

献立表(週間)

透析 1

	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)		
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
	豆腐の	木綿豆腐	25	野菜炒	冷凍全卵	50	五目煮	さつま揚げ	20	鮭甘塩	秋鮭塩焼き(骨	20	きんぴ	ごぼう ゆで	40	野菜ソ	キャベツ ゆで	50	野菜卵	冷凍全卵	25
	野菜あ	玉葱 ゆで	30	り卵	かつおだし	5		大根 皮剥(ゆ	50	焼き	しそ(ゆで)	1	ら	人参 皮剥(ゆ	10	テー	玉葱 ゆで	10	炒め	ほうれん草(ゆ	20
	んかけ	人参 皮剥(ゆ	5		キャベツ ゆで	20		人参 皮剥(ゆ	10					ごま油	1		人参 皮剥(ゆ	10		玉葱 ゆで	20
		減塩しょうゆ(5		グリーンアスパ	10		乾椎茸	0.5	人参と	小松菜 ゆで	20		減塩しょうゆ(2.5		菜種油	1		菜種油	1
		上白糖	1		人参 皮剥(ゆ	10		さやいんげん(10	小松菜	もやし ゆで	5		上白糖	1		食塩	0.3		食塩	0.3
		合成清酒	1		食塩	0.5		減塩しょうゆ(2.5	のナム	人参 皮剥(ゆ	7.5		いりごま	1		白こしょう	0.01		白こしょう	0.01
		みりん風調味料	1		上白糖	1		上白糖	1	ル	ごま	1									
		片栗粉	1	チンゲ	チンゲンサイ	20		煮干しだし	20		減塩しょうゆ(2.5	卵焼き	冷凍全卵	50	鶏肉照	若鶏もも 皮な	20	煮物	大根 皮剥(ゆ	40
		小葱(ゆで)	2	ン菜の	玉葱 ゆで	10					穀物酢	2.5		食塩	0.2	焼き	減塩しょうゆ(2.5		人参 皮剥(ゆ	10
				炒め煮	赤ピーマン(ゆ	10	塩たら	たらこ	5		上白糖	2		上白糖	0.1		上白糖	1.5		凍り豆腐	2
	きゅう	きゅうり(ゆで	30		菜種油	1	こ	しそ	1		ごま油	0.5		菜種油	1		菜種油	1		減塩しょうゆ(2.5
	りの梅	梅干し(調味漬	2		減塩しょうゆ(5								パセリ	1		パセリ	1		上白糖	1
	肉和え	みりん風調味料	0.5		上白糖	1	白菜の	白菜(ゆで)	60	ソテー	キャベツ ゆで	30								煮干しだし	10
		上白糖	0.2		お浸し			減塩しょうゆ(2.5		ピーマン(ゆで	5	野菜サ	きょうな ゆで	20	みそ汁	小松菜 ゆで	20			
				梅和え	梅干し(調味漬	2		かつお節	0.5		菜種油	1	ラダ	玉葱 ゆで	10		もやし ゆで	20	佃煮	減塩あまのり佃	8
	のり佃	減塩あまのり佃	8		みりん風調味料	2.5					食塩	0.25		黄ピーマン	5		淡色辛みそ	10			
	煮				白菜(ゆで)	40	みそ汁	木綿豆腐	30		白こしょう	0.01		穀物酢	5		煮干しだし	150	みそ汁	キャベツ ゆで	30
								カットわかめ	0.5					上白糖	0.5					ぶなしめじ	10
	みそ汁	さやえんどう(5	みそ汁	キャベツ ゆで	20		小葱(ゆで)	2	みそ汁	貝割大根(ゆで	5		調合油	3	和え物	なす(ゆで)	20		葱(ゆで)	5
		ぶなしめじ	10		ほうれん草(ゆ	10		淡色辛みそ	10		いわのり	2		食塩	0.2		食塩	0.2		淡色辛みそ	10
		白菜(ゆで)	20		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10		黒こしょう	0.01		しそ	0.2		煮干しだし	150
		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150					煮干しだし	150									
		煮干しだし	150				牛乳	牛乳	100				みそ汁	キャベツ ゆで	30	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100
	牛乳	牛乳	100		牛乳	100				牛乳	牛乳	100									
														棒麩	2						
														淡色辛みそ	10						
														煮干しだし	150						
													牛乳	牛乳	100						
														牛乳	100						
昼	そば	そば ゆで	180	米飯	精白米	70	ホット	ドッグパン40g	40	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	七タそ	そうめん ゆで	200
		葱(ゆで)	5				ドック	フランクフルト	16.3										うめん	オクラ(ゆで)	15
				煮魚	まこがれい・40	40		ケチャップ	5	ごま味	豚もも 脂身な	30	ハヤシ	豚ももスライス	40	魚の生	さわら・20g	20		鶏卵	10
	つゆ	かつお・昆布だ	80		生姜	2		キャベツ ゆで	15	噌炒め	なす(ゆで)	60	ライス	玉葱 ゆで	50	姜焼き	食塩	0.1		菜種油	0.2
		めんみ 1.8L	10		減塩しょうゆ(7.5		菜種油	1		ピーマン(ゆで	10		マッシュルーム	20		減塩しょうゆ(5			
					上白糖	1					赤ピーマン(ゆ	10		菜種油	3		合成清酒	5	つけ汁	かつお・昆布だ	70
	天ぷら	尾付きえび	20		合成清酒	2.5	グラタ	若鶏もも 皮な	30		黄ピーマン(ゆ	10		ハヤシフレーク	9		生姜	3		めんみ 1.8L	10
		さつま芋(ゆで	20		里芋 ゆで	20	ン	尾なしえび	10		ごま油	3		ウスターソース	2.5		サニーレタス(3			
		玉葱 ゆで	30		小松菜 ゆで	20		玉葱 ゆで	30		減塩みそ	7		ケチャップ	2.5				薬味	小葱(ゆで)	2
		人参 皮剥(ゆ	5		上白糖	1		無塩バター	6		みりん風調味料	3		白こしょう	0.01	炒煮	小松菜 ゆで	50		生姜	5
		薄力粉 1等	15	けんち	木綿豆腐	10		薄力粉 1等	10		上白糖	2		グリーン	5		菜種油	1			
		鶏卵	5	ん煮	大根 皮剥(ゆ	20		牛乳 1000ml	80		合成清酒	1		すり白ゴマ	2		減塩しょうゆ(5	茄子の	なす(ゆで)	50
		菜種油	15		人参 皮剥(ゆ	10		コンソメ	0.5		すり白ゴマ	2	グリーン	レタス(ゆで)	20		上白糖	1	肉味噌	菜種油	5
					減塩しょうゆ(5		食塩	0.3				ンサラ	トマト(ゆで)	15	冷奴	木綿豆腐	25	かけ	鶏ひき肉	20
	肉じゃ	じゃが芋 ゆで	40		上白糖	1		白こしょう	0.01	サラダ	レタス(ゆで)	10		ダ	マヨネーズパッ	10		かつお節	葱	10	
	が	若鶏むね皮なし	10		みりん風調味料	2.5		パン粉(乾燥)	3		きゅうり(ゆで	20						小葱(ゆで)	1	にんにく	0.5
		玉葱 ゆで	20		煮干しだし	15		パルメザンチー	0.1		はつかだいこん	5						減塩正油パック	5	生姜	5
		人参 皮剥(ゆ	10								穀物酢	5	春雨の	緑豆春雨	5					上白糖	1
		調合油	1	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ	40	フレン	きょうな ゆで	20		調合油	3	中華風	玉葱 ゆで	40						

献立表(週間)

透析 1

	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		減塩しょうゆ (5 上白糖 1 小葱 (ゆで) 1		きゅうり (ゆで 10 人参 皮剥 (ゆ 5 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.2	チサラ 5 ダ 10 鶏卵 12.5 マヨネーズパッ 10	黄ピーマン (ゆ 5 トマト (ゆで) 10 鶏卵 12.5 マヨネーズパッ 10		食塩 0.2 白こしょう 0.01	ソテー	にら 葉・ゆで 10 ごま油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01 中華味 0.3	果物	西洋なし (缶詰 40		合成清酒 3 減塩しょうゆ (2.5 減塩みそ 2 ごま油 1 片栗粉 1		
	ゴマ和え	小松菜 ゆで 50 ごま 1 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 0.5	温野菜 サラダ	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	煮物	西洋かぼちゃ (20 いんげん ゆで 10 生椎茸 ゆで 5 減塩しょうゆ (5 上白糖 1 煮干しだし 15	果物	みかん缶詰 (果 40			レモン 煮	さつま芋 (ゆで 60 上白糖 5 レモン (果汁) 3		
	果物	もも缶 (果肉) 40	果物	りんご 缶詰 40			チンゲンサイ のソテー	玉葱 ゆで 10 チンゲンサイ 10 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01					七タゼリー	天の川ゼリー 50		
							果物	ぶどう 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		
	マヨネーズ焼き	ささ身 20 食塩 0.1 黒こしょう 0 マヨネーズ 5 パセリ (粉) 0.1 サニーレタス 5	メンチカツ	合挽肉 40 玉葱 ゆで 40 鶏卵 3 パン粉 (乾燥) 1 牛乳 3 食塩 0.2 白こしょう 0.01	鶏の西京焼	若鶏もも 皮な 30 減塩みそ 5 みりん風調味料 2.5 上白糖 0.5 大根 皮剥 (ゆ 40 しそ (ゆで) 0.5	おろし煮	まだら・30g 30 片栗粉 2 菜種油 6 生姜 3 減塩しょうゆ (7.5 上白糖 3 合成清酒 2.5 大根 皮剥 (ゆ 40	焼き魚	あかうお・30g 30 大根 皮剥 (ゆ 40 しそ 1 減塩正油パック 5	豚カツ	豚角肉 (肩ロ一 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 4 鶏卵 3 パン粉 (乾燥) 5 菜種油 6 パセリ 1.5 ブロッコリー 20 ソースパック 5	鶏肉のおろしあん	若鶏もも 皮な 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 合成清酒 1 薄力粉 1等 2 ごま油 2 大根 皮剥 (ゆ 50 小松菜 ゆで 10 人参 皮剥 (ゆ 10 葱 (ゆで) 5 生姜 1 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		
	大根の煮物	大根 皮剥 (ゆ 30 人参 皮剥 (ゆ 10 さやいんげん (10 菜種油 2 減塩しょうゆ (2.5 合成清酒 1 煮干しだし 15 鶏卵 25	リヤンパン	緑豆春雨 5 もやし ゆで 15 しそ 1 穀物酢 2.5 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 1 ごま油 0.5 いりごま 1	きのこの和え物	生椎茸 10 えのき茸 10 ぶなしめじ 10 エリンギ 10	麻婆豆腐	木綿豆腐 25 鶏ひき肉 5 玉葱 ゆで 20 葱 (ゆで) 5 菜種油 1.5 にんにく 0.25 生姜 2.5 減塩しょうゆ (1.25 減塩みそ 1 上白糖 0.5 合成清酒 1.25 ごま油 0.5 片栗粉 0.5 とうがらし 乾 0.1	ホタテのオイスターソース	ベビーホタテ 20 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥 (ゆ 10 ぶなしめじ 15 ピーマン (ゆで 5 ごま油 1 かき油 5 白こしょう 0.01	野菜サラダ	キャベツ ゆで 20 トマト (ゆで) 20 鶏卵 25 マヨネーズ 5	煮物	里芋 ゆで 40 生椎茸 ゆで 10 人参 皮剥 (ゆ 10 減塩しょうゆ (5 上白糖 1 煮干しだし 15 えんどう ゆで 5	サラダ	キャベツ ゆで 40 玉葱 ゆで 10 人参 皮剥 (ゆ 5 マヨネーズパッ 10 カリフラワー 40 人参 皮剥 (ゆ 10 淡口醤油 0.5 穀物酢 5 上白糖 3 ゆず (果皮) 1
	ほうれん草の白和え	里芋 ゆで 20 いりごま 1 減塩みそ 2.5 上白糖 3 板こんにゃく 20 減塩しょうゆ (5 みりん風調味料 1 ほうれん草 (ゆ 10 人参 皮剥 (ゆ 5	南瓜のサラダ	西洋かぼちゃ (30 きゅうり (ゆで 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10			ポテトサラダ	じゃが芋 ゆで 40 きゅうり (ゆで 15 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	きんとん	さつま芋 (ゆで 50 無塩バター 3 上白糖 3 青りんごゼリー 60	大根の味噌煮	大根 皮剥 (ゆ 60 大根 葉 (ゆで 20 減塩みそ 5 上白糖 2 煮干しだし 5				

献立表(週間)

透析 1

	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)	
夕			ソテー	玉葱 ゆで 20 貝割大根・芽 5 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(2.5 昆布だし 5 かつおだし 5						
栄養価	1457 kcal	蛋白質 47.3 g	1558 kcal	蛋白質 49.5 g	1484 kcal	蛋白質 49.8 g	1474 kcal	蛋白質 48.4 g	1581 kcal	蛋白質 48.9 g	1468 kcal	蛋白質 48.8 g	1488 kcal	蛋白質 44.8 g
	脂質 35.8 g	炭水化 230.7 g	脂質 42.3 g	炭水化 234.6 g	脂質 38.9 g	炭水化 228.0 g	脂質 38.3 g	炭水化 227.9 g	脂質 39.9 g	炭水化 250.8 g	脂質 40.3 g	炭水化 219.8 g	脂質 33.0 g	炭水化 246.5 g
	塩分 5.5 g		塩分 5.4 g		塩分 5.5 g		塩分 5.0 g		塩分 5.5 g		塩分 5.2 g		塩分 5.6 g	

献立表(週間)

透析 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	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															
	豆腐そぼろかけ	木綿豆腐 鶏ひき肉 ごま油 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖 合成清酒 さやいんげん(10)	25 10 1 2.5 1 1 10	焼き生揚げ	生揚げ 白こしょう 菜種油 ブロッコリー 減塩正油パック	35 0.01 1 20 5	白菜の軟らか煮	白菜(ゆで) 人参皮剥(ゆで) えんどう(ゆで) 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖 煮干しだし	100 10 6 2.5 1 30	野菜炒め煮	キャベツ(ゆで) ピーマン(ゆで) 黄ピーマン(ゆで) 人参皮剥(ゆで) 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	焼き魚	さけ・40g 食塩 しそ(ゆで)	40 0.2 0.5	切干大根煮	切干し大根 人参皮剥(ゆで) 乾椎茸(ゆで) さやいんげん(10) 減塩しょうゆ(5) 上白糖 煮干しだし	3 10 0.5 10 2.5 1 30	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70												
	炒煮	もやし(ゆで) さつま揚げ ピーマン(ゆで) 菜種油 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖	40 10 5 1 2.5 1	炒煮	焼き竹輪 菜種油 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖	10 1 2.5 1	切り干し大根	切干し大根 人参皮剥(ゆで) しそ 減塩しょうゆ(2.5)	3 5 0.3 2.5	みそ汁	葱(ゆで) 調合油 濃口醤油 上白糖 みりん風調味料 煮干しだし	5 2 3 1 1 10	みそ汁	白菜(ゆで) ぶなしめじ(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 10 150	漬物	白菜(ゆで) ごま和え いりごま 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖	30 1 1 2.5 0.5	白菜の生姜醤油	白菜(ゆで) 生姜 減塩しょうゆ(2.5)	60 3 2.5	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	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100
	白飯	精白米	70	米飯	精白米	70	パン	南瓜パン60g	60	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	赤飯	もち米 精白米	35 35	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70												
	肉野菜炒め	豚ももスライス キャベツ(ゆで) 人参皮剥(ゆで) 玉葱(ゆで) ピーマン(ゆで) 菜種油 食塩 白こしょう かき油 濃口醤油	30 60 15 20 10 5 0.3 0.01 3 5	揚げ魚のあんかけ	まだら・40g 片栗粉 菜種油 生姜(ゆで) きくらげ(ゆで) ぶなしめじ(ゆで) 貝割大根(ゆで) 減塩しょうゆ(5) 上白糖 片栗粉 煮干しだし	40 4 6 3 0.5 20 10 5 1 1 30	マカロニニグラタン	マカロニ乾 若鶏もも皮 玉葱(ゆで) マッシュルーム 無塩バター 薄力粉1等 牛乳1000ml 食塩 パン粉(乾燥) パルメザンチー パセリ(粉)	10 10 20 10 3 8 80 0.2 0.5 0.5 0.2	焼き魚ときのこソテー	せい40g 白こしょう 生椎茸(ゆで) ぶなしめじ(ゆで) 人参皮剥(ゆで) えんどう(ゆで) 菜種油 減塩しょうゆ(5) 上白糖 みりん風調味料 合成清酒	40 0.01 10 10 10 5 1 5 1 2.5 2.5	肉鍋	豚ももスライス 玉葱(ゆで) たけのこ水煮 人参皮剥(ゆで) しらたき 葱(ゆで) 減塩しょうゆ(5) 上白糖 煮干しだし みりん風調味料	20 20 20 10 15 7.5 5 0.5 15 1.25	魚塩焼き	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5	煮しめ	大根皮剥(ゆで) 焼き竹輪 生椎茸 人参皮剥(ゆで) 減塩しょうゆ(5) 上白糖	40 10 5 8 5 1	中華風サラダ	もやし(ゆで) きゅうり(ゆで) かにかま カットわかめ 減塩しょうゆ(2.5) 穀物酢	30 10 5 0.5 2.5 5	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5
	南瓜サラダ	かぼちゃ(ゆで) きゅうり(ゆで) マヨネーズ 白こしょう サニーレタス	40 10 10 0.01 8	炊合せ	大根皮剥(ゆで) 鶏卵 人参皮剥(ゆで) 菜種油 減塩しょうゆ(5)	20 25 15 3 5	千切り野菜サラダ	大根皮剥(ゆで) きゅうり(ゆで) きょうな(ゆで) トマト(ゆで) 減塩しょうゆ(2.5)	30 20 10 20 2.5	イカの酢みそ和え	するめいか 葱(ゆで) 減塩みそ 上白糖 穀物酢	30 40 5 3 3	中華風サラダ	もやし(ゆで) きゅうり(ゆで) かにかま カットわかめ 減塩しょうゆ(2.5) 穀物酢	30 10 5 0.5 2.5 5	煮しめ	大根皮剥(ゆで) 焼き竹輪 生椎茸 人参皮剥(ゆで) 減塩しょうゆ(5) 上白糖	40 10 5 8 5 1	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5	魚塩焼	ぶり・50g 大根皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	50 50 0.5 5						

献立表(週間)

透析 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	バンサ ンスー	カットわかめ 緑豆春雨 葱(ゆで) 穀物酢 食塩 上白糖 ごま油	0.5 2 5 5 0.2 1 2		上白糖 煮干しだし	1 15		穀物酢 調合油 白こしょう	5 3 0.01		野菜サ ラダ	20 5 10		上白糖 ごま油 いりごま	3 1 0.5		上白糖 穀物酢 減塩しょうゆ(1 5 2.5		食塩 黒こしょう	0.3 0.01
	果物	もも缶(果肉)	40	磯和え	なが芋 水煮 きゅうり(ゆで) 穀物酢 上白糖 食塩	30 10 5 3 0.2	ソテー	小松菜 ゆで 人参 皮剥(ゆ) 菜種油 食塩 白こしょう	30 10 1 0.3 0.01	卵豆腐	鶏卵 煮干しだし 食塩 小葱(ゆで)	20 20 0.2 2	長芋の オスター 炒め	なが芋(ゆで) 大根 葉(ゆで) 無塩バター 合成清酒 かき油 食塩	30 5 1.5 1 1 0.1	漬物	キャベツ ゆで 人参 皮剥(ゆ) 食塩	20 5 0.1	二色浸 し	白菜(ゆで) 小松菜 ゆで 減塩しょうゆ(30 30 5 1
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
	魚フラ イ	まだら・20g 食塩 白こしょう 薄力粉 1等 鶏卵 パン粉(乾燥) 菜種油 ブロッコリー ミニトマト(ゆ ソースパック	20 0.1 0.01 2 5 5 6 30 15 5	鶏肉ケ チャッ プ煮	若鶏もも 皮な 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ 食塩 ケチャップ ウスターソース クリーム(植物 グリーンアスパ 黄ピーマン(ゆ	20 20 10 0.2 10 2.5 5 15 10	魚フラ イ	ほっけ・30g 白こしょう 薄力粉 1等 鶏卵 パン粉(乾燥) 菜種油 サラダ菜(ゆで ソースパック	30 0.01 5 3 4 4 6 5	揚げ鶏 ネギソ ース	若鶏もも 皮な 減塩しょうゆ(30 2.5 2.5	えびの フリッ ター	尾なしえび 食塩 薄力粉 1等 片栗粉 鶏卵 菜種油 ブロッコリー サニーレタス(20 0.2 8 2 10 10 30 5 8	鶏肉の 和風炒 め	若鶏もも 皮な 生揚げ ブロッコリー 菜種油 みりん風調味料 減塩しょうゆ(15 20 20 3 3 5 0.3 0.01	カツ卵 とじ	豚角肉(肩ロー 食塩 白こしょう 薄力粉 1等 鶏卵 パン粉(乾燥) 菜種油 玉葱 ゆで 生椎茸 ゆで 減塩しょうゆ(30 0.15 0.01 1.5 1.5 2.5 4 40 10 7.5
	かにあ んかけ	かぶ 皮剥(ゆ 人参 皮剥(ゆ かにかま グリーンピース(50 15 5 3 0.2	酢ばす	れんこん ゆで 赤ピーマン(ゆ 食塩 上白糖 穀物酢	30 10 0.2 3 5	おかか 煮	ふき ゆで 減塩しょうゆ(40 5 0.5 15 0.5	炊き合 わせ	大根 皮剥(ゆ 人参 皮剥(ゆ 乾椎茸(ゆで) 減塩しょうゆ(20 15 1 5 1 15 4	南瓜の コンソ メ煮	かぼちゃ(ゆで 玉葱 ゆで コンソメ 食塩	30 20 0.5 0.2	筍の酢 味噌か け	たけのこ ゆで カットわかめ 減塩みそ 上白糖 穀物酢	30 0.5 5 3 5		みりん風調味料 煮干しだし 鶏卵 グリーンピース(2.5 30 25 3
	めかぶ の和え 物	めかぶわかめ 減塩しょうゆ(30 2.5	温野菜 サラダ ゴマド レッシ ング	スナップえんど 人参 皮剥(ゆ カリフラワー マヨネーズ 上白糖 いりごま	30 8 20 15 1 1	酢みそ 添え	むきあさり カットわかめ 葱(ゆで) 穀物酢 減塩みそ 上白糖	10 0.5 40 2.5 3 3	ポテト サラダ	じゃが芋 ゆで きゅうり(ゆで 人参 皮剥(ゆ マヨネーズ 食塩 白こしょう トマト(ゆで) サラダ菜(ゆで	30 10 5 8 0.2 0.01 20 5	ソテー	チンゲンサイ 人参 皮剥(ゆ 菜種油 食塩	30 10 2 0.2	煮物	じゃが芋 ゆで 玉葱 ゆで 減塩しょうゆ(30 20 2.5	煮物	西洋かぼちゃ(50
	卵とじ	鶏卵 キャベツ ゆで 小葱(ゆで) 菜種油 食塩 白こしょう	25 40 2 1 0.2 0.01		ホールカーネル 菜種油 食塩 白こしょう	10 10 1 0.2 0.01							デザート	粉飴ムス(ラ・フラン	58		煮干しだし	20		上白糖 煮干しだし	1 10

献立表(週間)

透析 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)	
夕							とろろ 和え	かつとろろ昆布 1 きゅうり(ゆで) 20 減塩しょうゆ(2.5 穀物酢 2.5						
栄養価	1452 kcal	蛋白質 45.8 g	1510 kcal	蛋白質 48.1 g	1403 kcal	蛋白質 48.0 g	1476 kcal	蛋白質 49.8 g	1532 kcal	蛋白質 47.9 g	1465 kcal	蛋白質 49.6 g	1511 kcal	蛋白質 48.3 g
	脂質 38.5 g	炭水化 224.1 g	脂質 41.0 g	炭水化 232.0 g	脂質 40.0 g	炭水化 205.5 g	脂質 35.5 g	炭水化 230.9 g	脂質 38.6 g	炭水化 241.7 g	脂質 36.6 g	炭水化 226.7 g	脂質 38.7 g	炭水化 234.6 g
	塩分 5.6 g		塩分 5.6 g		塩分 5.5 g		塩分 5.8 g		塩分 5.1 g		塩分 5.5 g		塩分 5.1 g	

献立表(週間)

透析 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)			
昼				調合油 3 上白糖 1		食塩 0.2 白こしょう 0.01		えのき茸(味付) 10		白こしょう 0.01	ダ	人参 皮剥(ゆ) 3 マヨネーズ 8 ケチャップ 2 スイートコーン 5		合成清酒 5 食塩 0.1 小葱 3		
			果物	みかん缶詰(果) 40	野菜ジュース	きになる野菜() 125	卵とじ	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	チンゲンサイ 50 減塩しょうゆ() 2.5 お浸し 煮干しだし 2.5	お浸し	ほうれん草(ゆ) 40 減塩しょうゆ() 5	果物	りんご 缶詰 40 クリーム(植物) 20 上白糖 2		
					果物	もも缶(果肉) 40			筍の煮物	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	ぶどう 缶詰 40				
							果物	みかん缶詰(果) 40			デザート	エネプリンいち 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	米飯	精白米 70
	すき焼き	豚ももスライス 40 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) 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	うなぎ	うなぎ・20g 20 濃口醤油 2.5 上白糖 2.5 みりん風調味料 2.5 合成清酒 1.25 しそ(ゆで) 1 さんしょう 0.3	肉団子	鶏ひき肉 20 玉葱 ゆで 30 あんか 3 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 3 玉葱 ゆで 50 人参 皮剥(ゆ) 20 乾椎茸 1 菜種油 0.5 減塩しょうゆ() 5 上白糖 1 片栗粉 1 穀物酢 5 小葱(ゆで) 5	鶏ひき肉 20 玉葱 ゆで 30 鶏卵 3 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 3 玉葱 ゆで 50 人参 皮剥(ゆ) 20 乾椎茸 1 菜種油 0.5 減塩しょうゆ() 5 上白糖 1 片栗粉 1 穀物酢 5 小葱(ゆで) 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	もやし	もやし ゆで 30 きゅうり(ゆで) 5 人参 皮剥(ゆ) 5 ごま油 1 食塩 0.2 いりごま 0.3	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	麻婆豆腐	木綿豆腐 30 玉葱 ゆで 50 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	かにあしかけ	大根 皮剥(ゆ) 50 人参 皮剥(ゆ) 15 かにかま 5 グリーンピース() 3 淡口醤油 2.5 かつおだし 1 片栗粉 1	わかめ	カットわかめ 1 油揚げ 10 人参 皮剥(ゆ) 5 さやえんどう() 5 菜種油 1 減塩しょうゆ() 2.5 上白糖 0.5		
	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	木綿豆腐 25 乾椎茸 0.5 生姜 5 かつお・昆布だ 15 減塩しょうゆ() 5 片栗粉 1	湯葉と小松菜のお浸し	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	お浸し	白菜(ゆで) 40 減塩しょうゆ() 2.5 削り節 0.2	羊羹	さらしあん 7 上白糖 10 食塩 0.05 水 40 寒天 0.4	なすの味噌煮	さやいんげん() 20 なす 50 減塩みそ 6 上白糖 1 煮干しだし 10 粉飴(5ラ・フラン) 58	

献立表(週間)

透析 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)	
夕							玉葱 ゆで	20					ト	
							葱 (ゆで)	5						
							穀物酢	5						
							減塩しょうゆ (2.5						
							上白糖	3						
栄養価	174 kcal	蛋白質 49.5 g	1424 kcal	蛋白質 44.6 g	1446 kcal	蛋白質 48.1 g	1472 kcal	蛋白質 48.4 g	1515 kcal	蛋白質 49.4 g	1425 kcal	蛋白質 41.7 g	1576 kcal	蛋白質 49.5 g
脂質	33.1 g	炭水化 236.3 g	脂質 35.3 g	炭水化 225.5 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 231.4 g	脂質 33.0 g	炭水化 232.5 g	脂質 42.7 g	炭水化 241.0 g
塩分	4.9 g		塩分 5.5 g		塩分 5.2 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g		塩分 5.4 g		塩分 5.4 g	

献立表(週間)

透析 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	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		
	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(40 20 10 1 0.5 2.5	焼き魚	ほっけ・20g 大根 皮剥(ゆ しそ 減塩しょうゆ(20 40 1 2.5	野菜卵とじ	キャベツ ゆで 人参 皮剥(ゆ さやいんげん(80 10 10	鶏肉照焼き	若鶏もも 皮な 減塩しょうゆ(20 2.5	中華炒め	若鶏ささ身 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ キャベツ ゆで さやえんどう(20 20 10 30 5	焼き魚	ほっけ開き 大根 皮剥(ゆ しそ 減塩しょうゆ(20 40 0.5 2.5		
	焼き魚	さば・20g 食塩 しそ(ゆで)	20 0.1 1	納豆	納豆 葱(ゆで) 減塩正油パック	20 2 5	野菜ソテー	キャベツ ゆで きょうな ゆで 菜種油 食塩 白こしょう	30 10 1 0.3 0.01	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	もやし炒煮	もやし ゆで 人参 皮剥(ゆ 油揚げ 菜種油	30 10 5 1	塩たらこ	たらこ しそ(ゆで)	5 0.5	みそ汁	キャベツ ゆで 生椎茸 ゆで 淡色辛みそ 煮干しだし	30 5 10 150		
	レモン和え	大根 皮剥(ゆ ゆず(果皮) レモン(果汁) 食塩 上白糖	20 1 5 0.2 3	きゅうりの酢物の物	きゅうり(ゆで 人参 皮剥(ゆ 穀物酢 上白糖 減塩しょうゆ(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	40 5 2.5	切り干し大根の炒め煮	切干し大根 油揚げ 菜種油 減塩しょうゆ(4 5 1 5	白菜の香味和え	白菜(ゆで) しそ(ゆで) ゆかり	50 0.5 0.5	えのきと胡瓜の和え物	えのき茸 きゅうり(ゆで 食塩 みりん風調味料	20 40 0.2 1	漬物	なす しば漬 牛乳	10 100		
	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	みそ汁	玉葱 ゆで さやえんどう(20 5	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	みそ汁	もやし ゆで 小葱(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 5 10 150	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	牛乳	牛乳	100		
昼	そば	そば ゆで 鶏卵 蒸しかまぼこ ほうれん草(ゆ 葱(ゆで) かつお・昆布だ 減塩しょうゆ(180 12.5 10 20 5 150 10 2.5	米飯	精白米 揚げ鶏のあんかけ	70 40	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	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70		
	ごま和え	生椎茸 エリンギ さやいんげん(20 20 20	揚げ鶏のあんかけ	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 減塩しょうゆ(40 2 5 50 20 20 7.5	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 0.03	豆腐海鮮かけ	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 片栗粉	25 10 20 10 30 10 10 0.5 0.3 0.01 1	鶏肉の塩麴焼き	鶏肉の 塩麴焼 き 菜種油 ブロッコリー マヨネーズ	30 1.5 1 20 5	揚げ出し豆腐	木綿豆腐 片栗粉 菜種油 減塩しょうゆ(75 5 6 5		
	切干大根煮	切干し大根 人参 皮剥(ゆ さやえんどう(3 8 5	煮物	大根 皮剥(ゆ 人参 皮剥(ゆ さやいんげん(20 15 15	サラダ	レタス(ゆで) 人参 皮剥(ゆ マヨネーズパッ	30 5 10	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(20 20 10 1 5	こんにゃくの炒め煮	つきこんにゃく えんどう ゆで 菜種油 減塩しょうゆ(40 5 3 2.5	みそ炒め	若鶏もも 皮な ピーマン(ゆで 赤ピーマン(ゆ 黄ピーマン(ゆ 菜種油 減塩みそ 上白糖	20 10 10 10 1 6 2		
		減塩しょうゆ(2.5		減塩しょうゆ(5		オリーブ油 食塩 白こしょう	1 0.3 0.01		なす味噌炒め	なす(ゆで) 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ 乾椎茸	20 20 5 0.3		みりん風調味料 煮干しだし	2.5 15		白菜の 減塩しょうゆ(60 2.5		玉葱の	玉葱 ゆで	20

献立表(週間)

透析 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)		
夕				ゼリー	青りんごゼリー	60															
栄養価	エネルギー	1418 kcal	蛋白質 48.4 g	エネルギー	1476 kcal	蛋白質 49.1 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	エネルギー	1461 kcal	蛋白質 48.1 g	エネルギー	1555 kcal	蛋白質 46.5 g
	脂質	36.2 g	炭水化 220.8 g	脂質	34.7 g	炭水化 236.5 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	脂質	39.0 g	炭水化 224.7 g	脂質	41.7 g	炭水化 244.5 g
	塩分	5.3 g		塩分	5.6 g		塩分	5.6 g		塩分	5.7 g		塩分	5.6 g		塩分	5.0 g		塩分	5.3 g	

献立表(週間)

透析 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)
栄養 価	エネルギー 1482 kcal 蛋白質 49.9 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 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 42.4 g 炭水化 215.2 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 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 5.8 g	塩分 5.0 g	塩分 5.7 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g