



## 潰瘍 1

## 献立表(週間)

	5月1日(火)		5月2日(水)		5月3日(木)		5月4日(金)		5月5日(土)		5月6日(日)		5月7日(月)			
昼	オニオンスープ	玉葱 30 人参 皮剥 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5	果物	減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 かつお・昆布だ 10 小葱 5 黄桃缶 40	漬物	上白糖 0.5 きゅうり(皮な 20 食塩 0.2 木綿豆腐 25 淡色辛みそ 5 上白糖 3 煮干しだし 20 小葱 2 もも缶(果肉) 20 みかん缶詰(果 20	果物	白菜の白菜 60 お浸し 減塩しょうゆ( 2.5 かつおだし 1 もも缶(果肉) 40	清汁	さやえんどう 10 生ふ 10 淡口醤油 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 150 西洋なし(缶詰) 40	果物	西洋なし(缶詰) 40	果物盛り合わせ	もも缶(果肉) 30 みかん缶詰(果 10		
夕	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84		
	すき焼き	若鶏もも 皮な 60 焼き豆腐 50 白菜(葉先) 60 葱 15 人参 皮剥 8 減塩しょうゆ( 7.5 上白糖 2 みりん風調味料 2.5 合成清酒 2.5	鶏肉の香味だれ	若鶏もも 皮な 60 食塩 0.3 薄力粉 1等 3 上白糖 1 減塩しょうゆ( 5 みりん風調味料 2.5 葱 5 大根 皮剥 50 サラダ菜 5	塩焼き	そい 40g(骨 40 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5 大根 皮剥 40 鶏卵 25 人参 皮剥 15 さやいんげん( 20 減塩みそ 5 減塩しょうゆ( 2.5 合成清酒 2.5 上白糖 1 みりん風調味料 1 かぶの皮剥(ゆ 30 和え物 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 そうめん汁 5 葱 5 淡口醤油 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 150	チャン焼き	さけ・60g(骨 60 淡色辛みそ 8 みりん風調味料 2.5 生姜 1 キャベツ 50 玉葱 10 人参 皮剥 10 ピーマン 5 レタス(ゆで) 10 ブロッコリー 20 ミニトマト(皮 15 鶏卵 25 マヨネーズパッ 10 煮物 かぶ 皮剥 50 人参 皮剥 15 さやえんどう 5 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 かつおだし 15 スープ 木綿豆腐 25 小葱 1.5 コンソメ 1 食塩 0.5 デザート お米のムース 50	吉野鶏	若鶏もも 皮な 100 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 片栗粉 3 キャベツ 20 トマト 20 パセリ 1.5 マヨネーズ 10 大根 皮剥 30 じゃが芋 20 人参 皮剥 15 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 酢の物 かぶ 皮剥 40 ゆず(果皮) 1 食塩 0.1 上白糖 2 お吸い生ふ 10 桜花漬け 5 切りみつば 2 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 5 食塩 0.2 野菜と果物のゼ 50	焼き魚	まだら・60g( 60 野菜添え 0.3 玉葱 30 人参 皮剥 10 有塩バター 3 減塩しょうゆ( 2.5 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 小葱 3	炒り豆腐	木綿豆腐 50 人参 皮剥 10 葱 10 有塩バター 3 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 レタス 10 ミニトマト(皮 20 ブロッコリー 30 マヨネーズパッ 10 大根 皮剥 40 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	チキンソテー	若鶏もも 皮な 80 食塩 0.3 無塩バター 2 ブリーツレタス 5 ブロッコリー 30 マヨネーズ 8 ケチャップパッ 8 きゅうり(皮な 40 緑豆春雨 5 上白糖 1 減塩しょうゆ( 5 白和え しぼり豆腐 40 淡色辛みそ 8 上白糖 4 ほうれん草(葉 50 人参 皮剥 10 大根 皮剥 20 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 5 食塩 0.2
栄養価	1640 kcal 蛋白質 70.1 g 脂質 38.8 g 炭水化 247.4 g 塩分 7.4 g	1714 kcal 蛋白質 68.7 g 脂質 37.3 g 炭水化 267.9 g 塩分 7.6 g	1783 kcal 蛋白質 68.0 g 脂質 41.6 g 炭水化 274.5 g 塩分 7.6 g	1755 kcal 蛋白質 71.4 g 脂質 38.6 g 炭水化 274.3 g 塩分 7.1 g	1761 kcal 蛋白質 67.2 g 脂質 37.7 g 炭水化 281.2 g 塩分 7.2 g	1752 kcal 蛋白質 72.5 g 脂質 35.4 g 炭水化 275.4 g 塩分 7.9 g	1698 kcal 蛋白質 70.1 g 脂質 35.6 g 炭水化 264.1 g 塩分 7.7 g									





## 潰瘍 1

## 献立表(週間)

	5月15日(火)			5月16日(水)			5月17日(木)			5月18日(金)			5月19日(土)			5月20日(日)			5月21日(月)				
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84		
	鮭缶おろし	さけ水煮缶詰 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	40 50 0.5 5	野菜卵 とじ	キャベツ 人参 皮剥 鶏卵 減塩しょうゆ(みりん風調味料) 煮干しだし	50 5 50 2.5 30	小松菜 の炒煮	小松菜 赤ピーマン 減塩しょうゆ(上白糖)	40 20 2.5 1	焼き魚	あかうお・60g 食塩 しそ	60 0.3 1	大根の煮物	大根 皮剥 人参 皮剥 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし	40 10 1 5 10	豆腐の野菜あんかけ	木綿豆腐 玉葱 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖) 合成清酒 みりん風調味料	75 30 5 5 1 1	野菜炒り卵	鶏卵 かつおだし キャベツ グリーンアスパ 人参 皮剥 食塩	50 5 20 10 10 0.5		
	梅肉和え	キャベツ ゆで 人参 皮剥 梅干し(調味漬) 上白糖	40 5 3 1	二色浸し	もやし ピーマン 減塩しょうゆ(削り節)	40 10 5 0.5	茹で卵 のマヨネーズ パセリ(粉)	鶏卵 マヨネーズ パセリ(粉)	50 5 0.2	カリフラワー	人参 皮剥 カリフラワー の醤油 和え	5 30 2.5 0.5	蒸し豆腐	木綿豆腐 減塩正油パック	50 5	きゅうり(皮なし) 梅干し(調味漬) 肉和え	きゅうり(皮なし) 梅干し(調味漬) 肉和え	30 2 0.5	炒め煮	赤ピーマン 有塩バター 減塩しょうゆ(上白糖)	10 1 5		
	たいみそ	たいみそ	10	和え物	きゅうり(皮なし) 上白糖 食塩	50 1 0.3	玉葱 大根 葉 淡色辛みそ 煮干しだし	20 20 10 150	みそ汁	小松菜 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	20 2 10 150	みそ汁	小松菜 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	20 2 10 150	みそ汁	玉葱 もやし 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 2 10 150	たいみそ	たいみそ	10	みそ汁	ほうれん草 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150
	みそ汁	白菜 なす(皮なし) 葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 5 10 150	みそ汁	大根 皮剥 貝割大根・芽 淡色辛みそ 煮干しだし	30 5 10 150	ホットミルク	牛乳	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180		
	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180		
昼	パン：オレンジロール	オレンジロール	80	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	うどん	うどん ゆで かつおだし 昆布だし 減塩しょうゆ(みりん風調味料) 合成清酒 上白糖 葱	280 150 150 15 2.5 2.5 1 5	米飯	精白米	84		
	和風豆腐ハンバーグ	木綿豆腐 鶏ひき肉 玉葱 鶏卵 ながが芋 片栗粉 減塩みそ 無塩バター 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	40 30 40 3 5 3 5 2 30 1 5	蒸し鶏肉あんかけ	若鶏もも 皮なし 食塩 玉葱 ピーマン 無塩バター 減塩しょうゆ(煮干しだし) 上白糖 片栗粉	60 0.3 40 10 1 5 1 1	吉野鶏	若鶏もも 皮なし 減塩しょうゆ(合成清酒) 片栗粉 サニーレタス	80 5 1 5	焼き魚	若鶏もも 皮なし じゃが芋 玉葱 人参 皮剥 有塩バター 薄力粉 1等 牛乳 1000ml コンソメ	40 40 40 20 5 5 0.5	炒煮	じゃが芋 人参 皮剥 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖) クリーム(植物) ブロッコリー	40 10 1 5 20 20	蒸し野菜	ホタテ貝柱 さつま芋(皮なし) キャベツ 玉葱 人参 皮剥 食塩 マヨネーズパッ	60 20 30 30 5 0.2 10	けんちん煮	木綿豆腐 大根 皮剥 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖) みりん風調味料 煮干しだし	50 30 10 5 2.5 15		
	ポトフ	若鶏もも 皮なし じゃが芋 コンソメ 食塩 パセリ(粉)	20 60 0.5 0.5 0.5	煮物	大根 皮剥 さやえんどう 減塩しょうゆ(上白糖) 削り節	50 3 2.5 0.5 0.5	焼きかぼちゃ	西洋かぼちゃ(食塩) プロセスチーズ パセリ(粉)	40 5 0.1	長いも サラダ	ながが芋 しそ 減塩しょうゆ(ピーマン) キャベツ コンソメ 食塩	40 0.3 2.5 30 0.5 0.5	野菜サラダ	卵豆腐 あんかけ 鶏卵 煮干しだし 減塩しょうゆ(生姜)	25 25 25 2 2	肉じゃが	じゃが芋 若鶏むね皮なし 玉葱 人参 皮剥 無塩バター	40 40 20 10 1	和え物	かぶ 皮剥 きゅうり(皮なし) 人参 皮剥 上白糖 食塩	40 10 5 1 0.2		

## 献立表(週間)

## 潰瘍1

	5月15日(火)			5月16日(水)			5月17日(木)			5月18日(金)			5月19日(土)			5月20日(日)			5月21日(月)												
昼	イタリ アンサ ラダ	トマト(皮なし) きゅうり(皮なし) 玉葱 ゆで マヨネーズパッ	20 20 10 10	湯豆腐 木綿豆腐 減塩正油パック 葱	25 5 2	淡色辛みそ 煮干しだし 果物	10 150	果物 ぶどう 缶詰	40	減塩しょうゆ( ) 上白糖 片栗粉 貝割大根・芽	2.5 1 1 5	減塩しょうゆ( ) 上白糖 小葱	5 1 1	和え物 小松菜 ゆで 減塩しょうゆ( ) 上白糖	50 2.5 0.5	果物 りんご 缶詰	40	果物 りんご 缶詰	40	温野菜 サラダ	スナップえんど カリフラワー マヨネーズ	20 30 5									
	果物 ジュース	もも缶(果肉) きになる野菜( )	40 125	果物 りんご 缶詰	60					果物 りんご 缶詰	40			果物 もも缶(果肉)	40																
夕	米飯 蒸し魚 ソース かけ	精白米 まだら・80g 食塩 ケチャップ 濃口醤油 上白糖 合成清酒 葱 片栗粉 サニーレタス	84 80 0.4 10 2.5 2 2.5 20 1 5	米飯 魚塩焼き き	精白米 あかうお・60g 食塩 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	84 60 0.3 40 0.5 5	米飯 照焼魚 そい 80g 減塩しょうゆ( ) 上白糖 みりん風調味料 合成清酒 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	84 80 2.5 1 2.5 1 50 1 5	米飯 魚味噌 そい 60g(骨) 漬け焼 き	精白米 淡色辛みそ みりん風調味料 上白糖 大根 皮剥 しそ 醤油パック	84 60 5 2.5 0.5 40 0.5 5 5	米飯 鶏つく 鶏ひき肉 玉葱 食塩 鶏卵 パン粉(乾燥) サニーレタス	84 30 20 0.3 3 3 5	米飯 マヨネ ーズ焼 食塩 マヨネーズ パセリ(粉) サニーレタス	84 40 0.2 10 0.1 5	米飯 筑前煮 若鶏もも 皮なし 里芋 人参 皮剥 さやいんげん( ) 無塩バター 減塩しょうゆ( ) 上白糖	84 60 10 50 15 10 1 1	米飯 きんぴ ら風 じゃが芋 人参 皮剥 無塩バター 上白糖 減塩しょうゆ( ) 煮干しだし	84 50 10 1 5 15	米飯 和え物 きゅうり(皮なし) 上白糖 減塩しょうゆ( ) 炒煮 大根 皮剥 凍り豆腐 無塩バター 減塩しょうゆ( ) 上白糖 煮干しだし	84 50 1 2.5 40 3 1 2.5 0.5 10	米飯 大名和 え 白菜 削り節 減塩しょうゆ( ) 鶏卵 食塩 無塩バター	84 70 0.5 5 15 0.1 0.5	米飯 大根の 煮物 大根 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん( ) 減塩しょうゆ( ) 合成清酒 煮干しだし 鶏卵	84 60 10 10 5 1 15 25	米飯 ハンバ ーグ 鶏ひき肉 玉葱 鶏卵 パン粉(乾燥) 牛乳 食塩 ケチャップ ウスターソース キャベツ レッドキャベツ	84 60 20 3 1 3 0.5 5 5 25	米飯 リヤ ン バン 緑豆春雨 もやし しそ ほうれ しぼり豆腐 減塩みそ 上白糖 ほうれん草(ゆ) 人参 皮剥(ゆ)	84 5 30 5 3 40 5	米飯 南瓜の サラダ 西洋かぼちゃ( ) きゅうり(皮なし) 玉葱 ゆで マヨネーズ	84 50 15 10 10
	とびっ こと野 菜の和 え物 卵とじ 果物	大根 皮剥 人参 皮剥 小葱 減塩しょうゆ( ) 上白糖 とびっこ 鶏卵 玉葱 葱 食塩 みかん缶詰(果)	50 5 2 5 1 5 25 20 5 0.2 40	サラダ キャベツ(葉先) ブロッコリー( ) ミニトマト(皮) マヨネーズ みそ汁 棒麩 玉葱 ほうれん草 淡色辛みそ 煮干しだし	25 30 15 15 1 30 10 10 150	マカロ ニサラ ダ マカロニ 乾 きゅうり 人参 皮剥 マヨネーズ 清汁 さやえんどう かぶ 皮剥 淡口醤油 食塩 昆布だし かつおだし	4 20 8 10 5 20 5 0.2 75 75	のっぺ い汁 里芋 木綿豆腐 人参 皮剥 小葱 濃口醤油 食塩 煮干しだし	30 30 10 2 5 0.2 150	ブロッ コリー マヨネ ーズ きょうな なが芋 淡口醤油 食塩 煮干しだし	60 8 10 5 40 5 0.2 150	ゼリー ももゼリー	40	スープ 玉葱 貝割大根・芽 コンソメ 食塩	40 40 5 0.5 0.5																
栄養 価	1700 kcal 蛋白質 68.7 g 脂質 39.8 g 炭水化 257.6 g 塩分 7.4 g	1724 kcal 蛋白質 68.8 g 脂質 36.7 g 炭水化 271.7 g 塩分 7.6 g	1715 kcal 蛋白質 69.8 g 脂質 37.0 g 炭水化 265.1 g 塩分 7.6 g	1700 kcal 蛋白質 68.6 g 脂質 35.2 g 炭水化 266.8 g 塩分 7.9 g	1760 kcal 蛋白質 71.9 g 脂質 40.4 g 炭水化 267.1 g 塩分 7.7 g	1775 kcal 蛋白質 74.4 g 脂質 35.7 g 炭水化 280.0 g 塩分 7.5 g	1774 kcal 蛋白質 66.3 g 脂質 40.2 g 炭水化 276.3 g 塩分 7.5 g																								

## 献立表(週間)

## 潰瘍1

	5月22日(火)			5月23日(水)			5月24日(木)			5月25日(金)			5月26日(土)			5月27日(日)			5月28日(月)		
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
	五目煮	大根 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん(濃口醤油 上白糖 煮干しだし	50 10 10 5 1 20	鮭甘塩 焼き のナムル	秋鮭塩焼き(骨 しそ 小松菜 ゆで 人参 皮剥(ゆ 減塩しょうゆ(上白糖	20 1 40 15 2.5 1	きんぴら風 人参 皮剥 濃口醤油 上白糖 卵焼き 鶏卵 食塩 上白糖 無塩バター パセリ	じゃが芋 人参 皮剥 濃口醤油 上白糖 鶏肉照 焼き たいみそ たいみそ みそ汁 キャベツ 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	40 10 5 1 50 0.2 0.1 1 1 1	野菜ソテー 玉葱 人参 皮剥 無塩バター 食塩	50 20 10 1 0.3 30 2.5 1.5 30	野菜卵 炒め ほうれん草 玉葱 無塩バター 食塩	50 40 60 1 0.3	煮物 大根 皮剥 人参 皮剥 凍り豆腐 減塩しょうゆ(上白糖 煮干しだし	40 10 2 5 1 10	豆腐そぼろ 鶏ひき肉 け 減塩しょうゆ(上白糖 合成清酒 さやいんげん(	100 10 2.5 1 1 10	蒸し豆腐 腐 ほうれん草(葉 人参 皮剥 焼き竹輪 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖 みそ汁 白菜(葉先) 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	100 1 5 10 10 10 40 10 5 1 5 1 1	木綿豆腐 削り節 減塩正油パック ほうれん草(葉 人参 皮剥 焼き竹輪 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖 みそ汁 白菜(葉先) 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	100 1 5 50 10 10 10 1 5 1 30 2 10 150
	塩たらこ	たらこ しそ	10 1	ソテー	キャベツ ピーマン 無塩バター 食塩	60 10 1 0.5	野菜サラダ カリフラワー 玉葱 黄ピーマン 上白糖 食塩	30 10 5 0.5	たいみそ たいみそ みそ汁 チンゲンサイ 淡色辛みそ 煮干しだし	10 10 20 10 150	みそ汁 葱 淡色辛みそ 煮干しだし	10 5 10 150	白菜のお浸し 白菜 減塩しょうゆ(上白糖	60 2.5	白菜のお浸し 白菜 減塩しょうゆ(上白糖	60 2.5	白菜の浅漬け きゅうり(皮なし) 食塩	20 0.2			
	白菜のお浸し	白菜 濃口醤油 かつお節	60 2.5 0.5	みそ汁 貝割大根・芽 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	5 30 10 150	野菜サラダ 黄ピーマン 上白糖 食塩	5 0.5 0.2	みそ汁 キャベツ 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	30 2 10 150	ホットミルク 牛乳 1000ml	180	ホットミルク 牛乳 1000ml	180	ホットミルク 牛乳 1000ml	180	ホットミルク 牛乳 1000ml	180	ホットミルク 牛乳 1000ml	180	ホットミルク 牛乳 1000ml	180
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	鶏そうめん	そうめん ゆで ささ身 ほうれん草 葱 濃口醤油 食塩 かつおだし 昆布だし	220 20 20 5 10 0.2 100 100	米飯	精白米	84
	グラタン	若鶏もも 皮なし 玉葱 有塩バター 薄力粉 1等 牛乳 1000ml コンソメ 食塩 パン粉(乾燥) パン粉(乾燥) パルメザンチー	30 30 6 10 80 0.5 0.3 3 0.1	チキンロール 鶏ひき肉 食塩 鶏卵 玉葱 人参 皮剥 パン粉(乾燥) ケチャップ ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン 食塩	60 0.3 5 20 10 3 5 10 10 10 0.2	ハヤシシチュウ 若鶏むね皮なし 玉葱 無塩バター ハヤシルウ ウスターソース ケチャップ 上白糖 無塩バター	40 100 3 9 2.5 2.5 1 3	魚の照り焼き まだら・60g 食塩 減塩しょうゆ(合成清酒 サニーレタス 炒煮 小松菜 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖	60 0.3 5 5 3 50 1 2.5 1	魚みそ煮 あかうお・50g 減塩みそ 上白糖 合成清酒 みりん風調味料 大根 皮剥 さやえんどう	50 15 2 2.5 2.5 40 4	煮物 里芋 焼き豆腐 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖 煮干しだし	30 40 10 5 1 15	南瓜サラダ かぼちゃ(皮なし) きゅうり マヨネーズ サニーレタス はるさめ 和え	70 10 10 8 2 2 2.5	炊合せ 大根 皮剥 鶏卵 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖 煮干しだし	40 25 15 5 1 15				
	フレンチサラダ	キャベツ ゆで 黄ピーマン トマト(皮なし) 鶏卵 マヨネーズパッ	40 5 20 25 10	サラダ レタス きゅうり(皮なし) はつかだいこん 減塩正油パック	10 40 5 5	グリーンサラダ レタス きゅうり(皮なし) はつかだいこん 減塩正油パック	20 40 5 5	冷奴 木綿豆腐 かつお節 小葱 減塩正油パック	50 0.5 1 5	果物 西洋なし(缶詰) クリーム(植物) マービー 液状	40 15 3	スパゲティサラダ スパゲティ 乾 きゅうり(皮なし) ロースハム マヨネーズ	6 20 5 8	果物 もも缶(果肉) クリーム(植物) マービー 液状	40 15 3	長いもの和え なが芋 きゅうり(皮なし) 上白糖 食塩	50 1 10 0.3				
	マッシュポテト	じゃが芋 食塩	40 0.3	煮物 西洋かぼちゃ(いんげん ゆで 減塩しょうゆ(上白糖	40 20 5 1	果物 みかん缶詰(果	40	お浸し 白菜(葉先)	50	凍り豆腐 葱	2 5										

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

		5月22日(火)		5月23日(水)		5月24日(木)		5月25日(金)		5月26日(土)		5月27日(日)		5月28日(月)		
昼	ジュース	きになる野菜( 125		スープ	煮干しだし 15					果物	減塩正油パック 5			果物	淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	
					玉葱 20						パインアップル 40				みかん缶詰(果 40 クリーム(植物 10 マービー 液状 3	
				果物	ぶどう 缶詰 60 クリーム(植物 10 マービー 液状 3											
夕	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84
	鶏の西京焼	若鶏もも 皮な 100 淡色辛みそ 5 みりん風調味料 2.5 上白糖 0.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	おろし煮	まだら・60g( 60 減塩しょうゆ( 7.5 上白糖 3 合成清酒 2.5 大根 皮剥 80 ほうれん草 30	焼き魚	あかうお・60g 60 食塩 0.3 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5	野菜炒め	若鶏もも 皮な 60 もやし 30 キャベツ 30 ピーマン 15 人参 皮剥 15 玉葱 20 菜種油 1 成吉思汗たれ 10	鶏肉のおろしあん	若鶏もも 皮な 60 食塩 0.3 合成清酒 1 薄力粉 1等 2 無塩バター 2 大根 皮剥 50 小松菜(葉先) 10 人参 皮剥 10 葱 5	魚粕づけ焼	まだら・80g( 80 食塩 0.4 酒かす 3 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	鶏肉ケチャップ煮	鶏肉ケチャップ 15 人参 皮剥 10 葱 5 かにあかんかけ 5	若鶏もも 皮な 60 玉葱 40 人参 皮剥 10 食塩 0.2 ケチャップ 15 ウスターソース 2.5 クリーム(植物 5 グリーンアスパ 15 黄ピーマン 10	
	里芋の煮物	里芋 60 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 さやえんどう( 5	麻婆豆腐	木綿豆腐 50 鶏ひき肉 10 玉葱 40 葱 10 減塩しょうゆ( 2.5 減塩みそ 2 上白糖 1 合成清酒 2.5 片栗粉 1	スターソース	人参 皮剥 10 ピーマン 5 中華味 0.5 かき油 3	帆立のチリソース	ホタテ貝柱 30 玉葱 30 人参 皮剥 10 ピーマン 5 中華味 0.5 かき油 3	帆立のチリソース	ホタテ貝柱 30 玉葱 10 ケチャップ 5 上白糖 1 合成清酒 1 中華味 0.5 片栗粉 1 小葱 2	かにあかんかけ	かぶ 皮剥 50 人参 皮剥 15 かにかま 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 20 片栗粉 1	和え物	かぶ 皮剥(ゆ 50 赤ピーマン 10 食塩 0.3 上白糖 0.5	温野菜サラダ	人参 皮剥 8 カリフラワー 50 マヨネーズ 8
	かぶの和え物	かぶ 皮剥(ゆ 60 かぶ 葉(ゆで 8 淡口醤油 2.5 みりん風調味料 2	ポテトサラダ	じゃが芋 40 きゅうり(皮な 15 人参 皮剥 5 マヨネーズ 7	きんとん	さつま芋 50 上白糖 3	湯豆腐	木綿豆腐 50 葱 10	ケチャップ煮	キャベツ(葉先 30 玉葱 20 人参 皮剥 10 コンソメ 0.5 ケチャップ 10	和え物	大根 皮剥(ゆ 60 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5	卵とじ	鶏卵 25 キャベツ 40 小葱 2 食塩 0.2	ヨーグルト(無糖)	ヨーグルト(無糖) 60 上白糖 15 ゼラチン寒天水 1.5 水 10
	清汁	はんぺん 5 人参 皮剥 5 葱 3 淡口醤油 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 150	かき玉汁	鶏卵 20 切りみつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	みそ汁	じゃが芋 40 片栗粉 3 上白糖 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 2.5	いももち	じゃが芋 40 片栗粉 3 上白糖 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 2.5	みそ汁	にら 10 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	木綿豆腐 20 葱 3 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150				

## 献立表(週間)

潰瘍1

	5月22日(火)	5月23日(水)	5月24日(木)	5月25日(金)	5月26日(土)	5月27日(日)	5月28日(月)
栄養価	エネルギー 1787 kcal 蛋白質 66.9 g	エネルギー 1780 kcal 蛋白質 71.8 g	エネルギー 1772 kcal 蛋白質 67.1 g	エネルギー 1748 kcal 蛋白質 74.0 g	エネルギー 1750 kcal 蛋白質 68.4 g	エネルギー 1711 kcal 蛋白質 70.5 g	エネルギー 1676 kcal 蛋白質 69.4 g
	脂質 37.8 g 炭水化 284.2 g	脂質 36.6 g 炭水化 281.6 g	脂質 37.7 g 炭水化 282.4 g	脂質 36.9 g 炭水化 270.9 g	脂質 35.6 g 炭水化 279.7 g	脂質 35.4 g 炭水化 269.0 g	脂質 35.1 g 炭水化 263.0 g
	塩分 7.7 g	塩分 7.8 g	塩分 7.0 g	塩分 7.6 g	塩分 7.8 g	塩分 7.7 g	塩分 7.9 g

## 献立表(週間)

## 潰瘍1

		5月29日(火)		5月30日(水)		5月31日(木)		6月1日(金)		6月2日(土)		6月3日(日)		6月4日(月)	
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	白菜の軟らか煮	白菜(葉先)	100	野菜炒め煮	キャベツ	80	焼き魚	さけ・40g	40						
		人参 皮剥	10		ピーマン	10		食塩	0.2						
		さやえんどう	6		黄ピーマン	10		しそ	0.5						
		減塩しょうゆ(上白糖)	5		人参 皮剥	10	大根煮	大根 皮剥	50						
		煮干しだし	30		減塩しょうゆ(合成清酒)	5		人参 皮剥	10						
	温泉卵	温泉卵	50		みりん風調味料	1		さやいんげん(濃口醤油)	10						
		温泉卵のたれ	4	炒り豆腐	木綿豆腐	25		上白糖	1						
	大根の和え物	大根 皮剥	30		人参 皮剥	5		煮干しだし	15						
		人参 皮剥	5		葱	5	みそ汁	白菜	30						
		しそ	0.3		減塩しょうゆ(上白糖)	3		淡色辛みそ	10						
		減塩しょうゆ(みりん風調味料)	5		煮干しだし	10		煮干しだし	150						
	みそ汁	豆麩	1		煮干しだし	10	浅漬け	きゅうり(皮なし)	20						
		小葱	2	みそ汁	大根 葉	20		食塩	0.2						
		淡色辛みそ	10		大根 皮剥	10	ホットミルク	牛乳 1000ml	180						
		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10									
	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	一夜漬け	なす(皮なし)	30									
					食塩	0.2									
				ホットミルク	牛乳 1000ml	180									
昼	パン	南瓜パン40g	80	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	マカロニグラタン	マカロニ 乾	10	焼き魚と野菜ソテー	そい 60g(骨)	60	肉鍋	若鶏もも 皮なし	60						
		若鶏もも 皮なし	60		食塩	0.3		玉葱	40						
		玉葱	20		玉葱	40		人参 皮剥	20						
		無塩バター	3		人参 皮剥	10		白菜(葉先)	60						
		薄力粉 1等	8		さやえんどう	5		葱	15						
		牛乳 1000ml	80		無塩バター	1		減塩しょうゆ(上白糖)	10						
		コンソメ	0.5		減塩しょうゆ(上白糖)	5		煮干しだし	30						
		食塩	0.3		みりん風調味料	2.5		みりん風調味料	2						
		パン粉(乾燥)	0.5		合成清酒	2.5	サラダ	きゅうり(皮なし)	40						
		パルメザンチー	0.5					かにかま	5						
		パセリ(粉)	0.2	はんぺん	はんぺん	30		マヨネーズパッ	10						
	千切り野菜サラダ	大根 皮剥(ゆ)	40	はんみそ和え	葱(ゆで)	10									
		きゅうり(皮なし)	20		淡色辛みそ	5	長芋のオイスター炒め	なが芋	60						
		ミニトマト(皮)	15		上白糖	3		大根 葉	10						
		マヨネーズパッ	10	野菜サラダ	ブロッコリー	60		無塩バター	3						
	ソテー	小松菜	30		人参 皮剥(ゆ)	5		合成清酒	2						
		人参 皮剥	10		マヨネーズパッ	10		かき油	2						

## 献立表(週間)

潰瘍 1

		5月29日(火)		5月30日(水)		5月31日(木)		6月1日(金)		6月2日(土)		6月3日(日)		6月4日(月)		
昼	果物	無塩バター	1	卵豆腐	鶏卵	20	食塩	0.2								
		食塩	0.3		煮干しだし	20		ほうれん草	40							
		もも缶(果肉)	40		食塩	0.2	味噌和え	2	みかん缶詰(果)	40						
				果物	黄桃缶	40	果物		クリーム(植物)	20						
									マービー 液状	5						
夕	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84							
		焼き魚	ほっけ・60g(食塩)		60	蒸し鶏		若鶏もも 皮なし	80	蒸し帆	ホタテ貝柱	60				
		サラダ菜	6	ネギソ	減塩しょうゆ(一ス)	2.5	ター醬	油	赤ピーマン	10						
		減塩正油パック	5		葱	10			黄ピーマン	10						
	長芋の煮物	なが芋	50		上白糖	2			有塩バター	3						
		減塩しょうゆ(一ス)	5		減塩しょうゆ(一ス)	2.5			濃口醤油	5						
		上白糖	1		合成清酒	3										
		煮干しだし	15		減塩正油パック	5	南瓜のコンソメ煮	かぼちゃ(皮なし)	60							
	チンゲン菜和え物	チンゲンサイ(一ス)	50	炊き合わせ	大根 皮剥	40		玉葱	20							
		減塩しょうゆ(一ス)	2.5		人参 皮剥	15		コンソメ	0.5							
		上白糖	0.5		減塩しょうゆ(一ス)	5		食塩	0.2							
					上白糖	1	ピーナ	キャベツ(葉先)	50							
	みそ汁	木綿豆腐	20		煮干しだし	15	ツ和え	ピーマン	5							
		葱	5		さやえんどう	4		ピーナッツバター	5							
		淡色辛みそ	10	ポテト	じゃが芋	50		濃口醤油	5							
		煮干しだし	150	サラダ	きゅうり(皮なし)	10		上白糖	0.5							
	ゼリー	はちみつレモン	60		人参 皮剥	5	スープ	チンゲンサイ	30							
					マヨネーズ	10		人参 皮剥	8							
					食塩	0.2		鶏ガラスープ	0.25							
					ミニトマト(皮なし)	15		中華味	0.5							
					サラダ菜	5		食塩	0.5							
				とろろ和え	なが芋	40										
					きゅうり(皮なし)	20										
					淡口醤油	2.5										
					上白糖	1										
栄養価	1713 kcal 蛋白質 65.8 g		1728 kcal 蛋白質 67.9 g		1730 kcal 蛋白質 68.1 g		kcal 蛋白質 g		kcal 蛋白質 g		kcal 蛋白質 g		kcal 蛋白質 g		kcal 蛋白質 g	
	脂質 43.7 g 炭水化 254.6 g		脂質 36.5 g 炭水化 272.5 g		脂質 38.8 g 炭水化 270.9 g		脂質 g 炭水化 g		脂質 g 炭水化 g		脂質 g 炭水化 g		脂質 g 炭水化 g		脂質 g 炭水化 g	
	塩分 7.9 g		塩分 7.3 g		塩分 7.4 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g	