

献立表(週間)

透析 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 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				
	野菜と豆腐の煮物	木綿豆腐 50 ほうれん草(ゆ) 10 人参 皮剥(ゆ) 10 玉葱 ゆで 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	鶏ささみの味噌焼き	ささ身 20 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 20 マヨネーズ 10	オイスター炒め	豚ひき肉 10 キャベツ ゆで 50 人参 皮剥(ゆ) 10 ピーマン(ゆで) 10 ごま油 1 かき油 3 白こしょう 0.01	生揚げともやししのソーテー	生揚げ 20 もやし ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 ピーマン(ゆで) 10 菜種油 2 中華味 0.5 減塩しょうゆ(5 上白糖 1	スクラ 25 牛乳 5 エッグ 0.5 食塩 0.1 白こしょう 0.01	冷凍全卵 25 牛乳 5 無塩バター 0.5 食塩 0.1 白こしょう 0.01	白菜のスープ煮	白菜(ゆで) 70 木綿豆腐 25 さやえんどう(5 コンソメ 0.5 食塩 0.2 片栗粉 1	卵豆腐 20 あんか 20 煮干しだし 2.5 淡口醤油 2.5 生姜(ゆで) 2 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 片栗粉 1 貝割大根(ゆで) 5	鶏ささ身 20 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 20 マヨネーズ 10				
	塩たらこ	たらこ 10 しそ 0.5	五目煮	人参 皮剥(ゆ) 10 れんこん ゆで 20 板こんにゃく 10 真昆布 1	ブロッコリー 40 玉葱 ゆで 10 マヨネーズパック 10	煮物	焼き竹輪 10 かぶ 皮剥(ゆ) 40 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1	もずく 50 の酢物 5 みそ汁 20 みそ汁 20 みそ汁 10 みそ汁 100 牛乳 100	もずく 50 の酢物 5 みそ汁 20 みそ汁 20 みそ汁 10 みそ汁 100	ごぼう ゆで 20 人参 皮剥 10 グリーンピース(5 菜種油 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 いりごま 0.5	焼き魚	ほっけ・20g 20 食塩 0.1 しそ(ゆで) 0.5	ひじきの炒め 2 人参 皮剥(ゆ) 10 グリーンピース(3 菜種油 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1	ひじき 2 人参 皮剥(ゆ) 10 グリーンピース(3 菜種油 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1				
	ごま和え	白菜(ゆで) 30 いりごま 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5	味付けのり	味付けのり 1	木綿豆腐 30 小松菜 ゆで 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	ゆかり 10 和え 10 みそ汁 100	白菜(ゆで) 30 食塩 0.1 ゆかり 0.3	もずく 50 の酢物 5 みそ汁 20 みそ汁 20 みそ汁 10 みそ汁 100	もずく 50 の酢物 5 みそ汁 20 みそ汁 20 みそ汁 10 みそ汁 100	いりごま 0.5	みそ汁 20 牛乳 100	もやし ゆで 20 玉葱 ゆで 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	たいみそ 8	たいみそ 8				
	みそ汁	チンゲンサイ 20 なす(ゆで) 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	キャベツ ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	牛乳 100	みそ汁 100	カットわかめ 0.5 えのき茸 20 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁 20 みそ汁 20 みそ汁 10 みそ汁 100	葉大根・葉、生 20 人参 皮剥(ゆ) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	牛乳 100	牛乳 100	みそ汁 20 大根 葉(ゆで) 20 棒麩 1 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁 20 大根 葉(ゆで) 20 棒麩 1 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁 20 大根 葉(ゆで) 20 棒麩 1 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150				
	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100	牛乳 100				
昼	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	鶏塩そうめん	たんぱく調整そうめん 70 若鶏もも 皮なし 20 食塩 0.5 鶏ガラスープ 0.15 かつお・昆布だし 150 淡口醤油 0.5 小葱(ゆで) 5	炊き込みご飯	精白米 70 むね 皮なし 8 ごぼう ゆで 4 人参 皮剥(ゆ) 4 減塩しょうゆ(5 みりん風調味料 2 グリーンピース 1.6 かつおだし 24	ハンバーグ	パンズパン50g 50 合挽肉 40 玉葱 ゆで 40 人参 皮剥(ゆ) 8 鶏卵 5 パン粉(乾燥) 5 白こしょう 0.01 菜種油 1 ケチャップ 8 キャベツ ゆで 20 サラダ菜(ゆで) 3	米飯	精白米 70	魚のトマトソース煮	さば・20g 20 ケチャップ 5 コンソメ 0.2 上白糖 1 玉葱 ゆで 20 トマト(ゆで) 30 ケチャップ 5 白こしょう 0.01 コンソメ 0.5 ブロッコリー 20	鶏肉クリーム煮	若鶏もも 皮なし 40 白こしょう 0.01 人参 皮剥(ゆ) 15 玉葱 ゆで 20 マッシュルーム 10 無塩バター 5 薄力粉 1等 5 牛乳 40 クリーム(植物) 8 食塩 0.2 白こしょう 0.01 パセリ(粉) 0.2 コンソメ 0.5	若鶏もも 皮なし 40 白こしょう 0.01 人参 皮剥(ゆ) 15 玉葱 ゆで 20 マッシュルーム 10 無塩バター 5 薄力粉 1等 5 牛乳 40 クリーム(植物) 8 食塩 0.2 白こしょう 0.01 パセリ(粉) 0.2 コンソメ 0.5	たんぱく調整そうめん 70 若鶏もも 皮なし 20 食塩 0.5 鶏ガラスープ 0.15 かつお・昆布だし 150 淡口醤油 0.5 小葱(ゆで) 5
	チキンカレー	若鶏もも 皮なし 20 玉葱 ゆで 25 人参 皮剥(ゆ) 15 無塩バター 3 薄力粉 1等 3 牛乳 10 カレー粉 0.5 カレールウ 8 ケチャップ 1 ウスターソース 2.5 ワイン(白) 2	魚塩麹焼き	あかうお・40g 40 塩こうじ 2 合成清酒 2 赤ピーマン(ゆ) 30 しそ(ゆで) 0.5	魚パン粉焼き	まだら・40g 40 白こしょう 0.01 パン粉(乾燥) 3 菜種油 1 キャベツ ゆで 20 人参 皮剥(ゆ) 5 マヨネーズ 5	焼き魚	からふとます 30 食塩 0.2 大根 皮剥(ゆ) 25 しそ(ゆで) 0.5 減塩正油パック 5	ポテトフライ	フライドポテト 40 菜種油 2 食塩 0.3 白こしょう 0.01	米飯	精白米 70	さつま芋(ゆで) 30 きゅうり(ゆで) 20 人参 皮剥(ゆ) 10 スイートコーン 10 マヨネーズ 8 白こしょう 0.01	大根サラダ	大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 5 きゅうり(ゆで) 10 穀物酢 5 調合油 3 食塩 0.2	大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 5 きゅうり(ゆで) 10 穀物酢 5 調合油 3 食塩 0.2		
	サラダ	キャベツ ゆで 20 トマト(ゆで) 20 ブロッコリー 10 鶏卵 25 穀物酢 5 調合油 3 減塩しょうゆ(2.5 白こしょう 0.01	ビーフソテー	ビーフン 5 玉葱 ゆで 40 ピーマン(ゆで) 8 菜種油 3 食塩 0.3 黒こしょう 0.01	さつま芋の甘煮	さつま芋(ゆで) 50 有塩バター 3 上白糖 3 パイナップル 40	山菜炒煮	たけのこ 水煮 40 わらび ゆで 30 菜種油 1 減塩しょうゆ(5 上白糖 1	野菜サラダ	きゅうり(ゆで) 30 トマト(ゆで) 20 鶏卵 25 穀物酢 5 調合油 3	米飯	精白米 70	さつま芋(ゆで) 30 きゅうり(ゆで) 20 人参 皮剥(ゆ) 10 スイートコーン 10 マヨネーズ 8 白こしょう 0.01	大根サラダ	大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 5 きゅうり(ゆで) 10 穀物酢 5 調合油 3 食塩 0.2	大根 皮剥(ゆ) 20 人参 皮剥(ゆ) 5 きゅうり(ゆで) 10 穀物酢 5 調合油 3 食塩 0.2		

献立表(週間)

透析 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	二色浸し	白菜(ゆで) 30 小松菜 ゆで 30 減塩しょうゆ(みりん風調味料) 5 1			ティック	大根 皮剥(ゆ) 30 マヨネーズパッ 10		食塩 0.2 白こしょう 0.01	卵とじ	えのき茸(味付) 10		白こしょう 0.01
				果物	もも缶(果肉) 40			お浸し	ずわいがに(水) 10 ほうれん草(ゆ) 30 のせ 減塩しょうゆ(2.5	野菜ジュース	きになる野菜(125		鶏卵 20 人参 皮剥(ゆ) 10 生椎茸 10 小葱(ゆで) 5 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01	チンゲンサイ 50 減塩しょうゆ(2.5 煮干しだし 2.5	たけのこ 水煮 30 えんどう ゆで 10 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1 かつお・昆布だ 20
								果物	黄桃缶 40	果物	もも缶(果肉) 40	果物	みかん缶詰(果) 40	果物	もも缶(果肉) 40 デザート エネブリンいち 40
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	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70
	煮魚	まこがれい・40 生姜 2 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 1.5 合成清酒 2.5 人参 皮剥(ゆ) 15 小松菜 ゆで 20	40	カツ卵とじ	豚角肉(肩ロ一) 30 食塩 0.15 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 1.5 鶏卵 1.5 パン粉(乾燥) 2.5 菜種油 4 玉葱 ゆで 40 生椎茸 ゆで 10 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 30 鶏卵 25	すき焼き	豚ももスライス 30 焼き豆腐 30 白菜(ゆで) 60 葱(ゆで) 15 しらたき 3 人参 皮剥(ゆ) 8 生椎茸 10 菜種油 5 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	豚肉ごま焼き	豚ももスライス 30 生姜 1.5 無塩バター 1 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1.25 いりごま 1 調合油 0.5 ブロッコリー 10 カリフラワー 10	照焼魚	すずき・40g 40 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 1.3 合成清酒 0.5 大根 皮剥(ゆ) 40 しそ(ゆで) 1 減塩正油パック 5	酢豚	豚角肉(肩ロ一) 20 減塩しょうゆ(0.3 生姜 0.3 片栗粉 1 菜種油 1.3 たけのこ 水煮 30 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 20 ピーマン(ゆで) 10 乾椎茸 0.5 菜種油 2 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 2 穀物酢 5 片栗粉 1	焼魚	さけ・40g 40 大根 皮剥(ゆ) 40 しそ(ゆで) 1 減塩正油パック 5
	筍の酢味噌かけ	たけのこ ゆで 30 カットわかめ 0.5 減塩みそ 5 上白糖 3 穀物酢 5		焼き茄子	なす(ゆで) 60 削り節 0.2 減塩正油パック 5	里芋田楽	里芋 ゆで 40 さやえんどう(6 減塩みそ 6 上白糖 1 みりん風調味料 2.5	青菜ソテー	きょうな ゆで 30 ぶなしめじ(ゆ) 10 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01	さつま芋の甘煮	さつま芋(ゆで) 30 上白糖 5 食塩 0.1	ジャーマンポテト	じゃが芋 ゆで 40 ベーコン 10 玉葱 ゆで 20 無塩バター 2 食塩 0.1 白こしょう 0.01 パセリ 0.5	木綿豆腐 30 玉葱(ゆで) 10 にんにく 0.5 生姜(ゆで) 3 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 ごま油 1 片栗粉 1 とうがらし 乾 0.2	
	野菜サラダ	きゅうり(ゆで) 20 大根 皮剥(ゆ) 20 セロリー(ゆで) 10 赤ピーマン(ゆ) 3 マヨネーズ 15		野菜サラダ	きゅうり(ゆで) 25 はつかだいこん 5 トマト(ゆで) 20 マヨネーズ 10 煮物 西洋かぼちゃ(50 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 煮干しだし 10	胡瓜の辛し和え	きゅうり(ゆで) 20 減塩しょうゆ(2.5 粉辛子 0.2	豆腐生姜あんかけ	減塩しょうゆ(2.5 粉飴ムス(ラ・フラン) 58	もやしゆで	もやし ゆで 30 えんどう ゆで 4 削り節 0.5 減塩しょうゆ(2.5	湯葉とお浸し	湯葉 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	ソテー	キャベツ ゆで 30 糸みつば ゆで 10 食塩 0.2 調合油 2

献立表(週間)

透析 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)	
夕											玉葱 ゆで	20		
											葱(ゆで)	5		
											穀物酢	5		
											減塩しょうゆ(2.5		
											上白糖	3		
栄養価	1419 kcal	蛋白質 46.3 g	1516 kcal	蛋白質 48.5 g	1478 kcal	蛋白質 48.2 g	1463 kcal	蛋白質 48.3 g	1446 kcal	蛋白質 48.1 g	1472 kcal	蛋白質 48.4 g	1517 kcal	蛋白質 49.4 g
	脂質 34.3 g	炭水化 221.8 g	脂質 38.8 g	炭水化 235.9 g	脂質 35.6 g	炭水化 236.2 g	脂質 37.2 g	炭水化 228.5 g	脂質 39.2 g	炭水化 217.8 g	脂質 35.2 g	炭水化 235.1 g	脂質 39.7 g	炭水化 231.9 g
	塩分 5.5 g		塩分 5.1 g		塩分 5.0 g		塩分 5.5 g		塩分 5.2 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g	

献立表(週間)

透析 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	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																					
	ツナと 玉葱の 炒め物	ライトツナ缶 玉葱 ゆで 赤ピーマン (ゆ グリーンピース 菜種油 中華味 食塩 白こしょう	20 20 5 3 2 0.5 0.3 0.01	卵とじ	冷凍全卵 玉葱 ゆで さやいんげん (ゆ 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖 みりん風調味料 煮干しだし	50 30 15 5 1 2.5 30	アスパ ラのソ テー	グリーンアスパ 赤ピーマン (ゆ 無塩バター 食塩 白こしょう	20 5 1 0.2 0.01	中華炒 め	もやし ゆで 玉葱 ゆで 人参 皮剥 (ゆ 菜種油 中華味 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖	40 20 10 1 0.5 2.5 0.5	焼き魚	ほっけ・20g 大根 皮剥 (ゆ しそ 減塩しょうゆ (ゆ 野菜ソ テー	20 40 1 2.5 30 10	米飯	精白米	70	鶏肉照 焼き	若鶏もも 皮な 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖 みりん風調味料 ブロッコリー カリフラワー マヨネーズパッ	20 2.5 0.5 1 10 10																					
	人参と 水菜の ナムル	もやし ゆで きょうな ゆで 人参 皮剥 (ゆ 減塩しょうゆ (ゆ 穀物酢 上白糖 ごま油	30 10 10 2.5 5 2 1	チンゲ ン菜の 炒め煮	はんぺん チンゲンサイ 人参 皮剥 (ゆ 菜種油 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖 ごま	10 40 10 1 2.5 1 1	かぶの レモン 和え	かぶ 皮剥 (ゆ ゆず (果皮) レモン (果汁) 食塩 上白糖	20 1 5 0.2 3	きゅう りの酢 の物	きゅうり (ゆで 人参 皮剥 (ゆ 穀物酢 上白糖 減塩しょうゆ (ゆ	20 5 5 3 2.5	梅肉和 え	白菜 (ゆで) 梅干し (調味漬 みりん風調味料 ほうれん草 (ゆ 葱 (ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	40 5 2.5 30 5 10 150	和え物	きゅうり (ゆで カットわかめ めんつゆ (スト マヨネーズ	30 0.5 1 5	もやし の炒煮	もやし ゆで 人参 皮剥 (ゆ 油揚げ 菜種油 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖	30 10 5 1 2.5 0.5																					
	のり佃 煮	減塩あまのり佃 煮	8	味付け のり	味付けのり	1	みそ汁	ほうれん草 (ゆ もやし ゆで 淡色辛みそ 煮干しだし	20 20 10 150	みそ汁	大根 葉 (ゆで キャベツ ゆで 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 10 150	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100																		
	みそ汁	白菜 (ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 150	みそ汁	小松菜 ゆで えのき茸 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 10 150	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	みそ汁	玉葱 ゆで さやえんどう (ゆ 淡色辛みそ 煮干しだし	20 5 10 150	みそ汁	いわのり 小葱 (ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	2 2 10 150																		
昼	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	稲庭風 うどん	稲庭風うどん ほうれん草 (ゆ 葱 (ゆで) かつお・昆布だ 減塩しょうゆ (ゆ みりん風調味料	150 20 5 300 10 5	米飯	精白米	70	パン	胚芽ロール ホテルブレッド	48 40	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	魚の香 草焼き	まだら・50g 食塩 白こしょう パン粉 (乾燥) タイム パセリ (粉) 無塩バター オリーブ油 サニーレタス ソースパック	50 0.2 0.01 1 0.1 0.1 3 3 3 5	魚三五 八焼き	ほっけ (三五八 大根 皮剥 (ゆ しそ (ゆで) 減塩正油パック	40 40 1 5	稲庭風 うどん	ほうれん草 (ゆ 葱 (ゆで) かつお・昆布だ 減塩しょうゆ (ゆ みりん風調味料	20 5 300 10 5	揚げ鶏 のおろ しあん かけ	若鶏もも 皮な 片栗粉 菜種油 玉葱 ゆで ぶなしめじ もやし ゆで 人参 皮剥 (ゆ 大根 皮剥 (ゆ 減塩しょうゆ (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 ゆで	40 2 5 50 20 20 5 50 7.5 1 2.5 2.5 30 1 5	スープ 煮	じゃが芋 ゆで ブロッコリー キャベツ ゆで 人参 皮剥 (ゆ コンソメ 白こしょう	30 15 10 10 0.5 0.01	魚バタ 一焼き	まだら・30g 食塩 白こしょう 無塩バター もやし ゆで ピーマン (ゆで 菜種油 食塩 白こしょう	30 0.15 0.01 4 30 5 2 0.2 0.3 0.03	豆腐海 鮮あん かけ	木綿豆腐 ベビーホタテ むきエビ あさり 玉葱 ゆで 人参 皮剥 (ゆ ピーマン (ゆで 中華味 食塩 白こしょう	25 10 20 10 30 10 10 0.5 0.3 0.01
	炊合せ	大根 皮剥 (ゆ たけのこ 水煮 生椎茸 人参 皮剥 (ゆ 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖 合成清酒 煮干しだし	15 20 5 10 5 1 2.5 15	和え物	きゅうり (ゆで 春雨 かにかま 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖 ごま油	20 3 5 2.5 0.5 0.5	あさり 大根	むきあさり 大根 皮剥 (ゆ 煮干しだし 合成清酒	20 50 5 1	煮物	かぶ 皮剥 (ゆ 人参 皮剥 (ゆ さやいんげん (ゆ 減塩しょうゆ (ゆ	20 15 15 5	サラダ	レタス (ゆで) 人参 皮剥 (ゆ マヨネーズパッ コーン	30 5 10 20	酢の物	なが芋 水煮 きゅうり (ゆで 上白糖 穀物酢 食塩	30 5 3 2.5 0.2	豚肉と 大根の 煮物	豚並肉 (肩・脂 大根 皮剥 (ゆ 人参 皮剥 (ゆ 菜種油 減塩しょうゆ (ゆ 上白糖 みりん風調味料 煮干しだし	20 20 10 1 5 1 2.5 15																					

献立表(週間)

透析 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	キャベツサラダ	キャベツ ゆで	20	果物	合成清酒	5	酢の物	みりん風調味料	1	お浸し	上白糖	1	バター	玉葱	15	煮物	菜種油	3	ゴマ和え	さやえんどう	4																																																													
		きゅうり(ゆで)	5		食塩	0.1		減塩しょうゆ()	5		煮干しだし	15		ジュ	薄力粉 1等		3.5	減塩みそ		4	小松菜 ゆで	50																																																												
		人参 皮剥(ゆ)	3		小葱	3		食塩	0.1		小葱	2		白菜(ゆで)	30		無塩バター	2.5		上白糖	2	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	ごま	0.5																																																							
	お浸し	マヨネーズ	8	りんご 缶詰	りんご 缶詰	40	西洋なし(缶詰)	西洋なし(缶詰)	40	バター	お浸し	白菜(ゆで)	30	果物	牛乳	50	西洋なし(缶詰)	コンソメ	0.25	果物	味噌炒め	30																																																												
		ケチャップ	2		クリーム(植物)	20		キャベツ ゆで	30		お浸し	白菜(ゆで)	30		生椎茸 ゆで	20		無塩バター	2		煮物	凍り豆腐	4	かつお・昆布だ	10	味噌炒め	30																																																							
		スイートコーン	5		上白糖	2		人参 皮剥(ゆ)	5		穀物酢	5	焼き		無塩バター	2		食塩	0.2		西洋なし(缶詰)	40	小葱(ゆで)	5	味噌炒め	30	玉葱 ゆで	30																																																						
果物	ぶどう 缶詰	40	果物	西洋なし(缶詰)	40	果物	西洋なし(缶詰)	40	果物	もも缶(果肉)	40	果物	西洋なし(缶詰)	40	果物	黄桃缶	40	クリーム(植物)	20	マービー 液状	5	果物	りんご 缶詰	40																																																										
																									ほうれん草(ゆ)	40	減塩しょうゆ()	5	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	3	生椎茸 ゆで	20	西洋なし(缶詰)	40	黄桃缶	40	クリーム(植物)	20	マービー 液状	5	りんご 缶詰	40																																						
																									ほうれん草(ゆ)	40	減塩しょうゆ()	5	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	3	生椎茸 ゆで	20	西洋なし(缶詰)	40	黄桃缶	40	クリーム(植物)	20	マービー 液状	5	りんご 缶詰	40																																						
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	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70																																																										
																									豚生姜焼き	豚かたロース	40	肉団子	鶏ひき肉	20	チキンカツ	若鶏もも 皮なし	20	海鮮炒め	するめいか	15	豚すき	豚ももスライス	40	鶏肉の香味だれ	若鶏もも 皮なし	30	塩焼き	そい	20g	20																																				
																									れんこん炒煮	減塩しょうゆ()	5	の甘酢あんか	玉葱 ゆで	30	鶏卵	鶏卵	3	白こしょう	0.01	薄力粉 1等	3	パン粉(乾燥)	3	菜種油	10	レタス(ゆで)	5	トマト(ゆで)	15	とびっこ	大根 皮剥(ゆ)	20	人参 皮剥(ゆ)	3	小松菜 ゆで	5	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とびっこ	5																								
																										上白糖	1	合成清酒	2.5	生姜	3	菜種油	2	ブロッコリー	40	鶏卵	25	マヨネーズパツ	10	れんこん ゆで	50	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1	大根 皮剥(ゆ)	40	わかめ	カットわかめ	1	油揚げ	10	酢味噌和え	きゅうり(ゆで)	30	揚げ茄子	なす(ゆで)	30	菜種油	5	なめこ	5	おろし	大根 皮剥(ゆ)	40	きゅうり(ゆで)	10	なめこ(水煮缶)	20	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	1	昆布だし	15	碗物	茶そば	20
																										減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1	れんこん ゆで	50	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1	れんこん ゆで	50	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1	れんこん ゆで	50	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1	れんこん ゆで	50	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1											
																									おろし和え	大根 皮剥(ゆ)	40	わかめ	カットわかめ	1	油揚げ	10	酢味噌和え	きゅうり(ゆで)	30	揚げ茄子	なす(ゆで)	30	菜種油	5	なめこ	5	おろし	大根 皮剥(ゆ)	40	きゅうり(ゆで)	10	なめこ(水煮缶)	20	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	1	昆布だし	15	碗物	茶そば	20																								
																										なめこ	20	の煮物	油揚げ	10	酢味噌和え	きゅうり(ゆで)	30	揚げ茄子	なす(ゆで)	30	菜種油	5	なめこ	5	おろし	大根 皮剥(ゆ)	40	きゅうり(ゆで)	10	なめこ(水煮缶)	20	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	1	昆布だし	15	碗物	茶そば	20																										
																										きゅうり(ゆで)	5	穀物酢	5	淡口醤油	2.5	玉葱 ゆで	40	人参 皮剥(ゆ)	10	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1	れんこん ゆで	50	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1	れんこん ゆで	50	菜種油	1	減塩しょうゆ()	2.5	上白糖	0.5	とうがらし 乾	0.1																			
																									ソテー	玉葱 ゆで	40	なすの味噌煮	なす	50	減塩みそ	6	上白糖	1	煮干しだし	10	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58																				
																										人参 皮剥(ゆ)	10	なすの味噌煮	なす	50	減塩みそ	6	上白糖	1	煮干しだし	10	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58																							
																										菜種油	1	なすの味噌煮	なす	50	減塩みそ	6	上白糖	1	煮干しだし	10	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58																							
																									コンソメ	0.5	白こしょう	0.01	きのみ	ぶなしめじ(ゆ)	10	まいたけ(ゆで)	10	えのき茸(水煮)	10	エリンギ	10	いりごま	1	マヨネーズ	8	食塩	0.1	白こしょう	0.01	湯豆腐	切りみつば ゆ	5	木綿豆腐	25	減塩しょうゆ()	2.5	デザート	エネブリンいち	40																											

献立表(週間)

透析 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)		
夕										ゼリー	青りんごゼリー	60									
栄養価	エネルギー	1491 kcal	蛋白質 49.4 g	エネルギー	1576 kcal	蛋白質 49.5 g	エネルギー	1490 kcal	蛋白質 49.6 g	エネルギー	1485 kcal	蛋白質 49.4 g	エネルギー	1478 kcal	蛋白質 46.8 g	エネルギー	1512 kcal	蛋白質 49.4 g	エネルギー	1493 kcal	蛋白質 48.3 g
	脂質	42.4 g	炭水化 219.6 g	脂質	42.7 g	炭水化 241.0 g	脂質	37.3 g	炭水化 231.4 g	脂質	34.8 g	炭水化 238.7 g	脂質	38.6 g	炭水化 234.6 g	脂質	42.0 g	炭水化 227.9 g	脂質	37.5 g	炭水化 233.8 g
	塩分	5.8 g		塩分	5.4 g		塩分	5.8 g		塩分	5.6 g		塩分	5.6 g		塩分	5.7 g		塩分	5.6 g	

献立表(週間)

透析 1

朝	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)		
	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
中華炒め	若鶏ささ身	20	焼き魚	ほっけ開き	20	豆腐煮	焼き豆腐	50	干草焼	冷凍全卵	20	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	
	玉葱 ゆで	20		大根 皮剥(ゆ)	40		人参 皮剥(ゆ)	15	き	上白糖	0.5		減塩しょうゆ(2.5	テー	人参 皮剥(ゆ)	10	腐	キャベツ ゆで	50	
	人参 皮剥(ゆ)	10		しそ	0.5		減塩しょうゆ(2.5		食塩	0.15		上白糖	0.5		玉葱 ゆで	20		葱(ゆで)	10	
	キャベツ ゆで	30		減塩しょうゆ(2.5		上白糖	0.5		小松菜 ゆで	5		みりん風調味料	1		菜種油	2		人参 皮剥(ゆ)	10	
	さやえんどう(5		減塩しょうゆ(2.5		煮干しだし	30		玉葱 ゆで	5		煮干しだし	30		食塩	0.3		菜種油	2	
	ごま油	3	とろろ	なが芋(ゆで)	30					人参 皮剥(ゆ)	2.5		さやえんどう(4		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(5	
	減塩しょうゆ(5	芋	煮干しだし	5	ソテー	キャベツ ゆで	20	切干大	切干し大根	3	磯和え	もやし ゆで	40	ゴマ和	さやいんげん(20		上白糖	1	
	白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(2.5		人参 皮剥(ゆ)	10	根の炒	人参 皮剥(ゆ)	10		人参 皮剥(ゆ)	5	え	キャベツ ゆで	20		煮干しだし	15	
	片栗粉	1		焼きのり	0.2		ピーマン(ゆで	10	煮	油揚げ	3		焼きのり	0.3		減塩しょうゆ(2.5	さつま	さつま芋(ゆで	30	
塩たらこ	たらこ	5	みそ汁	キャベツ ゆで	30		菜種油	1		菜種油	2		減塩しょうゆ(2.5		上白糖	0.5	芋煮	減塩しょうゆ(2.5	
	しそ(ゆで)	0.5		生椎茸 ゆで	5		食塩	0.2		減塩しょうゆ(5		減塩しょうゆ(2.5		ごま	1		上白糖	0.5	
えのきと胡瓜の和え物	えのき茸	20		淡色辛みそ	10	味付けのり	味付けのり	1		煮干しだし	15	みそ汁	キャベツ ゆで	20	みそ汁	大根 葉(ゆで	5		煮干しだし	5	
	きゅうり(ゆで	40		煮干しだし	150					白菜(ゆで)	30		葱(ゆで)	5		なす(皮なし)	20		小松菜 ゆで	20	
	食塩	0.2	漬物	なす しば漬	10					棒麩	1		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10	おかか	減塩しょうゆ(2.5	
	みりん風調味料	1	牛乳			みそ汁	玉葱 ゆで	20		梅漬け	梅干し(調味漬	5	煮干しだし	150		煮干しだし	150	和え	上白糖	0.5	
みそ汁	もやし ゆで	20					大根 葉(ゆで	10							松前漬	松前漬	7.5		削り節	0.3	
	小葱(ゆで)	5					淡色辛みそ	10		牛乳	牛乳	100									
	淡色辛みそ	10					煮干しだし	150	漬物あ	たくあん漬(干	5				牛乳	牛乳	100	みそ汁	もやし ゆで	20	
	煮干しだし	150							え	きゅうり(ゆで	20								玉葱 ゆで	10	
牛乳	牛乳	100																	淡色辛みそ	10	
																			煮干しだし	150	
																		牛乳	牛乳	100	
昼	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	塩ラー	中華めん ゆで	170	豚もも 赤肉	20	パン	メロンパン65g	65	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	
鶏肉の塩麴焼き	若鶏もも 皮な	30	揚げ出し豆腐	木綿豆腐	75		菜種油	1	魚の唐揚げ	魚の唐揚げ	40	カレー	合挽肉	20	魚の葱ソース	さけ・40g	40	チキンピカタ	若鶏もも 皮な	20	
	塩こうじ	1.5		片栗粉	5		生姜(ゆで)	2		食塩	0.1	風味メ	玉葱 ゆで	40		生姜(ゆで)	3		食塩	0.1	
	菜種油	1		菜種油	6		減塩しょうゆ(2.5		減塩しょうゆ(5	ンチカツ	なが芋	5		葱(ゆで)	20		白こしょう	0.01	
	ブロッコリー	20		減塩しょうゆ(5		上白糖	1		合成清酒	2		鶏卵	3		減塩しょうゆ(2.5		薄力粉 1等	3	
	マヨネーズ	5		食塩	0.1		合成清酒	2.5		みりん風調味料	2		白こしょう	0.01		穀物酢	5		鶏卵	5	
南瓜煮物	西洋かぼちゃ(35		みりん風調味料	2.5		しなちく	5		片栗粉	1		カレー粉	0.5		レモン(果汁)	2		調合油	1	
	減塩しょうゆ(1.25		煮干しだし	30		なると	5		菜種油	5		薄力粉 1等	5		とうがらし 乾	0.5		ケチャップ	5	
	上白糖	0.5		生姜(ゆで)	3		鶏卵	25		レタス(ゆで)	10		カレー粉	0.3		ごま油	1		ブロッコリー	20	
	かつおだし	7.5		ししとうがらし	5		小葱(ゆで)	3		煮物	豚並肉(肩・脂	15		鶏卵	5		ブロッコリー	20		サニーレタス(4
				貝割大根(ゆで	3		鶏ガラスープ	2		煮物	たけのこ 水煮	20		パン粉(乾燥)	6		マヨネーズ	15			
				食塩	0.3		白こしょう	0.01			人參 皮剥(ゆ)	10		菜種油	8				野菜炒め	きょうな ゆで	
				白こしょう	0.01						減塩しょうゆ(5		キャベツ ゆで	20	豆腐あ	木綿豆腐	25		ぶなしめじ	10
											グリーンピース(3		人參 皮剥(ゆ)	5	んかけ	合挽肉	10		黄ピーマン(ゆ)	5
											減塩しょうゆ(5		ソースパック	5		人參 皮剥(ゆ)	5		菜種油	1
											上白糖	1					貝割大根(ゆで	3		かき油	3
											煮干しだし	15	サラダ	トマト(ゆで)	20		乾椎茸(ゆで)	0.3		合成清酒	1
														きゅうり(ゆで	20		グリーンピース(3			
														鶏卵	25		減塩しょうゆ(5	お浸し	えのき茸	10
														穀物酢	5		上白糖	1		白菜(ゆで)	40

献立表(週間)

透析 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)
栄養 価	エネルギー - 1462 kcal 蛋白質 48.2 g	エネルギー - 1555 kcal 蛋白質 46.5 g	エネルギー - 1467 kcal 蛋白質 49.1 g	エネルギー - 1470 kcal 蛋白質 48.1 g	エネルギー - 1426 kcal 蛋白質 47.9 g	エネルギー - 1515 kcal 蛋白質 49.5 g	エネルギー - 1497 kcal 蛋白質 48.6 g
	脂質 39.0 g 炭水化 225.0 g	脂質 41.7 g 炭水化 244.5 g	脂質 38.7 g 炭水化 219.7 g	脂質 40.9 g 炭水化 219.5 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
	塩分 5.0 g	塩分 5.3 g	塩分 5.7 g	塩分 5.0 g	塩分 5.7 g	塩分 5.2 g	塩分 4.8 g

献立表(週間)

透析 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	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						
	大根煮物	大根 皮剥(ゆ) 油揚げ 人参 皮剥(ゆ) 減塩しょうゆ(上白糖 煮干しだし さやえんどう(20 5 8 2.5 1 15 3	炒煮	もやし ゆで 人参 皮剥(ゆ) 菜種油 減塩しょうゆ(上白糖	30 10 1 5 1	豆腐の	木綿豆腐 さやえんどう(生姜(ゆで) 減塩しょうゆ(鶏ガラスープ 片栗粉	50 5 2 1 0.2 1	塩たら	たらこ しそ 和種なばな ゆ 湯葉 干し 減塩しょうゆ(5 0.5 20 1 2.5	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70			
	卵豆腐	冷凍全卵 煮干しだし 食塩 生姜 減塩しょうゆ(上白糖 片栗粉 しそ	20 40 0.2 2 2.5 1 0.2 0.5	ひきわり納豆 葱(ゆで) 減塩正油パック ゴマ和え	20 2 5 20 4 2.5 0.5	フゲン	チンゲンサイ 人参 皮剥(ゆ) いたやがい ごま油 食塩 白こしょう 胡瓜の 酢の物	50 10 20 3 0.2 0.01 30 3	め煮	キャベツ ゆで ピーマン(ゆで) 人参 皮剥(ゆ) 菜種油 減塩しょうゆ(上白糖	20 10 10 1 2.5 1	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70				
	みそ汁	大根 葉(ゆで) ぶなしめじ(ゆ) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	みそ汁	きょうな ゆで じゃが芋 ゆで 淡色辛みそ 煮干しだし	10 10 150	みそ汁	大根 皮剥(ゆ) 大根 葉(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	のり佃煮	減塩あまのり佃煮	8	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70			
	漬物	パリッコ	5	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			
	果物	西洋なし(缶詰)	40				牛乳	牛乳	100																		
	牛乳	牛乳	100																								
昼	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	五目うどん	うどん ゆで 尾なしえび 鶏卵	240 20 25	米飯	精白米	70	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			
	魚の竜田揚げ	さば・40g 減塩しょうゆ(合成清酒 みりん風調味料 生姜 薄力粉 1等 菜種油 サニーレタス	40 5 2.5 2.5 1 3 6 8	煮魚	まごがれい・30 生姜 減塩しょうゆ(上白糖 合成清酒 みりん風調味料 人参 皮剥(ゆ) スナップえんど	30 3 10 2 1.5 1.5 10 10	ポテト	男爵コロッケ 菜種油 キャベツ ゆで ソースパック	55 8 20 5	回鍋肉	豚ばら キャベツ ゆで ピーマン(ゆで) 葱(ゆで) 菜種油 減塩みそ 上白糖 トウバンジャン	30 70 10 15 2 8 1	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			
	炒め物	キャベツ ゆで 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ) ピーマン(ゆで) 調合油 食塩 白こしょう 鶏ガラスープ	20 20 10 8 3 0.3 0.01 0.5	お浸し	ほうれん草(ゆ) 減塩しょうゆ(2.5) きゅうり(ゆで) しそ 梅干し(調味漬) 削り節	30 2.5 20 0.3 2 0.2	コロケ	白菜(ゆで) ピーナッツバター 減塩しょうゆ(上白糖	60 5 2.5 1	南瓜の煮物	かぼちゃ(ゆで) スナップえんど 減塩しょうゆ(上白糖 煮干しだし	40 10 2.5 0.5 15	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			
				はんぺ	はんぺん	20							ポトフ	じゃが芋 ゆで 人参 皮剥(ゆ) マッシュルーム コンソメ パセリ(粉)	60 20 5 0.5 0.5	蒸し豚肉あんかけ	豚ももスライス 生姜 玉葱 ゆで ピーマン(ゆで) 乾椎茸(ゆで) 菜種油 減塩しょうゆ(上白糖 煮干しだし 片栗粉	30 2 30 10 0.3 1 5 1 30 1	ゼンギ	若鶏もも 皮なし 生姜 減塩しょうゆ(合成清酒 薄力粉 1等 調合油 サニーレタス レモン	30 3 5 1 6 5 10	大根なます	大根 皮剥(ゆ) はつかだいこん きゅうり(ゆで) 穀物酢 上白糖 食塩	40 5 10 5 3 0.3	焼きかぼちゃ	西洋かぼちゃ(食塩	40 0.2

献立表(週間)

透析 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)								
昼	野菜サ ラダ	カリフラワー	30	んマヨ ネーズ	10	果物	黄桃缶	40	揚げな す	なす(ゆで)	40	イタリ	カリフラワー	20	さやえんどう(3						
		きゅうり(ゆで)	15	焼き						菜種油	5	アンサ	きゅうり(ゆで)	20	減塩しょうゆ(2.5	白こしょう	0.01				
里芋田 楽		トマト(ゆで)	30	果物	もも缶(果肉)	40				小葱(ゆで)	2	ラダ	玉葱(ゆで)	10	上白糖	0.5	白こしょう	0.01				
		カットわかめ	0.5						減塩しょうゆ(2.5		穀物酢	5	削り節	0.5							
		いりごま	0.5						減塩しょうゆ(2.5		オリーブ油	3	湯豆腐	木綿豆腐	25	味噌浸 し	カットわかめ	0.5			
		穀物酢	5						みかん缶詰(果	40		減塩しょうゆ(2.5		減塩正油パック	5		白菜	40			
		調合油	3						果物			白こしょう	0.01		葱(ゆで)	2		葱	3			
		減塩しょうゆ(2.5									もも缶(果肉)	40	果物	りんご 缶詰	60		減塩みそ	5			
		白こしょう	0.01									果物			クリーム(植物	20		上白糖	0.3			
												ジュース	きになる野菜(125	マービー 液状	5	果物	みかん缶詰(果	40			
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	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70				
豚の生 姜焼き		豚ロース(脂身	30	チキン	鶏ひき肉	50	焼き魚	そい 40g	40	えびフ	尾付きえび	20	揚げ魚	まだら・30g	30	五目炊 き込み ご飯	若鶏もも 皮な	8	米飯	精白米	70	
		生姜	3	ハンバ ーグ	パン粉(乾燥)	2		しそ(ゆで)	0.5	ライ	かぼちゃ(ゆで	20	チリソ ース	食塩	0.1		生椎茸	8	照焼魚	ぶり・40g	40	
		減塩しょうゆ(5		牛乳	5		大根 皮剥(ゆ	40		白こしょう	0.01		白こしょう	0.01		人参 皮剥(ゆ	2.5		減塩しょうゆ(5	
		合成清酒	2.5		食塩	0.3		減塩しょうゆ(2.5		薄力粉 1等	6		薄力粉 1等	3		ごぼう(ゆで	4		上白糖	1	
		菜種油	1		玉葱(ゆで)	50	野菜サ ラダ	きょうな(ゆで	10		鶏卵	5		菜種油	2		油揚げ	1.6		みりん風調味料	2.5	
		人参 皮剥(ゆ	5		人参 皮剥(ゆ	5		キャベツ(ゆで	30		パン粉(乾燥)	10		ケチャップ	5		減塩しょうゆ(4		合成清酒	0.8	
		キャベツ(ゆで	20		鶏卵	3		ミニトマト(ゆ	15		菜種油	6		穀物酢	2.5		みりん風調味料	0.8		大根 皮剥(ゆ	50	
		マヨネーズ	5		ケチャップ	5		マヨネーズパッ	10		トマト(ゆで)	15		減塩しょうゆ(1		グリンピース(3		しそ	1	
					人参 皮剥(ゆ	30					サラダ菜(ゆで	5		上白糖	2		かつおだし	25		減塩正油パック	5	
					有塩バター	1					ソースパック	5		合成清酒	2.5							
煮物		なが芋 水煮	40			和え物	小松菜(ゆで)	30	茶碗蒸	鶏卵	50		ごま油	1	魚塩焼	さば・20g	20	きんぴ	ごぼう(ゆで)	40		
		人参 皮剥(ゆ	15				人参 皮剥(ゆ	10	し	煮干しだし	50		にんにく	1	き	大根 皮剥(ゆ	40	らごぼ	人参 皮剥(ゆ	10		
		さやいんげん(10				減塩しょうゆ(2.5		かつおだし	50		生姜	1		しそ(ゆで)	0.5	う	ごま油	1		
		減塩しょうゆ(5				煮干しだし	2.5		若鶏ささ身	10		トウバンジャン	0.5		減塩正油パック	5		減塩しょうゆ(5		
		上白糖	1							ぎんなん(ゆで	3		ラー油	0.5		かつおだし	15		上白糖	1		
		煮干しだし	15	あちゃ ら漬け	かぶ 皮剥(ゆ	30	ゼリー	はちみつレモン	60		なんと	8		葱(ゆで)	20	筑前煮	里芋(ゆで)	25		煮干しだし	15	
					人参 皮剥(ゆ	5					糸みつば(ゆで	2		片栗粉	1		人参 皮剥(ゆ	15		いりごま	0.5	
					真昆布	0.3					食塩	0.3		とびっ	大根 皮剥(ゆ	30		たけのこ 水煮	15	マカロ	マカロニ 乾	4
					食塩	0.2					みりん風調味料	1		こと野 菜の和	人参 皮剥(ゆ	5	マカロ	きゅうり(ゆで)	20	ニサラ	きゅうり(ゆで)	20
					上白糖	3					え物	40		え物	小葱(ゆで)	2	ダ	ローズハム	8		マヨネーズ	10
中華風 酢物		緑豆春雨	5							小松菜(ゆで)	10		減塩しょうゆ(2.5		菜種油	3		白こしょう	0.01		
		きくらげ(乾)	0.5	海藻と ワケのワ ダ	ライトツナ缶(10					人参 皮剥(ゆ	5		上白糖	1		減塩しょうゆ(5		白こしょう	0.01	
		たけのこ 水煮	15		レタス(ゆで)	20					生姜	2		とびっこ	5		上白糖	1				
		人参 皮剥(ゆ	5		トマト(ゆで)	20					いりごま	0.5		卵とじ	鶏卵	25	サラダ	キャベツ(ゆで)	40	絹さや	さやえんどう	20
		鶏卵	20		海藻サラダ	1					ごま油	2			玉葱(ゆで)	20		ブロッコリー	15	とえの	えのき茸	20
		穀物酢	5		ごま油	1					減塩しょうゆ(2.5			葱(ゆで)	5		トマト(ゆで)	20	き茸の	無塩バター	3
		食塩	0.2		減塩しょうゆ(2					上白糖	1			食塩	0.2		マヨネーズ	10	ソテー	食塩	0.3
		上白糖	2		穀物酢	5					穀物酢	2.5			白こしょう	0.01		白こしょう	0.01		白こしょう	0.01
		ごま油	1		上白糖	1					お浸し	白菜(ゆで)	50			杏仁フ ルーツ	杏仁フルーツ	60				
					白こしょう	0.01					減塩しょうゆ(2.5										
			オニオ	玉葱(ゆで)	20																	

献立表(週間)

透析 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)							
夕				ンと舞 茸ソテ ー	まいたけ 5 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01			かつお・昆布だ 5													
				ゼリー	青りんごゼリー 60																
栄養 価	エネルギー	1516 kcal	蛋白質 48.9 g	エネルギー	1496 kcal	蛋白質 49.4 g	エネルギー	1508 kcal	蛋白質 48.9 g	エネルギー	1521 kcal	蛋白質 49.6 g	エネルギー	1506 kcal	蛋白質 49.0 g	エネルギー	1455 kcal	蛋白質 48.2 g	エネルギー	1517 kcal	蛋白質 48.9 g
	脂質	41.4 g	炭水化 225.9 g	脂質	37.1 g	炭水化 234.8 g	脂質	36.4 g	炭水化 238.1 g	脂質	41.7 g	炭水化 227.3 g	脂質	41.3 g	炭水化 227.1 g	脂質	36.7 g	炭水化 228.1 g	脂質	42.5 g	炭水化 226.9 g
	塩分	5.5 g		塩分	5.9 g		塩分	5.8 g		塩分	5.5 g		塩分	5.6 g		塩分	5.6 g		塩分	5.5 g	

献立表(週間)

透析 1

		6月29日(金)		6月30日(土)		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)	
夕		ごぼう ゆで	30	減塩しょうゆ(2.5										
		人参 皮剥(ゆ)	10	みりん風調味料	2.5										
		菜種油	3												
		小葱(ゆで)	2												
		減塩しょうゆ(2.5												
		上白糖	0.5												
栄養価	1489 kcal	蛋白質	47.8 g	1479 kcal	蛋白質	48.2 g									
	脂質	34.8 g	炭水化	237.4 g	脂質	42.2 g	炭水化	218.6 g	脂質	g	炭水化	g	脂質	g	炭水化
	塩分	5.9 g			塩分	5.7 g			塩分	g			塩分	g	