

献立表(週間)

潰瘍 1

| | | 6月1日(金) | | 6月2日(土) | | 6月3日(日) | | 6月4日(月) | | 6月5日(火) | | 6月6日(水) | | 6月7日(木) | | | | | | | | | | |
|---|----------|--|--|--------------------|---|--|-------------------------------|---|---------------------------|----------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------|---|---|-----------------|---|--|---|--|--|---------|--|--|
| 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 | | | | | | | | | |
| | 野菜と豆腐の煮物 | 木綿豆腐 ほうれん草(葉) 人参 皮剥 玉葱 減塩しょうゆ() 上白糖 みりん風調味料 煮干しだし | 50 10 10 40 2.5 1 1 30 | 鶏ささみの味噌焼き | ささ身 合成清酒 淡色辛みそ みりん風調味料 濃口醤油 ブロッコリー() マヨネーズ | 40 0.5 1 0.5 0.5 40 10 | オイスターソース炒め | 鶏ひき肉 キャベツ(葉先) 人参 皮剥 ピーマン かき油 | 30 50 10 10 3 | 豆腐とキャベツのソテー | 焼き豆腐 キャベツ 人参 皮剥 ピーマン 中華味 減塩しょうゆ() 上白糖 | 25 30 10 10 0.5 5 1 | スクラブルエッグ | 冷凍全卵 牛乳 無塩バター 食塩 パセリ | 50 10 1 0.2 0.5 | 白菜のスープ煮 | 白菜 木綿豆腐 かにかま さやえんどう コンソメ 食塩 片栗粉 | 70 50 10 5 0.5 0.5 1 | 卵豆腐あんかけ | 冷凍全卵 煮干しだし 淡口醤油 減塩しょうゆ() 上白糖 片栗粉 貝割大根・芽 | 20 20 2.5 2.5 1 1 5 | | | |
| | 塩たらこ | たらこ しそ | 10 0.5 | 豆腐の五目煮 | 木綿豆腐 人参 皮剥 大根 皮剥 さやいんげん() 濃口醤油 上白糖 片栗粉 | 50 10 30 10 2.5 1 1 | のサラダ | かにかま マヨネーズパッ | 5 10 | 煮物 | 焼き竹輪 かぶ 皮剥 減塩しょうゆ() 上白糖 | 10 40 2.5 1 | かぶの和え物 | かぶ 皮剥(ゆ) 上白糖 濃口醤油 | 25 0.5 2.5 | 焼き魚 | ほっけ・20g 食塩 しそ | 20 0.1 0.5 | 野菜の炒め煮 | キャベツ(葉先) 人参 皮剥 焼き竹輪 減塩しょうゆ() 上白糖 | 40 10 5 5 1 | | | |
| | 和え物 | 白菜(葉先) 減塩しょうゆ() 上白糖 | 50 2.5 0.5 | 濃口醤油 上白糖 片栗粉 | 2.5 1 1 | みそ汁 | 木綿豆腐 小松菜 淡色辛みそ 煮干しだし | 30 10 10 150 | みそ汁 | 棒麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし | 2 2 10 150 | かぶの和え物 | かぶ 皮剥(ゆ) 上白糖 濃口醤油 | 25 0.5 2.5 | きゅうりの塩もみ | きゅうり(皮なし) 食塩 | 20 0.1 | たいみそ | たいみそ みそ汁 大根 葉 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし | 8 30 10 1 10 150 | | | | |
| | みそ汁 | チンゲンサイ() なす(皮なし) 淡色辛みそ 煮干しだし | 20 20 10 150 | たいみそ汁 | たいみそ キャベツ 人参 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし | 10 20 10 10 150 | ホットミルク | 牛乳 1000ml | 180 | みそ汁 | 棒麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし | 2 2 10 150 | ホットミルク | 牛乳 1000ml | 180 | 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 | 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 | 鶏塩そうめん | そうめん ゆで 若鶏もも 皮なし 食塩 | 240 40 1 | 米飯 | 精白米 | 84 | ハンバーガー | バンズパン50g 鶏ひき肉 玉葱 人参 皮剥 鶏卵 パン粉(乾燥) 食塩 無塩バター ケチャップ キャベツ ゆで サラダ菜 | 50 40 40 8 5 5 0.3 1 8 20 3 | 米飯 | 精白米 | 84 | 魚のトマトソース煮 | まだら・40g() ケチャップ コンソメ 上白糖 玉葱 トマト ケチャップ 食塩 コンソメ ブロッコリー | 40 5 0.2 1 20 30 5 0.2 0.5 40 | 鶏肉クリーム煮 | 若鶏もも 皮なし 食塩 人参 皮剥 玉葱 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 コンソメ 食塩 クリーム(植物) | 40 0.2 15 30 5 40 8 0.5 0.2 0.2 |
| | シチュウ | 若鶏もも 皮なし 玉葱 人参 皮剥 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 コンソメ 食塩 クリーム(植物) | 30 40 20 3 5 40 0.5 1 10 | 魚塩麩焼き | あかうお・60g 塩こうじ 合成清酒 赤ピーマン(ゆ) しそ | 60 3 3 30 0.5 | 鶏ガラスープ | かつお・昆布だし 淡口醤油 小葱 | 0.15 0.5 5 | 焼き魚 | からふとます 食塩 トマト(皮なし) 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック | 80 0.4 20 50 0.5 5 | ハンバーガー | バンズパン50g 鶏ひき肉 玉葱 人参 皮剥 鶏卵 パン粉(乾燥) 食塩 無塩バター ケチャップ キャベツ ゆで サラダ菜 | 50 40 40 8 5 5 0.3 1 8 20 3 | 米飯 | 精白米 | 84 | 魚のトマトソース煮 | まだら・40g() ケチャップ コンソメ 上白糖 玉葱 トマト ケチャップ 食塩 コンソメ ブロッコリー | 40 5 0.2 1 20 30 5 0.2 0.5 40 | 鶏肉クリーム煮 | 若鶏もも 皮なし 食塩 人参 皮剥 玉葱 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 コンソメ 食塩 クリーム(植物) | 40 0.2 15 30 5 40 8 0.5 0.2 0.2 |
| | サラダ | キャベツ ミニトマト(皮) ブロッコリー 鶏卵 マヨネーズパッ | 30 15 20 25 10 | ビーフソテー | ビーフン 玉葱 ピーマン 食塩 | 5 40 8 0.3 | 魚パン粉焼き | まだら・60g 食塩 パン粉(乾燥) 無塩バター キャベツ | 60 0.3 3 1 20 | 炒煮 | じゃが芋 人参 皮剥 無塩バター 濃口醤油 上白糖 | 40 10 1 5 1 | ハンバーガー | バンズパン50g 鶏ひき肉 玉葱 人参 皮剥 鶏卵 パン粉(乾燥) 食塩 無塩バター ケチャップ キャベツ ゆで サラダ菜 | 50 40 40 8 5 5 0.3 1 8 20 3 | 米飯 | 精白米 | 84 | 魚のトマトソース煮 | まだら・40g() ケチャップ コンソメ 上白糖 玉葱 トマト ケチャップ 食塩 コンソメ ブロッコリー | 40 5 0.2 1 20 30 5 0.2 0.5 40 | 鶏肉クリーム煮 | 若鶏もも 皮なし 食塩 人参 皮剥 玉葱 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 コンソメ 食塩 クリーム(植物) | 40 0.2 15 30 5 40 8 0.5 0.2 0.2 |
| | 蒸し南瓜 | かぼちゃ(皮なし) 食塩 パセリ(粉) | 60 0.1 0.1 | 二色浸し | 白菜(葉先) 小松菜(葉先) 減塩しょうゆ() | 30 30 5 | ゼリー | 青りんごゼリー | 60 | お浸し | ずわいがに(水) ほうれん草 | 10 40 | ハンバーガー | バンズパン50g 鶏ひき肉 玉葱 人参 皮剥 鶏卵 パン粉(乾燥) 食塩 無塩バター ケチャップ キャベツ ゆで サラダ菜 | 50 40 40 8 5 5 0.3 1 8 20 3 | 米飯 | 精白米 | 84 | 魚のトマトソース煮 | まだら・40g() ケチャップ コンソメ 上白糖 玉葱 トマト ケチャップ 食塩 コンソメ ブロッコリー | 40 5 0.2 1 20 30 5 0.2 0.5 40 | 鶏肉クリーム煮 | 若鶏もも 皮なし 食塩 人参 皮剥 玉葱 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 コンソメ 食塩 クリーム(植物) | 40 0.2 15 30 5 40 8 0.5 0.2 0.2 |
| | 蒸し南瓜 | かぼちゃ(皮なし) 食塩 パセリ(粉) | 60 0.1 0.1 | 二色浸し | 白菜(葉先) 小松菜(葉先) 減塩しょうゆ() | 30 30 5 | ゼリー | 青りんごゼリー | 60 | お浸し | ずわいがに(水) ほうれん草 | 10 40 | ハンバーガー | バンズパン50g 鶏ひき肉 玉葱 人参 皮剥 鶏卵 パン粉(乾燥) 食塩 無塩バター ケチャップ キャベツ ゆで サラダ菜 | 50 40 40 8 5 5 0.3 1 8 20 3 | 米飯 | 精白米 | 84 | 魚のトマトソース煮 | まだら・40g() ケチャップ コンソメ 上白糖 玉葱 トマト ケチャップ 食塩 コンソメ ブロッコリー | 40 5 0.2 1 20 30 5 0.2 0.5 40 | 鶏肉クリーム煮 | 若鶏もも 皮なし 食塩 人参 皮剥 玉葱 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 コンソメ 食塩 クリーム(植物) | 40 0.2 15 30 5 40 8 0.5 0.2 0.2 |

献立表(週間)

潰瘍1

| | 6月1日(金) | | | 6月2日(土) | | | 6月3日(日) | | | 6月4日(月) | | | 6月5日(火) | | | 6月6日(水) | | | 6月7日(木) | | | | | |
|-----|-----------|-----------|--------|-----------|-----------|--------|-----------|-----------|--------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|--------|-----------|----------|---------|-----------|----------|----------|--------|------|---------|
| 昼 | 果物 | ぶどう 缶詰 | 40 | 果物 | みりん風調味料 | 1 | | | のせ | 減塩しょうゆ(| 2.5 | 野菜ジュース | きになる野菜(| 125 | 卵とじ | 減塩しょうゆ(| 2.5 | お浸し | 煮干しだし | 2.5 | | | | |
| | | | | | もも缶(果肉) | 40 | | | 果物 | もも缶(果肉) | 40 | | | 40 | | 鶏卵 | 50 | じゃが芋の煮物 | じゃが芋 | 40 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 果物 | もも缶(果肉) | 40 | | 人参 皮剥 | 10 | | さやえんどう | 10 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 小葱 | 5 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | かつお・昆布だし | 15 | | みりん風調味料 | 1 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 食塩 | 0.2 | | かつお・昆布だし | 20 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 果物 | | | 果物 | もも缶(果肉) | 40 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | みかん缶詰(果) | 40 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | クリーム(植物) | 15 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 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 | | | |
| | 煮魚 | まこがれい・80 | 80 | 鶏肉卵 | 若鶏もも 皮なし | 40 | すき焼き | 若鶏もも 皮なし | 40 | 蒸し鶏 | 若鶏もも 皮なし | 60 | 照焼魚 | まだら・80g(| 100 | 鶏肉あ | 若鶏もも 皮なし | 60 | 焼魚 | さけ・80g(骨 | 80 | | | |
| | | 減塩しょうゆ(| 7.5 | とじ | 玉葱 | 50 | | 焼き豆腐 | 30 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | 減塩しょうゆ(| 6.3 | んかけ | 減塩しょうゆ(| 1 | | 大根 皮剥 | 40 | | | |
| | | 上白糖 | 1.5 | | 上白糖 | 1 | | 白菜 | 60 | | みりん風調味料 | 2.5 | | 上白糖 | 1.3 | | 片栗粉 | 3 | | しそ | 1 | | | |
| | | 合成清酒 | 2.5 | | みりん風調味料 | 2.5 | | 葱 | 15 | | ブロッコリー | 20 | | みりん風調味料 | 3.1 | | 玉葱 | 30 | | 減塩正油パック | 5 | | | |
| | | 人参 皮剥 | 15 | | 淡口醤油 | 7.5 | | 人参 皮剥 | 8 | | カリフラワー | 20 | | 合成清酒 | 1.3 | | 人参 皮剥 | 20 | | | | | | |
| | | 小松菜(葉先) | 50 | | 煮干しだし | 30 | | 減塩しょうゆ(| 10 | | マヨネーズパッ | 10 | | 大根 皮剥 | 40 | | ピーマン | 10 | 麻婆豆腐 | 30 | | | | |
| | | | | | 鶏卵 | 50 | | 上白糖 | 2 | | | | | しそ | 1 | | 上白糖 | 2 | 鶏ひき肉 | 20 | | | | |
| | 甘味噌 | 里芋 | 60 | | みりん風調味料 | 2.5 | | みりん風調味料 | 2.5 | 青菜ソ | チンゲンサイ(| 60 | | 減塩正油パック | 5 | | 減塩しょうゆ(| 7.5 | | 玉葱 | 50 | | | |
| | かけ | 凍り豆腐 | 4 | 焼き茄子 | なす(皮なし) | 60 | | 合成清酒 | 2.5 | テー | 人参 皮剥 | 10 | | 菜種油 | 1 | さつま | さつま芋 | 45 | | 葱 | 10 | | | |
| | | さやえんどう | 4 | | 削り節 | 0.2 | | | | | 菜種油 | 1 | | 食塩 | 0.2 | 芋の甘 | 上白糖 | 5 | ジャー | じゃが芋 | 40 | | | |
| | | 淡色辛みそ | 5 | | 減塩正油パック | 5 | 里芋田 | 里芋 | 60 | | なが芋 | 40 | | | | 煮 | 食塩 | 0.1 | マンボ | 鶏ひき肉 | 10 | | | |
| | | 上白糖 | 1 | | | | 楽 | さやえんどう | 6 | | 和え物 | きゅうり(皮なし) | 10 | | | | | | テト | 玉葱 | 20 | | | |
| | | みりん風調味料 | 1 | 野菜サ | きゅうり(皮なし) | 25 | | 淡色辛みそ | 6 | 長芋の | なが芋 | 40 | | | | | | | | 無塩バター | 2 | | | |
| | | | | ラダ | はつかだいこん | 5 | | 上白糖 | 1 | | 和え物 | きゅうり(皮なし) | 10 | | 和え物 | きゅうり(皮なし) | 40 | | | 食塩 | 0.2 | | | |
| | 胡瓜の | きゅうり(皮なし) | 30 | | レタス | 20 | | みりん風調味料 | 2.5 | | 上白糖 | 0.5 | | | | | | | | 濃口醤油 | 2.5 | | | |
| | 和え物 | 大根 皮剥(ゆ) | 20 | | マヨネーズ | 10 | 胡瓜の | きゅうり(皮なし) | 40 | | 淡口醤油 | 2.5 | | | | | | | | かつお節 | 0.3 | | | |
| | | 減塩しょうゆ(| 5 | | | | 和え物 | 濃口醤油 | 2.5 | 茶碗蒸 | なると | 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | 上白糖 | 0.5 | みそ汁 | 西洋かぼちゃ(| 30 | 和え物 | 濃口醤油 | 2.5 | し | 食塩 | 0.2 | 八杯汁 | 木綿豆腐 | 30 | | 湯葉と | 湯葉 | 10 | 和え物 | かぶ 皮剥(ゆ) | 50 | | |
| | | | | | 葱 | 5 | | | | | かつお・昆布だ | 100 | | かつお・昆布だ | 150 | | 小松菜 | 小松菜 ゆで | 50 | | 食塩 | 0.2 | | |
| | | | | | | | | | | | 鶏卵 | 50 | | 濃口醤油 | 5 | | のお浸 | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 上白糖 | 0.5 | | |
| | | | | | | | | | | | 合成清酒 | 1 | | 食塩 | 0.2 | | し | みりん風調味料 | 1 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | みりん風調味料 | 1 | | 片栗粉 | 1 | | | | | 削り節 | 0.2 | みそ汁 | キャベツ | 30 |
| | | | | | | | | | | | 淡口醤油 | 2.5 | | | | | | | | | | 葱 | 10 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 淡色辛みそ | 10 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 煮干しだし | 150 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養価 | 1727 kcal | 蛋白質 | 67.1 g | 1753 kcal | 蛋白質 | 71.4 g | 1741 kcal | 蛋白質 | 73.1 g | 1737 kcal | 蛋白質 | 73.2 g | 1651 kcal | 蛋白質 | 66.8 g | 1769 kcal | 蛋白質 | 71.9 g | 1710 kcal | 蛋白質 | 68.4 g | | | |
| | 脂質 | 36.8 g | 炭水化 | 273.5 g | 脂質 | 38.7 g | 炭水化 | 271.0 g | 脂質 | 38.2 g | 炭水化 | 266.5 g | 脂質 | 39.2 g | 炭水化 | 249.1 g | 脂質 | 39.1 g | 炭水化 | 275.1 g | 脂質 | 35.5 g | 炭水化 | 269.9 g |
| | 塩分 | 7.6 g | | 塩分 | 7.7 g | | 塩分 | 7.9 g | | 塩分 | 7.5 g | | 塩分 | 7.5 g | | 塩分 | 7.4 g | | 塩分 | 7.3 g | | | | |

献立表(週間)

潰瘍 1

| | 6月8日(金) | | | 6月9日(土) | | | 6月10日(日) | | | 6月11日(月) | | | 6月12日(火) | | | 6月13日(水) | | | 6月14日(木) | | | |
|---|------------|---|---|--|-----------------------------------|---|-----------------------------------|--|---|--|--|---|---|-----------|-----------|-----------|-----------|--|---------------------------|--|--|---------------------------|
| 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 | |
| | 玉葱の炒め物 | 冷凍全卵 玉葱 キャベツ 赤ピーマン 無塩バター 中華味 食塩 | 25 40 30 5 2 0.5 0.3 | 卵とじ 冷凍全卵 玉葱 濃口醤油 上白糖 みりん風調味料 煮干しだし | 50 40 5 1 2.5 30 | アスパ グリーンアスパ ラのソ 赤ピーマン 無塩バター 食塩 | 40 5 1 0.3 | 中華炒め ほうれん草(葉) 玉葱 人参 皮剥 中華味 減塩しょうゆ() 上白糖 | 50 40 10 0.5 2.5 0.5 | 焼き魚 ほっけ・60g 食塩 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック 上白糖 | 60 0.3 40 1 1 5 0.5 | 野菜ソ キャベツ 無塩バター 食塩 | 60 1 0.3 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 鶏肉照 若鶏もも 皮なし 焼き 減塩しょうゆ() 上白糖 みりん風調味料 ブロッコリー カリフラワー マヨネーズ | 30 2.5 0.5 1 20 20 20 15 | |
| | カリフラワーの和え物 | カリフラワー 人参 皮剥 減塩しょうゆ() 上白糖 | 50 10 2.5 1 | チンゲン菜の炒め煮 はんぺん チンゲンサイ 人参 皮剥 減塩しょうゆ() 上白糖 かつお節 | 10 40 10 2.5 1 0.5 | 和え物 かぶ 皮剥(ゆ) 食塩 上白糖 | 40 0.2 1 | 蒸し豆腐 葱 減塩正油パック きゅうり きゅうり(皮なし) 人参 皮剥 上白糖 減塩しょうゆ() | 100 2 5 40 5 5 2.5 | 野菜ソ キャベツ 無塩バター 食塩 白菜 減塩しょうゆ() みりん風調味料 | 60 1 0.3 40 2.5 2.5 | 和え物 白菜 減塩しょうゆ() みそ汁 ほうれん草 葱 淡色辛みそ 煮干しだし | 1 0.3 40 2.5 30 5 10 150 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 鶏肉照 若鶏もも 皮なし 焼き 減塩しょうゆ() 上白糖 みりん風調味料 ブロッコリー カリフラワー マヨネーズ | 30 5 1 5 1 5 15 20 5 10 150 | |
| | 鯛みそ | たいみそ | 10 | 鯛味噌 たいみそ | 10 | みそ汁 ほうれん草(葉) 淡色辛みそ 煮干しだし | 20 10 150 | みそ汁 大根 葉 キャベツ(葉先) 淡色辛みそ 煮干しだし | 20 20 20 10 150 | ホットミルク 牛乳 1000ml | 180 | ホットミルク 牛乳 1000ml | 180 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 鶏肉照 若鶏もも 皮なし 焼き 減塩しょうゆ() 上白糖 みりん風調味料 ブロッコリー カリフラワー マヨネーズ | 30 2.5 0.5 1 5 10 150 | |
| | みそ汁 | 白菜(葉先) 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし | 20 30 10 150 | みそ汁 小松菜(葉先) 淡色辛みそ 煮干しだし | 30 10 150 | ホットミルク 牛乳 1000ml | 180 | みそ汁 大根 葉 キャベツ(葉先) 淡色辛みそ 煮干しだし | 20 20 20 10 150 | ホットミルク 牛乳 1000ml | 180 | ホットミルク 牛乳 1000ml | 180 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 鶏肉照 若鶏もも 皮なし 焼き 減塩しょうゆ() 上白糖 みりん風調味料 ブロッコリー カリフラワー マヨネーズ | 30 2.5 0.5 1 5 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 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 鶏肉照 若鶏もも 皮なし 焼き 減塩しょうゆ() 上白糖 みりん風調味料 ブロッコリー カリフラワー マヨネーズ | 30 2.5 0.5 1 5 10 150 | |
| 昼 | 米飯 | 精白米 | 84 | 米飯 | 精白米 | 84 | 稲庭風うどん 稲庭風うどん ほうれん草 葱 | 200 20 5 | 米飯 精白米 | 84 | パン ロールパン ホテルブレッド | 48 40 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 鶏肉の 若鶏もも 皮なし おろし あんか け | 100 1 50 20 5 |
| | 魚の香草焼き | まだら・80g() 食塩 パン粉(乾燥) タイム パセリ(粉) 無塩バター サニーレタス ソースパック | 80 0.4 1 0.1 0.1 3 3 5 | 焼き魚 ほっけ・80g 食塩 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック | 80 0.4 40 1 5 | 塩焼き ホタテ貝柱 かぼちゃ(皮なし) さやいんげん() ブロッコリー 食塩 マヨネーズパッ | 30 20 10 20 0.2 10 | 鶏肉の 若鶏もも 皮なし 片栗粉 玉葱 もやし 人参 皮剥 大根 皮剥 減塩しょうゆ() 上白糖 合成清酒 みりん風調味料 かつお・昆布だ 片栗粉 糸みつば | 100 1 50 20 5 50 7.5 1 2.5 2.5 30 1 5 | スープ 煮 ホタテ貝柱 じゃが芋 ブロッコリー キャベツ 人参 皮剥 コンソメ 食塩 | 30 60 15 20 20 0.5 0.5 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 魚バタ まだら・60g 食塩 有塩バター ブロッコリー マヨネーズ | 60 0.3 4 30 5 | | | |
| | 炊合せ | 大根 皮剥 里芋 人参 皮剥 減塩しょうゆ() 上白糖 合成清酒 煮干しだし | 30 20 10 5 1 2.5 15 | 和え物 きゅうり(皮なし) 春雨 かにかま 減塩しょうゆ() 上白糖 | 20 3 5 2.5 0.5 | 煮物 人参 皮剥 大根 皮剥 煮干しだし みりん風調味料 減塩しょうゆ() さやえんどう | 20 50 5 2 5 3 | 煮物 かぶ 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん() 減塩しょうゆ() 上白糖 | 40 15 5 15 5 1 | サラダ レタス 人参 皮剥(ゆ) 鶏卵 マヨネーズパッ | 30 5 25 10 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 豆腐海 木綿豆腐 ベビーホタテ むきエビ あさり 玉葱 人参 皮剥 ピーマン 無塩バター 中華味 食塩 片栗粉 | 75 20 20 10 30 10 10 2 0.5 0.8 1 | |
| | キャベツサラ | キャベツ きゅうり(皮なし) | 40 5 | バター ホタテ貝柱 | 30 | 煮物 人参 皮剥 大根 皮剥 煮干しだし みりん風調味料 減塩しょうゆ() さやえんどう | 20 50 5 2 5 3 | 煮物 かぶ 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん() 減塩しょうゆ() 上白糖 | 40 15 5 15 5 1 | サラダ レタス 人参 皮剥(ゆ) 鶏卵 マヨネーズパッ | 30 5 25 10 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 米飯 精白米 | 84 | 鶏肉と 若鶏むね皮なし 大根の 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 | 30 30 20 5 1 2.5 15 | |

献立表(週間)

潰瘍 1

| | | 6月8日(金) | | 6月9日(土) | | 6月10日(日) | | 6月11日(月) | | 6月12日(火) | | 6月13日(水) | | 6月14日(木) | | | | | | | | | | |
|-----|-----------|---------|--------|-----------|---------|----------|-----------|----------|--------|-----------|---------|----------|-----------|----------|---------|-----------|---------|---------|-----------|----------|---------|--------|-----|---------|
| 昼 | ダ | 人参 皮剥 | 3 | 焼き | 食塩 | 0.2 | 和え物 | キャベツ | 30 | 煮干しだし | 15 | オニオ | 玉葱 | 30 | 減塩しょうゆ(| 2.5 | さやえんどう | 4 | | | | | | |
| | | マヨネーズ | 8 | | 有塩バター | 3 | | 人参 皮剥 | 10 | お浸し | 白菜(葉先) | 50 | 人參 皮剥 | 5 | かつお・昆布だ | 10 | 和え物 | 小松菜 ゆで | 50 | | | | | |
| | | ケチャップ | 2 | | 小葱 | 3 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | コンソメ | 0.5 | 小葱 | 5 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | | | | |
| | お浸し | ほうれん草 | 40 | 果物 | りんご 缶詰 | 40 | 果物 | 上白糖 | 3 | | 削り節 | 0.3 | 食塩 | 0.5 | | | | 上白糖 | 0.5 | | | | | |
| | | 減塩しょうゆ(| 5 | | クリーム(植物 | 20 | 果物 | 西洋なし(缶詰 | 40 | みそ汁 | 小葱 | 3 | 果物 | 西洋なし(缶詰 | 40 | 果物 | 黄桃缶 | 40 | 味噌炒 | 玉葱 | 30 | | | |
| | 果物 | ぶどう 缶詰 | 40 | | マービー 液状 | 5 | | | | | じゃが芋 | 20 | | | | | | | め | 人参 皮剥 | 10 | | | |
| | | | | | | | | | | | 淡色辛みそ | 10 | | | | | | | | 無塩バター | 1 | | | |
| | | | | | | | | | | | 煮干しだし | 150 | | | | | | | | 減塩みそ | 4 | | | |
| | | | | | | | | | | 果物 | もも缶(果肉) | 40 | | | | | | | 果物 | りんご 缶詰 | 40 | | | |
| 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 | | | |
| | 蒸し鶏 | 若鶏もも 皮な | 80 | 肉団子 | 鶏ひき肉 | 40 | チキン | 若鶏もも 皮な | 80 | 海鮮炒 | はんぺん | 10 | すき焼 | 若鶏もも 皮な | 60 | 鶏肉の | 若鶏もも 皮な | 60 | 塩焼き | そい 40g(骨 | 40 | | | |
| | | 減塩しょうゆ(| 5 | あんか | 玉葱 | 30 | ソテー | 食塩 | 0.4 | め | 尾なしえび | 20 | き | 焼き豆腐 | 50 | 香味だ | 食塩 | 0.3 | | 大根 皮剥 | 40 | | | |
| | | 上白糖 | 1 | け | 食塩 | 0.1 | | 無塩バター | 2 | | ホタテ貝柱 | 10 | | 白菜(葉先) | 60 | れ | 薄力粉 1等 | 3 | | しそ | 1 | | | |
| | | 合成清酒 | 2.5 | | 鶏卵 | 3 | | レタス | 5 | | 若鶏むね皮なし | 10 | | 葱 | 15 | | 上白糖 | 1 | | 減塩正油パック | 5 | | | |
| | | 無塩バター | 2 | | 薄力粉 1等 | 3 | | トマト(皮なし | 15 | | さやいんげん(| 10 | | 人参 皮剥 | 8 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | 大根 皮剥 | 40 | | | |
| | | ブロッコリー | 40 | | 玉葱 | 50 | | マヨネーズ | 15 | | 玉葱 | 40 | | 減塩しょうゆ(| 7.5 | | みりん風調味料 | 2.5 | みそお | 大根 皮剥 | 25 | | | |
| | | 鶏卵 | 25 | | 人参 皮剥 | 20 | とびっ | 大根 皮剥(ゆ | 40 | | 人参 皮剥 | 10 | | 上白糖 | 2 | | 葱 | 5 | でん | 鶏卵 | 25 | | | |
| | | マヨネーズ | 5 | | 減塩しょうゆ(| 5 | こ和え | 人參 皮剥(ゆ | 3 | | 無塩バター | 3 | | みりん風調味料 | 2.5 | | 大根 皮剥 | 50 | | 人參 皮剥 | 15 | | | |
| | じゃが | じゃが芋 | 50 | | 上白糖 | 1 | | 小松菜 | 5 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | 合成清酒 | 2.5 | | サラダ菜 | 5 | | さやいんげん(| 20 | | | |
| | 芋炒煮 | 濃口醤油 | 2.5 | | 片栗粉 | 1 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 中華味 | 0.5 | 里芋田 | 里芋 | 60 | 炊き合 | じゃが芋 | 40 | | 減塩みそ | 5 | | | |
| | | 上白糖 | 0.5 | | 小葱 | 5 | | 上白糖 | 0.5 | | 食塩 | 0.3 | 楽 | さやえんどう | 6 | わせ | 人参 皮剥 | 20 | | 合成清酒 | 2.5 | | | |
| | | | | お浸し | 白菜 | 60 | | とびっこ | 5 | | 合成清酒 | 2.5 | | 減塩みそ | 5 | | さやえんどう(| 4 | | 上白糖 | 1 | | | |
| | おろし | 大根 皮剥 | 40 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | 味噌和 | はんぺん | 10 | | 片栗粉 | 2 | | 上白糖 | 1 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | みりん風調味料 | 1 | | | |
| | 和え | きゅうり(皮な | 5 | | 削り節 | 0.2 | え | きゅうり(皮な | 30 | | うずら卵 水煮 | 20 | | みりん風調味料 | 2.5 | | 上白糖 | 1 | | 昆布だし | 15 | | | |
| | | 淡口醤油 | 2.5 | | | | | 減塩みそ | 3 | 焼き茄 | なす(皮なし) | 60 | おろし | 大根 皮剥 | 40 | | 昆布だし | 15 | かぶの | かぶ 皮剥(ゆ | 30 | | | |
| | | | | 煮物 | 西洋かぼちゃ(| 40 | | 上白糖 | 1 | 子 | 小葱 | 3 | 和え | きゅうり(皮な | 10 | お浸し | 白菜 | 50 | 和え物 | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | | |
| | | | | | さやえんどう | 5 | | 煮干しだし | 5 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 濃口醤油 | 2.5 | | 上白糖 | 0.5 | | | |
| | スープ | 玉葱 | 40 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | 湯豆腐 | 木綿豆腐 | 75 | 和え物 | 小松菜(葉先) | 40 | 小松菜 | 小松菜 | 40 | | 削り節 | 0.5 | そうめ | そうめん ゆで | 30 | | |
| | | 人参 皮剥 | 10 | | 上白糖 | 0.5 | | 小葱 | 2 | | マヨネーズパッ | 10 | 煮物 | 凍り豆腐 | 1 | みそ汁 | 切りみつば | 5 | | 葱 | 5 | | | |
| | | コンソメ | 0.5 | | みそ汁 | さやいんげん(| 10 | | 削り節 | 0.5 | | | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 木綿豆腐 | 25 | | 淡口醤油 | 5 | | | |
| | | 食塩 | 0.8 | | なす(皮なし) | 20 | | 減塩正油パック | 5 | スープ | 木綿豆腐 | 40 | | 煮干しだし | 15 | | 淡色辛みそ | 10 | | 食塩 | 0.2 | | | |
| | | | | | 煮干しだし | 150 | | | | | 葱 | 10 | | | | | 煮干しだし | 150 | | かつお・昆布だ | 150 | | | |
| | | | | | | | | | | | コンソメ | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 食塩 | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| 栄養価 | 1725 kcal | 蛋白質 | 71.1 g | 1742 kcal | 蛋白質 | 68.7 g | 1704 kcal | 蛋白質 | 68.3 g | 1737 kcal | 蛋白質 | 74.1 g | 1642 kcal | 蛋白質 | 70.3 g | 1714 kcal | 蛋白質 | 68.7 g | 1713 kcal | 蛋白質 | 71.3 g | | | |
| | 脂質 | 37.5 g | 炭水化 | 266.1 g | 脂質 | 36.5 g | 炭水化 | 276.2 g | 脂質 | 41.5 g | 炭水化 | 255.5 g | 脂質 | 35.7 g | 炭水化 | 270.2 g | 脂質 | 37.3 g | 炭水化 | 267.9 g | 脂質 | 36.7 g | 炭水化 | 264.8 g |
| | 塩分 | 7.2 g | | 塩分 | 7.8 g | | 塩分 | 7.3 g | | 塩分 | 7.9 g | | 塩分 | 7.4 g | | 塩分 | 7.6 g | | 塩分 | 7.8 g | | | | |

献立表(週間)

潰瘍 1

| | 6月15日(金) | | | 6月16日(土) | | | 6月17日(日) | | | 6月18日(月) | | | 6月19日(火) | | | 6月20日(水) | | | 6月21日(木) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------|--|---|----------|---|--|----------|--|----------------------------------|----------|---|-------------------------------------|----------|---|--------------------------------|----------|------------------------------------|----------------------------------|----------|---|--------------------------------------|------|--------------------------------|----------------------|--------|------------------------|-----------------|--------|--------------------------------------|-----------------------------|-----|----------------------------|----------------------|--------|-----------|-----|--------|-----------|-----|--------|-----------|-----|--------|-----------|-----|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中華炒め | 若鶏ささ身 玉葱 人参 皮剥 キャベツ さやえんどう 無塩バター 食塩 減塩しょうゆ(片栗粉) | 20 20 10 30 5 3 0.2 5 1 | 焼き魚 | ほっけ・40g 食塩 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック とろろ なが芋 煮干しだし 減塩しょうゆ(削り節) | 40 0.1 40 0.5 5 60 5 2.5 0.2 | 豆腐煮 | 焼き豆腐 里芋 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし | 75 30 15 2.5 1 30 | 干草焼 | 冷凍全卵 上白糖 食塩 小松菜(葉先) 玉葱 人参 皮剥 | 40 1 0.3 10 10 5 | 含め煮 | 焼き豆腐 減塩しょうゆ(上白糖) みりん風調味料 煮干しだし さやえんどう | 75 2.5 1 1 30 4 | 野菜ソテー | 小松菜 人参 皮剥 玉葱 無塩バター 温泉卵 | 50 10 20 2 0.3 50 | 炒り豆腐 | 木綿豆腐 キャベツ 葱 人参 皮剥 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし | 50 50 10 10 2 5 15 | 塩たらこ | たらこ しそ | 10 0.5 | みそ汁 | キャベツ 淡色辛みそ 煮干しだし | 30 10 150 | たいみそ | たいみそ 玉葱 大根 葉 淡色辛みそ 煮干しだし | 10 20 10 10 150 | みそ汁 | 白菜 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし | 30 1 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 |
| | 胡瓜の和え物 | 大根 皮剥(ゆきゅうり(皮なし)) 食塩 みりん風調味料 | 20 40 0.2 1 | 茄子の焼き浸し | 焼なす 減塩しょうゆ(かつおだし) 小葱 | 30 2 3 2 | みそ汁 | 玉葱 大根 葉 淡色辛みそ 煮干しだし | 20 10 10 150 | みそ汁 | 白菜 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし | 30 1 10 150 | ホットミルク | 牛乳 1000ml | 180 | ホットミルク | 牛乳 1000ml | 180 | おなか和え | 小松菜 濃口醤油 上白糖 削り節 | 40 2.5 0.5 0.3 | みそ汁 | 玉葱 淡色辛みそ 煮干しだし | 30 10 150 | 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 | にゅうめん | そうめん ゆで 蒸しかまぼこ 葱 | 230 15 5 | 米飯 | 精白米 | 84 | パン | バターロール30 ハンバーグ | 90 | 米飯 | 精白米 | 84 | 米飯 | 精白米 | 84 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 鶏肉の塩麴焼き | 若鶏もも 皮なし 塩こうじ ブロッコリー ブリーツレタス マヨネーズ | 40 2 20 6 5 | 豆腐あんかけ | 木綿豆腐 人参 皮剥 葱 鶏卵 減塩しょうゆ(食塩) みりん風調味料 煮干しだし 片栗粉 | 75 15 15 15 5 0.1 2.5 30 2 | 吉野鶏 | 若鶏もも 皮なし 上白糖 濃口醤油 片栗粉 サラダ菜 マヨネーズパック | 50 0.5 2.5 5 3 10 | 魚の照り焼き | そい 60g 食塩 減塩しょうゆ(合成清酒) みりん風調味料 レタス マヨネーズ | 60 0.1 5 2 2 10 5 | 煮物 | 若鶏もも 皮なし じゃが芋 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし | 20 40 10 5 1 15 | オニオンソテー | 玉葱 ローズハム 人参 皮剥 無塩バター | 30 5 5 2 | 豆腐あんかけ | 木綿豆腐 合挽肉 人参 皮剥 貝割大根・芽 減塩しょうゆ(上白糖) 片栗粉 煮干しだし | 50 10 5 3 5 1 15 | 野菜炒め | チンゲンサイ 黄ピーマン かき油 合成清酒 | 50 10 5 2.5 | お浸し | 白菜 減塩しょうゆ(かつおだし) | 50 1 | お浸し | ほうれん草(葉) 減塩しょうゆ(無塩バター) | 50 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | |

献立表(週間)

潰瘍1

| | 6月15日(金) | | 6月16日(土) | | 6月17日(日) | | 6月18日(月) | | 6月19日(火) | | 6月20日(水) | | 6月21日(木) | | | | | |
|-----|-----------|--|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|--|--|--|---|--|--|--|
| 昼 | お浸し | 減塩しょうゆ(2.5 かつおだし 1 | | 人参 皮剥 5 マヨネーズ 8 パセリ(粉) 0.1 | 果物 | 黄桃缶 40 クリーム(植物) 15 マービー 液状 3 | 果物盛 | もも缶(果肉) 30 みかん缶詰(果) 10 | | 食塩 0.2 | | 煮物 | 大根 皮剥 40 人参 皮剥 20 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1 煮干しだし 15 | あえ物 | きゅうり(皮な) 60 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 | | | |
| | 果物 | 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 | | | | | 果物 | りんご 缶詰 40 | | 果物 | もも缶(果肉) 40 | 果物 | みかん缶詰(果) 40 | | | |
| | | | 果物 | 西洋なし(缶詰) 40 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | |
| | チャン | さけ・60g(骨) 60 | 鶏じゃ | 若鶏もも 皮な 60 | すき焼 | 若鶏もも 皮な 30 | チキン | 若鶏もも 皮な 80 | 魚塩焼 | ほっけ・100g 100 | 帆立焼 | ホタテ貝柱 60 | 魚南蛮 | そい 60g(骨) 60 | | | | |
| | チャン | 淡色辛みそ 8 | が | じゃが芋 80 | き | 焼き豆腐 30 | ソテー | 食塩 0.3 | き | 食塩 0.5 | き | かぼちゃ(皮な) 40 | 漬け | 食塩 0.3 | | | | |
| | 焼き | 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 | | 玉葱 40 人参 皮剥 20 さやえんどう 5 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 2 合成清酒 2.5 煮干しだし 30 | | 白菜 60 葱 15 人参 皮剥 8 濃口醤油 10 上白糖 2 みりん風調味料 2.5 合成清酒 2.5 | | 無塩バター 2 プリーツレタス 5 ブロッコリー 30 マヨネーズ 8 ケチャップパッ 8 | | トマト(皮なし) 15 サラダ菜 5 減塩正油パック 5 | | トマト(皮なし) 15 サラダ菜 5 減塩正油パック 5 | | 薄力粉 1等 2 無塩バター 4 玉葱 40 人参 皮剥 5 ピーマン 8 濃口醤油 5 上白糖 2 | | | | |
| | サラダ | 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 | サラダ | きゅうり(皮な) 40 レタス 15 ミニトマト(皮) 15 マヨネーズパッ 10 | 里芋田 | 里芋 60 さやえんどう 6 淡色辛みそ 6 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 | 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 | 煮物 | じゃが芋 60 人参 皮剥 20 濃口醤油 5 上白糖 1 みりん風調味料 1 煮干しだし 15 | 炊き合 | なが芋 60 人参 皮剥 15 淡口醤油 5 上白糖 1 みりん風調味料 1 煮干しだし 15 | わせ | なが芋 60 人参 皮剥 15 淡口醤油 5 上白糖 1 みりん風調味料 1 煮干しだし 15 | 煮 | 鶏ひき肉 10 じゃが芋 50 さやいんげん(10 煮干しだし 15 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 | | |
| | 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 | 煮物 | 白菜 70 人参 皮剥 5 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 | 胡瓜の | きゅうり(皮な) 40 鶏卵 20 減塩しょうゆ(2.5 | 清汁 | 大根 皮剥 20 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 5 食塩 0.2 | すり長 | なが芋 60 小葱 1 淡口醤油 2.5 | 和え物 | きゅうり(皮な) 30 キャベツ ゆで 15 人参 皮剥 5 濃口醤油 2.5 | 清汁 | 糸みつば 5 生ふ 8 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 5 食塩 0.2 | サラダ | キャベツ ゆで 50 人参 皮剥 5 マヨネーズパッ 10 | | |
| | スープ | 木綿豆腐 25 小葱 1.5 コンソメ 1 食塩 0.5 | みそ汁 | 棒麩 1 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 | もやし | もやし 30 さやえんどう 4 削り節 0.5 減塩しょうゆ(2.5 | ヨーグ | 低脂肪ヨーグル 100 | ルト | | | | | 卵スー | 鶏卵 15 玉葱 40 赤ピーマン 5 コンソメ 0.5 食塩 0.8 | | | |
| | デザート | お米のムース 50 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養価 | 1727 kcal | 蛋白質 67.4 g | 1762 kcal | 蛋白質 65.9 g | 1768 kcal | 蛋白質 65.0 g | 1698 kcal | 蛋白質 70.1 g | 1679 kcal | 蛋白質 69.9 g | 1685 kcal | 蛋白質 70.3 g | 1799 kcal | 蛋白質 67.7 g | | | | |
| | 脂質 40.9 g | 炭水化 267.3 g | 脂質 36.7 g | 炭水化 283.2 g | 脂質 37.7 g | 炭水化 283.2 g | 脂質 35.6 g | 炭水化 264.1 g | 脂質 40.9 g | 炭水化 248.3 g | 脂質 36.2 g | 炭水化 261.4 g | 脂質 39.5 g | 炭水化 283.2 g | | | | |
| | 塩分 6.9 g | | 塩分 7.5 g | | 塩分 7.9 g | | 塩分 7.7 g | | 塩分 7.3 g | | 塩分 7.8 g | | 塩分 7.8 g | | | | | |

献立表(週間)

潰瘍 1

| | 6月22日(金) | | 6月23日(土) | | 6月24日(日) | | 6月25日(月) | | 6月26日(火) | | 6月27日(水) | | 6月28日(木) | | | | | | | | | |
|--------|------------|--------|----------|----------|----------|---------|------------|--------|----------|------------|----------|--------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|--------|
| 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 | | | | | | | | |
| 大根煮物 | 大根 皮剥 | 40 | 炒煮 | もやし | 50 | 豆腐の | 木綿豆腐 | 50 | 塩たら | たらこ | 10 | 鮭缶お | さけ水煮缶詰 | 40 | 野菜卵 | キャベツ | 50 | 小松菜 | 小松菜 | 40 | | |
| | 人参 皮剥 | 8 | | 人参 皮剥 | 10 | あんか | かにかま | 5 | こと湯 | しそ | 0.5 | ろし | 大根 皮剥 | 50 | とじ | 人参 皮剥 | 5 | の炒煮 | 赤ピーマン | 20 | | |
| | さやえんどう | 3 | | 無塩バター | 1 | け | さやえんどう | 5 | 葉和え | 和種なばな | 30 | | しそ | 0.5 | | 冷凍全卵 | 50 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | |
| | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | 淡口醤油 | 1 | | 湯葉 干し | 1 | | 減塩正油パック | 5 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | |
| | 上白糖 | 1 | | 上白糖 | 1 | | 鶏ガラスープ | 0.2 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | | | | みりん風調味料 | 2.5 | | 煮干しだし | 30 | | |
| | 煮干しだし | 15 | | | | | 片栗粉 | 1 | | | | 梅肉和 | キャベツ ゆで | 40 | | 煮干しだし | 30 | | 茹で卵 | 50 | | |
| 卵豆腐 | 冷凍全卵 | 20 | 蒸し豆腐 | 木綿豆腐 | 50 | | | | 野菜炒 | キャベツ | 50 | え | 人参 皮剥 | 5 | | 人参 皮剥 | 5 | | のマヨ | マヨネーズ | 5 | |
| | 煮干しだし | 40 | | 葱 | 2 | チンゲン | チンゲンサイ | 50 | め煮 | ピーマン | 10 | | 梅干し(調味漬 | 3 | 二色浸 | もやし | 40 | | ネーズ | パセリ(粉 | 0.2 | |
| | 食塩 | 0.2 | | 減塩正油パック | 5 | 菜の和 | 人参 皮剥 | 10 | | 人参 皮剥 | 10 | | 上白糖 | 1 | し | ピーマン | 10 | | 和え | | | |
| | 減塩しょうゆ(| 2.5 | 和え物 | 和種なばな | 40 | え物 | 減塩しょうゆ(| 2 | | 無塩バター | 3 | | | | | 減塩しょうゆ(| 5 | | | | | |
| | 上白糖 | 1 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 上白糖 | 1 | | 減塩しょうゆ(| 5 | たいみ | たいみそ | 10 | | 削り節 | 0.5 | | みそ汁 | 玉葱 | 20 | |
| | 片栗粉 | 0.2 | | 上白糖 | 0.5 | たいみ | たいみそ | 10 | | 上白糖 | 1 | そ | | | | | | | | 大根 葉 | 20 | |
| | しそ | 0.5 | みそ汁 | チンゲンサイ | 20 | そ | | | 豆腐の | 木綿豆腐 | 25 | みそ汁 | 白菜 | 30 | 和え物 | きゅうり(皮な | 50 | | | 淡色辛みそ | 10 | |
| | | | | じゃが芋 | 40 | みそ汁 | 大根 皮剥 | 20 | 煮物 | 人参 皮剥 | 10 | | なす(皮なし) | 10 | | 上白糖 | 1 | | | 煮干しだし | 150 | |
| | 大根 葉 | 20 | | 淡色辛みそ | 10 | | 大根 葉 | 10 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | 葱 | 5 | みそ汁 | 大根 皮剥 | 30 | | たいみ | たいみそ | 8 | |
| | 木綿豆腐 | 40 | | 煮干しだし | 150 | | 淡色辛みそ | 10 | | 上白糖 | 0.5 | | 淡色辛みそ | 10 | | 貝割大根・芽 | 5 | | そ | | | |
| | 煮干しだし | 150 | ホット | 牛乳 | 180 | | 煮干しだし | 150 | みそ汁 | 棒麩 | 1 | | 煮干しだし | 150 | | 淡色辛みそ | 10 | ホット | 牛乳 | 牛乳 | 180 | |
| | | | ミルク | | | ホット | 牛乳 1000m l | 180 | | 葱 | 5 | ホット | 牛乳 1000m l | 180 | | 煮干しだし | 150 | ミルク | | | | |
| たいみそ | たいみそ | 10 | | | | ホット | | | | 淡色辛みそ | 10 | ミルク | | | ホット | | | | | | | |
| | | | | | | ミルク | | | | 煮干しだし | 150 | | | | ミルク | | | | | | | |
| 果物 | もも缶(果肉) | 40 | | | | | | | ホット | 牛乳 1000m l | 180 | | | | | | | | | | | |
| ホット | 牛乳 1000m l | 180 | | | | | | | ミルク | | | | | | | | | | | | | |
| 昼 | 米飯 | 精白米 84 | 米飯 | 精白米 84 | 五目う | うどん ゆで | 280 | 米飯 | 精白米 84 | パン: | 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 | 米飯 | 精白米 84 |
| 魚の香味焼き | あかうお・70g | 70 | 煮魚 | まごがれい・80 | 80 | 鶏卵 | 50 | 回鍋肉 | 若鶏もも 皮な | 80 | オレンジ | | 蒸し鶏 | 若鶏もも 皮な | 60 | 吉野鶏 | 若鶏もも 皮な | 80 | 若鶏もも 皮な | 80 | | |
| | 減塩しょうゆ(| 5 | | 減塩しょうゆ(| 10 | ほうれん草(ゆ | 20 | | キャベツ | 70 | ジロー | | 肉あん | 食塩 | 0.3 | | 減塩しょうゆ(| 5 | 減塩しょうゆ(| 5 | | |
| | 合成清酒 | 2.5 | | 上白糖 | 2 | さやえんどう(| 4 | | ピーマン | 10 | ル | | かけ | 玉葱 | 40 | | 合成清酒 | 1 | 合成清酒 | 1 | | |
| | みりん風調味料 | 2.5 | | 合成清酒 | 1.5 | 葱 | 5 | | 葱 | 15 | 豆腐グ | 木綿豆腐 | 50 | | ピーマン | 10 | | 片栗粉 | 1 | | | |
| | サニーレタス | 8 | | みりん風調味料 | 1.5 | かつお・昆布だ | 150 | | 減塩みそ | 10 | ラタン | ほうれん草 | 20 | | 無塩バター | 1 | | サニーレタス | 5 | | | |
| 炒め物 | キャベツ | 30 | | 人参 皮剥 | 20 | 濃口醤油 | 10 | | 上白糖 | 1 | | 鶏ひき肉 | 20 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | | | | | |
| | 玉葱 | 20 | | スナップえんど | 10 | みりん風調味料 | 2.5 | | 鶏ガラスープ | 0.5 | | ホールトマト | 40 | | 煮干しだし | 30 | 大根和 | 大根 皮剥(ゆ | 40 | | | |
| | 人参 皮剥 | 10 | お浸し | ほうれん草 | 50 | じゃが | じゃが芋 | 60 | 南瓜の | かぼちゃ(皮な | 60 | | 上白糖 | 1 | | 上白糖 | 1 | え | はつかだいこん | 5 | | |
| | ピーマン | 8 | | 醤油パック | 5 | 芋そぼ | 玉葱 | 40 | 煮物 | 減塩しょうゆ(| 5 | | コンソメ | 0.3 | | 片栗粉 | 1 | | きゅうり(皮な | 10 | | |
| | 無塩バター | 1 | | きゅうり(皮な | 40 | ろ煮 | 鶏ひき肉 | 20 | | 上白糖 | 1 | | 食塩 | 0.1 | | | | | 上白糖 | 1 | | |
| | 食塩 | 0.3 | 梅肉和 | しそ | 0.3 | | いんげん ゆで | 20 | | 煮干しだし | 15 | | プロセスチーズ | 15 | 桜ポテ | じゃが芋 | 50 | | 食塩 | 0.3 | | |
| | 鶏ガラスープ | 0.5 | え | 梅干し(調味漬 | 3 | | 減塩しょうゆ(| 5 | | ほうれ | ほうれん草 | 40 | パン粉(乾燥) | 3 | ト | たらこ | 6 | | 焼きか | 西洋かぼちゃ(| 40 | |
| 野菜サラダ | カリフラワー | 30 | | 削り節 | 0.2 | | 上白糖 | 2 | ほうれ | ほうれん草 | 40 | ポトフ | 若鶏もも 皮な | 40 | | 食塩 | 0.1 | 焼きか | ぼちゃ | 0.2 | | |
| | きゅうり(皮な | 15 | | | | | 煮干しだし | 15 | ん草の | 減塩しょうゆ(| 2.5 | | じゃが芋 | 60 | | グリーンピース | 5 | | パセリ(粉 | 0.1 | | |
| | トマト(皮なし | 30 | はんぺ | はんぺん | 20 | ピーナ | 白菜 | 60 | あえ物 | | | 人参 皮剥 | 20 | 煮物 | 大根 皮剥 | 50 | | | | | | |
| | マヨネーズパッ | 10 | んマヨ | マヨネーズ | 10 | ツ和え | ピーナッツバター | 5 | 焼きな | なす(皮なし) | 40 | | コンソメ | 0.5 | | さやえんどう | 3 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 食塩 | 0.5 | | 減塩しょうゆ(| 2.5 | みそ汁 | 人参 皮剥 | 10 | | |

潰瘍 1

献立表(週間)

| | 6月22日(金) | | | 6月23日(土) | | | 6月24日(日) | | | 6月25日(月) | | | 6月26日(火) | | | 6月27日(水) | | | 6月28日(木) | | |
|-----|---|--|---|---|---|---|--|---|------------------------|-----------|----|---------------|----------|--------------------------|----|--|--|--|----------|--|--|
| 昼 | みそ汁 | 葱 3 里芋 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 | ネーズ 焼き 3 果物 もも缶(果肉) 40 | | | 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 | | | 小葱 2 減塩しょうゆ(2.5 | | | パセリ(粉) 0.5 | | 上白糖 0.5 削り節 0.5 | | 白菜 40 葱 3 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 黄桃缶 40 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| | 鶏の照り焼き | 若鶏むね皮なし 80 減塩しょうゆ(5 合成清酒 2.5 無塩バター 1 人参 皮剥 5 キャベツ 20 マヨネーズパッ 10 | チキン 鶏ひき肉 50 パン粉(乾燥) 2 牛乳 5 食塩 0.3 玉葱 50 人参 皮剥 5 鶏卵 3 ケチャップ 5 人参 皮剥 30 有塩バター 1 上白糖 0.5 ブロccoli 30 マヨネーズ 10 | 焼き魚 そい 40g(骨) 80 しそ 0.5 大根 皮剥 40 減塩正油パック 5 バター 若鶏もも 皮な 20 醤油炒 玉葱 30 ピーマン 10 濃口醤油 2.5 無塩バター 1 野菜サ きょうな 10 キャベツ 30 ラダ ミニトマト(皮 15 マヨネーズパッ 10 | 帆立バ ター焼 き 5 トマト(皮なし 15 キャベツ ゆで 25 減塩正油パック 5 茶碗蒸 し 鶏卵 50 煮干しだし 50 かつおだし 50 若鶏ささ身 10 なると 8 糸みつば 2 食塩 0.3 みりん風調味料 1 マヨネ ーズ和 え 清汁 白菜 30 貝割大根・芽 5 果物 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 5 食塩 0.2 ゼリー 青りんごゼリー 60 | 蒸し魚 まだら・60g 60 食塩 0.3 ケチャップ 10 濃口醤油 2.5 上白糖 2 合成清酒 2.5 葱 20 片栗粉 1 サニーレタス 5 野菜の 大根 皮剥(ゆ 50 人参 皮剥(ゆ 5 和え物 鶏卵 25 玉葱 20 葱 5 食塩 0.2 みかん缶詰(果 40 | 魚塩焼 き 60 あかうお・60g 60 食塩 0.3 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5 筑前煮 若鶏もも 皮な 10 里芋 50 人参 皮剥 15 さやいんげん(10 無塩バター 1 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 サラダ キャベツ(葉先 25 ブロccoli(30 ミニトマト(皮 15 マヨネーズ 15 みそ汁 棒麩 1 玉葱 30 ほうれん草 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 | 照焼魚 そい 80g 80 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 合成清酒 1 大根 皮剥 50 しそ 1 減塩正油パック 5 きんぴ ら風 じゃが芋 50 人参 皮剥 10 無塩バター 1 上白糖 1 減塩しょうゆ(5 煮干しだし 15 マカロ ニサラ ダ マカロニ 乾 4 きゅうり 20 人参 皮剥 8 マヨネーズ 10 清汁 さやえんどう 5 かぶ 皮剥 20 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75 | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養価 | 1698 kcal 蛋白質 70.8 g 脂質 37.6 g 炭水化 258.3 g 塩分 7.6 g | 1715 kcal 蛋白質 66.1 g 脂質 38.6 g 炭水化 268.6 g 塩分 7.9 g | 1698 kcal 蛋白質 71.5 g 脂質 35.9 g 炭水化 263.4 g 塩分 7.8 g | 1721 kcal 蛋白質 73.9 g 脂質 35.6 g 炭水化 268.5 g 塩分 7.8 g | 1721 kcal 蛋白質 71.2 g 脂質 41.8 g 炭水化 256.1 g 塩分 7.6 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 | | | | | | | | | | | | | | |

