フルーツきんとん ヤクルト	にゅうめん 魚マヨネーズ焼 ビフィーネ (乳酸飲料)	あんかけうどん しらす和え カルピス
19:30	ロールサンド 紅茶 マンナビスケット	おじや マヨネーズ和え 果物 	キャロットケーキ 中華スープ 果物	ロールサンド カルピス 果物	フレンチトースト 紅茶 ヨーグルト 	おじや 南瓜マッシュ 高たんぱくゼリー	クラッカー コンソメスープ 高たんぱくゼリー チーズ

 3分粥食のかたは9:30のパンがボーロやウエハースに変わります。 

 うどんやそうめんは煮込んでありますが、ずるっとすすらずよく噛んで食べてください。

 紅茶は濃いと刺激になります。ティーバックを長くつけて置かないようにしてください。

* 都合により献立を変更することがありますのでご了承ください