

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

	11月1日(木)			11月2日(金)			11月3日(土)			11月4日(日)			11月5日(月)			11月6日(火)			11月7日(水)		
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
	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)	40 10 1 5 1	豆腐のりかけ	木綿豆腐 玉葱 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖)	75 30 5 5 1	野菜炒り卵	冷凍全卵 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	五目煮	大根 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん(濃口醤油 上白糖)	50 10 10 5 1 20	鮭甘塩焼き	秋鮭塩焼き(骨 しそ	20 1
	茹で卵のマヨネーズ和え	鶏卵 マヨネーズ パセリ(粉)	50 5 0.2	いんげんソテ	さやいんげん(人参 皮剥 無塩バター 食塩)	40 10 1 0.3	蒸し豆腐	木綿豆腐 減塩正油パック	50 5	きゅうり	きゅうり(皮なし) 梅干し(調味漬 肉和え)	30 2 0.5	チンゲン菜の炒め煮	チンゲンサイ 玉葱 赤ピーマン 有塩バター 減塩しょうゆ(上白糖)	40 20 10 1 1	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
	みそ汁	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	玉葱 もやし 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 2 10 150	みそ汁	さやえんどう 白菜 淡色辛みそ 煮干しだし	5 20 10 150	みそ汁	ほうれん草 淡色辛みそ 煮干しだし	30 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	貝割大根・芽 豆麩 淡色辛みそ 煮干しだし	5 2 10 150
	たいみそ	たいみそ	8	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	みそ汁	さやえんどう 白菜 淡色辛みそ 煮干しだし	5 20 10 150	みそ汁	ほうれん草 淡色辛みそ 煮干しだし	30 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	ホットミルク	牛乳 1000m l	180
	ホットミルク	牛乳	180	ホットミルク	牛乳 1000m l	180	ホットミルク	牛乳 1000m l	180	ホットミルク	牛乳 1000m l	180	ホットミルク	牛乳 1000m l	180	ホットミルク	牛乳 1000m l	180	ホットミルク	牛乳 1000m l	180
昼	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 葱	280 5	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
	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 1 5	シチュウ	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 1000m l コンソメ 食塩 クリーム(植物 ブロッコリー)	40 40 40 20 5 60 0.5 1 20 20	西京焼き	さけ・80g(骨 減塩みそ みりん風調味料 上白糖 大根 皮剥 しそ	80 5 5 1 40 1	うどん	うどん ゆで 葱 かつお・昆布だ めんみ 1.8L	280 5 150 10	煮魚	まこがれい・60 減塩しょうゆ(上白糖 合成清酒 里芋 小松菜)	60 10 1 2.5 20 20	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 1000m l コンソメ 食塩 パン粉(乾燥) パルメザンチー	30 30 6 10 80 0.5 0.3 3 0.1	味噌炒め	若鶏もも 皮なし なす(皮なし) ピーマン 黄ピーマン 無塩バター 減塩みそ みりん風調味料 上白糖 合成清酒	30 60 10 10 10 3 3 2 1
	大根和え	大根 皮剥(ゆ はつかだいこん きゅうり(皮なし) 上白糖 食塩)	40 5 10 1 0.3	野菜スープ	ピーマン キャベツ コンソメ 食塩	5 30 0.5 0.5	ジャガバター	じゃが芋 食塩 有塩バター パセリ(粉)	50 0.1 5 0.1	うどん	うどん ゆで 葱 かつお・昆布だ めんみ 1.8L	280 5 150 10	煮魚	まこがれい・60 減塩しょうゆ(上白糖 合成清酒 里芋 小松菜)	60 10 1 2.5 20 20	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 1000m l コンソメ 食塩 パン粉(乾燥) パルメザンチー	30 30 6 10 80 0.5 0.3 3 0.1	味噌炒め	若鶏もも 皮なし なす(皮なし) ピーマン 黄ピーマン 無塩バター 減塩みそ みりん風調味料 上白糖 合成清酒	30 60 10 10 10 3 3 2 1
	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 0.2 5 0.1	長いもサラダ	なが芋 しそ 減塩しょうゆ(野菜ス ープ)	40 0.3 2.5 5 30 0.5 0.5	梅肉和え	かぶ 皮剥 梅漬 なす(皮なし) 食塩	40 5 10 0.1	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 減塩しょうゆ(上白糖 小葱)	40 40 20 10 1 1 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	マッシュユボテ	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

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

	11月1日(木)		11月2日(金)		11月3日(土)		11月4日(日)		11月5日(月)		11月6日(火)		11月7日(水)			
昼		淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	果物	ぶどう 缶詰 40	お浸し	白菜 40 削り節 0.1 減塩しょうゆ( 2.5	和え物	小松菜 ゆで 50 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5	温野菜	スナップえんど 20 カリフラワー 30 マヨネーズ 5	果物	りんご 缶詰 40	果物	りんご 缶詰 40	煮干しだし 15 玉葱 20 チンゲンサイ 20 コンソメ 0.5 食塩 1	
	果物	黄桃缶 40					果物	もも缶(果肉) 40	果物				スープ	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
	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	魚味噌 60 漬け焼 5 き 2.5 上白糖 0.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 醤油パック 5 5	鶏つく 30 ねあん 20 かけ 0.3 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 3 里芋 40 ホタテ貝柱 30 人参 皮剥 20	鶏ひき肉 30 玉葱 20 食塩 0.3 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 3 里芋 40 ホタテ貝柱 30 人参 皮剥 20	マヨネ 40 一ズ焼 0.2 マヨネーズ 10 パセリ(粉) 0.1 サニーレタス 5 大根の 60 煮物 10	ささ身 40 食塩 0.2 マヨネーズ 10 パセリ(粉) 0.1 サニーレタス 5 大根 皮剥 60 人参 皮剥 10	ハンバ 60 ーグ 20 鶏ひき肉 60 玉葱 20 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 1 牛乳 3 食塩 0.5 ケチャップ 5 ウスターソース 5 キャベツ 25	鶏の西 5 京焼 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	鶏の西 100 京焼 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	鶏の西 5 煮物 30 キャベツ 5 レッドキャベツ 5	鶏の西 60 煮物 2.5 上白糖 1 さやえんどう( 5 かぶの 60 和え物 8 淡口醤油 2.5 みりん風調味料 2	鶏の西 10 煮物 1 上白糖 1 さやえんどう( 5 かぶの 60 和え物 8 淡口醤油 2.5 みりん風調味料 2	鶏の西 60 煮物 2.5 上白糖 1 さやえんどう( 5 かぶの 60 和え物 8 淡口醤油 2.5 みりん風調味料 2	鶏の西 60 煮物 2.5 上白糖 1 さやえんどう( 5 かぶの 60 和え物 8 淡口醤油 2.5 みりん風調味料 2	
	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	和え物 50 上白糖 1 減塩しょうゆ( 2.5 炒煮 40 凍り豆腐 3 無塩バター 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 煮干しだし 10	大名和 50 え 0.5 削り節 0.5 鶏卵 15 食塩 0.1 無塩バター 0.5	キャベツ 50 削り節 0.5 減塩しょうゆ( 5 鶏卵 15 食塩 0.1 無塩バター 0.5	ほうれ 30 ん草の 5 白和え 3 ほうれん草(ゆ 40 人参 皮剥(ゆ 5	しぼり豆腐 30 減塩みそ 5 上白糖 3 ほうれん草(ゆ 40 人参 皮剥(ゆ 5	リヤン 5 パン 25 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	リヤン 5 パン 25 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	リヤン 5 パン 25 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	リヤン 5 パン 25 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	リヤン 5 パン 25 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	リヤン 5 パン 25 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	リヤン 5 パン 25 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1		
	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	のっぺい汁 30 木綿豆腐 30 人参 皮剥 10 小葱 2 濃口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	ブロッ 60 コリー 10 サラダ 10 きょうな 10 なが芋 40 淡口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	ブロッ 60 コリー 10 サラダ 10 きょうな 10 なが芋 40 淡口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	ゼリー 40 ももゼリー 40	ゼリー 40 ももゼリー 40	南瓜の 50 サラダ 15 西洋かぼちゃ( 15 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	南瓜の 50 サラダ 15 西洋かぼちゃ( 15 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	南瓜の 50 サラダ 15 西洋かぼちゃ( 15 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	南瓜の 50 サラダ 15 西洋かぼちゃ( 15 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	南瓜の 50 サラダ 15 西洋かぼちゃ( 15 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	南瓜の 50 サラダ 15 西洋かぼちゃ( 15 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	南瓜の 50 サラダ 15 西洋かぼちゃ( 15 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 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	のっぺい汁 30 木綿豆腐 30 人参 皮剥 10 小葱 2 濃口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	とろろ 10 汁 40 きょうな 10 なが芋 40 淡口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	とろろ 10 汁 40 きょうな 10 なが芋 40 淡口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	ゼリー 40 ももゼリー 40	ゼリー 40 ももゼリー 40	スーヴ 40 玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5	スーヴ 40 玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5	スーヴ 40 玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5	スーヴ 40 玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5	スーヴ 40 玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5	スーヴ 40 玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5	スーヴ 40 玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5		
栄養価	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	1715 kcal 蛋白質 68.8 g 脂質 35.4 g 炭水化 271.2 g 塩分 7.8 g	1754 kcal 蛋白質 73.1 g 脂質 35.5 g 炭水化 277.4 g 塩分 7.3 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 7.8 g									

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

	11月8日(木)			11月9日(金)			11月10日(土)			11月11日(日)			11月12日(月)			11月13日(火)			11月14日(水)					
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			
	きんぴら風	じゃが芋 人参 皮剥 濃口醤油 上白糖	40 10 5 1	野菜ソテー	キャベツ 玉葱 人参 皮剥 無塩バター 食塩	50 20 10 1 0.3	野菜卵炒め	鶏卵 ほうれん草 玉葱 無塩バター 食塩	50 40 60 1 0.3	豆腐そぼろ	木綿豆腐 鶏ひき肉 ぼろか け 減塩しょうゆ (2.5) 上白糖 合成清酒 さやいんげん (10)	100 10 10 1 1 1 10	蒸し豆腐	木綿豆腐 削り節 減塩正油パック 上白糖 ほうれん草 (葉先) 人参 皮剥 焼き竹輪 無塩バター 減塩しょうゆ (5) 上白糖	100 1 5 1 50 10 10 1 5 1	白菜の軟らか煮	白菜 (葉先) 人参 皮剥 さやえんどう 減塩しょうゆ (5) 上白糖 煮干しだし	100 10 6 5 1 30	野菜炒め煮	キャベツ ピーマン 人参 皮剥 減塩しょうゆ (5) 合成清酒 みりん風調味料	80 10 10 10 5 1 1			
	卵焼き	冷凍全卵 食塩 上白糖 無塩バター パセリ	50 0.2 0.1 1 1	鶏肉照焼き	若鶏もも 皮なし 濃口醤油 上白糖 ブロッコリー	30 2.5 1.5 30	煮物	大根 皮剥 人参 皮剥 凍り豆腐 減塩しょうゆ (5) 上白糖 煮干しだし	40 10 2 5 1 10	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 (3) 上白糖	40 10 5 1 1 1	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 (5) 上白糖	40 10 5 1 3 1	みそ汁	白菜 (葉先) 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	30 2 10 150	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
	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 0.2	たいみそ	たいみそ 小松菜 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 10 150	みそ汁	キャベツ 葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 5 10 150	みそ汁	チンゲンサイ 大根 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 20 10 150	みそ汁	チンゲンサイ 大根 皮剥 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
	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	たいみそ	たいみそ	10	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	鶏そうめん	そうめん ゆで ささ身	220 20	米飯	精白米	84	パン	南瓜パン40g ロールパン	40 30	米飯	精白米	84			
	ハヤシシチュー	若鶏むね皮なし 玉葱 無塩バター ハヤシフレーク 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 濃口醤油 合成清酒 サニーレタス 小松菜 無塩バター 濃口醤油 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	そうめん	ほうれん草 葱 濃口醤油 食塩 かつおだし 昆布だし	20 5 10 0.2 100 100	蒸し魚	まだら・60g (60) 貝割大根・芽 減塩しょうゆ (5) 上白糖 片栗粉 煮干しだし	60 10 5 1 1 30	パン	マカロニ 乾 ニグラタン 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 パセリ (粉)	10 40 20 3 8 80 0.5 0.3 0.5 0.5	焼き魚と野菜ソテー	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 (5) 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			
	グリーンサラダ	レタス ブロッコリー トマト (皮なし) マヨネーズパッ	20 40 15 10	冷奴	木綿豆腐 かつお節 小葱	50 0.5 1	煮物	里芋 焼き豆腐 人参 皮剥 減塩しょうゆ (5) 上白糖 煮干しだし	30 40 10 5 1 15	中華はるさめ	緑豆春雨 人参 皮剥 しそ 穀物酢 食塩 上白糖	2 2 0.3 5 0.2 1	炊合せ	大根 皮剥 鶏卵 人参 皮剥 減塩しょうゆ (5) 上白糖 煮干しだし	40 25 15 5 1 15	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	焼き魚と野菜ソテー	大根 皮剥 (ゆ) きゅうり (皮なし) ミニトマト (皮なし) マヨネーズパッ	40 20 15 10	和え物	はんぺん 葱 (ゆで) 淡色辛みそ 上白糖	30 10 5 3
	中華春雨スープ	緑豆春雨 絹ごし豆腐 葱 中華味 食塩	5 25 10 0.5 0.5	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	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	中華はるさめ	緑豆春雨 人参 皮剥 しそ 穀物酢 食塩 上白糖	2 2 0.3 5 0.2 1	炊合せ	大根 皮剥 鶏卵 人参 皮剥 減塩しょうゆ (5) 上白糖 煮干しだし	40 25 15 5 1 15	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	焼き魚と野菜ソテー	大根 皮剥 (ゆ) きゅうり (皮なし) ミニトマト (皮なし) マヨネーズパッ	40 20 15 10	和え物	はんぺん 葱 (ゆで) 淡色辛みそ 上白糖	30 10 5 3
	中華春雨スープ	緑豆春雨 絹ごし豆腐 葱 中華味 食塩	5 25 10 0.5 0.5	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	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	中華はるさめ	緑豆春雨 人参 皮剥 しそ 穀物酢 食塩 上白糖	2 2 0.3 5 0.2 1	炊合せ	大根 皮剥 鶏卵 人参 皮剥 減塩しょうゆ (5) 上白糖 煮干しだし	40 25 15 5 1 15	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	焼き魚と野菜ソテー	大根 皮剥 (ゆ) きゅうり (皮なし) ミニトマト (皮なし) マヨネーズパッ	40 20 15 10	和え物	はんぺん 葱 (ゆで) 淡色辛みそ 上白糖	30 10 5 3
	中華春雨スープ	緑豆春雨 絹ごし豆腐 葱 中華味 食塩	5 25 10 0.5 0.5	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	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	中華はるさめ	緑豆春雨 人参 皮剥 しそ 穀物酢 食塩 上白糖	2 2 0.3 5 0.2 1	炊合せ	大根 皮剥 鶏卵 人参 皮剥 減塩しょうゆ (5) 上白糖 煮干しだし	40 25 15 5 1 15	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	焼き魚と野菜ソテー	大根 皮剥 (ゆ) きゅうり (皮なし) ミニトマト (皮なし) マヨネーズパッ	40 20 15 10	和え物	はんぺん 葱 (ゆで) 淡色辛みそ 上白糖	30 10 5 3

## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

		11月8日(木)		11月9日(金)		11月10日(土)		11月11日(日)		11月12日(月)		11月13日(火)		11月14日(水)	
昼	果物	みかん缶詰 (果)	40			お浸し	白菜 (葉先) 50 減塩正油パック 5	果物	もも缶 (果肉) 40 クリーム (植物) 15 マービー 液状 3	みそ汁	凍り豆腐 2 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	人参 皮剥 10 無塩バター 1 食塩 0.3	卵豆腐 20 煮干しだし 20 食塩 0.2 小葱 2		
						果物	パイン缶詰 40			果物	みかん缶詰 (果) 40 クリーム (植物) 10 マービー 液状 3	果物	もも缶 (果肉) 40	果物	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
	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		チキンソテー	若鶏もも 皮な 80 食塩 0.4 無塩バター 2 パセリ 1.5 レタス 5 マヨネーズ 15	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 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	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	若鶏もも 皮な 60 玉葱 40 人参 皮剥 10 食塩 0.2 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	焼き魚	ほっけ・60g 60 食塩 0.3 サラダ菜 6 減塩正油パック 5	蒸し鶏ネギソース	若鶏もも 皮な 80 濃口醤油 5 合成清酒 2.5 葱 10 上白糖 2 濃口醤油 2.5 合成清酒 3
	ホタテのオスターソース	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		野菜サラダ	キャベツ ゆで 50 ミニトマト (皮 15 鶏卵 25 減塩しょうゆ ( 2.5 ケチャップ 2			かにあんかけ	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	長芋の煮物	なが芋 50 減塩しょうゆ ( 5 上白糖 1 煮干しだし 15	炊き合わせ	大根 皮剥 40 人参 皮剥 15 減塩しょうゆ ( 5 上白糖 1 煮干しだし 15 さやえんどう 4
	きんとん	さつま芋 50 上白糖 3		煮物	里芋 60 人参 皮剥 10 濃口醤油 5 上白糖 1 煮干しだし 15 さやえんどう 5			卵とじ	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 スープ	温野菜	人参 皮剥 8 カリフラワー 50 マヨネーズ 8	みそ汁	木綿豆腐 20 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	ポテトサラダ	じゃが芋 50 きゅうり (皮な 10 人参 皮剥 5 マヨネーズ 10 食塩 0.2 ミニトマト (皮 15 サラダ菜 5
	湯豆腐	木綿豆腐 50 葱 10 減塩しょうゆ ( 5		大根の味噌煮	大根 皮剥 60 大根 葉 20 減塩みそ 8 上白糖 2 煮干しだし 5			ヨーグルトゼリー	ヨーグルト (無 60 上白糖 15 ゼラチン寒天 1.5 水 10	ヨーグルト	ほうれん草 20 玉葱 10 コンソメ 0.5 食塩 0.5	ヨーグルト	低脂肪ヨーグルル 100	とろろ和え	なが芋 40 きゅうり (皮な 20 淡口醤油 2.5 上白糖 1
栄養価	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	1750 kcal 蛋白質 68.4 g 脂質 35.6 g 炭水化 279.7 g 塩分 7.8 g	1753 kcal 蛋白質 73.4 g 脂質 38.0 g 炭水化 270.0 g 塩分 7.6 g	1677 kcal 蛋白質 69.4 g 脂質 35.1 g 炭水化 263.2 g 塩分 7.9 g	1653 kcal 蛋白質 65.5 g 脂質 43.3 g 炭水化 241.7 g 塩分 7.9 g	1747 kcal 蛋白質 67.7 g 脂質 36.7 g 炭水化 276.8 g 塩分 7.5 g								

## 献立表(週間)

## 潰瘍1

	11月15日(木)			11月16日(金)			11月17日(土)			11月18日(日)			11月19日(月)			11月20日(火)			11月21日(水)					
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			
	鶏肉照 焼き	若鶏もも 皮な 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 1 ブロッコリー 20 カリフラワー 20	30	野菜と 豆腐の 煮物	木綿豆腐 50 ほうれん草(葉 10 人参 皮剥 10 玉葱 40 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 みりん風調味料 1 煮干しだし 30	50	鶏ささ みの味 噌焼き	ささ身 40 合成清酒 0.5 淡色辛みそ 1 みりん風調味料 0.5 濃口醤油 0.5 ブロッコリー( 40 マヨネーズ 10	40	オイス ターソ ース炒 め	鶏ひき肉 30 キャベツ(葉先 50 人参 皮剥 10 ピーマン 10 かき油 3	30	豆腐と キャベツ のソテ ー	焼き豆腐 25 キャベツ 30 人参 皮剥 10 ピーマン 10 中華味 0.5 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	25	スクラ ンブル エッグ	冷凍全卵 50 牛乳 10 無塩バター 1 食塩 0.2 パセリ 0.5	50	白菜の スープ 煮	白菜 70 木綿豆腐 50 かにかま 10 さやえんどう 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5 片栗粉 1	70			
	大根煮	大根 皮剥 50 人参 皮剥 10 さやいんげん( 10 濃口醤油 5 上白糖 1 煮干しだし 15	50	塩たら こ	たらこ 10 しそ 0.5	10	豆腐の 木綿豆腐 50 人参 皮剥 10 大根 皮剥 30 さやいんげん( 10 濃口醤油 2.5 上白糖 1 片栗粉 1	50	のサラ ダ	かにかま 5 マヨネーズパッ 10	5	煮物	焼き竹輪 10 かぶ 皮剥 40 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1	10	きんぴ ら風	大根 皮剥 40 人参 皮剥 10 いんげん ゆで 8 濃口醤油 2.5 上白糖 1	40	焼き魚	ほっけ・20g 20 食塩 0.1 しそ 0.5	20				
	みそ汁	白菜 30 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	30	和え物	白菜(葉先) 50 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5	50	たいみ そ	たいみそ 10	みそ汁	木綿豆腐 30 小松菜 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	30	ゆかり 和え	白菜(ゆで) 30 食塩 0.1 ゆかり 0.3	30	かぶの 和え物	かぶ 皮剥(ゆ 25 上白糖 0.5 濃口醤油 2.5	25	きゅう りの塩 もみ	きゅうり(皮な 20 食塩 0.1	20				
	おかか 和え	きゅうり(皮な 20 濃口醤油 1 上白糖 0.2 削り節 0.1	20	みそ汁	チンゲンサイ( 20 なす(皮なし) 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	20	みそ汁	キャベツ 20 人参 皮剥 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	20	ホット ミルク	牛乳 1000ml 180	180	みそ汁	棒麩 2 小葱 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	2	ホット ミルク	牛乳 1000ml 180	180	みそ汁	葉大根・葉、生 20 人参 皮剥 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	20	みそ汁	玉葱 30 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	30
	ホット ミルク	牛乳 1000ml 180	180	ホット ミルク	牛乳 1000ml 180	180	ホット ミルク	牛乳 180	ホット ミルク	牛乳 1000ml 180	180	ホット ミルク	牛乳 1000ml 180	180	ホット ミルク	牛乳 1000ml 180	180	ホット ミルク	牛乳 180	ホット ミルク	牛乳 180	180		
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	鶏塩そ うめん	そうめん ゆで 240 若鶏もも 皮な 40 食塩 1	240	米飯	精白米	84	ハンバ ーガー	バンズパン50g 50 鶏ひき肉 40 玉葱 40 人参 皮剥 8 鶏卵 5 パン粉(乾燥) 5 食塩 0.3 無塩バター 1 ケチャップ 8 キャベツ ゆで 20 サラダ菜 3	50	米飯	精白米	84			
	魚の梅 煮	まこがれい・60 60 梅漬(調味漬) 2.5 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 しそ 1 青梅甘露煮 18	60	シチュ ー	若鶏もも 皮な 30 玉葱 40 人参 皮剥 20 無塩バター 3 薄力粉 1等 5 コンソメ 0.5 食塩 1 クリーム(植物 10	30	魚塩麩 焼き	あかうお・60g 60 塩こうじ 3 合成清酒 3 しそ 0.5 トマト(皮なし) 20	60	鶏パン 粉焼き	まだら・60g 60 食塩 0.3 パン粉(乾燥) 3 無塩バター 1 キャベツ 20 人参 皮剥 5 マヨネーズパッ 10	60	蒸し鶏	若鶏もも 皮な 60 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	60	大根の 煮物	大根 皮剥 50 人参 皮剥 10 さやいんげん( 10 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 かつお・昆布だ 20	50	マッシ ュポテ ト	じゃが芋 60 豆乳 10 食塩 0.3	60	マセド アンサ ラダ	さつま芋 30 きゅうり(皮な 20 人参 皮剥 10 マヨネーズ 8 食塩 0.3	30
	炊き合 わせ	大根 皮剥 40 人参 皮剥 15 さやいんげん( 10 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 かつお・昆布だ 10	40	サラダ	キャベツ 30 ミニトマト(皮 15 ブロッコリー 20 鶏卵 25 マヨネーズパッ 10	30	ビーフ ソテ	ビーフン 5 玉葱 40 ピーマン 8 食塩 0.3	5	さつま 芋の金 平風	さつま芋(皮な 50 人参 皮剥 15 減塩しょうゆ( 4 みりん風調味料 2 上白糖 2	50	春雨サ ラダ	緑豆春雨 6 きゅうり(皮な 20 人参 皮剥 5 マヨネーズ 15	6	野菜サ ラダ	レタス 30 きゅうり(皮な 15 ミニトマト(皮 15 鶏卵 25 マヨネーズ 10	30	和え物	キャベツ(葉先 40 はんぺん 10	40			
	長芋の 和え物	なが芋 50 きゅうり(皮な 10 減塩しょうゆ( 2.5	50	蒸し南 瓜	かぼちゃ(皮な 60 食塩 0.1 パセリ(粉) 0.1	60	二色浸 し	白菜(葉先) 30 小松菜(葉先) 30 減塩しょうゆ( 5	30	平風	白菜(葉先) 30 小松菜(葉先) 30 減塩しょうゆ( 5	30	春雨サ ラダ	緑豆春雨 6 きゅうり(皮な 20 人参 皮剥 5 マヨネーズ 15	6	野菜サ ラダ	レタス 30 きゅうり(皮な 15 ミニトマト(皮 15 鶏卵 25 マヨネーズ 10	30	和え物	キャベツ(葉先 40 はんぺん 10	40			

## 潰瘍 1

## 献立表(週間)

		11月15日(木)		11月16日(金)		11月17日(土)		11月18日(日)		11月19日(月)		11月20日(火)		11月21日(水)														
昼	みそ汁	小松菜(葉先)	20	果物	ぶどう 缶詰	40	果物	みりん風調味料	1	果物	黄桃缶	40	貝割大根・芽	5	淡色辛みそ	10	野菜ジュース	きになる野菜( )	125	卵とじ	鶏卵	50						
		葱	5																				もも缶(果肉)	40	西洋なし(缶詰)	40	みかん缶詰(果)	40
		淡色辛みそ	10												煮干しだし	150					小葱	5						
		煮干しだし	150																		かつお・昆布だ	15						
		果物																			食塩	0.2						
		もも缶(果肉)	40																		果物							
		クリーム(植物)	20																		もも缶(果肉)	40						
		上白糖	5																		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	米飯	精白米	84				
	蒸し帆立のバター醤油	ホタテ貝柱	60	煮魚	まごがい・80	80	鶏肉卵	若鶏もも 皮なし	40	すき焼	若鶏もも 皮なし	40	魚西京	そい 60g(骨)	60	照焼魚	まだら・80g( )	100	鶏肉あんかけ	若鶏もも 皮なし	30							
		ブロッコリー	30		減塩しょうゆ( )	7.5	とじ	玉葱	50	き	焼き豆腐	30	焼	減塩みそ	5		減塩しょうゆ( )	6.3	人参 皮剥	20								
		赤ピーマン	10		上白糖	1.5		上白糖	1		白菜	60		上白糖	0.5		上白糖	1.3	ピーマン	10								
		黄ピーマン	10		合成清酒	2.5		みりん風調味料	2.5		葱	15		みりん風調味料	2.5		みりん風調味料	3.1	上白糖	2								
		有塩バター	3		人参 皮剥	15		淡口醤油	7.5		人参 皮剥	8		大根 皮剥	40		合成清酒	1.3	上白糖	2								
		減塩しょうゆ( )	5		小松菜(葉先)	50		煮干しだし	30		減塩しょうゆ( )	10		しそ	0.5		大根 皮剥	40	濃口醤油	5								
		マヨネーズパツ	10		鶏卵	50		鶏卵	50		上白糖	2		減塩正油パック	5		しそ	1	片栗粉	1								
				甘味噌	里芋	60		みりん風調味料	2.5		みりん風調味料	2.5		減塩正油パック	5		減塩正油パック	5										
				かけ	凍り豆腐	4	焼き茄子	なす(皮なし)	60		合成清酒	2.5	青菜ソテー	チンゲンサイ( )	60		人参 皮剥	10	じゃが芋	40								
					さやえんどう	4	子	削り節	0.2		里芋田楽	里芋	60	無塩バター	1	さつま芋	さつま芋	45	マンボ	鶏ひき肉	10							
					淡色辛みそ	5		減塩正油パック	5		さやえんどう	6		食塩	0.2	煮	上白糖	5	テト	玉葱	20							
					上白糖	1		野菜サ	きゅうり(皮なし)	25		減塩みそ	6		食塩	0.1		食塩	0.2	無塩バター	0.2							
					みりん風調味料	1	野菜サ	きゅうり(皮なし)	25		上白糖	1		なが芋	40	和え物	きゅうり(皮なし)	40		食塩	0.2							
					みりん風調味料	1	ラダ	はつかだいこん	5		上白糖	1		きゅうり(皮なし)	10		人参 皮剥	5		湯葉と	湯葉	10						
				胡瓜の和え物	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	湯葉と	湯葉	10							
					大根 皮剥(ゆ)	20		マヨネーズ	10		濃口醤油	2.5		淡口醤油	2.5		かつお節	0.3	小松菜	小松菜 ゆで	50							
					減塩しょうゆ( )	5		みそ汁	西洋かぼちゃ( )	30		茶碗蒸し	なると	10		八杯汁	木綿豆腐	30	小松菜	小松菜 ゆで	50							
					上白糖	0.5		葱	5			食塩	0.2				かつお・昆布だ	150	のお浸し	減塩しょうゆ( )	2.5							
					みそ汁	じゃが芋 ゆで	20		淡色辛みそ	10			食塩	0.2				濃口醤油	5	みりん風調味料	1							
					玉葱	20		煮干しだし	150									食塩	0.2	削り節	0.2							
					淡色辛みそ	10												食塩	0.2	スープ	木綿豆腐	20						
					煮干しだし	150												片栗粉	1	葱	玉葱	20						
																				葱	5							
																				鶏ガラスープ	0.25							
																				中華味	0.5							
																				食塩	0.8							
栄養価	1775 kcal	蛋白質	67.8 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	1692 kcal	蛋白質	66.1 g	1643 kcal	蛋白質	66.8 g	1727 kcal	蛋白質	65.9 g							
	脂質	36.3 g	炭水化	287.8 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	脂質	35.6 g	炭水化	268.0 g	脂質	39.2 g	炭水化	247.0 g	脂質	37.6 g	炭水化	274.6 g
	塩分	7.8 g		塩分	7.6 g		塩分	7.7 g		塩分	7.7 g		塩分	7.8 g		塩分	7.5 g		塩分	7.4 g								

## 献立表(週間)

## 潰瘍1

	11月22日(木)			11月23日(金)			11月24日(土)			11月25日(日)			11月26日(月)			11月27日(火)			11月28日(水)			
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	
	卵豆腐	冷凍全卵	20	玉葱の	冷凍全卵	25	卵とじ	冷凍全卵	50	アスパ	グリーンアスパ	40	中華炒	ほうれん草(葉	50	焼き魚	ほっけ・60g	60	野菜卵	キャベツ	80	
	あんか	煮干しだし	20	炒め物	玉葱	40		玉葱	40	ラのソ	赤ピーマン	5	め	玉葱	40		食塩	0.3	とじ	人参 皮剥	10	
	け	淡口醤油	2.5		キャベツ	30		濃口醤油	5	テー	無塩バター	1		人参 皮剥	10		大根 皮剥	40		さやいんげん(	10	
		減塩しょうゆ(	2.5		赤ピーマン	5		上白糖	1		食塩	0.3		中華味	0.5		しそ	1		かつおだし	20	
		上白糖	1		無塩バター	2		みりん風調味料	2.5		煮干しだし	30	焼き魚	減塩しょうゆ(	2.5		減塩正油パック	5		食塩	0.8	
		片栗粉	1		中華味	0.5		煮干しだし	30	焼き魚	そい 60g(骨	60		上白糖	0.5					冷凍全卵	50	
		貝割大根・芽	5		食塩	0.3	チンゲ	はんぺん	10		食塩	0.3	しそ	しそ	1	蒸し豆	木綿豆腐	100	野菜ソ	キャベツ	60	
	野菜の	キャベツ(葉先	40	か)ワワ	カリフラワー	50	ン菜の	チンゲンサイ	40		おおか	大根 皮剥(ゆ	20	腐	葱	2	葱	減塩正油パック	5	和え物	無塩バター	1
	炒め煮	人参 皮剥	10	の和え	人参 皮剥	10	炒め煮	人参 皮剥	10	和え	キャベツ ゆで	20		減塩正油パック	5	和え物	白菜	40		食塩	0.3	
		焼き竹輪	5	物	減塩しょうゆ(	2.5		減塩しょうゆ(	2.5		食塩	0.1	きゅう	きゅうり(皮な	40		減塩しょうゆ(	2.5		みそ汁	ほうれん草	30
		減塩しょうゆ(	5		上白糖	1		かつお節	0.5		濃口醤油	1	りの和	人参 皮剥	5		みりん風調味料	2.5	大根の	大根 皮剥	50	
		上白糖	1	鯛みそ	たいみそ	10	鯛味噌	たいみそ	10		上白糖	0.5	え物	上白糖	0.5		減塩しょうゆ(	2.5	煮物	煮干しだし	15	
	たいみ	たいみそ	8								削り節	0.3		減塩しょうゆ(	2.5	みそ汁	ほうれん草	30		葱	5	
	そ			みそ汁	白菜(葉先)	20	みそ汁	小松菜(葉先)	30	みそ汁	ほうれん草(葉	20	みそ汁	大根 葉	20		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10	
	みそ汁	大根 葉	20		木綿豆腐	20		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10		キャベツ(葉先	20		煮干しだし	150	みそ汁	煮干しだし	150	
		棒麩	1		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		玉葱	20	
		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		煮干しだし	150		煮干しだし	150		煮干しだし	150		煮干しだし	150		さやえんどう	5	
		煮干しだし	150	ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180	
	ホット	牛乳 1000ml	180	ミルク			ミルク			ミルク			ミルク			ミルク			ミルク			
昼	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	280	米飯	精白米	84	パン	ロールパン	48	米飯	精白米	84	
	鶏肉ク	若鶏もも 皮な	40	石狩鍋	さけ・60g(骨	60	焼き魚	ほっけ・80g	80		鶏卵	25		若鶏もも 皮な	100		ホテルブレッド	40		魚バタ	60	
	リーム	食塩	0.2		じゃが芋	30		食塩	0.4		蒸しかまぼこ	10		片栗粉	1	スープ	ホタテ貝柱	30		一焼き	0.3	
	煮	人参 皮剥	15		玉葱	30		大根 皮剥	40		ほうれん草	25		あんか	5	煮	じゃが芋	60		有塩バター	4	
		玉葱	30		大根 皮剥	30		しそ	1		葱	5		片栗粉	1		ブロッコリー	15		ブロッコリー	30	
		無塩バター	5		人参 皮剥	20		減塩正油パック	5		かつお・昆布だ	170		もやし	20		キャベツ	20		マヨネーズ	5	
		薄力粉 1等	5		葱	10					めんみ 1.8L	10		人参 皮剥	5		人参 皮剥	20				
		牛乳	40		減塩みそ	15	野菜ソ	キャベツ	50	炊合せ	かぶ 皮剥	40		減塩しょうゆ(	7.5		コンソメ	0.5	和え物	なが芋	60	
		クリーム(植物	8		かつお・昆布だ	200	テー	ピーマン	5		鶏卵	25		上白糖	1		食塩	0.5		きゅうり(皮な	5	
		コンソメ	0.5					人参 皮剥	5		人参 皮剥	15		合成清酒	2.5		食塩	0.5		上白糖	0.5	
		食塩	0.2	キャベ	キャベツ	40		無塩バター	1		さやえんどう	4		みりん風調味料	2.5					食塩	0.3	
		パセリ(粉	0.2	ツの炒	人参 皮剥	10		食塩	0.3		減塩しょうゆ(	5		かつお・昆布だ	30	ピーマ	赤ピーマン	20				
		めもの		めもの	焼き竹輪	10					上白糖	1		糸みつば	5	ンソテ	黄ピーマン	20				
	大根サ	大根 皮剥(ゆ	40		食塩	0.3	和え物	きゅうり(皮な	20		煮干しだし	1				ー	ピーマン	20	なす味	なす(皮なし)	40	
	ラダ	人参 皮剥(ゆ	5					春雨	3				煮物	大根 皮剥	40		無塩バター	1	噌炒め	玉葱	20	
		きゅうり(皮な	10	和え物	オクラ	50		かにかま	5	おろし	大根 皮剥	50		人参 皮剥	15		食塩	0.3		無塩バター	3	
		マヨネーズ	5		減塩しょうゆ(	5		減塩しょうゆ(	2.5	和え	きゅうり(皮な	5		さやいんげん(	15	サラダ	レタス	30		減塩みそ	4	
					上白糖	1		上白糖	0.5		食塩	0.3		減塩しょうゆ(	5		人参 皮剥(ゆ	5		上白糖	2	
	チンゲ	チンゲンサイ	50		削り節	1					上白糖	3		上白糖	1		鶏卵	25				
	ン菜の	減塩しょうゆ(	2.5		バター			ホタテ貝柱	30					煮干しだし	15		マヨネーズパッ	10	煮物	凍り豆腐	8	
	お浸し	煮干しだし	2.5	果物	ぶどう 缶詰	40	焼き	食塩	0.2	果物	みかん缶詰(果	40								減塩しょうゆ(	2.5	
					クリーム(植物	10	有塩バター		3				お浸し	白菜(葉先)	50	オニオ	玉葱	30		上白糖	1	

## 潰瘍 1

## 献立表(週間)

		11月22日(木)		11月23日(金)		11月24日(土)		11月25日(日)		11月26日(月)		11月27日(火)		11月28日(水)							
昼	じゃが芋の煮物	じゃが芋	40			小葱	3			減塩しょうゆ(削り節)	2.5 0.3	人参 皮剥 コンソメ 食塩	5 0.5 0.5	かつお・昆布だ 小葱	10 5						
	果物	もも缶(果肉)	40	果物	りんご 缶詰 クリーム(植物マービー 液状)	40 20 5			みそ汁	小葱 じゃが芋 淡色辛みそ 煮干しだし	3 20 10 150	果物	西洋なし(缶詰)	40	果物	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			
	焼魚	さけ・80g(骨大根 皮剥しそ 減塩正油パック)	80 40 1 5	チキンソテー	若鶏もも 皮なし 食塩 無塩バター もやし ブロッコリー マヨネーズパッ	60 0.2 2 40 40 10	肉団子 あんか け	鶏ひき肉 玉葱 食塩 鶏卵 薄力粉 1等 玉葱 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖 片栗粉 小葱)	40 30 0.1 3 3 50 20 5 1 1 5	チキンソテー	若鶏もも 皮なし 食塩 無塩バター キャベツ トマト(皮なし) マヨネーズ	80 0.4 2 30 15 15	海鮮炒め	はんぺん 尾なしえび ホタテ貝柱 若鶏むね皮なし さやいんげん(玉葱 人参 皮剥 無塩バター 減塩しょうゆ(中華味 食塩 上白糖 合成清酒 片栗粉 うずら卵 水煮)	10 20 10 10 40 10 3 5 0.5 0.3 1 2.5 2 20	すき焼き	若鶏もも 皮なし 焼き豆腐 白菜(葉先) 葱 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖 みりん風調味料 合成清酒)	60 50 60 15 8 7.5 2 2.5 2.5	鶏肉の香味だれ	若鶏もも 皮なし 食塩 薄力粉 1等 上白糖 減塩しょうゆ(みりん風調味料 葱 大根 皮剥 サラダ菜)	60 0.3 3 1 5 2.5 5 5
麻婆豆腐	木綿豆腐 鶏ひき肉 玉葱 葱 減塩しょうゆ(減塩みそ 上白糖 合成清酒 鶏ガラスープ 中華味 片栗粉)	30 20 50 10 5 2 1 2.5 0.25 0.5 1	じゃが芋炒煮	じゃが芋 濃口醤油 上白糖	50 2.5 0.5	お浸し	白菜 減塩しょうゆ(削り節)	60 2.5 0.2	小柱のサラダ	いたやがい きゅうり(皮なし) レタス 玉葱 減塩しょうゆ(かつお・昆布だみりん風調味料)	20 20 10 10 2.5 2.5 1	焼き茄子	なす(皮なし) 小葱 減塩しょうゆ(小松菜(葉先) 人参 皮剥 マヨネーズパッ)	60 3 2.5	おろし和え	大根 皮剥 きゅうり(皮なし) 減塩しょうゆ(上白糖)	40 10 2.5	炊き合わせ	じゃが芋 人参 皮剥 さやえんどう(減塩しょうゆ(上白糖 みりん風調味料 昆布だし)	40 20 4 5 1 15	
和え物	大根 皮剥(ゆ 食塩 上白糖)	50 0.2 0.5	スープ	玉葱 人参 皮剥 コンソメ 食塩	40 10 0.5 0.8	煮物	西洋かぼちゃ(さやえんどう 減塩しょうゆ(上白糖)	40 5 5 0.5	ゼリー	青りんごゼリー	60	和え物	小松菜(葉先) 人参 皮剥 マヨネーズパッ	40 5 10	みそ汁	切りみつば 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	5 25 10 150				
栄養価	エネルギー	1708 kcal	蛋白質 68.4 g	エネルギー	1733 kcal	蛋白質 68.4 g	エネルギー	1742 kcal	蛋白質 68.7 g	エネルギー	1748 kcal	蛋白質 67.9 g	エネルギー	1727 kcal	蛋白質 73.9 g	エネルギー	1642 kcal	蛋白質 70.3 g	エネルギー	1714 kcal	蛋白質 68.7 g
	脂質	35.5 g	炭水化 269.4 g	脂質	35.8 g	炭水化 278.1 g	脂質	36.5 g	炭水化 276.2 g	脂質	36.4 g	炭水化 278.1 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
	塩分	7.3 g		塩分	7.1 g		塩分	7.8 g		塩分	7.4 g		塩分	7.9 g		塩分	7.4 g		塩分	7.6 g	





## 献立表(週間)

## 潰瘍 1

	11月29日(木)		11月30日(金)		12月1日(土)		12月2日(日)		12月3日(月)		12月4日(火)		12月5日(水)	
昼		さやえんどう 4	お浸し	減塩しょうゆ ( 2.5 かつおだし 1										
	和え物	小松菜 ゆで 50 減塩しょうゆ ( 2.5 上白糖 0.5	果物	もも缶 (果肉) 40										
	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	りんご 缶詰 40												
夕	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84										
	塩焼き	そい 40g (骨) 40 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5	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										
	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 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	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										
	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										
	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										
栄養価	エネルギー	1713 kcal	エネルギー	1684 kcal	エネルギー	kcal	エネルギー	kcal	エネルギー	kcal	エネルギー	kcal	エネルギー	kcal
	脂質	36.7 g	脂質	40.3 g	脂質	g	脂質	g	脂質	g	脂質	g	脂質	g
	塩分	7.8 g	塩分	7.2 g	塩分	g	塩分	g	塩分	g	塩分	g	塩分	g
	蛋白質	71.3 g	蛋白質	66.3 g	蛋白質	g	蛋白質	g	蛋白質	g	蛋白質	g	蛋白質	g
	炭水化	264.8 g	炭水化	257.9 g	炭水化	g	炭水化	g	炭水化	g	炭水化	g	炭水化	g