





## 献立表(週間)

透析 1

	5月1日(火)		5月2日(水)		5月3日(木)		5月4日(金)		5月5日(土)		5月6日(日)		5月7日(月)	
夕									食塩	0.3				
									桜花漬け	1				
									かしわ	団子の粉	7.5			
									餅	上白糖	1			
										あずき 全粒・	4			
										上白糖	4			
										かしわの葉	1			
栄養価	1488 kcal	蛋白質 48.0 g	1512 kcal	蛋白質 49.4 g	1510 kcal	蛋白質 47.0 g	1441 kcal	蛋白質 46.8 g	1584 kcal	蛋白質 47.4 g	1482 kcal	蛋白質 49.9 g	1483 kcal	蛋白質 50.0 g
	脂質 38.7 g	炭水化 235.8 g	脂質 42.0 g	炭水化 227.9 g	脂質 36.2 g	炭水化 244.1 g	脂質 34.1 g	炭水化 231.3 g	脂質 40.0 g	炭水化 251.7 g	脂質 42.4 g	炭水化 215.2 g	脂質 41.4 g	炭水化 219.5 g
	塩分 5.8 g		塩分 5.6 g		塩分 5.6 g		塩分 5.2 g		塩分 5.7 g		塩分 5.8 g		塩分 5.0 g	

## 献立表(週間)

## 透析 1

	5月8日(火)			5月9日(水)			5月10日(木)			5月11日(金)			5月12日(土)			5月13日(日)			5月14日(月)				
朝	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70		
	含め煮	こつぶがんも	30	野菜ソ	小松菜 ゆで	25	炒り豆	木綿豆腐	50	大根煮	大根 皮剥(ゆ	20	炒煮	もやし ゆで	30	豆腐の	木綿豆腐	50	塩たら	たらこ	5		
		減塩しょうゆ(	2.5	テー	人参 皮剥(ゆ	10	腐	キャベツ ゆで	50	物	油揚げ	5		人参 皮剥(ゆ	10	かにか	かにかま	10	こと湯	しそ	0.5		
		上白糖	0.5		玉葱 ゆで	20		葱(ゆで)	10		人参 皮剥(ゆ	8		菜種油	1	んかけ	さやえんどう(	5	葉和え	和種なばな ゆ	20		
		みりん風調味料	1		菜種油	2		人参 皮剥(ゆ	10		減塩しょうゆ(	2.5		減塩しょうゆ(	5		生姜(ゆで)	2		湯葉 干し	1		
		煮干しだし	30		食塩	0.3		菜種油	2		上白糖	1		上白糖	1		淡口醤油	1		減塩しょうゆ(	2.5		
		さやえんどう(	4		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(	5		煮干しだし	15		煮干しだし	15		鶏ガラスープ	0.2					
	磯和え	もやし ゆで	40	ゴマ和	さやいんげん(	20		煮干しだし	15		さやえんどう(	3	ひきわ	挽きわり納豆	20		片栗粉	1	野菜炒	キャベツ ゆで	20		
		人参 皮剥(ゆ	5	え	キャベツ ゆで	20				卵豆腐	鶏卵	20		葱(ゆで)	2		チンゲ	チンゲンサイ	50	ピーマン(ゆで	10		
		焼きのり	0.3		減塩しょうゆ(	2.5	さつま	さつま芋(ゆで	30		煮干しだし	40		減塩しょうゆ(	2.5	チンゲ	ン菜の	人参 皮剥(ゆ	10	人参 皮剥(ゆ	10		
		減塩しょうゆ(	2.5		上白糖	0.5	芋煮	減塩しょうゆ(	2.5		食塩	0.2	ゴマ和	和種なばな ゆ	20	和え物	減塩しょうゆ(	2.5	減塩しょうゆ(	2.5	菜種油		
					ごま	1		上白糖	0.5		生姜	2	え	ごま	4		上白糖	1		減塩しょうゆ(	2.5		
	みそ汁	キャベツ ゆで	20		煮干しだし	5		煮干しだし	5		減塩しょうゆ(	2.5		減塩しょうゆ(	5		浅漬け	きゅうり(ゆで	20	のり佃	減塩あまのり佃		
		葱(ゆで)	5	みそ汁	大根 葉(ゆで	5		小葱(ゆで)	3		上白糖	1		上白糖	0.5		食塩	0.1	煮	煮	8		
		淡色辛みそ	10		なす(皮なし)	20		おかか	小松菜 ゆで	20		片栗粉	0.2	みそ汁	きょうな ゆで	10		みそ汁	大根 皮剥(ゆ	20	みそ汁	棒麩	
		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10	おかか	減塩しょうゆ(	2.5		しそ	0.5		じゃが芋 ゆで	10	みそ汁	大根 皮剥(ゆ	20	大根 葉(ゆで	10	みそ汁	棒麩	
	梅漬け	梅干し(調味漬	5	松前漬	松前漬	7.5		上白糖	0.5	みそ汁	大根 葉(ゆで	20		淡色辛みそ	10	みそ汁	大根 葉(ゆで	10	淡色辛みそ	10	カットわかめ	0.5	
					削り節	0.3		削り節	0.3		ぶなしめじ(ゆ	10		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10	煮干しだし	150	淡色辛みそ	10	
	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	みそ汁	もやし ゆで	20		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150		煮干しだし	150	煮干しだし	150
								玉葱 ゆで	10		漬物	なす(ゆで)	20			牛乳	牛乳	100					
								淡色辛みそ	10		食塩	0.1											
								煮干しだし	150														
							牛乳	牛乳	100	果物	西洋なし(缶詰	40											
										牛乳	牛乳	100											
昼	パン	メロンパン65g	65	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	五目う	うどん ゆで	220	米飯	精白米	70		
	カレー	合挽肉	20	魚の葱	さけ・40g	40	チキン	若鶏もも 皮な	20	魚の竜	さば・20g	20	煮魚	まこがれい・30	30	どん	ほうれん草(ゆ	20	回鍋肉	豚ばら	30		
	風味メ	玉葱 ゆで	40	ソース	生姜(ゆで)	3	ピカタ	食塩	0.1	田揚げ	減塩しょうゆ(	5		生姜	3		さやえんどう(	4		キャベツ ゆで	70		
	ンチカ	なが芋	5		葱(ゆで)	20		白こしょう	0.01		合成清酒	2.5		減塩しょうゆ(	10		葱(ゆで)	5		ピーマン(ゆで	10		
	ツ	鶏卵	3		減塩しょうゆ(	2.5		薄力粉 1等	3		みりん風調味料	2.5		上白糖	2		かつお・昆布だ	150		葱(ゆで)	15		
		白こしょう	0.01		穀物酢	5		鶏卵	5		生姜	1		合成清酒	1.5		減塩しょうゆ(	5		菜種油	2		
		カレー粉	0.5		レモン(果汁)	2		調合油	1		薄力粉 1等	3		みりん風調味料	1.5		みりん風調味料	2.5		減塩みそ	8		
		薄力粉 1等	5		とうがらし 乾	0.5		ケチャップ	5		菜種油	6		人参 皮剥(ゆ	10	香草焼	さけ・20g	20		上白糖	1		
		カレー粉	0.3		ごま油	1		ブロッコリー	20		サニーレタス	8		スナッブえんど	10	き	食塩	0.1		トウバンジャン	1		
		鶏卵	5		ブロッコリー	20		サニーレタス(	4								タイム	0.1					
		パン粉(乾燥)	6		マヨネーズ	15				炒め物	キャベツ ゆで	20	お浸し	ほうれん草(ゆ	30		オリーブ油	3	南瓜の	かぼちゃ(ゆで	40		
		菜種油	8				野菜炒	きょうな ゆで	30		玉葱 ゆで	20		減塩しょうゆ(	2.5		レタス(ゆで)	5	煮物	スナッブえんど	10		
		キャベツ ゆで	20	豆腐あ	木綿豆腐	25	め	ぶなしめじ	10		人参 皮剥(ゆ	10								減塩しょうゆ(	2.5		
		人参 皮剥(ゆ	5	んかけ	合挽肉	10		黄ピーマン(ゆ	5		ピーマン(ゆで	8	梅肉和	きゅうり(ゆで	20	ピーナ	白菜(ゆで)	60		上白糖	0.5		
		ソースパック	5		人参 皮剥(ゆ	5		菜種油	1		調合油	3	え	しそ	0.3	ツ和え	ピーナツツバタ	5		煮干しだし	15		
					貝割大根(ゆで	3		かき油	3		食塩	0.3		梅干し(調味漬	2		減塩しょうゆ(	2.5					
	サラダ	トマト(ゆで)	20		乾椎茸(ゆで)	0.3		合成清酒	1		白こしょう	0.01		削り節	0.2		上白糖	1		ほうれ	ほうれん草(ゆ	40	
		きゅうり(ゆで	20		グリーンピース(	3					鶏ガラスープ	0.5								ん草の	ぶなしめじ	15	

## 献立表(週間)

## 透析 1

	5月8日(火)		5月9日(水)		5月10日(木)		5月11日(金)		5月12日(土)		5月13日(日)		5月14日(月)							
昼	鶏卵	25	減塩しょうゆ (	5	お浸し	えのき茸	10	はんぺん	はんぺん	20	果物	黄桃缶	40	あえ物	減塩しょうゆ (	2.5				
	穀物酢	5	上白糖	1		白菜 (ゆで)	40	野菜サ	カリフラワー	30										
	調合油	3	片栗粉	1		減塩しょうゆ (	2.5	ラダ	きゅうり (ゆで)	15										
	減塩しょうゆ (	2.5	煮干しだし	15		かつおだし	1		トマト (ゆで)	30										
	白こしょう	0.01							カットわかめ	0.5										
			お浸し	ほうれん草 (ゆ	50	もずく	もずく	50	いりごま	0.5	果物	もも缶 (果肉)	40							
オニオンソテー	玉葱 ゆで	30	減塩しょうゆ (	2.5	酢	レモン (果汁)	2		穀物酢	5										
	ローズハム	5				穀物酢	5		調合油	3										
	人参 皮剥 (ゆ	5	煮物	大根 皮剥 (ゆ	40	減塩しょうゆ (	2.5		減塩しょうゆ (	2.5										
	無塩バター	2		人参 皮剥 (ゆ	20	上白糖	3		白こしょう	0.01										
	食塩	0.2		減塩しょうゆ (	2.5															
	白こしょう	0.01		みりん風調味料	1	果物	みかん缶詰 (果	40	里芋田	さやえんどう (	3									
				煮干しだし	15		楽		里芋 ゆで	20										
フルーツみつ豆	フルーツみつ豆	90	果物	もも缶 (果肉)	40				減塩みそ	7										
									上白糖	3										
夕	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	バター	精白米	75	米飯	精白米	70		
	魚塩焼き	ほっけ・40g	40	天ぷら	尾付きえび	40	魚南蛮	あじ・60g	60	豚の生	豚ロース (脂身	60	ライス	無塩バター	2.5					
		食塩	0.2		かぼちゃ (ゆで	20	漬け	薄力粉 1等	3	生姜	生姜	3		ターメリック (	0.1	えびフ	尾付きえび	20		
		トマト (ゆで)	15		ししとうがらし	6		菜種油	8	減塩しょうゆ (	5			ベーコン	4	ライ	かぼちゃ (ゆで	20		
		サラダ菜 (ゆで	5		生椎茸	10		玉葱 ゆで	40	合成清酒	2.5			人参 皮剥 (ゆ	4		白こしょう	0.01		
		減塩正油パック	5		薄力粉 1等	15		人参 皮剥 (ゆ	5	菜種油	1			食塩	0.3		薄力粉 1等	6		
					鶏卵	5		ピーマン (ゆで	8	人参 皮剥 (ゆ	5			白こしょう	0.01		鶏卵	5		
煮物	じゃが芋 ゆで	60		菜種油	15		減塩しょうゆ (	5	穀物酢	5	人参 皮剥 (ゆ	5	玉葱 ゆで	30	チキン	若鶏もも 皮な	30	パン粉 (乾燥)	10	
	人参 皮剥 (ゆ	20		減塩正油パック	5		上白糖	2	マヨネーズ	5	キャベツ ゆで	20	人参 皮剥 (ゆ	5	チャッ	白こしょう	0.01	菜種油	6	
	減塩しょうゆ (	5					とうがらし 乾	0.1			マヨネーズ	5	鶏卵	3	プ	薄力粉 1等	3	トマト (ゆで)	15	
	上白糖	1	おろし	大根 皮剥 (ゆ	25	そばろ	鶏ひき肉	10	煮物	なが芋 水煮	40			ケチャップ	5		中濃ソース	2.5	サラダ菜 (ゆで	5
	みりん風調味料	1		おろししょうが	5	煮	じゃが芋 ゆで	30		人参 皮剥 (ゆ	15			人参 皮剥 (ゆ	30		ウスターソース	2.5	ソースパック	5
	煮干しだし	15					さいいんげん (	10		減塩しょうゆ (	5			無塩バター	1	茶碗蒸	ケチャップ	2.5	鶏卵	50
	菜種油	1	炊き合	なが芋 水煮	20		じゃが芋 ゆで	30		上白糖	1			上白糖	0.5	し	ワイン (赤)	1.25	煮干しだし	50
	グリーンピース (	3	わせ	人参 皮剥 (ゆ	15		さいいんげん (	10		上白糖	1			ブロッコリー	20		玉葱 ゆで	10	かつおだし	50
				乾椎茸 (ゆで)	1		煮干しだし	15		煮干しだし	15			マヨネーズ	10		黒こしょう	0.01	若鶏ささ身	10
酢の物	白菜 (ゆで)	40		減塩しょうゆ (	5		減塩しょうゆ (	2.5	ブロッ	ブロッコリー	40	あちゃ	かぶ 皮剥 (ゆ	30		サラダ	きゅうり (ゆで	30	ぎんなん ゆで	3
	きゅうり (ゆで	20		上白糖	1		上白糖	5	コリー	削り節	0.5	ら漬け	人参 皮剥 (ゆ	5			赤ピーマン (ゆ	8	なると	8
	穀物酢	2.5		煮干しだし	15	サラダ	キャベツ ゆで	50	のわか	減塩しょうゆ (	2.5		真昆布	0.3			黄ピーマン (ゆ	8	糸みつば ゆで	2
	上白糖	1		えんどう ゆで	4		マヨネーズ	10	か和え				食塩	0.2			上白糖	3	食塩	0.3
	食塩	0.2	浅漬け	きゅうり (ゆで	20		レモン (果汁)	1.5	中華風	緑豆春雨	5		食塩	0.2			黄ピーマン (ゆ	8	みりん風調味料	1
				キャベツ ゆで	20		白こしょう	0.01	酢物	きくらげ (乾)	0.5		上白糖	3			穀物酢	5	もやし	40
とろろ	かつとろろ昆布	0.5		人参 皮剥 (ゆ	5	ソテー	玉葱 ゆで	40		たけのこ 水煮	15	蒸し鶏	ささ身	10			調合油	3	のナム	10
和え	なが芋 (ゆで)	40		刻み昆布	0.5		赤ピーマン (ゆ	5		人参 皮剥 (ゆ	5	サラダ	トマト (ゆで)	20			食塩	0.3	人参 皮剥 (ゆ	5
	小葱 (ゆで)	1		食塩	0.2		生椎茸	5		穀物酢	5		海藻サラダ	1			白こしょう	0.01	生姜	2
	減塩しょうゆ (	2.5					菜種油	3		食塩	0.2		煮干しだし	1			しそ (ゆで)	0.5	いりごま	0.5
							食塩	0.3		上白糖	2		じゃが芋 ゆで	40			ごま油	2	減塩しょうゆ (	2.5
							白こしょう	0.01		ごま油	1		芋ポタ	5			無塩バター	5	上白糖	1
										上白糖	1		一ジュ	5			薄力粉 1等	5	穀物酢	2.5
										ごま油	1		牛乳	100ml	100			牛乳	100ml	100

## 献立表(週間)

透析 1

	5月8日(火)		5月9日(水)		5月10日(木)		5月11日(金)		5月12日(土)		5月13日(日)		5月14日(月)	
夕										白こしょう 0.01		コンソメ 0.5	お浸し	白菜(ゆで) 50
										オニオンと舞茸ソテ	玉葱 ゆで 20	食塩 0.3		減塩しょうゆ( 2.5
											まいたけ 5	水 20		かつお・昆布だ 5
											菜種油 1	クリーム(植物) 5		
											食塩 0.2	ゼリー	野菜と果物(ゲ)	
											白こしょう 0.01	上白糖 5		
												ゼラチン寒天 1		
栄養価	1426 kcal	蛋白質 47.9 g	1515 kcal	蛋白質 49.5 g	1497 kcal	蛋白質 48.6 g	1497 kcal	蛋白質 48.7 g	1465 kcal	蛋白質 49.9 g	1442 kcal	蛋白質 46.9 g	1521 kcal	蛋白質 49.6 g
	脂質 42.5 g	炭水化 204.8 g	脂質 41.9 g	炭水化 226.2 g	脂質 37.0 g	炭水化 235.2 g	脂質 39.5 g	炭水化 226.3 g	脂質 39.6 g	炭水化 219.0 g	脂質 34.0 g	炭水化 230.1 g	脂質 41.7 g	炭水化 227.3 g
	塩分 5.7 g		塩分 5.1 g		塩分 4.8 g		塩分 5.4 g		塩分 5.8 g		塩分 5.7 g		塩分 5.5 g	

## 献立表(週間)

## 透析 1

	5月15日(火)		5月16日(水)		5月17日(木)		5月18日(金)		5月19日(土)		5月20日(日)		5月21日(月)			
朝	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70		
	鮭マヨ	さけ水煮缶詰 20	野菜卵	キャベツ ゆで 50	小松菜	小松菜 ゆで 20	焼き魚	あじ・20g 20	切り干	切干し大根 3	豆腐	木綿豆腐 25	野菜炒	鶏卵 50		
	サラダ	大根 皮剥(ゆ) 50 しそ 0.5 マヨネーズパッ 10	とじ	人参 皮剥(ゆ) 5 鶏卵 25 減塩しょうゆ( 5 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 30	の炒煮	赤ピーマン(ゆ) 10 油揚げ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1	いんげ	さやいんげん( 20 んソテ	し大根	人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01	の煮物	菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 煮干しだし 10	野菜あ	玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 5 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 合成清酒 1 みりん風調味料 1 片栗粉 1 小葱(ゆで) 2	り卵	かつおだし 5 キャベツ ゆで 20 グリーンアスパ 10 人参 皮剥(ゆ) 10 食塩 0.5
	切干大	切干し大根 5	二色浸	もやし ゆで 40	茹で卵	鶏卵 25	ー	ー	蒸し豆	木綿豆腐 50	腐	減塩正油パック 5	チンゲ	チンゲンサイ 20		
	根梅肉	人参 皮剥(ゆ) 5	し	ピーマン(ゆで 10 減塩しょうゆ( 5 削り節 0.5	みそ汁	玉葱 ゆで 20 大根 葉 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	味付け	味付けのり 1	カリフ	ぶなしめじ 10 カリフラワー 20 のゴマ 減塩しょうゆ( 2.5 醤油和 0.5 え	サラダ	トマト(ゆで) 30 黄ピーマン(ゆ) 5 赤ピーマン(ゆ) 5 穀物酢 5 オリーブ油 3 食塩 0.3 白こしょう 0.01	きゅう	きゅうり(ゆで 30 梅干し(調味漬 2 肉和え 0.5 上白糖 0.2	炒め煮	赤ピーマン(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1
	のり佃	減塩あまのり佃 8	胡瓜の	きゅうり(ゆで 50 酢物 5 上白糖 3 食塩 0.3 いりごま 0.5	みそ汁	大根 皮剥(ゆ) 30 貝割大根(ゆで 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	味付け	味付けのり 1	みそ汁	小松菜 ゆで 20 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	玉葱 ゆで 20 もやし ゆで 10 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	のり佃	減塩あまのり佃 8	梅和え	梅干し(調味漬 2 みりん風調味料 2.5 白菜(ゆで) 40
	みそ汁	白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	大根 皮剥(ゆ) 30 貝割大根(ゆで 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	牛乳	牛乳 100	味付け	味付けのり 1	みそ汁	小松菜 ゆで 20 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	玉葱 ゆで 20 もやし ゆで 10 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	のり佃	減塩あまのり佃 8	みそ汁	さやえんどう( 5 ぶなしめじ 10 白菜(ゆで) 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150
	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100		
昼	パン:	オレンジロール 80	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	そば	そば ゆで 180	米飯	精白米 70		
	オレン		蒸し豚	豚ももスライス 30	ザンギ	若鶏もも 皮な 30	ポーク	豚並肉(肩・脂) 30	焼き魚	さけ・40g 40	そば	かつおだし 75 昆布だし 75 減塩しょうゆ( 7.5 みりん風調味料 1.25 合成清酒 1.25 上白糖 0.5 葱(ゆで) 5	煮魚	まこがれい・40 40 生姜 2 減塩しょうゆ( 7.5 上白糖 1 合成清酒 2.5 里芋 ゆで 20 小松菜 ゆで 20		
	ジロー		肉あん	生姜 2 玉葱 ゆで 30 ピーマン(ゆで 10 乾椎茸(ゆで) 0.3 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 30 片栗粉 1	大根な	大根 皮剥(ゆ) 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3	カレー	じゃが芋 ゆで 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 10 無塩バター 5 薄力粉 1等 2 牛乳 30 カレールウ 8 カレー粉 0.5 ケチャップ 1 ウスターソース 5 ワイン(白) 2	炒煮	じゃが芋 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	天ぷら	尾付きえび 20 さつま芋(ゆで 20 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 5 薄力粉 1等 15 鶏卵 5 菜種油 15 減塩正油パック 5	けんち	木綿豆腐 10 大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15		
	ロール		かけ	玉葱 ゆで 30 ピーマン(ゆで 10 乾椎茸(ゆで) 0.3 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 30 片栗粉 1	ます	大根 皮剥(ゆ) 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3	カレー	じゃが芋 ゆで 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 10 無塩バター 5 薄力粉 1等 2 牛乳 30 カレールウ 8 カレー粉 0.5 ケチャップ 1 ウスターソース 5 ワイン(白) 2	炒煮	じゃが芋 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	天ぷら	尾付きえび 20 さつま芋(ゆで 20 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 5 薄力粉 1等 15 鶏卵 5 菜種油 15 減塩正油パック 5	けんち	木綿豆腐 10 大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15		
	和風豆	木綿豆腐 40	肉あん	玉葱 ゆで 30 ピーマン(ゆで 10 乾椎茸(ゆで) 0.3 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 30 片栗粉 1	ます	大根 皮剥(ゆ) 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3	カレー	じゃが芋 ゆで 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 10 無塩バター 5 薄力粉 1等 2 牛乳 30 カレールウ 8 カレー粉 0.5 ケチャップ 1 ウスターソース 5 ワイン(白) 2	炒煮	じゃが芋 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	天ぷら	尾付きえび 20 さつま芋(ゆで 20 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 5 薄力粉 1等 15 鶏卵 5 菜種油 15 減塩正油パック 5	けんち	木綿豆腐 10 大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15		
	腐ハン	鶏ひき肉 30	かけ	玉葱 ゆで 30 ピーマン(ゆで 10 乾椎茸(ゆで) 0.3 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 30 片栗粉 1	ます	大根 皮剥(ゆ) 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3	カレー	じゃが芋 ゆで 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 10 無塩バター 5 薄力粉 1等 2 牛乳 30 カレールウ 8 カレー粉 0.5 ケチャップ 1 ウスターソース 5 ワイン(白) 2	炒煮	じゃが芋 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	天ぷら	尾付きえび 20 さつま芋(ゆで 20 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 5 薄力粉 1等 15 鶏卵 5 菜種油 15 減塩正油パック 5	けんち	木綿豆腐 10 大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15		
	バーグ	玉葱 ゆで 40	ト	玉葱 ゆで 30 ピーマン(ゆで 10 乾椎茸(ゆで) 0.3 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 30 片栗粉 1	ます	大根 皮剥(ゆ) 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3	カレー	じゃが芋 ゆで 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 10 無塩バター 5 薄力粉 1等 2 牛乳 30 カレールウ 8 カレー粉 0.5 ケチャップ 1 ウスターソース 5 ワイン(白) 2	炒煮	じゃが芋 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	天ぷら	尾付きえび 20 さつま芋(ゆで 20 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 5 薄力粉 1等 15 鶏卵 5 菜種油 15 減塩正油パック 5	けんち	木綿豆腐 10 大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15		
	ポトフ	若鶏もも 皮な 20 ベーコン 5 じゃが芋 ゆで 20 マッシュルーム 5 コンソメ 0.5	煮物	干しずいき ゆ 2 さやえんどう( 3 減塩しょうゆ( 2.5	焼きか	西洋かぼちゃ( 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 プロセスチーズ 5	長いも	なが芋 水煮 20 しそ 0.3 穀物酢 5 調合油 3	卵豆腐	鶏卵 25 煮干しだし 25 減塩しょうゆ( 2 生姜 2	肉じゃ	じゃが芋 ゆで 40 若鶏むね皮なし 10 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 10	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ) 40 きゅうり(ゆで 10 人参 皮剥(ゆ) 5 穀物酢 5		

献立表(週間)

透析 1

Table with columns for dates from 5月15日(火) to 5月21日(月) and rows for various food items like 米飯, 揚げ魚, パセリ, etc. Includes quantities and specific item names.



## 献立表(週間)

透析 1

	5月15日(火)		5月16日(水)		5月17日(木)		5月18日(金)		5月19日(土)		5月20日(日)		5月21日(月)															
夕	フルーツ												食塩 白こしょう	0.2 0.01														
栄養価	エネルギー	1496 kcal	蛋白質	48.6 g	エネルギー	1476 kcal	蛋白質	49.9 g	エネルギー	1517 kcal	蛋白質	48.9 g	エネルギー	1497 kcal	蛋白質	49.6 g	エネルギー	1479 kcal	蛋白質	48.2 g	エネルギー	1464 kcal	蛋白質	48.2 g	エネルギー	1558 kcal	蛋白質	49.5 g
	脂質	42.9 g	炭水化	220.5 g	脂質	38.3 g	炭水化	227.1 g	脂質	42.5 g	炭水化	226.9 g	脂質	40.9 g	炭水化	223.7 g	脂質	42.2 g	炭水化	218.6 g	脂質	35.9 g	炭水化	231.6 g	脂質	42.3 g	炭水化	234.6 g
	塩分	5.7 g			塩分	5.6 g			塩分	5.5 g			塩分	5.6 g			塩分	5.7 g			塩分	5.4 g			塩分	5.4 g		

## 献立表(週間)

## 透析 1

	5月22日(火)		5月23日(水)		5月24日(木)		5月25日(金)		5月26日(土)		5月27日(日)		5月28日(月)					
朝	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70				
	五目煮	さつま揚げ 20 大根 皮剥(ゆ) 50 人参 皮剥(ゆ) 10 乾椎茸 0.5 さやいんげん(ゆ) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 煮干しだし 20	鮭甘塩 20 焼き 1 人参と小松菜 20 小松菜 5 のナム 7.5 ル 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 穀物酢 2.5 上白糖 2 ごま油 0.5	秋鮭塩焼き(骨) 20 しそ(ゆで) 1 小松菜 ゆで 20 もやし ゆで 5 人参 皮剥(ゆ) 7.5 ごま 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 穀物酢 2.5 上白糖 0.1 ごま油 0.5	きんぴら 40 人参 皮剥(ゆ) 10 ごま油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 いりごま 1 卵焼き 50 食塩 0.2 上白糖 0.1 菜種油 1 パセリ 1	野菜ソテー 50 キャベツ ゆで 50 玉葱 ゆで 10 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01 鶏肉照 20 焼 2.5 上白糖 1.5 ブロッコリー 30 マヨネーズパツ 10	野菜卵 25 炒め 20 玉葱 ゆで 20 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01 鶏もも 皮な 20 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 ブロッコリー 30 マヨネーズパツ 10	鶏卵 25 ほうれん草(ゆ) 20 玉葱 ゆで 20 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01 五目ひ 3 ひじき 10 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 10	豆腐そ 25 ぼろか 10 け 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 合成清酒 1 さやいんげん(ゆ) 10 ほうれん草の 10 炒煮 40 もやし ゆで 40 さつま揚げ 10 ピーマン(ゆで) 5 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 みそ汁 1 佃煮 8 みそ汁 30 ぶなしめじ 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	大豆そ 25 鶏いき肉 10 ごま油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 合成清酒 1 さやいんげん(ゆ) 10 ほうれん草の 10 炒煮 40 もやし ゆで 40 さつま揚げ 10 ピーマン(ゆで) 5 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 みそ汁 1 白菜の 60 生姜 3 油 3 みそ汁 20 チンゲンサイ 20 大根 皮剥 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	生揚げ 35 白こしょう 0.01 菜種油 1 ブロッコリー 20 減塩正油パツ 5 ほうれん草(ゆ) 50 人参 皮剥(ゆ) 10 焼 10 炒煮 10 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 みそ汁 30 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 漬物 10 なす しば漬 10 牛乳 100 牛乳 100	白菜の 60 お浸し 2.5 かつお節 0.5 みそ汁 30 カットわかめ 0.5 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100 牛乳 100	白菜(ゆで) 30 ピーマン(ゆで) 5 菜種油 1 食塩 0.25 白こしょう 0.01 貝割大根(ゆで) 5 いわのり 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 みそ汁 30 キャベツ ゆで 30 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	鶏卵 50 食塩 0.2 上白糖 0.1 菜種油 1 パセリ 1 きょうな ゆで 20 玉葱 ゆで 10 黄ピーマン 5 穀物酢 5 上白糖 0.5 調合油 3 和え物 20 なす(ゆで) 20 食塩 0.2 しそ 0.2 牛乳 100 牛乳 100	鶏肉照 20 焼 2.5 上白糖 1.5 ブロッコリー 30 マヨネーズパツ 10 チンゲンサイ 20 もやし ゆで 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 和え物 20 なす(ゆで) 20 食塩 0.2 しそ 0.2 牛乳 100 牛乳 100	五目ひ 3 ひじき 10 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 10 みそ汁 30 ぶなしめじ 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100 牛乳 100	豆腐そ 25 ぼろか 10 け 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 合成清酒 1 さやいんげん(ゆ) 10 ほうれん草の 10 炒煮 40 もやし ゆで 40 さつま揚げ 10 ピーマン(ゆで) 5 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 みそ汁 1 佃煮 8 みそ汁 30 ぶなしめじ 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100 牛乳 100	生揚げ 35 白こしょう 0.01 菜種油 1 ブロッコリー 20 減塩正油パツ 5 ほうれん草(ゆ) 50 人参 皮剥(ゆ) 10 焼 10 炒煮 10 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 2.5 上白糖 1 みそ汁 30 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 漬物 10 なす しば漬 10 牛乳 100 牛乳 100
昼	ホットドック	ドッグパン40g 40 フランクフルト 16.3 ケチャップ 5 キャベツ ゆで 15 菜種油 1	チキンロール 30 鶏ひき肉 30 食塩 0.15 白こしょう 0.01 鶏卵 2.5 玉葱 ゆで 10 人参 皮剥(ゆ) 5 パン粉(乾燥) 1.5 菜種油 0.5 ケチャップ 5 ピーマン(ゆで) 5 赤ピーマン(ゆ) 5 黄ピーマン(ゆ) 5 食塩 0.1 白こしょう 0.01 菜種油 0.5	精白米 70 鶏ひき肉 30 ライス 20 マッシュルーム 20 ハヤシルウ 9 ウスターソース 2.5 ケチャップ 2.5 白こしょう 0.01 グリーンピース 5 レタス(ゆで) 20 ブロッコリー 20 トマト(ゆで) 15 マヨネーズパツ 10 春雨の 5 中華風 40	精白米 70 豚ももスライス 40 玉葱 ゆで 50 マッシュルーム 20 ハヤシルウ 9 ウスターソース 2.5 ケチャップ 2.5 白こしょう 0.01 グリーンピース 5 レタス(ゆで) 20 ブロッコリー 20 トマト(ゆで) 15 マヨネーズパツ 10 緑豆春雨 5 玉葱 ゆで 40	魚の生 20 生姜焼き 0.1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 合成清酒 5 生姜 3 サニーレタス(ゆ) 3 炒煮 50 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 冷奴 25 かつお節 0.5 小葱 1 減塩正油パツ 5	精白米 70 さわら・20g 20 食塩 0.1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 合成清酒 5 生姜 3 サニーレタス(ゆ) 3 小松菜 ゆで 50 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 木綿豆腐 25 かつお節 0.5 小葱 1 減塩正油パツ 5	魚みそ 30 煮 3 減塩みそ 10 上白糖 2 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥(ゆ) 30 さやえんどう(ゆ) 4 ごぼう ゆで 30 生揚げ 40 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 15 グリーンピース 3	ソース 140 焼きそば 30 さば・30g 30 生姜 3 減塩みそ 10 上白糖 2 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥(ゆ) 30 さやえんどう(ゆ) 4 ごぼう ゆで 30 生揚げ 40 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 15 グリーンピース 3	蒸し中華めん 140 豚ももスライス 30 キャベツ ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 15 玉葱 ゆで 20 ピーマン(ゆで) 10 菜種油 5 食塩 0.3 白こしょう 0.01 かき油 3 中濃ソース 5 南瓜サ 40 ラダ 10 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01 サニーレタス 8 カットわかめ 0.5	精白米 70 揚げ魚 40 のあん 4 かけ 6 生姜(ゆで) 3 きくらげ(ゆで) 0.5 ぶなしめじ(ゆ) 20 貝割大根(ゆで) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 片栗粉 1 煮干しだし 30 炊合せ 20 大根 皮剥(ゆ) 20 鶏卵 25 人参 皮剥(ゆ) 15 菜種油 3 減塩しょうゆ(ゆ) 5	精白米 70 まだら・40g 40 片栗粉 4 菜種油 6 生姜(ゆで) 3 きくらげ(ゆで) 0.5 ぶなしめじ(ゆ) 20 貝割大根(ゆで) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 片栗粉 1 煮干しだし 30 大根 皮剥(ゆ) 20 鶏卵 25 人参 皮剥(ゆ) 15 菜種油 3 減塩しょうゆ(ゆ) 5						
	グラタン	若鶏もも 皮な 30 尾なしえび 10 玉葱 ゆで 30 無塩バター 6 薄力粉 1等 10 牛乳 1000ml 80 コンソメ 0.5 食塩 0.3 白こしょう 0.01 パン粉(乾燥) 3 パルメザンチー 0.1	精白米 70 鶏ひき肉 30 食塩 0.15 白こしょう 0.01 鶏卵 2.5 玉葱 ゆで 10 人参 皮剥(ゆ) 5 パン粉(乾燥) 1.5 菜種油 0.5 ケチャップ 5 ピーマン(ゆで) 5 赤ピーマン(ゆ) 5 黄ピーマン(ゆ) 5 食塩 0.1 白こしょう 0.01 菜種油 0.5	精白米 70 豚ももスライス 40 玉葱 ゆで 50 マッシュルーム 20 ハヤシルウ 9 ウスターソース 2.5 ケチャップ 2.5 白こしょう 0.01 グリーンピース 5 レタス(ゆで) 20 ブロッコリー 20 トマト(ゆで) 15 マヨネーズパツ 10 緑豆春雨 5 玉葱 ゆで 40	精白米 70 さわら・20g 20 食塩 0.1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 合成清酒 5 生姜 3 サニーレタス(ゆ) 3 小松菜 ゆで 50 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 冷奴 25 かつお節 0.5 小葱 1 減塩正油パツ 5	精白米 70 さば・30g 30 生姜 3 減塩みそ 10 上白糖 2 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥(ゆ) 30 さやえんどう(ゆ) 4 ごぼう ゆで 30 生揚げ 40 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 15 グリーンピース 3	ソース 140 焼きそば 30 さば・30g 30 生姜 3 減塩みそ 10 上白糖 2 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥(ゆ) 30 さやえんどう(ゆ) 4 ごぼう ゆで 30 生揚げ 40 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 15 グリーンピース 3	蒸し中華めん 140 豚ももスライス 30 キャベツ ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 15 玉葱 ゆで 20 ピーマン(ゆで) 10 菜種油 5 食塩 0.3 白こしょう 0.01 かき油 3 中濃ソース 5 南瓜サ 40 ラダ 10 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01 サニーレタス 8 カットわかめ 0.5	精白米 70 揚げ魚 40 のあん 4 かけ 6 生姜(ゆで) 3 きくらげ(ゆで) 0.5 ぶなしめじ(ゆ) 20 貝割大根(ゆで) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 片栗粉 1 煮干しだし 30 炊合せ 20 大根 皮剥(ゆ) 20 鶏卵 25 人参 皮剥(ゆ) 15 菜種油 3 減塩しょうゆ(ゆ) 5	精白米 70 まだら・40g 40 片栗粉 4 菜種油 6 生姜(ゆで) 3 きくらげ(ゆで) 0.5 ぶなしめじ(ゆ) 20 貝割大根(ゆで) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 片栗粉 1 煮干しだし 30 大根 皮剥(ゆ) 20 鶏卵 25 人参 皮剥(ゆ) 15 菜種油 3 減塩しょうゆ(ゆ) 5								
	フレン	きょうな ゆで 20	サラダ レタス(ゆで) 10	春雨の 5 中華風 40	精白米 70 豚ももスライス 40 玉葱 ゆで 50 マッシュルーム 20 ハヤシルウ 9 ウスターソース 2.5 ケチャップ 2.5 白こしょう 0.01 グリーンピース 5 レタス(ゆで) 20 ブロッコリー 20 トマト(ゆで) 15 マヨネーズパツ 10 緑豆春雨 5 玉葱 ゆで 40	精白米 70 さわら・20g 20 食塩 0.1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 合成清酒 5 生姜 3 サニーレタス(ゆ) 3 小松菜 ゆで 50 菜種油 1 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 冷奴 25 かつお節 0.5 小葱 1 減塩正油パツ 5	精白米 70 さば・30g 30 生姜 3 減塩みそ 10 上白糖 2 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥(ゆ) 30 さやえんどう(ゆ) 4 ごぼう ゆで 30 生揚げ 40 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 15 グリーンピース 3	ソース 140 焼きそば 30 さば・30g 30 生姜 3 減塩みそ 10 上白糖 2 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥(ゆ) 30 さやえんどう(ゆ) 4 ごぼう ゆで 30 生揚げ 40 人参 皮剥(ゆ) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 煮干しだし 15 グリーンピース 3	蒸し中華めん 140 豚ももスライス 30 キャベツ ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 15 玉葱 ゆで 20 ピーマン(ゆで) 10 菜種油 5 食塩 0.3 白こしょう 0.01 かき油 3 中濃ソース 5 南瓜サ 40 ラダ 10 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01 サニーレタス 8 カットわかめ 0.5	精白米 70 揚げ魚 40 のあん 4 かけ 6 生姜(ゆで) 3 きくらげ(ゆで) 0.5 ぶなしめじ(ゆ) 20 貝割大根(ゆで) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 片栗粉 1 煮干しだし 30 炊合せ 20 大根 皮剥(ゆ) 20 鶏卵 25 人参 皮剥(ゆ) 15 菜種油 3 減塩しょうゆ(ゆ) 5	精白米 70 まだら・40g 40 片栗粉 4 菜種油 6 生姜(ゆで) 3 きくらげ(ゆで) 0.5 ぶなしめじ(ゆ) 20 貝割大根(ゆで) 10 減塩しょうゆ(ゆ) 5 上白糖 1 片栗粉 1 煮干しだし 30 大根 皮剥(ゆ) 20 鶏卵 25 人参 皮剥(ゆ) 15 菜種油 3 減塩しょうゆ(ゆ) 5							



## 献立表(週間)

透析 1

	5月22日(火)		5月23日(水)		5月24日(木)		5月25日(金)		5月26日(土)		5月27日(日)		5月28日(月)																						
夕				人参 皮剥 (ゆ) 5 ロースハム 5 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01			にら炒め 20 棒麩 2 菜種油 1 減塩しょうゆ ( 2.5			甘酢漬 0.5 淡口醤油 5 穀物酢 3 上白糖 1 ゆず (果皮) 1			小葱 (ゆで) 2 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01		菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01																				
			煮物	ぶなしめじ (ゆ) 30 切りみつば ゆ 2 減塩しょうゆ ( 5 昆布だし 15 かつおだし 15			いももち 20 じゃが芋 ゆで 3 片栗粉 1 上白糖 2.5 上白糖 2.5																												
栄養価	1484 kcal	蛋白質 49.8 g	脂質 38.9 g	炭水化 228.0 g	塩分 5.5 g	1441 kcal	蛋白質 47.9 g	脂質 36.9 g	炭水化 221.9 g	塩分 5.2 g	1579 kcal	蛋白質 48.8 g	脂質 39.5 g	炭水化 251.3 g	塩分 5.7 g	1410 kcal	蛋白質 44.7 g	脂質 36.9 g	炭水化 217.6 g	塩分 5.5 g	1472 kcal	蛋白質 49.4 g	脂質 33.6 g	炭水化 236.0 g	塩分 5.4 g	1475 kcal	蛋白質 48.3 g	脂質 40.3 g	炭水化 223.2 g	塩分 5.8 g	1510 kcal	蛋白質 48.1 g	脂質 41.0 g	炭水化 232.0 g	塩分 5.6 g

## 献立表(週間)

透析 1

		5月29日(火)		5月30日(水)		5月31日(木)		6月1日(金)		6月2日(土)		6月3日(日)		6月4日(月)	
朝	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70						
	白菜の軟らか煮	白菜(ゆで)	100	野菜炒め煮	キャベツ ゆで	80	焼き魚	さけ・40g	40						
		人参 皮剥(ゆで)	10		ピーマン(ゆで)	10		食塩	0.2						
		えんどう ゆで	6		黄ピーマン(ゆで)	10		しそ(ゆで)	0.5						
		減塩しょうゆ(上白糖)	2.5		人参 皮剥(ゆで)	10	切干大根煮	切干し大根	3						
		煮干しだし	30		減塩しょうゆ(合成清酒)	5		人参 皮剥(ゆで)	10						
	温泉卵	温泉卵	50		みりん風調味料	1		乾椎茸(ゆで)	0.5						
		温泉卵のたれ	4	おからの炒り煮	おから(新製法)	20		さやいんげん(減塩しょうゆ)	10						
	切り干し大根の和え物	切干し大根	3		ひじき	0.2		上白糖	1						
		人参 皮剥(ゆで)	5		乾椎茸(ゆで)	0.3		煮干しだし	15						
		しそ	0.3		人参 皮剥(ゆで)	5	みそ汁	白菜(ゆで)	30						
		減塩しょうゆ(濃口醤油)	2.5		葱(ゆで)	5		ぶなしめじ(ゆで)	10						
		もやし(ゆで)	30		調合油	2		淡色辛みそ	10						
		小葱(ゆで)	2		濃口醤油	3		煮干しだし	150						
		淡色辛みそ	10		上白糖	1		漬物	パリッコ	10					
		煮干しだし	150		みりん風調味料	1									
		煮干しだし	150		煮干しだし	10									
	牛乳	牛乳	100	みそ汁	大根 葉(ゆで)	20	牛乳	牛乳	100						
					大根 皮剥(ゆで)	10									
					淡色辛みそ	10									
					煮干しだし	150									
				一夜漬け	なす(ゆで)	15									
					刻み昆布	0.1									
					食塩	0.1									
				牛乳	牛乳	100									
昼	パン	南瓜パン60g	60	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70						
	マカロニグラタン	マカロニ 乾	10	焼き魚	そい 40g	40	肉鍋	豚ももスライス	20						
		若鶏もも 皮なし	10	ときのこソテ	食塩	0.2		玉葱 ゆで	20						
		玉葱 ゆで	20		白こしょう	0.01		たけのこ 水煮	20						
		マッシュルーム	10		生椎茸 ゆで	10		人参 皮剥(ゆで)	10						
		無塩バター	3		ぶなしめじ(ゆで)	10		しらたき	15						
		薄力粉 1等	8		人参 皮剥(ゆで)	10		葱(ゆで)	7.5						
		牛乳 1000ml	80		えんどう ゆで	5		減塩しょうゆ(上白糖)	5						
		食塩	0.2		菜種油	1		煮干しだし	15						
		パン粉(乾燥)	0.5		減塩しょうゆ(上白糖)	5		みりん風調味料	1.25						
		パルメザンチーズ	0.5		みりん風調味料	2.5									
		パセリ(粉)	0.2		合成清酒	2.5	中華風サラダ	もやし ゆで	30						
	干切り野菜サラダ	大根 皮剥(ゆで)	30	イカの酢みそ和え	するめいか	30		きゅうり(ゆで)	10						
		きゅうり(ゆで)	20		葱(ゆで)	40		かにかま	5						
		きょうな ゆで	10		減塩みそ	5		カットわかめ	0.5						
		トマト(ゆで)	20					減塩しょうゆ(	2.5						

## 献立表(週間)

透析 1

	5月29日(火)		5月30日(水)		5月31日(木)		6月1日(金)		6月2日(土)		6月3日(日)		6月4日(月)	
昼		減塩しょうゆ( 2.5 穀物酢 5 調合油 3 白こしょう 0.01 小松菜 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01 もも缶(果肉) 40 クリーム(植物 15 マービー 液状 3	野菜サ ラダ 卵豆腐 果物	上白糖 3 穀物酢 3 ブロッコリー 20 人参 皮剥(ゆ 5 マヨネーズパッ 10 鶏卵 20 煮干しだし 20 食塩 0.2 小葱(ゆで) 2 パイナップル 40		穀物酢 5 上白糖 3 ごま油 1 いりごま 0.5 長芋の オイスター 炒め 30 大根 葉(ゆで 5 無塩バター 1.5 合成清酒 1 かき油 1 食塩 0.1 ほうれ ん草の 味噌和 え 40 みかん缶詰(果 2.5 上白糖 0.5 かつお・昆布だ 2 果物 40								
夕	米飯 魚フラ イ おかか 煮 チンゲ ン菜ゴ マ和え 酢みそ 添え	精白米 70 ほっけ・30g 30 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 5 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 4 菜種油 4 サラダ菜(ゆで 6 ソースパック 5 ふき ゆで 40 減塩しょうゆ( 5 上白糖 0.5 煮干しだし 15 削り節 0.5 チンゲンサイ 50 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 ごま 1 むきあさり 10 カットわかめ 0.5 葱(ゆで) 40 穀物酢 2.5 減塩みそ 3 上白糖 3	米飯 揚げ鶏 ネギソ ース 炊き合 わせ ポテト サラダ	精白米 70 若鶏もも 皮な 30 減塩しょうゆ( 2.5 合成清酒 2.5 鶏卵 3 薄力粉 1等 5 菜種油 4 いりごま 1 葱(ゆで) 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 合成清酒 3 ごま油 1 さやいんげん( 20 大根 皮剥(ゆ 20 人参 皮剥(ゆ 15 乾椎茸(ゆで) 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 15 えんどう ゆで 4 じゃが芋 ゆで 30 きゅうり(ゆで 10 人参 皮剥(ゆ 5 マヨネーズ 8 食塩 0.2 白こしょう 0.01 トマト(ゆで) 20	米飯 えびと 野菜の フリッ ター ピーナ ツ和え ソテー デザー ト	精白米 70 尾なしえび 20 ブロッコリー 30 食塩 0.2 薄力粉 1等 8 片栗粉 2 鶏卵 10 菜種油 10 サニーレタス( 5 ケチャップパッ 8 かぼちゃ(ゆで 30 玉葱 ゆで 20 コンソメ 0.5 食塩 0.2 キャベツ ゆで 30 ピーマン(ゆで 5 ピーナツツバタ 5 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 チンゲンサイ 30 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 2 食塩 0.2 粉飴ムス(ラ・フラン 58								

## 献立表(週間)

透析 1

		5月29日(火)		5月30日(水)		5月31日(木)		6月1日(金)		6月2日(土)		6月3日(日)		6月4日(月)	
夕				とろろ 和え	サラダ菜(ゆで) 5 カットとろろ昆布 1 きゅうり(ゆで) 20 減塩しょうゆ( 2.5 穀物酢 2.5										
栄養 価	エネルギー	1403 kcal	蛋白質 48.0 g	エネルギー	1469 kcal 蛋白質 49.8 g	エネルギー	1532 kcal 蛋白質 47.9 g	エネルギー	kcal 蛋白質 g	エネルギー	kcal 蛋白質 g	エネルギー	kcal 蛋白質 g	エネルギー	kcal 蛋白質 g
	脂質	40.0 g	炭水化 205.5 g	脂質	35.5 g 炭水化 229.3 g	脂質	38.6 g 炭水化 241.7 g	脂質	g 炭水化 g	脂質	g 炭水化 g	脂質	g 炭水化 g	脂質	g 炭水化 g
	塩分	5.5 g		塩分	5.8 g	塩分	5.1 g	塩分	g	塩分	g	塩分	g	塩分	g