

献立表(週間)

透析 2

	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)			
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	
	焼き魚	ほっけ・40g	40	野菜卵	キャベツ ゆで	80	鶏肉照	若鶏もも 皮な	30	中華炒	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	鶏卵	20	
		大根 皮剥(ゆ)	40	とじ	人参 皮剥(ゆ)	10	焼き	減塩しょうゆ(2.5	め	玉葱 ゆで	20		食塩	0.05		人参 皮剥(ゆ)	15	き	上白糖	0.5	
		しそ	1		さやいんげん(10		上白糖	0.5		人参 皮剥(ゆ)	10		大根 皮剥(ゆ)	40		減塩しょうゆ(2.5		食塩	0.15	
		減塩しょうゆ(2.5		かつおだし	20		みりん風調味料	1		キャベツ ゆで	30		しそ	0.5		上白糖	0.5		小松菜 ゆで	5	
	野菜ソ	キャベツ ゆで	30		食塩	0.8		ブロッコリー	20		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	
	テー	きょうな ゆで	10		鶏卵	50		カリフラワー	20		ごま油	3		とろろ		ソテー	キャベツ ゆで	20		人参 皮剥(ゆ)	10	
		菜種油	1	和え物	きゅうり(ゆで	30		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ(5		なが芋(ゆで)	30		煮干しだし	5	切干大	切干し大根	3	
		食塩	0.3		カットわかめ	0.5	もやし	もやし ゆで	30		白こしょう	0.01		芋			減塩しょうゆ(2.5	根の炒	人参 皮剥(ゆ)	10	
		白こしょう	0.01		めんつゆ(スト	1	の炒煮	人参 皮剥(ゆ)	10		片栗粉	1		減塩しょうゆ(2.5		焼きのり	0.2	煮	油揚げ	3	
					マヨネーズ	5		油揚げ	5	塩たら	たらこ	5		みそ汁						菜種油	2	
	梅肉和	白菜(ゆで)	40		菜種油	1		菜種油	1	こ	しそ(ゆで)	0.5	みそ汁	キャベツ ゆで	30		生椎茸	5		上白糖	1	
	え	梅干し(調味漬	5	切り干し	切干し大根	4		減塩しょうゆ(2.5	えのき	えのき茸	20		淡色辛みそ	10	味付け	味付けのり	1		減塩しょうゆ(5	
		みりん風調味料	2.5	し大根	油揚げ	5		上白糖	0.5	と胡瓜	きゅうり(ゆで	40		煮干しだし	150		煮干しだし	150		上白糖	1	
				の炒め	菜種油	1		白菜の	白菜(ゆで)	50	の和え	食塩	0.2							煮干しだし	15	
	みそ汁	もやし ゆで	30	煮	減塩しょうゆ(5	白菜の	白菜(ゆで)	50	物	みりん風調味料	1	漬物	なす しば漬	10	みそ汁	玉葱 ゆで	20	みそ汁	白菜(ゆで)	10	
		葱(ゆで)	5		上白糖	1	ゆかり	しそ(ゆで)	0.5								大根 葉(ゆで	10		棒麩	1	
		淡色辛みそ	10		煮干しだし	15	和え	ゆかり	0.5	みそ汁	もやし ゆで	20	牛乳	牛乳	100		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150	
		煮干しだし	150	みそ汁	玉葱 ゆで	20	みそ汁	いわのり	2		小葱(ゆで)	5					煮干しだし	150				
	牛乳	牛乳	100		さやえんどう(5		小葱(ゆで)	2		淡色辛みそ	10					煮干しだし	150	漬物あ	たくあん漬(干	5	
					淡色辛みそ	10		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	100				牛乳	牛乳	100	え	きゅうり(ゆで	20	
					煮干しだし	150		煮干しだし	150													
				牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100													
昼	パン	胚芽ロール	48	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	塩ラー	中華めん ゆで	200	米飯	精白米	84	
		ホテルブレッド	40												メン	豚もも 赤肉	30					
	スープ	じゃが芋 ゆで	30	魚バタ	まだら・30g	30	エビの	尾付きえび	40	みそ煮	若鶏もも 皮な	50	揚げ出	木綿豆腐	50		菜種油	1	魚の唐	そい 60g	60	
	煮	ブロッコリー	20	一焼き	白こしょう	0.01	バター	ししとうがらし	5		生姜(ゆで)	3	し豆腐	片栗粉	4		生姜(ゆで)	2	揚げ	食塩	0.1	
		キャベツ ゆで	10		無塩バター	4	焼き	ぶなしめじ(ゆ	10		大根 皮剥(ゆ	30		菜種油	6		減塩しょうゆ(2.5		減塩しょうゆ(5	
		人参 皮剥(ゆ	10		もやし ゆで	30		白こしょう	0.01		人参 皮剥(ゆ	20		減塩しょうゆ(5		上白糖	1		合成清酒	2	
		コンソメ	0.5		ピーマン(ゆで	5		有塩バター	7		減塩みそ	8		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		菜種油	2		パセリ	1		減塩しょうゆ(2.5		みりん風調味料	2.5		しなちく	5		片栗粉	1	
					食塩	0.1		サラダ菜(ゆで	6		減塩しょうゆ(2.5		煮干しだし	30		なると	5		菜種油	5	
					白こしょう	0.03					合成清酒	2.5		生姜(ゆで)	3		鶏卵	25		レタス(ゆで)	10	
	ピーマ	赤ピーマン(ゆ	10				煮物	さつま芋(ゆで	40		みりん風調味料	2.5		ししとうがらし	5		小葱(ゆで)	3				
	ンソテ	黄ピーマン(ゆ	10	酢の物	なが芋 水煮	30		大根 皮剥(ゆ	20	南瓜煮	西洋かぼちゃ(30		貝割大根(ゆで	3		食塩	0.3	煮物	豚並肉(肩・脂	15	
	ー	ピーマン(ゆで	10		きゅうり(ゆで	5		小松菜 ゆで	10	物	減塩しょうゆ(1.25	みそ炒	乾椎茸	0.5		鶏ガラスープ	2		たけのこ 水煮	20	
		オリーブ油	1		上白糖	3		減塩しょうゆ(2.5		上白糖	0.5		ピーマン(ゆで	10		白こしょう	0.01		人参 皮剥(ゆ	10	
		食塩	0.3		穀物酢	2.5		上白糖	0.5		かつおだし	7.5		赤ピーマン(ゆ	10					グリーンピース(3	
		白こしょう	0.01		食塩	0.2		煮干しだし	1					黄ピーマン(ゆ	10		鶏のか	若鶏もも 皮な	20	減塩しょうゆ(5	
	サラダ	レタス(ゆで)	30	なす味	なす(ゆで)	20	菜の花	和種なばな ゆ	50	こんに	つきこんにやく	40		菜種油	1		ら揚げ	減塩しょうゆ(2.5		上白糖	1
		人参 皮剥(ゆ	5	噌炒め	玉葱 ゆで	20	和	減塩しょうゆ(2.5	やくの	えんどう ゆで	5		減塩みそ	6			白こしょう	0.01		合成清酒	1
		マヨネーズパッ	10		人参 皮剥(ゆ	5	ゴマ和	上白糖	0.5	炒め煮	菜種油	3		上白糖	2					煮干しだし	15	
					乾椎茸	0.3	え	上白糖	0.5		減塩しょうゆ(2.5										
					菜種油	3		ごま	1		上白糖	0.5	玉葱の	玉葱 ゆで	20		薄力粉 1等	4	ソテー	さやえんどう(10	
	果物	西洋なし(缶詰	40														菜種油	8		もやし ゆで	40	
																	サラダ菜(ゆで	3		菜種油	1	

献立表(週間)

透析 2

	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									け添え	鶏卵 30 かつお・昆布だ 60 食塩 0.3 桜花漬け 1	ゼリー	煮干しだし 15 はちみつレモン 60		
									かしわ餅	団子の粉 7.5 上白糖 1 あずき 全粒・ 4 上白糖 4 かしわの葉 1				
栄養価	1711 kcal 蛋白質 54.8 g 脂質 47.5 g 炭水化 264.6 g 塩分 5.6 g	1731 kcal 蛋白質 57.6 g 脂質 44.1 g 炭水化 269.5 g 塩分 5.8 g	1823 kcal 蛋白質 59.2 g 脂質 49.6 g 炭水化 277.5 g 塩分 5.8 g	1777 kcal 蛋白質 52.7 g 脂質 46.3 g 炭水化 281.2 g 塩分 5.3 g	1769 kcal 蛋白質 49.9 g 脂質 44.3 g 炭水化 284.7 g 塩分 5.8 g	1757 kcal 蛋白質 58.7 g 脂質 44.3 g 炭水化 269.5 g 塩分 5.8 g	1773 kcal 蛋白質 59.7 g 脂質 43.7 g 炭水化 275.7 g 塩分 5.1 g							

献立表(週間)

透析 2

	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	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	
	含め煮	こつぶがんも	20	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	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		菜種油	1	
					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	みそ汁	大根 葉(ゆで	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	大豆と	だいず水煮缶詰	15
		葱(ゆで)	5		なす(皮なし)	20		小葱(ゆで)	3		上白糖	1		上白糖	0.5		食塩	0.1	昆布の	刻み昆布	0.5	
		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10	おかか	小松菜 ゆで	20		片栗粉	0.2		上白糖	0.5				煮物	減塩しょうゆ(2.5	
		煮干しだし	150		煮干しだし	150	和え	減塩しょうゆ(2.5		しそ	0.5	みそ汁	きょうな ゆで	10		みそ汁	大根 皮剥(ゆ	20	上白糖	0.5	
	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		じゃが芋 ゆで	10		みそ汁	大根 葉(ゆで	10			
								削り節	0.3		ぶなしめじ(ゆ	10		淡色辛みそ	10		みそ汁	淡色辛みそ	10	みそ汁	棒麩	1
	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		みそ汁	煮干しだし	150		カットわかめ	0.5
								玉葱 ゆで	10		淡色辛みそ	10				牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150	
								漬物	150		なす(ゆで)	20										
								煮干しだし	150		食塩	0.1										
							牛乳	牛乳	100	果物	西洋なし(缶詰	40										
										牛乳	牛乳	100										
昼	パン	バターロール30	30	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	うどん ゆで	260	米飯	精白米	84	
		メロンパン65g	65												どん	ほうれん草(ゆ	20					
				魚の葱	さけ・60g	60	チキン	若鶏もも 皮な	60	魚の竜	さば・50g	50	煮魚	まこがれい・70	70		さやえんどう(4	回鍋肉	豚ばら	30	
	カレー	合挽肉	40	ソース	生姜(ゆで)	3	ピカタ	食塩	0.3	田揚げ	減塩しょうゆ(5		生姜	3		葱(ゆで)	5		キャベツ ゆで	70	
	風味メ	玉葱 ゆで	40		葱(ゆで)	20		白こしょう	0.01		合成清酒	2.5		減塩しょうゆ(10		かつお・昆布だ	150		ピーマン(ゆで	10	
	ンチカ	なが芋	5		減塩しょうゆ(2.5		薄力粉 1等	6		みりん風調味料	2.5		上白糖	2		減塩しょうゆ(5		葱(ゆで)	15	
	ツ	鶏卵	3		鶏卵酢	5		鶏卵	5		生姜	1		合成清酒	1.5		みりん風調味料	2.5		菜種油	2	
		白こしょう	0.01		レモン(果汁)	2		調合油	2		薄力粉 1等	3		みりん風調味料	1.5					減塩みそ	8	
		カレー粉	0.5		とうがらし 乾	0.5		ケチャップ	10		菜種油	5		人参 皮剥(ゆ	10	香草焼	さけ・40g	40		上白糖	1	
		薄力粉 1等	5		ごま油	1		サニーレタス(4		サニーレタス	8		スナッペン	10	き	食塩	0.1		トウバンジャン	1	
		カレー粉	0.3		ブロッコリー	20																
		鶏卵	5		マヨネーズ	15	野菜炒	きょうな ゆで	30	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	
		パン粉(乾燥)	6				め	ぶなしめじ	10		玉葱 ゆで	20		減塩しょうゆ(2.5		レタス(ゆで)	5	煮物	スナッペン	10	
		菜種油	8	豆腐あ	木綿豆腐	50		黄ピーマン(ゆ	5		人参 皮剥(ゆ	10				果物	黄桃缶	40		減塩しょうゆ(2.5	
		キャベツ ゆで	20	んかけ	合挽肉	10		菜種油	1		ピーマン(ゆで	8	梅肉和	きゅうり(ゆで	20		クリーム(植物	10		上白糖	0.5	
		人参 皮剥(ゆ	5		人参 皮剥(ゆ	5		かき油	3		調合油	3	え	しそ	0.3		上白糖	2		煮干しだし	15	
		ソースパック	5		貝割大根(ゆで	3		合成清酒	1		食塩	0.3		梅干し(調味漬	1							
					乾椎茸(ゆで)	0.3					白こしょう	0.01		削り節	0.2							
	サラダ	トマト(ゆで)	20		グリーンピース(3	お浸し	白菜(ゆで)	40		鶏ガラスープ	0.5				デザー	エネプリンマン	40	ほうれ	ほうれん草(ゆ	40	
																			ん草の	ぶなしめじ	15	

献立表(週間)

透析 2

	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										上白糖 1 白こしょう 0.01 オニオンと舞茸ソテー 1 玉葱 ゆで 20 まいたけ 5 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ゼリー 青りんごゼリー 60		牛乳 1000ml 100 コンソメ 0.5 食塩 0.3 水 20 クリーム(植物) 5 ゼリー 野菜と果物(グ) 80 上白糖 5 ゼラチン寒天 1	お浸し	白菜(ゆで) 50 減塩しょうゆ(かつお・昆布だ) 2.5 5 青りんごゼリー 60
栄養価	1711 kcal	蛋白質 57.3 g	1726 kcal	蛋白質 56.5 g	1703 kcal	蛋白質 58.2 g	1772 kcal	蛋白質 59.1 g	1704 kcal	蛋白質 59.5 g	1726 kcal	蛋白質 54.5 g	1745 kcal	蛋白質 57.2 g
	脂質 47.8 g	炭水化 253.0 g	脂質 44.1 g	炭水化 266.3 g	脂質 40.6 g	炭水化 265.9 g	脂質 50.0 g	炭水化 258.3 g	脂質 41.0 g	炭水化 265.5 g	脂質 47.3 g	炭水化 261.5 g	脂質 43.3 g	炭水化 271.0 g
	塩分 5.8 g		塩分 5.1 g		塩分 5.4 g		塩分 5.7 g		塩分 5.9 g		塩分 5.8 g		塩分 5.8 g	

献立表(週間)

透析 2

	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	0.2
	ゼリー	はちみつレモン 60											白こしょう	0.01
栄養価	エネルギー 1761 kcal	蛋白質 57.3 g	エネルギー 1721 kcal	蛋白質 58.8 g	エネルギー 1731 kcal	蛋白質 57.4 g	エネルギー 1727 kcal	蛋白質 58.5 g	エネルギー 1720 kcal	蛋白質 56.8 g	エネルギー 1796 kcal	蛋白質 58.5 g	エネルギー 1790 kcal	蛋白質 55.7 g
	脂質 47.4 g	炭水化 266.5 g	脂質 46.1 g	炭水化 260.0 g	脂質 47.2 g	炭水化 259.7 g	脂質 46.7 g	炭水化 258.9 g	脂質 49.8 g	炭水化 251.8 g	脂質 47.5 g	炭水化 278.2 g	脂質 50.0 g	炭水化 267.4 g
	塩分 5.9 g		塩分 5.8 g		塩分 5.6 g		塩分 5.8 g		塩分 5.8 g		塩分 5.5 g		塩分 5.5 g	

献立表(週間)

透析 2

		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	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							
	五目煮	さつま揚げ	20	鮭甘塩	秋鮭塩焼き(骨	40	きんぴら	ごぼう ゆで	40	野菜ソテー	キャベツ ゆで	50	野菜卵	鶏卵	25	豆腐そ	木綿豆腐	50	焼き生	生揚げ	35	
		大根 皮剥(ゆ)	50	焼き	しそ(ゆで)	1		人参 皮剥(ゆ)	10		玉葱 ゆで	10	炒め	ほうれん草(ゆ)	20	ぼろか	鶏ひき肉	10	揚げ	白こしょう	0.01	
		人参 皮剥(ゆ)	10					ごま油	1		人参 皮剥(ゆ)	10		玉葱 ゆで	20	け	ごま油	1		菜種油	1	
		乾椎茸(ゆで)	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		減塩しょうゆ(2.5		ブロッコリー	15	
		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		上白糖	1		減塩正油パック	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		合成清酒	1				
		上白糖	1	ル	ごま	1								白こしょう	0.01		さやいんげん(10	ほうれ	ほうれん草(ゆ)	50	
		煮干しだし	20		減塩しょうゆ(2.5	卵焼き	鶏卵	50	鶏肉照	若鶏もも 皮な	40	五目ひ	ひじき	3		ほうれ	ん草の	人参 皮剥(ゆ)	10		
					穀物酢	2.5		食塩	0.2	焼き	減塩しょうゆ(2.5	じき	人参 皮剥(ゆ)	10	炒煮	もやし ゆで	40	炒煮	焼き竹輪	10	
	塩たらこ	たらこ	5		上白糖	2		上白糖	0.1		上白糖	1.5		菜種油	1		さつま揚げ	10		菜種油	1	
		しそ	1		ごま油	0.5		菜種油	1		パセリ	1		減塩しょうゆ(5		ピーマン(ゆで	5		減塩しょうゆ(2.5	
											マヨネーズパッ	10		上白糖	1		菜種油	1		上白糖	1	
	白菜のお浸し	白菜(ゆで)	30	ソテー	キャベツ ゆで	30		きょうな ゆで	20	みそ汁	チンゲンサイ	20		煮干しだし	10		減塩しょうゆ(2.5	みそ汁	白菜(ゆで)	30	
		減塩しょうゆ(2.5		ピーマン(ゆで	5	野菜サ	玉葱 ゆで	10		もやし ゆで	20	佃煮	減塩あまのり佃	8		上白糖	1	みそ汁	棒麩	2	
		かつお節	0.5		菜種油	1	ラダ	黄ピーマン	5		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		白菜の	生姜	3		淡色辛みそ	10
					食塩	0.25		穀物酢	5		煮干しだし	150	みそ汁	キャベツ ゆで	30	油	減塩しょうゆ(2.5		煮干しだし	150	
	みそ汁	木綿豆腐	30		白こしょう	0.01		上白糖	0.5					ぶなしめじ	10		葱(ゆで)	5				
		カットわかめ	0.5	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		淡色辛みそ	10		漬物	なす しば漬	10
		小葱(ゆで)	2		いわのり	2		食塩	0.2		食塩	0.2		淡色辛みそ	10	みそ汁	チンゲンサイ	20				
		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10		黒こしょう	0.01		しそ	0.2		煮干しだし	150		大根 皮剥	20	牛乳	牛乳	100	
		煮干しだし	150		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	キャベツ ゆで	30	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150				
								棒麩	2							牛乳	牛乳	100				
								淡色辛みそ	10													
								煮干しだし	150													
							牛乳	牛乳	100													
昼	ホットドック	ドッグパン40g	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	ソース	蒸し中華めん	150	米飯	精白米	84	
		フランクフルト	16.3													焼きそ	豚ももスライス	40				
		ケチャップ	5	チキン	鶏ひき肉	30	ハヤシ	豚ももスライス	40	魚の生	さわら・40g	40	魚みそ	さば・40g	40	ば	キャベツ ゆで	30	揚げ魚	まだら・40g	40	
		キャベツ ゆで	15	ロール	食塩	0.15	ライス	玉葱 ゆで	50	姜焼き	食塩	0.2	煮	生姜	3		人参 皮剥(ゆ)	15	のあん	片栗粉	4	
		菜種油	1		白こしょう	0.01		マッシュルーム	20		減塩しょうゆ(5		減塩みそ	10		玉葱 ゆで	20	かけ	菜種油	6	
					鶏卵	2.5		菜種油	3		合成清酒	5		上白糖	2		ピーマン(ゆで	10		生姜(ゆで)	3	
	グラタン	若鶏もも 皮な	30		玉葱 ゆで	10		ハヤシルウ	9		生姜(ゆで)	3		合成清酒	2.5		菜種油	5		きくらげ(ゆで	0.5	
		尾なしえび	10		人参 皮剥(ゆ)	5		ウスターソース	2.5		サニーレタス(3		みりん風調味料	2.5		食塩	0.3		ぶなしめじ(ゆ)	20	
		玉葱 ゆで	15		パン粉(乾燥)	1.5		ケチャップ	2.5		炒煮	小松菜 ゆで	50		大根 皮剥(ゆ)	30		白こしょう	0.01		貝割大根(ゆで	10
		無塩バター	6		菜種油	0.5		白こしょう	0.01		炒煮	菜種油	1		さやえんどう(4		かき油	3		減塩しょうゆ(5
		薄力粉 1等	10		ケチャップ	5		グリーンピース	5		煮物	減塩しょうゆ(5		ごぼう ゆで	30		中濃ソース	5		上白糖	1
		牛乳 1000ml	80		ピーマン(ゆで	5						上白糖	1		生揚げ	40	南瓜サ	かぼちゃ(ゆで	40		片栗粉	1
		コンソメ	0.5		赤ピーマン(ゆ)	5	グリー	レタス(ゆで)	20						人参 皮剥(ゆ)	10	ラダ	きゅうり(ゆで	10		煮干しだし	30
		食塩	0.3		黄ピーマン(ゆ)	5	ンサラ	ブロッコリー	20						減塩しょうゆ(5		マヨネーズ	10	炊合せ	大根 皮剥(ゆ)	20
		白こしょう	0.01		食塩	0.1	ダ	トマト(ゆで)	15	揚げ豆	木綿豆腐	75			上白糖	1		白こしょう	0.01		鶏卵	25
		パン粉(乾燥)	3		白こしょう	0.01		マヨネーズパッ	10	腐	片栗粉	5			煮干しだし	15		サニーレタス	8		人参 皮剥(ゆ)	15
		パルメザンチー	0.1		菜種油	0.5	春雨の	緑豆春雨	5		かつお節	0.5			グリーンピース	3					菜種油	3
	フレン	きょうな ゆで	20	サラダ	レタス(ゆで)	10	中華風	玉葱 ゆで	40		小葱	1					パンサ	カットわかめ	0.5		減塩しょうゆ(5

献立表(週間)

透析 2

	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)			
昼	チサ ラダ	黄ピーマン (ゆで) 5 トマト (ゆで) 10 鶏卵 25 マヨネーズパッ 10	5	きゅうり (ゆで) 20 はつかだいこん 5 穀物酢 5 調合油 3 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	10	減塩しょうゆ (2.5	スパゲティサ ラダ	スパゲティ 乾 6 きゅうり (ゆで) 20 ロースハム 5 マヨネーズ 8 白こしょう 0.01	6	ンスー	緑豆春雨 2 葱 (ゆで) 5 穀物酢 5 食塩 0.2 上白糖 1 ごま油 2	2	上白糖 1 煮干しだし 15	
	果物	りんご 缶詰 40			果物	みかん缶詰 (果 40			もずく 酢	もずく 50 生姜 3 穀物酢 5 食塩 0.2 上白糖 3		果物	もも缶 (果肉) 40 クリーム (植物 15 マービー 液状 3		長いも 30 の酢の物 10 上白糖 3 食塩 0.2	
	ジュース	カロリーミック 125	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												
	ゼリー	はちみつレモン 60							果物	パイナップル 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									磯和え	もやし ゆで 40 人参 皮剥 (ゆ 5 焼きのり 0.3 減塩しょうゆ (2.5		
			果物	ぶどう 缶詰 40										果物	みかん缶詰 (果 40 クリーム (植物 20 マービー 液状 5	
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
	鶏の西 京焼	若鶏もも 皮な 60 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・40g 40 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・80g 80 大根 皮剥 (ゆ 40 しそ (ゆで) 1 減塩正油パツク 5	ジンギ スカン	ラム かた 40 もやし ゆで 20 キャベツ ゆで 20 ピーマン (ゆで 15 人参 皮剥 (ゆ 15 玉葱 ゆで 10 菜種油 1 成吉思汗たれ 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 かにかま 5 みりん風調味料 2.5 合成清酒 1 片栗粉 1	魚フラ イ	まだら・40g 40 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 2 鶏卵 5 パン粉 (乾燥) 5 菜種油 6 ブロッコリー 30 ミニトマト (ゆ 15 ソースパツク 5	鶏肉ケ チャツ ブ煮	若鶏もも 皮な 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 食塩 0.2 ケチャツ 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 (ゆ 10		
	里芋の 煮物	里芋 ゆで 30 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 1 さやえんどう (5	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 (ゆ 15 ピーマン (ゆで 5 ごま油 1 かき油 5 白こしょう 0.01	帆立の チリソ ース	ベビーホタテ 15 玉葱 ゆで 10 生姜 1 にんにく 1 ケチャツ ブ	ケチャ ツブ煮	キャベツ ゆで 30 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 ケチャツ ブ	かにあ んかけ	かぶ 皮剥 (ゆ 50 人参 皮剥 (ゆ 15 かにかま 5 グリーンピース (3 食塩 0.2 かつお・昆布だ 20 片栗粉 1	酢ばす	れんこん ゆで 30 赤ピーマン (ゆ 10 食塩 0.2 上白糖 3 穀物酢 5		
	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 減塩しょうゆ (2.5 みりん風調味料 1			きんと ん	さつま芋 (ゆで 50 無塩バター 3 上白糖 3		トウバンジャン 0.5 中華味 0.5 片栗粉 1 小葱 (ゆで) 2	ケチャ ツブ煮	キャベツ ゆで 30 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 ケチャツ ブ		めかぶ の和え 物	めかぶわかめ 30 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 2.5			
	ソテー	小松菜 ゆで 30 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 食塩 0.2			ゼリー	青りんごゼリー 60			サラダ	グリーンアスパ 10 トマト (ゆで) 30 レタス (ゆで) 30 マヨネーズパッ 10		卵とじ	鶏卵 25 キャベツ ゆで 40 小葱 (ゆで) 2	ソテー	ほうれん草 (ゆ 10 玉葱 ゆで 20 ホールカーネル 10	

献立表(週間)

透析 2

	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 上白糖 3 ゆず (果皮) 1		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 20 片栗粉 3 上白糖 1 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 2.5		デザート 58 粉飴ムス (ラ・フラン)					
			デザート	エネプリンマン 40										
栄養価	1782 kcal 蛋白質 58.3 g	1732 kcal 蛋白質 55.9 g	1781 kcal 蛋白質 59.9 g	1728 kcal 蛋白質 57.9 g	1807 kcal 蛋白質 53.8 g	1708 kcal 蛋白質 58.7 g	1745 kcal 蛋白質 51.7 g	脂質 42.0 g 炭水化 285.8 g	脂質 48.0 g 炭水化 260.6 g	脂質 41.7 g 炭水化 284.3 g	脂質 48.5 g 炭水化 254.0 g	脂質 46.4 g 炭水化 285.9 g	脂質 48.5 g 炭水化 251.8 g	脂質 49.4 g 炭水化 268.7 g
	塩分 5.7 g	塩分 5.6 g	塩分 5.8 g	塩分 5.7 g	塩分 5.4 g	塩分 5.9 g	塩分 5.7 g							

献立表(週間)

透析 2

		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	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	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・20g	20						
		人参 皮剥(ゆで)	10		ピーマン(ゆで)	10		食塩	0.1						
		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(ゆで)	10						
	切り干し大根の和え物	切干し大根	3		ひじき	0.2		減塩しょうゆ(上白糖)	5						
		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		牛乳	牛乳	100					
		煮干しだし	150	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40g	80	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	マカロニグラタン	マカロニ 乾	10	焼き魚	そい 50g	50	肉鍋	豚ももスライス	20						
		若鶏もも 皮なし	10	ときのこソテー	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		上白糖	1									
		パセリ(粉)	0.2		みりん風調味料	2.5									
					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	10		きゅうり(ゆで)	10						
		きゅうり(ゆで)	20		葱(ゆで)	20		かにかま	5						
		きょうな ゆで	10		減塩みそ	8		カットわかめ	0.5						
		トマト(ゆで)	20		減塩みそ	8		減塩しょうゆ(濃口醤油)	2.5						

献立表(週間)

透析 2

	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	ゼリー	はちみつレモン 60	食塩 0.2 白こしょう 0.01 トマト(ゆで) 20 サラダ菜(ゆで) 5 とろろ 和え 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 ゼリー はちみつレモン 60	デザー ト	粉飴ムス(ラ・フラン) 58									
栄養価	1723 kcal	蛋白質 56.6 g	1782 kcal	蛋白質 54.5 g	1799 kcal	蛋白質 53.2 g	kcal	蛋白質 g	kcal	蛋白質 g	kcal	蛋白質 g	kcal	蛋白質 g
	脂質 45.7 g	炭水化 262.2 g	脂質 41.6 g	炭水化 287.5 g	脂質 48.0 g	炭水化 280.5 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 5.9 g		塩分 5.9 g		塩分 5.0 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g	