

検食簿

院長	栄養科長	栄養士	調理師

2009年10月15日(木) 《 常食 A 》				
朝食	献	御飯 豆腐五目煮 牛乳	野菜汁 小松菜のおひたし	検食者
	立	1人分 - 645kcal 水分 453.5g	蛋白質 32.6g 食塩 3.1g	検食時 時 分
	記入事項	主食・炊き方 おかず・分量 おかず・味付け おかず・盛り付け おかず・色合い 総合	(柔らかい 良い 硬い) (濃い 適当 少ない) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い)	所見
昼食	献	御飯 とろみ煮 果物(オレンジ)	えびのレモン塩炒め だいこん一夜漬け	検食者
	立	1人分 - 751kcal 水分 440.1g	蛋白質 41.4g 食塩 3.2g	検食時 時 分
	記入事項	主食・炊き方 おかず・分量 おかず・味付け おかず・盛り付け おかず・色合い 総合	(柔らかい 良い 硬い) (濃い 適当 少ない) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い)	所見
15時	献	せんべい	検食者	所見
	立	1人分 - 224kcal 水分 3.5g	蛋白質 4.7g 食塩 1.2g	
夕食	献	御飯 白菜のコールスロー	牛肉和風ステーキ じゃがいも梅肉和え	検食者
	立	1人分 - 626kcal 水分 177.0g	蛋白質 18.4g 食塩 2.3g	検食時 時 分
	記入事項	主食・炊き方 おかず・分量 おかず・味付け おかず・盛り付け おかず・色合い 総合	(柔らかい 良い 硬い) (濃い 適当 少ない) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い) (良い 普通 悪い)	所見
《 備考 》				