

潰瘍 1

献立表(週間)

		10月1日(月)		10月2日(火)		10月3日(水)		10月4日(木)		10月5日(金)		10月6日(土)		10月7日(日)															
昼	みそ汁	凍り豆腐	2	無塩バター	1	卵豆腐	鶏卵	20	胡瓜の	きゅうり(皮な	40	果物	ぶどう 缶詰	40	果物	みりん風調味料	1	果物	黄桃缶	40									
		葱	5	食塩	0.3		煮干しだし	20	和え物	濃口醤油	2.5				果物	もも缶(果肉)	40												
		淡色辛みそ	10				食塩	0.2		上白糖	0.5																		
		煮干しだし	150	果物	もも缶(果肉)	40	小葱	2		オクラ	40																		
	果物	みかん缶詰(果	40				果物	黄桃缶	40	のお浸	濃口醤油	2.5																	
		クリーム(植物	10							し	削り節	0.5																	
		マービー 液状	3							果物	黄桃缶	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								
	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	鶏肉ア	若鶏もも 皮な	50	煮魚	まごがれい・80	80	鶏肉卵	若鶏もも 皮な	40	すき焼	若鶏もも 皮な	40								
	チャッ	玉葱	40		食塩	0.3	ネギソ	濃口醤油	5	スパラ	グリーンアスパ	50		減塩しょうゆ(7.5	とじ	玉葱	50	き	焼き豆腐	30								
	煮	人参 皮剥	10		サラダ菜	6	ース	合成清酒	2.5	炒め	赤ピーマン	20		上白糖	1.5		上白糖	1		白菜	60								
		食塩	0.2		減塩正油パック	5		葱	10		無塩バター	3		合成清酒	2.5		みりん風調味料	2.5		葱	15								
		ケチャップ	15					上白糖	2		合成清酒	1		人参 皮剥	15		淡口醤油	7.5		人参 皮剥	8								
		ウスターソース	2.5	長芋の	なが芋	50		濃口醤油	2.5		合成清酒	3		小松菜(葉先)	50		煮干しだし	30		減塩しょうゆ(10								
		クリーム(植物	5	煮物	減塩しょうゆ(5		合成清酒	3		食塩	0.5					鶏卵	50		上白糖	2								
		グリーンアスパ	15		上白糖	1				南瓜の	かぼちゃ(皮な	60	甘味噌	里芋	60					みりん風調味料	2.5								
		黄ピーマン	10		煮干しだし	15	炊き合	大根 皮剥	40	コンソ	玉葱	20	かけ	凍り豆腐	4	焼き茄	なす(皮なし)	60		合成清酒	2.5								
							わせ	人参 皮剥	15	メ煮	コンソメ	0.5		さやえんどう	4	子	削り節	0.2											
	和え物	かぶ 皮剥(ゆ	50	チンゲ	チンゲンサイ(50		減塩しょうゆ(5		食塩	0.2		淡色辛みそ	5		減塩正油パック	5	里芋田	里芋	60								
		赤ピーマン	10	ン菜和	減塩しょうゆ(2.5		上白糖	1					上白糖	1				楽	さやえんどう	6								
		食塩	0.3	え物	上白糖	0.5		煮干しだし	15	ピーナ	キャベツ(葉先	50		みりん風調味料	1	野菜サ	きゅうり(皮な	25		減塩みそ	6								
		上白糖	0.5					さやえんどう	4	ツ和え	ピーマン	5			ラダ	はつかだいこん	5		上白糖	1									
				みそ汁	木綿豆腐	20					ピーナッツバタ	5		胡瓜の	きゅうり(皮な	30			みりん風調味料	2.5									
	温野菜	人参 皮剥	8		葱	5	ポテト	じゃが芋	50		濃口醤油	5		和え物	大根 皮剥(ゆ	20			マヨネーズ										
	サラダ	カリフラワー	50		淡色辛みそ	10	サラダ	きゅうり(皮な	10		上白糖	0.5			減塩しょうゆ(5				胡瓜の	きゅうり(皮な								
		マヨネーズ	8		煮干しだし	150		人参 皮剥	5						上白糖	0.5	みそ汁	西洋かぼちゃ(30	和え物	濃口醤油								
								マヨネーズ	10	スープ	チンゲンサイ	30						葱	5		2.5								
	スープ	ほうれん草	20	ゼリー	はちみつレモン	60		食塩	0.2		人参 皮剥	8	みそ汁	じゃが芋 ゆで	20														
		玉葱	10					ミニトマト(皮	15		鶏ガラスープ	0.25		玉葱	20					カリフ	カリフラワー								
		コンソメ	0.5					サラダ菜	5		中華味	0.5		淡色辛みそ	10				ラーワ	削り節	0.5								
		食塩	0.5								食塩	0.5		煮干しだし	150				のわか	濃口醤油	5								
								とろろ	なが芋	40									か和え										
								和え	きゅうり(皮な	20																			
									淡口醤油	2.5																			
									上白糖	1																			
栄養価	1677 kcal	蛋白質	69.4 g	1713 kcal	蛋白質	65.8 g	1747 kcal	蛋白質	67.7 g	1793 kcal	蛋白質	69.7 g	1727 kcal	蛋白質	67.1 g	1748 kcal	蛋白質	71.2 g	1776 kcal	蛋白質	74.0 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	276.8 g	脂質	38.4 g	炭水化	284.4 g	脂質	36.8 g	炭水化	273.5 g	脂質	38.6 g	炭水化	269.7 g	脂質	38.3 g	炭水化	273.7 g	
	塩分	7.9 g		塩分	7.9 g		塩分	7.5 g		塩分	7.7 g		塩分	7.6 g		塩分	7.7 g		塩分	7.7 g		塩分	7.7 g		塩分	7.7 g		塩分	7.7 g

献立表(週間)

潰瘍1

	10月8日(月)			10月9日(火)			10月10日(水)			10月11日(木)			10月12日(金)			10月13日(土)			10月14日(日)								
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	50 30 10 10 0.2 5 1	スクラ ンブル エッグ	冷凍全卵 牛乳 無塩バター 食塩 パセリ 大根 皮剥 人参 皮剥 いんげん ゆで 濃口醤油 上白糖 かぶの和え物	50 10 1 0.2 0.5 40 10 8 2.5 1 25 0.5 2.5	白菜の スープ 煮 かにかま さやえんどう コンソメ 食塩 片栗粉	白菜 木綿豆腐 かにかま 煮 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 減塩しょうゆ() 上白糖 片栗粉 貝割大根・芽	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	20 20 2.5 2.5 1 1 5	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 ラのソ テー 食塩 食塩 焼き魚	グリーンアスパ 赤ピーマン 無塩バター 食塩	40 5 1 0.3						
	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 かぶの皮剥(ゆ 上白糖 濃口醤油	40 10 8 2.5 1 25 0.5 2.5	焼き魚 ほっけ・20g 食塩 しそ きゅうりの塩 もみ	20 20 0.1 0.5 20 0.1	野菜の炒め煮 人参 皮剥 焼き竹輪 減塩しょうゆ() 上白糖	40 10 5 5 1	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	おかか 和え 鯛味噌 鯛味噌 みそ汁	大根 皮剥(ゆ キャベツ ゆで 食塩 濃口醤油 上白糖 削り節	20 20 0.1 1 0.5 0.3								
	お浸し	白菜(ゆで) 減塩しょうゆ()	50 2.5	和え物	濃口醤油	2.5	もみ	たいみそ	たいみそ	8	鯛みそ	たいみそ	10	鯛味噌	たいみそ	10	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	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	棒麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	2 2 10 150	みそ汁	葉大根・葉、生 人参 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 5 10 150	みそ汁	玉葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150	みそ汁	大根 葉 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	20 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	ホットミルク	牛乳 1000ml	180
昼	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 じゃが芋 豆乳 食塩	50 40 40 8 5 5 0.3 1 8 20 3 60 10 0.3	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	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 めんみ	280 25 10 25 5 170 10						
	鶏ゆかり炒め	若鶏もも 皮な 玉葱 ゆかり 減塩しょうゆ() 合成清酒 みりん風調味料 上白糖 片栗粉 大根 皮剥 しそ	60 60 1 2.5 1 1 1 40 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 人参 皮剥 マヨネーズ 食塩	30 20 10 8 0.3	大根サラダ	大根 皮剥(ゆ 人参 皮剥(ゆ きゅうり(皮な 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	キャベツ ピーマン 人参 皮剥 無塩バター 食塩	50 5 5 1 0.3	煮奴	木綿豆腐 濃口醤油 みりん風調味料 煮干しだし 小葱	50 3 2 30 2						
	ソテー	さやいんげん() 黄ピーマン コンソメ 食塩 白こしょう 無塩バター	40 5 0.3 0.2 0.01 1	野菜サラダ	レタス きゅうり(皮な ミニトマト(皮 鶏卵	30 15 15 25	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	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	キャベツサラダ	キャベツ きゅうり(皮な 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	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						

献立表(週間)

潰瘍1

		10月8日(月)		10月9日(火)		10月10日(水)		10月11日(木)		10月12日(金)		10月13日(土)		10月14日(日)			
昼		マヨネーズパッ 10	ユース			卵とじ	鶏卵 50	じゃが芋の煮物 10	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	お浸し	ケチャップ 2	小葱 3	果物	みかん缶詰(果 40			
	マッシュユ南瓜	西洋かぼちゃ(50 食塩 0.1 牛乳 1000ml 5 有塩バター 2 パセリ(粉 0.1	果物	みかん缶詰(果 40													
	果物	西洋なし(缶詰 30			果物	もも缶(果肉) 40 クリーム(植物 15 マービー 液状 3		果物	もも缶(果肉) 40		ほうれん草 40 減塩しょうゆ(5 ぶどう 缶詰 40		りんご 缶詰 40 クリーム(植物 20 マービー 液状 5				
	みそ汁	大根 葉 20 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150															
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	
	魚西京焼	そい 60g(骨 60 減塩みそ 5 上白糖 0.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5	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	麻婆豆腐	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	蒸し鶏	若鶏もも 皮な 80 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 合成清酒 2.5 無塩バター 2 ブロッコリー 40 鶏卵 25 マヨネーズ 5	肉団子	鶏ひき肉 40 玉葱 30 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	チキンソテー	若鶏もも 皮な 80 食塩 0.4 無塩バター 2 キャベツ 30 トマト(皮なし 15 マヨネーズ 15	
	青菜ソテー	チンゲンサイ(60 人参 皮剥 10 ソフトマーガリ 1 食塩 0.2	さつま芋の甘煮	さつま芋 45 上白糖 5 食塩 0.1	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					じゃが芋炒煮	じゃが芋 50 濃口醤油 2.5 上白糖 0.5			とびっこ和え	大根 皮剥(ゆ 40 人参 皮剥(ゆ 3 小松菜 5 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 とびっこ 5	
	長芋の和え物	なが芋 40 きゅうり(皮なし 10 上白糖 0.5 食塩 0.2	和え物	きゅうり(皮なし 40 人参 皮剥 5 濃口醤油 2.5 かつお節 0.3							おろし和え	大根 皮剥 40 きゅうり(皮なし 5 淡口醤油 2.5	お浸し	白菜 60 減塩しょうゆ(2.5 削り節 0.2	小柱のサラダ	いたやがい 20 きゅうり(皮なし 20 レタス 10 玉葱 10 減塩しょうゆ(2.5 かつお・昆布だ 2.5 みりん風調味料 1	
	茶碗蒸し	なると 10 食塩 0.2 かつお・昆布だ 100 鶏卵 50 合成清酒 1 みりん風調味料 1 淡口醤油 2.5	八杯汁	木綿豆腐 30 かつお・昆布だ 150 濃口醤油 5 食塩 0.2 片栗粉 1	スープ	湯葉と小松菜 10 小松菜 ゆで 50 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1 削り節 0.2 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	和え物	大根 皮剥(ゆ 50 食塩 0.2 上白糖 0.5		スープ	玉葱 40 人参 皮剥 10 コンソメ 0.5 食塩 0.8	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	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	ゼリー	青りんごゼリー 60
栄養価	1719 kcal 蛋白質 68.1 g 脂質 36.4 g 炭水化 271.3 g 塩分 7.5 g	1643 kcal 蛋白質 66.8 g 脂質 39.2 g 炭水化 247.0 g 塩分 7.5 g	1777 kcal 蛋白質 71.9 g 脂質 39.1 g 炭水化 277.2 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	1725 kcal 蛋白質 71.1 g 脂質 37.5 g 炭水化 266.1 g 塩分 7.2 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	1744 kcal 蛋白質 69.2 g 脂質 36.0 g 炭水化 276.5 g 塩分 7.9 g										

献立表(週間)

潰瘍 1

	10月15日(月)			10月16日(火)			10月17日(水)			10月18日(木)			10月19日(金)			10月20日(土)			10月21日(日)		
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	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	鶏肉照り焼き	若鶏もも 皮なし 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 減塩しょうゆ()	40 0.2 40 0.5 2.5	豆腐煮	焼き豆腐 豆腐煮 ソテー	75 30 15 2.5 1 30 5 10 10 1 0.2
	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(皮なし) 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	チンゲンサイ 凍り豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	30 3 10 150	たいみそ	たいみそ	10
	きゅうりの和え物	きゅうり(皮なし) 人参 皮剥 上白糖 減塩しょうゆ()	40 5 0.5 2.5	和え物	白菜 減塩しょうゆ() みりん風調味料	40 2.5 2.5	大根の煮物	大根 皮剥 減塩しょうゆ() 上白糖 煮干しだし	50 5 1 15	白菜の香味和え	白菜(ゆで) しそ ゆかり	50 0.5 0.5	みそ汁	棒麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	1 5 10 150	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	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 煮干しだし	180 150	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
昼	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	そうめん	そうめん ゆで	230
	鶏肉のあんかけ	若鶏もも 皮なし 片栗粉 玉葱 もやし 人参 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 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	魚バタ一焼き	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	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	鶏肉の塩麴焼き	若鶏もも 皮なし 塩こうじ ブロッコリー プリーツレタス マヨネーズパッ	40 2 20 6 10	いも煮	里芋 若鶏むね 皮なし 人参 皮剥 葱 減塩しょうゆ() 合成清酒 みりん風調味料 上白糖 煮干しだし	80 80 10 10 5 1 1 30	なます	大根 皮剥 人参 皮剥 焼き竹輪 減塩しょうゆ() 上白糖	40 5 10 2.5 1
	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	南瓜煮物	かぼちゃ(皮なし) 減塩しょうゆ() 上白糖 かつおだし	70 2.5 1 15	炒め煮	大根 皮剥 人参 皮剥 焼き竹輪 減塩しょうゆ() 上白糖	40 5 10 2.5 1	なます	大根 皮剥(ゆ) 人参 皮剥(ゆ) 上白糖 食塩	50 5 0.5 0.2
				サラダ	レタス 人参 皮剥(ゆ) 鶏卵 マヨネーズパッ	30 5 25 10	煮物	凍り豆腐	8	煮干しだし	白菜の	15	白菜の	白菜	60	山形だし	なす(皮なし) きゅうり(皮なし) オクラ	10 10 10	果物	黄桃缶	40

潰瘍1

献立表(週間)

	10月15日(月)		10月16日(火)		10月17日(水)		10月18日(木)		10月19日(金)		10月20日(土)		10月21日(日)					
昼	お浸し	白菜(葉先) 50 減塩しょうゆ(2.5 削り節 0.3	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	減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 かつお・昆布だ 10 小葱 5	果物	黄桃缶 40	和え物	小松菜 ゆで 50 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5	お浸し	減塩しょうゆ(2.5 かつおだし 1	清汁	しそ 1 葱 5 めんみ 1.8L 2.5					
	みそ汁	小葱 3 じゃが芋 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	果物	西洋なし(缶詰) 40	味噌炒 め			味噌炒 め	玉葱 30 人参 皮剥 10 無塩バター 1 減塩みそ 4	果物	もも缶(果肉) 40	果物	糸みつば 10 きざみ庄内麩 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 150					
	果物	もも缶(果肉) 40			果物		りんご 缶詰 40	果物				果物	西洋なし(缶詰) 40 クリーム(植物) 20					
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		
	海鮮炒 め	はんぺん 10 尾なしえび 20 ホタテ貝柱 10 若鶏むね皮なし 10 さやいんげん(10 玉葱 40 人参 皮剥 10 無塩バター 3 減塩しょうゆ(5 中華味 0.5 食塩 0.3 上白糖 1 合成清酒 2.5 片栗粉 2 うずら卵 水煮 20	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	みそお でん	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	チャー ン	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	豆腐あ んかけ	木綿豆腐 100 人参 皮剥 15 葱 15 鶏卵 30 減塩しょうゆ(5 食塩 0.1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 30 片栗粉 2	焼き魚 え	まだら・60g(60 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		
	焼き茄 子	なす(皮なし) 60 小葱 3 減塩しょうゆ(2.5	おろし 和え	大根 皮剥 40 きゅうり(皮な 10 減塩しょうゆ(2.5	炊き合 わせ	じゃが芋 40 人参 皮剥 20 さやえんどう(4 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 昆布だし 15	かぶの 和え物	かぶ 皮剥(ゆ 30 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5	煮物	大根 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	大根 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	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(2.5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15	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(2.5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15
	和え物	小松菜(葉先) 40 人参 皮剥 5 マヨネーズパッ 10	小松菜 煮物	小松菜 40 凍り豆腐 1 減塩しょうゆ(2.5 煮干しだし 15	みそ汁	切りみつば 5 木綿豆腐 25 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	そうめ ん汁	そうめん ゆで 30 葱 5 淡口醤油 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 150	スープ	木綿豆腐 25 小葱 1.5 コンソメ 1 食塩 0.8	スープ	木綿豆腐 25 小葱 1.5 コンソメ 1 食塩 0.8	みそ汁	棒麩 1 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	大根 皮剥 40 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	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	1727 kcal 蛋白質 73.9 g 脂質 35.6 g 炭水化 267.8 g 塩分 7.9 g	1642 kcal 蛋白質 70.3 g 脂質 38.9 g 炭水化 247.5 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	1713 kcal 蛋白質 71.3 g 脂質 36.7 g 炭水化 264.8 g 塩分 7.8 g	1684 kcal 蛋白質 66.3 g 脂質 40.3 g 炭水化 257.9 g 塩分 7.2 g	1761 kcal 蛋白質 74.0 g 脂質 38.5 g 炭水化 270.0 g 塩分 7.6 g	1746 kcal 蛋白質 71.8 g 脂質 35.4 g 炭水化 274.6 g 塩分 7.7 g											

献立表(週間)

潰瘍 1

	10月22日(月)			10月23日(火)			10月24日(水)			10月25日(木)			10月26日(金)			10月27日(土)			10月28日(日)								
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						
	千草焼き	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(2.5) 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 食塩 温泉卵	50 10 20 3 0.3 50	炒り豆腐	木綿豆腐 キャベツ(葉先) 葱 人参 皮剥 減塩しょうゆ(5) 上白糖 煮干しだし	50 50 10 10 5 1 15	大根煮物	大根 皮剥 人参 皮剥 さやえんどう 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖 煮干しだし	40 8 3 2.5 1 15	炒煮	白菜 人参 皮剥 減塩しょうゆ(5) 上白糖 煮干しだし	50 10 5 1 15	蒸し豆腐	木綿豆腐 葱 減塩正油パック	50 2 5	豆腐のあんかけ	木綿豆腐 かにかま さやえんどう 淡口醤油 鶏ガラスープ 片栗粉	50 5 5 1 0.2 1			
	大根の炒煮	大根 皮剥 人参 皮剥 減塩しょうゆ(5) 上白糖 煮干しだし	40 10 5 1 15	和え物	白菜 人参 皮剥 濃口醤油	40 5 5	和え物	キャベツ ゆで 減塩しょうゆ(5) 上白糖	40 5 0.5	さつま芋煮	さつま芋(皮なし) 減塩しょうゆ(5) 上白糖 煮干しだし 小葱	60 5 1 10 3	卵豆腐	冷凍全卵 煮干しだし 食塩 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖 片栗粉 しそ	20 40 0.2 2.5 1 0.2 0.5	和え物	ブロッコリー 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖	50 2.5 0.5	チンゲンサイの和え物	ブロッコリー 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖 たいみそ	50 2.5 0.5 10	チンゲンサイ 人参 皮剥 減塩しょうゆ(1) 上白糖	50 10 2 1				
	みそ汁	白菜 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	30 1 10 150	みそ汁	キャベツ 葱 淡色辛みそ 煮干しだし	40 5 10 150	みそ汁	大根 葉 なす(皮なし) 淡色辛みそ 煮干しだし	5 20 10 150	おかか	小松菜 濃口醤油 上白糖 削り節	40 2.5 0.5 0.3	みそ汁	大根 葉 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	20 40 10 150	みそ汁	大根 葉 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 150	ホットミルク	牛乳 1000ml たいみそ ホットミルク	180 8 180	たいみそ	たいみそ たいみそ たいみそ	10 10 10	たいみそ	たいみそ たいみそ たいみそ	10 10 10
	たいみそ	たいみそ	10	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	みそ汁	玉葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150	みそ汁	玉葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150	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	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	みそ汁	玉葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150	みそ汁	玉葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150	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	ホットミルク	牛乳 1000ml	180
昼	米飯	精白米	84	パン	バターロール30	90	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	五目うどん	うどん ゆで	280			
	魚の照り焼き	そい 80g 減塩しょうゆ(5) 合成清酒 みりん風調味料 レタス マヨネーズ	80 5 2 2 10 5	ハンバーグ	鶏ひき肉 玉葱 なが芋 鶏卵 食塩 無塩バター キャベツ ゆで	40 40 5 3 0.5 2 20	魚の葱ソース	さけ・80g(骨) 食塩 葱 減塩しょうゆ(5) レモン(果汁) ブロッコリー	80 0.4 20 5 2 40	チキンピカタ	若鶏もも 皮なし 食塩 薄力粉 1等 鶏卵 無塩バター ケチャップ ブロッコリー マヨネーズ サニーレタス	60 0.3 3 5 1 5 5 8	魚の香味焼き	あかうお・70g 減塩しょうゆ(5) 合成清酒 みりん風調味料 サニーレタス	70 5 2.5 2.5 8	煮魚	まごがれい・80 減塩しょうゆ(10) 上白糖 合成清酒 みりん風調味料 人参 皮剥 スナッパえんど	80 10 2 1.5 1.5 20 10	お浸し	ほうれん草 醤油パック キャベツ 玉葱 人参 皮剥 ピーマン 無塩バター 食塩 鶏ガラスープ	50 5 30 20 10 8 1 0.3 0.5	梅肉和え	きゅうり(皮なし) しそ 梅干し(調味漬) 削り節	40 0.3 3 0.2	じゃが芋そぼろ煮	じゃが芋 玉葱 鶏ひき肉 いんげん ゆで 減塩しょうゆ(5) 上白糖 煮干しだし	60 40 20 20 5 2 15
	煮物	じゃが芋 人参 皮剥 淡口醤油 上白糖 煮干しだし	50 20 2.5 1 15	サラダ	トマト(皮なし) きゅうり(皮なし) 鶏卵 減塩正油パック	40 20 25 5	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(5) 上白糖 片栗粉 煮干しだし	50 10 5 3 5 1 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	野菜サラダ	カリフラワー きゅうり(皮なし) トマト(皮なし) マヨネーズ	30 15 30 10	炒め物	キャベツ 玉葱 人参 皮剥 ピーマン 無塩バター 食塩 鶏ガラスープ	30 20 10 8 1 0.3 0.5	お浸し	白菜 減塩しょうゆ(2.5) かつおだし	50 2.5 1	野菜サラダ	カリフラワー きゅうり(皮なし) トマト(皮なし) マヨネーズ	30 15 30 10	ピーナツ和え	ピーナツ 白菜 ピーナツバター 減塩しょうゆ(2.5)	60 60 5 2.5
	ツナマヨ和え	ブロッコリー ライトツナ缶 マヨネーズ 濃口醤油	50 10 5 1	オニオンソテー	玉葱 ロースハム 人参 皮剥	30 5 5	醤油マヨネーズ	ほうれん草 マヨネーズ	50 3	お浸し	白菜 減塩しょうゆ(2.5) かつおだし	50 2.5 1	野菜サラダ	カリフラワー きゅうり(皮なし) トマト(皮なし) マヨネーズ	30 15 30 10	お浸し	白菜 減塩しょうゆ(2.5) かつおだし	50 2.5 1	ピーナツ和え	ピーナツ 白菜 ピーナツバター 減塩しょうゆ(2.5)	60 60 5 2.5						

潰瘍 1

献立表(週間)

		10月22日(月)		10月23日(火)		10月24日(水)		10月25日(木)		10月26日(金)		10月27日(土)		10月28日(日)							
昼	蒸し野菜	キャベツ	30	無塩バター	2	ズ和え	濃口醤油	2.5	あえ物	きゅうり(皮なし)	60	みそ汁	葱	3	ネーズ	焼き	上白糖	1			
		玉葱	20	食塩	0.2	煮物	大根 皮剥	40			減塩しょうゆ()	5		里芋	20			果物	黄桃缶	40	
		食塩	0.3	果物	りんご 缶詰	40	人参 皮剥	20		上白糖	1		淡色辛みそ	10	果物	もも缶(果肉)	40				
	果物盛り合わせ	もも缶(果肉)	30				減塩しょうゆ()	5	果物	みかん缶詰(果)	40		煮干しだし	150							
		みかん缶詰(果)	10				みりん風調味料	1													
							煮干しだし	15													
							果物	もも缶(果肉)	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
	チキンソテー	若鶏もも 皮なし	80	魚塩焼き	ほっけ・100g	100	帆立焼き	ホタテ貝柱	60	魚南蛮漬け	そい 60g(骨)	80	鶏の照り焼き	若鶏むね皮なし	80	チキンハンバーグ	鶏ひき肉	50	焼き魚	そい 40g(骨)	80
		食塩	0.3		食塩	0.5		かぼちゃ(皮なし)	40		食塩	0.4		減塩しょうゆ()	5		パン粉(乾燥)	2		食塩	0.4
		無塩バター	2		トマト(皮なし)	15		ピーマン	10		薄力粉 1等	2		合成清酒	2.5		牛乳	5		しそ	0.5
		ブリーツレタス	5		サラダ菜	5		食塩	0.3		無塩バター	4		無塩バター	1		食塩	0.3		大根 皮剥	40
		カリフラワー	30		減塩正油パック	5		無塩バター	1		玉葱	40		人参 皮剥	5		玉葱	50		減塩正油パック	5
		ケチャップパッ	8					マヨネーズパッ	10		人参 皮剥	5		キャベツ	20		人参 皮剥	5			
	あえ物	きゅうり(皮なし)	40	煮物	じゃが芋	60	炊き合わせ	なが芋	60	煮	ピーマン	8		マヨネーズパッ	10		鶏卵	3	バター	若鶏もも 皮なし	20
		緑豆春雨	5		人参 皮剥	20		人参 皮剥	15		減塩しょうゆ()	5		かぶ 皮剥	40		ケチャップ	5	醤油炒め	玉葱	30
		上白糖	1		濃口醤油	5		淡口醤油	5		上白糖	2		人参 皮剥	15		人参 皮剥	30		ピーマン	10
		減塩しょうゆ()	5		みりん風調味料	1		上白糖	1	そばろ	鶏ひき肉	15		有塩バター	3		有塩バター	3		濃口醤油	2.5
	白和え	木綿豆腐	40	あえ物	白菜(葉先)	40	和え物	きゅうり(皮なし)	30	煮	じゃが芋	50		上白糖	0.5		上白糖	0.5		無塩バター	1
		淡色辛みそ	6		きゅうり(皮なし)	20		キャベツ ゆで	15		さやいんげん()	10		減塩しょうゆ()	5		上白糖	1			
		上白糖	4		上白糖	1		濃口醤油	2.5		煮干しだし	15		煮干しだし	15		ブロッコリー	30	野菜サラダ	きょうな	10
		ほうれん草(葉)	50		食塩	0.3		人参 皮剥	5	サラダ	さやいんげん()	15		マヨネーズ	5	和え物	かぶ 皮剥	60		キャベツ	30
		人参 皮剥	10					濃口醤油	2.5		煮干しだし	15		煮干しだし	15		人参 皮剥	5		ミニトマト(皮)	15
	清汁	大根 皮剥	20	すり長芋	なが芋	60	お浸し	白菜	50		減塩しょうゆ()	5		削り節	0.5		食塩	0.3		マヨネーズパッ	10
		貝割大根・芽	3		小葱	1		減塩しょうゆ()	2.5		上白糖	1		のおか	2.5		上白糖	1	和え物	小松菜	30
		かつお・昆布だ	150		淡口醤油	2.5		かつお節	0.5		マヨネーズパッ	10		中華風スープ	5		煮干しだし	1		人参 皮剥	10
		淡口醤油	5								レタス	20		中華風スープ	5		レタス	30		減塩しょうゆ()	2.5
		食塩	0.2	ヨーグルト	低脂肪ヨーグル	100					玉葱	15		緑豆春雨	5	野菜サラダ	レタス	30		煮干しだし	2.5
											赤ピーマン	5		人参 皮剥	5	野菜サラダ	トマト(皮なし)	30			
											コンソメ	0.5		鶏卵	20	みそ汁	マヨネーズ	5			
											食塩	1		中華味	0.5		玉葱	20			
														食塩	0.8		ほうれん草	20			
																	淡色辛みそ	10			
																	煮干しだし	150			
栄養価	エネルギー	1727 kcal	蛋白質 73.5 g	エネルギー	1681 kcal	蛋白質 70.1 g	エネルギー	1717 kcal	蛋白質 74.0 g	エネルギー	1758 kcal	蛋白質 66.4 g	エネルギー	1698 kcal	蛋白質 70.8 g	エネルギー	1719 kcal	蛋白質 65.5 g	エネルギー	1693 kcal	蛋白質 71.0 g
	脂質	35.4 g	炭水化 269.6 g	脂質	40.9 g	炭水化 248.6 g	脂質	36.6 g	炭水化 264.5 g	脂質	36.6 g	炭水化 281.5 g	脂質	37.6 g	炭水化 258.3 g	脂質	39.7 g	炭水化 267.8 g	脂質	35.9 g	炭水化 262.6 g
	塩分	7.7 g		塩分	7.8 g		塩分	7.2 g		塩分	7.7 g		塩分	7.6 g		塩分	7.7 g		塩分	7.7 g	

献立表(週間)

潰瘍1

		10月29日(月)		10月30日(火)		10月31日(水)		11月1日(木)		11月2日(金)		11月3日(土)		11月4日(日)	
昼	果物	みかん缶詰(果)	40	イタリアンサラダ	カリフラワー 40 きゅうり(皮なし) 20 玉葱 ゆで 10 マヨネーズパッ 10	もも缶(果肉)	40	ジュース	きになる野菜(果物)	125	もも缶(果肉)	40			
夕	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	帆立バター焼き	ホタテ貝柱 60 有塩バター 5 トマト(皮なし) 15 キャベツ ゆで 25 減塩正油パック 5		蒸し魚	まだら・60g 60 ソース 0.3 ケチャップ 10 濃口醤油 2.5 上白糖 2 合成清酒 2.5	焼き魚	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								
	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		野菜の和え物	大根 皮剥(ゆ) 50 人参 皮剥(ゆ) 5 小葱 2 淡口醤油 5 上白糖 1	冷奴	木綿豆腐 25 めんみ 1.8L 2.5 葱 2	桜ポテト	じゃが芋 50 たらこ 6 食塩 0.1						
	マヨネーズ和え	小松菜 40 人参 皮剥 10 マヨネーズ 8 減塩しょうゆ(1		卵とじ	鶏卵 25 玉葱 20 葱 5 食塩 0.2	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								
	お浸し	白菜 50 減塩しょうゆ(2.5 かつお・昆布だ 5		果物	みかん缶詰(果)	40									
	ゼリー	青りんごゼリー	60												
栄養価	エネルギー	1720 kcal	蛋白質 73.4 g	エネルギー	1720 kcal	蛋白質 71.2 g	エネルギー	1685 kcal	蛋白質 65.8 g	エネルギー	kcal	蛋白質 g	エネルギー	kcal	蛋白質 g
	脂質	35.7 g	炭水化 268.4 g	脂質	41.8 g	炭水化 255.6 g	脂質	35.3 g	炭水化 267.2 g	脂質	g	炭水化 g	脂質	g	炭水化 g
	塩分	7.3 g		塩分	7.9 g		塩分	7.9 g		塩分	g		塩分	g	