



## 潰瘍 1

## 献立表(週間)

	7月1日(日)			7月2日(月)			7月3日(火)			7月4日(水)			7月5日(木)			7月6日(金)			7月7日(土)					
昼	和え物	小松菜 ゆで 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5	50	温野菜 サラダ	スナックえんど カリフラワー マヨネーズ	20 30 5	果物	りんご 缶詰	40	ジュース	きになる野菜( 125	20	煮干しだし	15	果物	みかん缶詰(果 40					セタゼリー	天の川ゼリー	50	
	果物	もも缶(果肉)	40	果物	りんご 缶詰	40				果物	ぶどう 缶詰 クリーム(植物 マービー 液状	60 10 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
	マヨネーズ焼	ささ身 食塩 マヨネーズ パセリ(粉 サニーレタス	40 0.2 10 0.1 5	ハンバーグ	鶏ひき肉 玉葱 鶏卵 パン粉(乾燥) 牛乳 食塩	60 20 3 1 3 0.5	鶏の西京焼	若鶏もも 皮な 淡色辛みそ みりん風調味料 上白糖 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	100 5 2.5 0.5 40 0.5 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	60 7.5 3 2.5 80 30	焼き魚	あかうお・60g 食塩 0.3 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5	60 0.3 40 1 5	ホタテのオイスターソース	ホタテ貝柱 玉葱 人参 皮剥 ピーマン 中華味 かき油	30 30 10 5 0.5 3	野菜サラダ	キャベツ ゆで ミニトマト(皮 レタス マヨネーズ	50 15 5 15	鶏肉のおろしあん	若鶏もも 皮な 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 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 合成清酒 1 片栗粉 1	60 0.3 1 2 2 50 10 5 5 2.5 1 1
	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	60 10 10 5 1 15 25	リャンバン	緑豆春雨 もやし しそ ロースハム 減塩しょうゆ( 上白糖	5 30 1 10 5 1	かぶの和え物	かぶ 皮剥(ゆ かぶ 葉(ゆで 淡口醤油 みりん風調味料	60 8 2.5 2	ポテトサラダ	じゃが芋 きゅうり(皮な 人参 皮剥 マヨネーズ	40 15 5 7	きんとん	さつま芋 上白糖	50 3	湯豆腐	木綿豆腐 葱 減塩しょうゆ( 5	50 10 5	煮物	里芋 人参 皮剥 濃口醤油 上白糖 煮干しだし さやえんどう	60 10 5 1 15 5	サラダ	キャベツ ゆで 玉葱 人参 皮剥 マヨネーズパッ	40 10 5 10
	ほうれん草の白和え	ほうれん草(ゆ 人参 皮剥(ゆ	40 5	南瓜のサラダ	西洋かぼちゃ( 50 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	清汁	はんぺん 人参 皮剥 葱 淡口醤油 食塩 かつお・昆布だ	5 5 3 5 0.2 150	かき玉汁	鶏卵 切りみつば 淡口醤油 食塩 昆布だし かつおだし	20 2 5 0.2 75 75													
	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 5 0.5 0.5																		
栄養価	1753 kcal 蛋白質 72.8 g 脂質 35.5 g 炭水化 277.1 g 塩分 7.2 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	1787 kcal 蛋白質 66.9 g 脂質 37.8 g 炭水化 284.2 g 塩分 7.7 g	1789 kcal 蛋白質 65.2 g 脂質 39.5 g 炭水化 285.1 g 塩分 7.3 g	1774 kcal 蛋白質 67.2 g 脂質 38.1 g 炭水化 281.9 g 塩分 6.8 g	1746 kcal 蛋白質 71.3 g 脂質 42.1 g 炭水化 260.9 g 塩分 7.3 g	1760 kcal 蛋白質 65.5 g 脂質 35.9 g 炭水化 286.0 g 塩分 6.6 g																	

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

	7月8日(日)			7月9日(月)			7月10日(火)			7月11日(水)			7月12日(木)			7月13日(金)			7月14日(土)					
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			
	豆腐そぼろかけ	木綿豆腐 鶏ひき肉 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 削り節 減塩正油パック ほうれん草の炒煮	木綿豆腐 1 5 10 10	100 1 5 50 10 10	白菜の軟らか煮 人参皮剥き さやえんどう 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし	白菜(葉先) 人参皮剥 6 6 5 1 30	野菜炒め煮 キャベツ ピーマン 黄ピーマン 人参皮剥 減塩しょうゆ(合成清酒) みりん風調味料	80 10 10 10 10 5 1 1	焼き魚 さけ・40g 食塩 しそ 大根煮 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	40 0.2 0.5 10 50 10 10 10 5 1 15	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
	炒煮	キャベツ(葉先) はんぺん ピーマン 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖)	40 10 5 1 5 1	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	1 5 1 30 2 10 150	温泉卵 温泉卵のたれ 大根の和え物 人参皮剥 しそ 減塩しょうゆ(	50 4 30 5 0.3 5	炒り豆腐 腐 葱 減塩しょうゆ(上白糖) みりん風調味料 煮干しだし	25 5 5 3 1 1 10	みそ汁	白菜 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150	おかか 和え	きゅうり(皮なし) 濃口醤油 上白糖 削り節	20 1 0.2 0.1	みそ汁	白菜 減塩しょうゆ(上白糖)	50 2.5 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			
	白菜のお浸し	白菜 減塩しょうゆ(	60 2.5	和え物 きゅうり(皮なし) 食塩 上白糖	20 0.2 0.2	みそ汁 豆麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	1 2 10 150	みそ汁	大根葉 大根皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	おなか 和え	きゅうり(皮なし) 濃口醤油 上白糖 削り節	20 1 0.2 0.1	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	たいみそ みそ汁 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	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	たいみそ ホットミルク	10 180	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 180		
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	パン	南瓜パン40g	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			
	肉野菜炒め	若鶏もも皮なし キャベツ 人参皮剥 玉葱 ピーマン 食塩 白こしょう かき油 濃口醤油	30 60 15 20 10 0.3 0.01 3 5	蒸し魚のあんかけ まだら・60g(貝割大根・芽) 減塩しょうゆ(上白糖) 片栗粉 煮干しだし 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	60 10 5 1 1 30 40 25 15 5 15 10 0.3	マカロニニグラタン マカロニ乾 若鶏もも皮なし 玉葱 無塩バター 薄力粉1等 牛乳1000ml コンソメ 食塩 パン粉(乾燥) パルメザンチーズ パセリ(粉)	10 60 20 3 8 80 0.5 0.3 0.5 0.5 0.2	焼き魚とソテー そい60g(骨) 食塩 玉葱 人参皮剥 さやえんどう 無塩バター 減塩しょうゆ(上白糖) みりん風調味料 合成清酒	60 0.3 40 10 5 1 5 2.5 2.5	肉鍋	若鶏もも皮なし 玉葱 人参皮剥 白菜(葉先) 葱 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし みりん風調味料	60 40 20 60 15 10 30 2	サラダ	きゅうり(皮なし) かにかま マヨネーズパツ	40 5 10	和え物	きゅうり(皮なし) 人参皮剥 上白糖 減塩しょうゆ(	40 5 1 2.5	魚塩焼 ほっけ・80g(魚塩麩) 焼き レモン しそ 減塩正油パック 煮しめ 大根皮剥 なが芋 焼き竹輪 人参皮剥 減塩しょうゆ(上白糖)	80 50 8 0.5 5 40 40 10 8 5 1	魚塩麩焼き 合成清酒 しそ トマト(皮なし) 大根の和え物 大根皮剥(ゆ) 人参皮剥(ゆ) 上白糖 食塩 ピーフンソテ 玉葱 ピーマン 食塩	60 3 3 0.5 20 50 10 0.5 5 40 10 8 0.3		
	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	70 10 10 8	長いもの和え物 なが芋 きゅうり(皮なし) 上白糖 食塩	50 10 1 0.3	ソテー 小松菜 人参皮剥	30 30 10	野菜炒め はんぺん 葱(ゆで) 淡色辛みそ 上白糖	60 10 5 3	長芋のオスター炒め	なが芋 大根葉 無塩バター 合成清酒 かき油	60 10 3 2 2	漬物	キャベツ	20	二色浸し	白菜(葉先) 小松菜(葉先) 減塩しょうゆ(	30 30 5						

## 献立表(週間)

潰瘍1

		7月8日(日)		7月9日(月)		7月10日(火)		7月11日(水)		7月12日(木)		7月13日(金)		7月14日(土)														
昼	果物	もも缶(果肉)	40	みそ汁	凍り豆腐	2	無塩バター	1	卵豆腐	鶏卵	20	食塩	0.2	人参 皮剥	5	みりん風調味料	1											
		クリーム(植物)	15		葱	5	食塩	0.3		煮干しだし	20			食塩	0.1													
		マービー 液状	3		淡色辛みそ	10				ほうれ	ほうれん草	40	果物	もも缶(果肉)	45	果物	もも缶(果肉)	40										
				果物	煮干しだし	150	果物	もも缶(果肉)	40	食塩	0.2	味噌和	え															
					みかん缶詰(果)	40			果物	小葱	2	かつお・昆布だ	2	八杯汁	木綿豆腐	30												
					クリーム(植物)	10				黄桃缶	40				小葱	2												
					マービー 液状	3						果物	みかん缶詰(果)	40	かつお・昆布だ	150												
													みかん缶詰(果)	20	減塩しょうゆ(	7.5												
													マービー 液状	5	食塩	0.1												
															片栗粉	1												
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										
	魚粕づけ焼	まだら・80g(	80	鶏肉ケ	若鶏もも 皮な	60	焼き魚	ほっけ・60g(	60	蒸し鶏	若鶏もも 皮な	80	蒸し帆	ホタテ貝柱	60	鶏肉の	若鶏もも 皮な	60										
		食塩	0.4	チャッ	玉葱	40		食塩	0.3	ネギソ	減塩しょうゆ(	5	立のバ	ブロッコリー	30	和風炒	はんぺん	20										
		酒かす	3	プ煮	人参 皮剥	10		サラダ菜	6	ース	合成清酒	2.5	ター醬	赤ピーマン	10	め	ブロッコリー	20										
		みりん風調味料	2.5		食塩	0.2		減塩正油パック	5		葱	10	油	黄ピーマン	10		菜種油	3										
		大根 皮剥	40		ケチャップ	15					上白糖	2		有塩バター	3		上白糖	3										
		しそ	0.5		ウスターソース	2.5	長芋の	なが芋	50		減塩しょうゆ(	2.5		濃口醤油	5		みりん風調味料	3										
		減塩正油パック	5		クリーム(植物)	5	煮物	減塩しょうゆ(	5		合成清酒	3		減塩しょうゆ(	7.5		減塩しょうゆ(	7.5										
					グリーンアスパ	15		上白糖	1		減塩正油パック	5	南瓜の	かぼちゃ(皮な	60		食塩	0.3										
	かにあ	かぶ 皮剥	50		黄ピーマン	10		煮干しだし	15				コンソ	玉葱	20													
	んかけ	人参 皮剥	15							炊き合	大根 皮剥	40	メ煮	コンソメ	0.5	甘味噌	里芋	60										
		かにかま	5	和え物	かぶ 皮剥(ゆ	50	チンゲ	チンゲンサイ(	50	わせ	人参 皮剥	15		食塩	0.2	かけ	凍り豆腐	4										
		食塩	0.2		赤ピーマン	10	ン菜和	減塩しょうゆ(	2.5		減塩しょうゆ(	5					さやえんどう	4										
		かつお・昆布だ	20		食塩	0.3	え物	上白糖	0.5		上白糖	1	ピーナ	キャベツ(葉先	50		淡色辛みそ	5										
		片栗粉	1		上白糖	0.5					煮干しだし	15	ツ和え	ピーマン	5		上白糖	1										
											さやえんどう	4		ピーナッツバタ	5		みりん風調味料	1										
	和え物	大根 皮剥(ゆ	60	温野菜	人参 皮剥	8		木綿豆腐	20					濃口醤油	5	野菜サ	きゅうり	10										
		減塩しょうゆ(	5	サラダ	カリフラワー	50		葱	5	ポテト	じゃが芋	50		上白糖	0.5	野菜サ	大根 皮剥	30										
		上白糖	1		マヨネーズ	8		淡色辛みそ	10	サラダ	きゅうり(皮な	10				ラダ	セロリー	10										
		みりん風調味料	2.5					煮干しだし	150		人參 皮剥	5	スープ	チンゲンサイ	30		赤ピーマン	3										
											マヨネーズ	10		人參 皮剥	8		マヨネーズ	12										
	卵とじ	鶏卵	25		ほうれん草	20	ゼリー	はちみつレモン	60		食塩	0.2		鶏ガラスープ	0.25													
		キャベツ	40		玉葱	10					ミニトマト(皮	15		中華味	0.5													
		小葱	2		コンソメ	0.5					サラダ菜	5		食塩	0.5	煮物	じゃが芋 ゆで	60										
		食塩	0.2		食塩	0.5											玉葱	20										
	ヨーグ	ヨーグルト(無	60							とろろ	なが芋	40					減塩しょうゆ(	2.5										
	ルトゼ	上白糖	15							和え	きゅうり(皮な	20					上白糖	0.5										
	リー	ゼラチン寒天	1.5								淡口醤油	2.5					かつお・昆布だ	20										
		水	10								上白糖	1																
栄養価	1763 kcal	蛋白質	68.6 g	1677 kcal	蛋白質	69.4 g	1713 kcal	蛋白質	65.8 g	1749 kcal	蛋白質	68.1 g	1732 kcal	蛋白質	68.3 g	1772 kcal	蛋白質	72.0 g	1748 kcal	蛋白質	71.2 g							
	脂質	36.5 g	炭水化	282.2 g	脂質	35.1 g	炭水化	263.2 g	脂質	43.7 g	炭水化	254.6 g	脂質	36.7 g	炭水化	277.1 g	脂質	38.8 g	炭水化	271.2 g	脂質	35.2 g	炭水化	282.5 g	脂質	38.6 g	炭水化	269.7 g
	塩分	6.7 g		塩分	7.9 g		塩分	7.9 g		塩分	7.4 g		塩分	7.3 g		塩分	7.3 g		塩分	7.3 g		塩分	7.3 g		塩分	7.7 g		

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

	7月15日(日)			7月16日(月)			7月17日(火)			7月18日(水)			7月19日(木)			7月20日(金)			7月21日(土)					
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			
	オイスターース炒め	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	スクランプルエッグ	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	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	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー 玉葱 かにかま マヨネーズパツ	40 10 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	きんぴら風	大根 皮剥 人参 皮剥 いんげん ゆで 濃口醤油 上白糖	40 10 8 2.5 1	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 2.5 1	チンゲン菜の炒め煮	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			
	たいみそ汁	たいみそ 木綿豆腐 小松菜 淡色辛みそ 煮干しだし	10 30 10 10 150	ゆかり和え	白菜(ゆで) ゆかり 棒麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 0.3 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	たいみそ汁	たいみそ みそ汁 大根 葉 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	8 20 1 10 150	鯛みそ	たいみそ 白菜(葉先) 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 30 10 150	鯛味噌	たいみそ 小松菜(葉先) 淡色辛みそ 煮干しだし	10 30 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	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	そうめん	そうめん ゆで ささ身 葱 濃口醤油 みりん風調味料 かつお・昆布だ	230 30 5 10 2.5 100	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	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84			
	魚パン粉焼き	まだら・80g( ) 食塩 パン粉(乾燥) 無塩バター キャベツ 人参 皮剥 マヨネーズパツ	80 0.5 3 1 20 5 10	ふかし芋	じゃが芋 食塩 パセリ	60 0.2 1	マッシュポテト	じゃが芋 豆乳 食塩	60 10 0.3	マセドアンサラダ	さつま芋 きゅうり(皮なし) 人参 皮剥 マヨネーズ 食塩	30 20 10 8 0.3	鶏肉クレープ	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 クリーム(植物) コンソメ	40 0.2 15 30 5 40 8 0.5	蒸し鶏	若鶏もも 皮なし 減塩しょうゆ( ) 上白糖 合成清酒 無塩バター ブロッコリー 鶏卵 マヨネーズ	80 5 1 2.5 2 40 25 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			
	さつま芋の甘煮	さつま芋(ゆで) 上白糖	50 5	冷やしトマト	トマト(皮なし) しそ 玉葱 パセリ(粉) 濃口醤油 菜種油 上白糖	40 0.25 2.5 0.15 2.5 1.5 0.5	野菜サラダ	レタス きゅうり(皮なし) ミニトマト(皮なし) 鶏卵 マヨネーズ	30 15 15 25 10	和え物	キャベツ(葉先) はんぺん 減塩しょうゆ( ) 上白糖	40 10 2.5 1	大根サラダ	大根 皮剥(ゆ) 人参 皮剥(ゆ) きゅうり(皮なし) マヨネーズ	40 5 10 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			
	果物	黄桃缶	40	果物	みかん缶詰(果) クリーム(植物)	40 10	野菜ジ	きになる野菜( )	125	チンゲン菜のお浸し	キャベツ(葉先) はんぺん 減塩しょうゆ( ) 上白糖	40 10 2.5 1	チンゲン菜のお浸し	チンゲンサイ 減塩しょうゆ( ) 煮干しだし	50 2.5 2.5	キャベツツサラダ	キャベツ きゅうり(皮なし) 人参 皮剥 マヨネーズ	40 5 3 8	バター焼き	ホタテ貝柱 食塩 有塩バター	30 0.2 3			

## 潰瘍1

## 献立表(週間)

	7月15日(日)		7月16日(月)		7月17日(火)		7月18日(水)		7月19日(木)		7月20日(金)		7月21日(土)											
昼					ユース		卵とじ	鶏卵 50 人参 皮剥 10 小葱 5 かつお・昆布だ 15 食塩 0.2	じゃが芋の煮物 40 じゃが芋 10 さやえんどう 2.5 減塩しょうゆ( 1 みりん風調味料 1 かつお・昆布だ 20 もも缶(果肉) 40	じゃが芋 40 さやえんどう 10 減塩しょうゆ( 2.5 みりん風調味料 1 かつお・昆布だ 20 もも缶(果肉) 40	お浸し ほうれん草 40 減塩しょうゆ( 5 ぶどう 缶詰 40	ケチャップ 2	小葱 3	りんご 缶詰 40 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	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	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 40 焼き豆腐 30 白菜 60 葱 15 人参 皮剥 8 減塩しょうゆ( 10 上白糖 2 みりん風調味料 2.5 合成清酒 2.5	蒸し鶏 若鶏もも 皮な 80 減塩しょうゆ( 5 みりん風調味料 2.5 ブロッコリー 20 カリフラワー 20 マヨネーズパッ 10 青菜ソテー 60	照焼魚 まだら・80g( 100 減塩しょうゆ( 6.3 上白糖 1.3 みりん風調味料 3.1 合成清酒 1.3 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5	鶏肉あんなかけ 若鶏もも 皮な 60 減塩しょうゆ( 1 片栗粉 3 玉葱 30 人参 皮剥 20 ピーマン 10 上白糖 2 減塩しょうゆ( 7.5 片栗粉 1	焼魚 さけ・80g(骨) 80 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5 木綿豆腐 30 鶏ひき肉 20 玉葱 50 葱 10 減塩しょうゆ( 5 減塩みそ 2 上白糖 1 合成清酒 2.5 鶏ガラスープ 0.25 中華味 0.5 片栗粉 1	魚照り であか ほうれん草 40 減塩しょうゆ( 5 上白糖 5 みりん風調味料 5 合成清酒 2.5 しそ 1 かにあんなかけ 大根 皮剥 50 人参 皮剥 15 かにかま 5 グリんピース( 3 淡口醤油 2.5 かつおだし 1 片栗粉 1	肉団子 鶏ひき肉 40 あんか 玉葱 30 け 食塩 0.1 鶏卵 3 薄力粉 1等 3 玉葱 50 人参 皮剥 20 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 片栗粉 1 小葱 5	里芋田楽 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	長芋の和え物 なが芋 40 きゅうり(皮な) 10 上白糖 0.5 淡口醤油 2.5	和え物 きゅうり(皮な) 40 人参 皮剥 5 濃口醤油 2.5 かつお節 0.3	ジャーマンポテト じゃが芋 40 鶏ひき肉 10 玉葱 20 無塩バター 2 食塩 0.2 パセリ 0.5	和え物 大根 皮剥(ゆ) 50 食塩 0.2 上白糖 0.5	煮物 西洋かぼちゃ( 40 さやえんどう 5 減塩しょうゆ( 5 上白糖 0.5	みそ汁 棒麩 1 白菜 20 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 5 食塩 0.2 羊羹 さらしあん 7 上白糖 10 食塩 0.05 水 40 寒天 0.4	胡瓜の和え物 きゅうり(皮な) 40 濃口醤油 2.5	茶碗蒸し なんと 10 食塩 0.2	八杯汁 木綿豆腐 30 小松菜 小松菜 ゆで 50 のお浸し 減塩しょうゆ( 2.5 みりん風調味料 1 削り節 0.2	みそ汁 キャベツ 30 葱 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁 さやいんげん( 10 なす(皮なし) 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	カリフラワー 40 削り節 0.5 濃口醤油 5	ゼリー はちみつレモン 60	スープ 木綿豆腐 20 玉葱 20 葱 5 鶏ガラスープ 0.25 中華味 0.5 食塩 0.8	みそ汁 1765 kcal 蛋白質 67.3 g	みそ汁 1742 kcal 蛋白質 68.7 g
栄養価	1758 kcal 蛋白質 66.7 g 脂質 36.2 g 炭水化 282.1 g 塩分 6.4 g	1735 kcal 蛋白質 68.3 g 脂質 35.7 g 炭水化 274.7 g 塩分 7.8 g	1651 kcal 蛋白質 66.8 g 脂質 39.2 g 炭水化 249.1 g 塩分 7.5 g	1769 kcal 蛋白質 71.9 g 脂質 39.1 g 炭水化 275.1 g 塩分 7.4 g	1708 kcal 蛋白質 68.4 g 脂質 35.5 g 炭水化 269.4 g 塩分 7.3 g	1765 kcal 蛋白質 67.3 g 脂質 36.3 g 炭水化 283.5 g 塩分 6.9 g	1742 kcal 蛋白質 68.7 g 脂質 36.5 g 炭水化 276.2 g 塩分 7.8 g																	

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

	7月22日(日)			7月23日(月)			7月24日(火)			7月25日(水)			7月26日(木)			7月27日(金)			7月28日(土)					
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			
	アスパ ラのソ テー	グリーンアスパ 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	60 0.3 40 1 5	野菜卵 とじ	キャベツ 人参 皮剥 さやいんげん( ) かつおだし 食塩 冷凍全卵	80 10 10 20 0.8 50	鶏肉照 焼き	若鶏もも 皮な 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 15	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	40 0.1 40 0.5 5			
	焼き魚	そい 60g(骨) 食塩 しそ	60 0.3 1	蒸し豆 腐	木綿豆腐 葱 減塩正油パック	100 2 5	野菜ソ テー	キャベツ 無塩バター 食塩	60 1 0.3	和え物	きゅうり(皮な) 人参 皮剥 めんつゆ(スト マヨネーズ	30 5 1 5	炒煮	キャベツ 人参 皮剥 凍り豆腐 無塩バター 減塩しょうゆ( ) 上白糖	50 10 1 1 5 0.5	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			
	和え物	大根 皮剥(ゆ) 食塩 上白糖	40 0.2 1	きゅう りの和 え物	きゅうり(皮な) 人参 皮剥 上白糖 減塩しょうゆ( )	40 5 0.5 2.5	みそ汁	ほうれん草 葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 5 10 150	みそ汁	玉葱 さやえんどう 淡色辛みそ 煮干しだし	20 5 10 150	みそ汁	木綿豆腐 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 2 10 150	みそ汁	棒麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	1 5 10 150	ホット ミルク	牛乳 1000ml	180			
	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 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	うどん	うどん ゆで 鶏卵 蒸しかまぼこ ほうれん草 葱 かつお・昆布だ 減塩しょうゆ( ) みりん風調味料	280 25 10 25 5 150 10 2.5	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	米飯	精白米	84
	和え物	さやいんげん( ) 人参 皮剥 濃口醤油 上白糖	40 5 2.5 0.5	煮物	大根 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん( ) 減塩しょうゆ( ) 上白糖 煮干しだし	40 15 15 5 1 15	ピーマ ンソテ ー	赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 無塩バター 食塩	20 20 20 1 0.3	和え物	なが芋 きゅうり(皮な) 上白糖 食塩	60 5 0.5 0.3	みそ汁	木綿豆腐 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 2 10 150	みそ汁	棒麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	1 5 10 150	ホット ミルク	牛乳 1000ml	180	ホット ミルク	牛乳 1000ml	180
	大根煮	大根 皮剥 人参 皮剥 さやえんどう 濃口醤油 上白糖 煮干しだし	50 8 5 5 1 15	煮物	大根 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん( ) 減塩しょうゆ( ) 上白糖 煮干しだし	40 15 15 5 1 15	ピーマ ンソテ ー	赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 無塩バター 食塩	20 20 20 1 0.3	なす味 噌炒め	なす(皮なし) 玉葱 人参 皮剥 無塩バター 減塩みそ 上白糖	40 20 5 3 4 2	鶏肉と 大根の 煮物	若鶏むね皮なし 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	30 30 20 5 1 2.5 15	鶏肉と 大根の 煮物	若鶏むね皮なし 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	30 30 20 5 1 2.5 15	白菜の 白菜	白菜 ゆで	60	サラダ	玉葱	45

## 潰瘍 1

## 献立表(週間)

	7月22日(日)			7月23日(月)			7月24日(火)			7月25日(水)			7月26日(木)			7月27日(金)			7月28日(土)					
昼	いもよ	さつま芋	50	お浸し	白菜(葉先)	50	オニオ	玉葱	30	減塩しょうゆ(	2.5	お浸し	減塩しょうゆ(	2.5	お浸し	減塩しょうゆ(	2.5	人参 皮剥	5	マヨネーズ	8			
	うかん	上白糖	10		減塩しょうゆ(	2.5		ンスー	人参 皮剥		5		かつお・昆布だ	10		和え物	小松菜 ゆで		50		かつおだし	1	パセリ(粉)	0.1
果物		ゼラチン寒天	1	みそ汁	削り節	0.3	プ	コンソメ	0.5	果物	小葱	5	果物	減塩しょうゆ(	2.5	果物	もも缶(果肉)	40	清汁	さやえんどう	10			
		みかん缶詰(果	40		小葱	3		果物	西洋なし(缶詰		40	黄桃缶		40	味噌炒		上白糖	0.5		玉葱	30	生ふ	10	淡口醤油
					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			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	チャン	さけ・60g(骨	60	鶏じゃ	若鶏もも 皮な	60			
ソテー	無塩バター	2	め	尾なしえび	20	き	焼き豆腐	50	香味だ	食塩	0.3	れ	大根 皮剥	40	チャン	淡色辛みそ	8	が	じゃが芋	80				
	キャベツ	30		ホタテ貝柱	10		白菜(葉先)	60		薄力粉 1等	3		しそ	1	焼き	みりん風調味料	2.5		玉葱	40				
	トマト(皮なし	15		若鶏むね皮なし	10		葱	15		上白糖	1		減塩正油パック	5		生姜	1		人参 皮剥	20				
	マヨネーズ	15		さやいんげん(	10		人参 皮剥	8		減塩しょうゆ(	5		みりん風調味料	2.5	みそお	キャベツ	50		さやえんどう	5				
				玉葱	40		減塩しょうゆ(	7.5		みりん	5		大根 皮剥	40	でん	玉葱	10		減塩しょうゆ(	7.5				
とびっ	大根 皮剥(ゆ	40		人参 皮剥	10		上白糖	2		葱	5		鶏卵	25		人参 皮剥	10		上白糖	2				
こ和え	人参 皮剥(ゆ	3		無塩バター	3		みりん風調味料	2.5		大根 皮剥	50		人参 皮剥	15		ピーマン	5		合成清酒	2.5				
	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		レタス(ゆで)	10		煮干しだし	30				
	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	サラダ	ブロッコリー	20	サラダ	きゅうり(皮な	40				
	上白糖	0.5		食塩	0.3	薬	さやえんどう	6	わせ	人参 皮剥	20		合成清酒	2.5		ミニトマト(皮	15		レタス	15				
	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		鶏卵	25		ミニトマト(皮	15				
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		マヨネーズパッ	10		マヨネーズパッ	10				
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		かぶの	かぶ 皮剥(ゆ	30	煮物	大根 皮剥	50	煮物	白菜	70			
	減塩みそ	3		焼き茄	60	おろし	大根 皮剥	40		昆布だし	15		和え物	減塩しょうゆ(	2.5		人参 皮剥	15		人参 皮剥	5			
	上白糖	1		子	3	和え	きゅうり(皮な	10	お浸し	白菜	50		和え物	上白糖	0.5		さやえんどう	5		減塩しょうゆ(	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		減塩しょうゆ(	5		上白糖	1			
湯豆腐	木綿豆腐	75		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			上白糖	1						
	小葱	2		人參 皮剥	5	煮物	凍り豆腐	1	みそ汁	切りみつば	5		葱	5		かつおだし	15	みそ汁	棒麩	1				
	削り節	0.5		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ(	2.5		木綿豆腐	25		淡口醤油	5					葱	5				
	減塩正油パック	5					煮干しだし	15		食塩	0.2		食塩	0.2	スープ	木綿豆腐	25		淡色辛みそ	10				
				スープ	木綿豆腐	40				かつお・昆布だ	150			150		小葱	1.5		煮干しだし	150				
					葱	10										コンソメ	1							
					コンソメ	0.5										食塩	0.5							
					食塩	0.5												デザート	お米のムース	50				
栄養価	1713 kcal	蛋白質	71.6 g	1727 kcal	蛋白質	73.9 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	1725 kcal	蛋白質	67.3 g	1762 kcal	蛋白質	65.9 g			
	脂質	37.2 g	炭水化	263.9 g	脂質	35.6 g	炭水化	267.8 g	脂質	38.9 g	炭水化	247.5 g	脂質	37.3 g	炭水化	267.9 g	脂質	40.9 g	炭水化	267.0 g	脂質	36.7 g	炭水化	283.2 g
	塩分	7.5 g			塩分	7.9 g			塩分	7.4 g			塩分	7.6 g			塩分	7.8 g			塩分	7.5 g		



## 献立表(週間)

## 潰瘍1

		7月29日(日)		7月30日(月)		7月31日(火)		8月1日(水)		8月2日(木)		8月3日(金)		8月4日(土)	
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	豆腐煮	焼き豆腐	75	干草焼き	冷凍全卵	40	含め煮	焼き豆腐	75						
		里芋	30		上白糖	1		減塩しょうゆ(	2.5						
		人参 皮剥	15		食塩	0.3		上白糖	1						
		減塩しょうゆ(	2.5		小松菜(葉先)	10		みりん風調味料	1						
		上白糖	1		玉葱	10		煮干しだし	30						
		煮干しだし	30		人参 皮剥	5		さやえんどう	4						
	ソテー	キャベツ	40	大根の	大根 皮剥	40	和え物	白菜	40						
		人参 皮剥	10	炒煮	人参 皮剥	10		人参 皮剥	5						
		ピーマン	10		減塩しょうゆ(	5		減塩しょうゆ(	2.5						
		無塩バター	1		上白糖	1									
		食塩	0.2		煮干しだし	15	みそ汁	キャベツ	40						
								葱	5						
	たいみそ	たいみそ	10	みそ汁	白菜	30		淡色辛みそ	10						
					棒麩	1		煮干しだし	150						
					淡色辛みそ	10									
	みそ汁	玉葱	20		煮干しだし	150	ホット	牛乳 1000ml	180						
		大根 葉	10				ミルク								
		淡色辛みそ	10	たいみ	たいみそ	10									
		煮干しだし	150	そ											
	ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180									
	ミルク			ミルク											
昼	そうめん	そうめん ゆで	230	米飯	精白米	84	パン	バターロール30	90						
		蒸しかまぼこ	15												
		葱	5	魚の照	そい 60g	60	ハンバ	鶏ひき肉	40						
				り焼き	食塩	0.1	ーグ	玉葱	40						
	つゆ	かつお・昆布だ	80		減塩しょうゆ(	5		なが芋	5						
		めんみ 1.8L	10		合成清酒	2		鶏卵	3						
					みりん風調味料	2		食塩	0.5						
	吉野鶏	若鶏もも 皮な	80		レタス	10		無塩バター	2						
		上白糖	0.5		マヨネーズ	5		キャベツ ゆで	20						
		濃口醤油	2.5					人参 皮剥	5						
		片栗粉	5	煮物	若鶏もも 皮な	20		ソースパック	5						
		サラダ菜	3		じゃが芋	40									
					人参 皮剥	10	サラダ	トマト(皮なし	40						
	なます	大根 皮剥(ゆ	50		減塩しょうゆ(	5		きゅうり(皮な	20						
		人参 皮剥(ゆ	5		上白糖	1		鶏卵	25						
		上白糖	0.5		煮干しだし	15		減塩正油パック	5						
		食塩	0.2												
				ソテー	玉葱	20	オニオ	玉葱	30						
	焼き芋	さつま芋(皮な	60		ほうれん草	20	ンソテ	ロースハム	5						
					食塩	0.3	ー	人参 皮剥	5						
								無塩バター	2						
	果物	黄桃缶	40	果物盛	もも缶(果肉)	30		食塩	0.2						
				り合わせ	みかん缶詰(果	10	果物	りんご 缶詰	40						

## 献立表(週間)

潰瘍1

		7月29日(日)		7月30日(月)		7月31日(火)		8月1日(水)		8月2日(木)		8月3日(金)		8月4日(土)	
夕	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	焼き魚	まだら・60g	60	チキン	若鶏もも 皮なし	80	魚塩焼	ほっけ・100g	100						
	野菜添え	玉葱	30	ソテー	食塩	0.3	き	食塩	0.5						
		人参 皮剥	10		無塩バター	2		トマト(皮なし)	15						
		有塩バター	3		プリーツレタス	5		サラダ菜	5						
		減塩しょうゆ	2.5		ブロッコリー	30		減塩正油パック	5						
		合成清酒	2.5		マヨネーズ	8									
		みりん風調味料	2.5		ケチャップパッ	8	煮物	じゃが芋	60						
		小葱	3					人参 皮剥	20						
	炒り豆腐	木綿豆腐	50	あえ物	きゅうり(皮なし)	40		濃口醤油	5						
		人参 皮剥	10		緑豆春雨	5		上白糖	1						
		葱	10		上白糖	1		みりん風調味料	1						
		有塩バター	3		減塩しょうゆ	5		煮干しだし	15						
		減塩しょうゆ	2.5	白和え	しぼり豆腐	40	あえ物	白菜(葉先)	40						
		上白糖	1		淡色辛みそ	8		きゅうり(皮なし)	20						
		みりん風調味料	2.5		上白糖	4		上白糖	1						
		煮干しだし	15		ほうれん草(葉)	50		食塩	0.3						
					人参 皮剥	10									
	サラダ	レタス	10				すり長	なが芋	60						
		ミニトマト(皮)	20	清汁	大根 皮剥	20	芋	小葱	1						
		ブロッコリー	30		かつお・昆布だ	150		淡口醤油	2.5						
		マヨネーズパッ	10		淡口醤油	5									
					食塩	0.2	ヨーグルト	低脂肪ヨーグル	100						
	みそ汁	大根 皮剥	40												
		葱	5												
		淡色辛みそ	10												
		煮干しだし	150												
栄養価	エネルギー	1747 kcal	蛋白質 71.6 g	エネルギー	1698 kcal	蛋白質 70.1 g	エネルギー	1679 kcal	蛋白質 69.9 g	エネルギー	kcal	蛋白質 g	エネルギー	kcal	蛋白質 g
	脂質	35.4 g	炭水化 274.7 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	g	炭水化 g	脂質	g	炭水化 g
	塩分	7.9 g		塩分	7.7 g		塩分	7.3 g		塩分	g		塩分	g	