透析２

献立表(週間)

	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	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
	野菜と豆腐の煮物	木綿豆腐	50	鶏ささみの味噌焼き	ささ身	40	オイスターソース炒め	豚ひき肉	10	生揚げともやしのソテー	生揚げ	20	スクランブルエッグ	冷凍全卵	25	白菜のスープ煮	白菜（ゆで）	70	卵豆腐あんかけ	冷凍全卵	20
		ほうれん草（ゆ	10		合成清酒	1		キャベツ　ゆで	50		もやし　ゆで	30		牛乳	5		木綿豆腐	25		煮干しだし	20
		人参　皮剥（ゆ	10		淡色辛みそ	2		人参　皮剥（ゆ	10		人参　皮剥（ゆ	10		無塩バター	0.5		さやえんどう（	5		淡口醤油	2.5
		玉葱　ゆで	40		みりん風調味料	1		ピーマン（ゆで	10		ピーマン（ゆで	10		食塩	0.1		コンソメ	0.5		生姜（ゆで）	2
		減塩しょうゆ（	2.5		濃口醤油	1		ごま油	1		菜種油	2		白こしょう	0.01		食塩	0.2		減塩しょうゆ（	2.5
		上白糖	1		ブロッコリー	20		かき油	3		中華味	0.5					片栗粉	1		上白糖	1
		みりん風調味料	1		マヨネーズ	10		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	5	きんぴらごぼう	ごぼう　ゆで	20					片栗粉	1
		煮干しだし	30								上白糖	1		人参　皮剥（ゆ	10	焼き魚	ほっけ・20ｇ	20		貝割大根（ゆで	5
				五目煮	人参　皮剥（ゆ	10	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	40					グリンピース（	5		食塩	0.1			
	塩たらこ	たらこ	10		れんこん　ゆで	20		玉葱　ゆで	10	煮物	焼き竹輪	10		菜種油	1		しそ（ゆで）	0.5	ひじきの炒め煮	ひじき	2
		しそ	0.5		板こんにゃく	10		マヨネーズパッ	10		かぶ　皮剥（ゆ	40		減塩しょうゆ（	2.5					人参　皮剥（ゆ	10
					真昆布	1					減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	1	漬物	パリッコ	10		グリンピース（	3
	ごま和え	白菜（ゆで）	30		減塩しょうゆ（	2.5					上白糖	1		いりごま	0.5					菜種油	1
		いりごま	1		上白糖	1	漬物	たくあん漬（干	10							みそ汁	もやし　ゆで	20		減塩しょうゆ（	2.5
		減塩しょうゆ（	2.5		片栗粉	1				ゆかり和え	白菜（ゆで）	30	もずくの酢物	もずく	50		玉葱　ゆで	10		上白糖	1
		上白糖	0.5				みそ汁	木綿豆腐	30		食塩	0.1		穀物酢	5		淡色辛みそ	10			
				味付けのり	味付けのり	1		小松菜　ゆで	10		ゆかり	0.3		上白糖	3		煮干しだし	150	たいみそ	たいみそ	8
	みそ汁	チンゲンサイ	20					淡色辛みそ	10					減塩しょうゆ（	2.5						
		なす（ゆで）	20					煮干しだし	150	みそ汁	カットわかめ	0.5				牛乳	牛乳	100			
		淡色辛みそ	10	みそ汁	キャベツ　ゆで	20					えのき茸	20	みそ汁	葉大根・葉、生	20				みそ汁	大根　葉（ゆで	20
		煮干しだし	150		人参　皮剥（ゆ	10	牛乳	牛乳	100		小葱（ゆで）	2		人参　皮剥（ゆ	5					棒麩	1
					淡色辛みそ	10					淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10					淡色辛みそ	10
	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150					煮干しだし	150		煮干しだし	150					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
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	鶏塩そうめん	たんぱく調整そ	90	炊き込みご飯	精白米	84	ハンバーガー	バンズパン50ｇ	50	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
								若鶏もも　皮な	20		むね　皮なし	10		合挽肉	40						
	チキンカレー	若鶏もも　皮な	20	魚塩麹焼き	あかうお・40ｇ	40		食塩	0.5		ごぼう　ゆで	5		玉葱　ゆで	40	魚のトマトソース煮	さば・30ｇ	30	鶏肉クリーム煮	若鶏もも　皮な	40
		玉葱　ゆで	25		塩こうじ	2		鶏ガラスープ	0.15		人参　皮剥（ゆ	5		人参　皮剥（ゆ	8		ケチャップ	5		白こしょう	0.01
		人参　皮剥（ゆ	15		合成清酒	2		かつお・昆布だ	150		減塩しょうゆ（	5		鶏卵	5		コンソメ	0.2		人参　皮剥（ゆ	15
		無塩バター	3		赤ピーマン（ゆ	30		淡口醤油	0.5		みりん風調味料	2.5		パン粉（乾燥）	5		上白糖	1		玉葱　ゆで	20
		薄力粉　１等	3		しそ（ゆで）	0.5		小葱（ゆで）	5		グリンピース	2		白こしょう	0.01		玉葱　ゆで	20		マッシュルーム	10
		牛乳	10		マヨネーズ	10					かつおだし	30		菜種油	1		トマト（ゆで）	30		無塩バター	5
		カレー粉	0.5				魚パン粉焼き	まだら・40ｇ	40					ケチャップ	8		ケチャップ	5		薄力粉　１等	5
		カレールウ	8	大根なます	大根　皮剥（ゆ	50		白こしょう	0.01	揚げ魚	からふとます	40		キャベツ　ゆで	20		白こしょう	0.01		牛乳	40
		ケチャップ	1		人参　皮剥（ゆ	10		パン粉（乾燥）	3		食塩	0.2		サラダ菜（ゆで	3		コンソメ	0.5		クリーム（植物	8
		ウスターソース	2.5		穀物酢	5		菜種油	1		白こしょう	0.01					ブロッコリー	20		コンソメ	0.5
		ワイン（白）	2		上白糖	3		キャベツ　ゆで	20		片栗粉	5	ポテトフライ	フライドポテト	40					食塩	0.2
					食塩	0.2		人参　皮剥（ゆ	5		菜種油	8		菜種油	2	ﾏｾﾄﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ	さつま芋（ゆで	30		白こしょう	0.01
	サラダ	キャベツ　ゆで	20		いりごま	0.5		マヨネーズ	5		大根　皮剥（ゆ	25		食塩	0.3		きゅうり（ゆで	20		パセリ（粉	0.2
		トマト（ゆで）	20								しそ（ゆで）	0.5		白こしょう	0.01		人参　皮剥（ゆ	10			
		ブロッコリー	10	ビーフンソテー	ビーフン	5	さつま芋の甘煮	さつま芋（ゆで	25		減塩正油パック	5					スイートコーン	10	大根サラダ	大根　皮剥（ゆ	20
		鶏卵	25		玉葱　ゆで	40		有塩バター	1.5				野菜サラダ	きゅうり（ゆで	30		マヨネーズ	8		人参　皮剥（ゆ	5
		穀物酢	5		ピーマン（ゆで	8		上白糖	1.5	山菜炒煮	たけのこ　水煮	40		トマト（ゆで）	20		白こしょう	0.01		きゅうり（ゆで	10
		調合油	3		菜種油	3					わらび　ゆで	30		鶏卵	25					穀物酢	5
		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.3	果物	パインアップル	40		菜種油	1		穀物酢	5	なめ茸あえ	キャベツ　ゆで	40		調合油	3
		白こしょう	0.01		黒こしょう	0.01					減塩しょうゆ（	5		調合油	3		するめいか	10		食塩	0.2

透析２

献立表(週間)

	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							デザート	エネプリンマン	40		上白糖	1		食塩	0.2		えのき茸（味付	10		白こしょう	0.01
	果物	ぶどう　缶詰	40	二色浸し	白菜（ゆで）	30								白こしょう	0.01						
					小松菜　ゆで	30				野菜スティック	きゅうり（ゆで	30				卵とじ	鶏卵	20	チンゲン菜のお浸し	チンゲンサイ	50
	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ	58		減塩しょうゆ（	5					大根　皮剥（ゆ	30	野菜ジュース	きになる野菜（	125		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5
					みりん風調味料	1					マヨネーズパッ	10					生椎茸	10		煮干しだし	2.5
																	小葱（ゆで）	5			
				果物	もも缶（果肉）	40				お浸しカニ身のせ	ずわいがに（水	10	果物	もも缶（果肉）	40		菜種油	1	筍の煮物	たけのこ　水煮	30
											ほうれん草（ゆ	30		クリーム（植物	15		食塩	0.2		えんどう　ゆで	10
											減塩しょうゆ（	2.5		マービー　液状	3		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	2.5
																				みりん風調味料	1
										果物	黄桃缶	40				果物	みかん缶詰（果	40		かつお・昆布だ	20
																			果物	もも缶（果肉）	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	米飯	精白米	84
	煮魚	まこがれい・80	80	カツ卵とじ	豚角肉（肩ロー	30	すき焼き	豚ももスライス	30	豚肉ごま焼き	豚ももスライス	40	照焼魚	すずき・70ｇ	70	酢豚	豚角肉（肩ロー	40	焼魚	さけ・60ｇ	60
		生姜	2		食塩	0.15		焼き豆腐	30		生姜	2.5		減塩しょうゆ（	5		減塩しょうゆ（	0.7		大根　皮剥（ゆ	40
		減塩しょうゆ（	7.5		白こしょう	0.01		白菜（ゆで）	60		無塩バター	1.7		上白糖	1		生姜	0.7		しそ（ゆで）	1
		上白糖	1.5		薄力粉　１等	1.5		葱（ゆで）	15		減塩しょうゆ（	4.2		みりん風調味料	2.5		片栗粉	2		減塩正油パック	5
		合成清酒	2.5		鶏卵	1.5		しらたき	3		みりん風調味料	2.1		合成清酒	1		菜種油	2.7			
		人参　皮剥（ゆ	15		パン粉（乾燥）	2.5		人参　皮剥（ゆ	8		いりごま	1.7		大根　皮剥（ゆ	40		たけのこ　水煮	30	麻婆豆腐	木綿豆腐	30
		小松菜　ゆで	20		菜種油	4		生椎茸	10		調合油	0.8		しそ（ゆで）	1		玉葱　ゆで	30		玉葱　ゆで	50
					玉葱　ゆで	40		菜種油	3		ブロッコリー	10		減塩正油パック	5		人参　皮剥（ゆ	20		葱（ゆで）	10
	筍の酢味噌かけ	たけのこ　ゆで	30		生椎茸　ゆで	10		減塩しょうゆ（	10		カリフラワー	10					ピーマン（ゆで	10		にんにく	0.5
		カットわかめ	0.5		減塩しょうゆ（	7.5		上白糖	2				さつま芋の甘煮	さつま芋（ゆで	30		乾椎茸	0.5		生姜（ゆで）	3
		減塩みそ	5		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		上白糖	5		菜種油	2		減塩しょうゆ（	5
		上白糖	3		みりん風調味料	2.5		合成清酒	2.5		ぶなしめじ（ゆ	10		食塩	0.1		減塩しょうゆ（	7.5		減塩みそ	2
		穀物酢	5		煮干しだし	30					菜種油	1					上白糖	2		上白糖	1
					鶏卵	25	里芋田楽	里芋　ゆで	40		食塩	0.2	もやしのナムル	もやし　ゆで	30		穀物酢	5		合成清酒	2.5
	野菜サラダ	きゅうり（ゆで	20		グリンピース（	3		さやえんどう（	6		白こしょう	0.01		きゅうり（ゆで	5		片栗粉	1		鶏ガラスープ	0.25
		大根　皮剥（ゆ	20					減塩みそ	6					人参　皮剥（ゆ	5					中華味	0.5
		セロリー（ゆで	10	焼き茄子	なす（ゆで）	60		上白糖	1	長芋の酢の物	なが芋　水煮	40		ごま油	1	ジャーマンポテト	じゃが芋　ゆで	40		ごま油	1
		赤ピーマン（ゆ	3		削り節	0.2		みりん風調味料	2.5		きゅうり（ゆで	10		食塩	0.2		ベーコン	10		片栗粉	1
		マヨネーズ	15		減塩正油パック	5					上白糖	3		いりごま	0.3		玉葱　ゆで	20		とうがらし　乾	0.2
							胡瓜の辛し和え	きゅうり（ゆで	20		穀物酢	5					無塩バター	2			
	煮物	じゃが芋　ゆで	30	野菜サラダ	きゅうり（ゆで	25		鶏卵	15		減塩しょうゆ（	2.5	豆腐生姜あんかけ	木綿豆腐	25		食塩	0.1	あちゃら漬け	かぶ　皮剥（ゆ	50
		玉葱　ゆで	20		はつかだいこん	5		菜種油	1					乾椎茸	0.5		白こしょう	0.01		食塩	0.2
		減塩しょうゆ（	2.5		トマト（ゆで）	20		減塩しょうゆ（	2.5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ	58		生姜	5		パセリ	0.5		穀物酢	5
		上白糖	0.5		マヨネーズ	10		粉辛子	0.2					かつお・昆布だ	15					上白糖	3
		煮干しだし	20											減塩しょうゆ（	5	湯葉と小松菜のお浸し	湯葉	10			
				煮物	西洋かぼちゃ（	50	もやしのおかかあえ	もやし　ゆで	30					片栗粉	1		小松菜　ゆで	50	ソテー	キャベツ　ゆで	30
					減塩しょうゆ（	2.5		えんどう　ゆで	4								減塩しょうゆ（	2.5		糸みつば　ゆで	10
					上白糖	0.5		削り節	0.5				ゼリー	はちみつレモン	60		みりん風調味料	1		食塩	0.2
					煮干しだし	5		減塩しょうゆ（	2.5								削り節	0.2		調合油	2
																酢の物	カットわかめ	0.5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ	58
																	玉葱　ゆで	20			
																	葱（ゆで）	5			
																	穀物酢	5			

透析２

献立表(週間)

	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						減塩しょうゆ (2.5 上白糖 3	
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1766 kcal 蛋白質 55.9 g 脂質 46.1 g 炭水化 271.8 g 塩分 5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1761 kcal 蛋白質 56.3 g 脂質 47.1 g 炭水化 269.1 g 塩分 5.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1722 kcal 蛋白質 51.6 g 脂質 44.9 g 炭水化 271.6 g 塩分 5.0 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1756 kcal 蛋白質 55.7 g 脂質 48.3 g 炭水化 266.8 g 塩分 5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1750 kcal 蛋白質 56.9 g 脂質 46.7 g 炭水化 267.8 g 塩分 5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1709 kcal 蛋白質 56.7 g 脂質 42.0 g 炭水化 268.7 g 塩分 5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1744 kcal 蛋白質 56.3 g 脂質 42.2 g 炭水化 275.9 g 塩分 5.7 g

透析２

献立表(週間)

	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	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
	ツナと玉葱の炒め物	ライトツナ缶（	20	卵とじ	冷凍全卵	50	アスパラのソテー	グリーンアスパ	20	中華炒め	もやし　ゆで	40	焼き魚	ほっけ・40ｇ	40	野菜卵とじ	キャベツ　ゆで	80	鶏肉照焼き	若鶏もも　皮な	20
		玉葱　ゆで	20		玉葱　ゆで	30		赤ピーマン（ゆ	5		玉葱　ゆで	20		大根　皮剥（ゆ	40		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5
		赤ピーマン（ゆ	5		さやいんげん（	15		無塩バター	1		人参　皮剥（ゆ	10		しそ	1		さやいんげん（	10		上白糖	0.5
		グリンピース	3		減塩しょうゆ（	5		食塩	0.2		菜種油	1		減塩しょうゆ（	2.5		かつおだし	20		みりん風調味料	1
		菜種油	2		上白糖	1		白こしょう	0.01		中華味	0.5					食塩	0.8		ブロッコリー	10
		中華味	0.5		みりん風調味料	2.5					減塩しょうゆ（	2.5	野菜ソテー	キャベツ　ゆで	30		冷凍全卵	50		カリフラワー	10
		食塩	0.3		煮干しだし	30	焼き魚	さけ・30ｇ	30		上白糖	0.5		きょうな　ゆで	10					マヨネーズパッ	10
		白こしょう	0.01					食塩	0.2					菜種油	1	和え物	きゅうり（ゆで	30			
				チンゲン菜の炒め煮	はんぺん	10		しそ（ゆで）	1	納豆	納豆	20		食塩	0.3		カットわかめ	0.5	もやしの炒煮	もやし　ゆで	30
	人参と水菜のナムル	もやし　ゆで	30		チンゲンサイ	40					葱（ゆで）	2		白こしょう	0.01		めんつゆ（スト	1		人参　皮剥（ゆ	10
		きょうな　ゆで	10		人参　皮剥（ゆ	10	かぶのレモン和え	かぶ　皮剥（ゆ	20		減塩正油パック	5					マヨネーズ	5		油揚げ	5
		人参　皮剥（ゆ	10		菜種油	1		ゆず（果皮）	1				梅肉和え	白菜（ゆで）	40					菜種油	1
		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	2.5		レモン（果汁）	5	きゅうりの酢の物	きゅうり（ゆで	20		梅干し（調味漬	5	切り干し大根の炒め煮	切干し大根	4		減塩しょうゆ（	2.5
		穀物酢	5		上白糖	1		食塩	0.2		人参　皮剥（ゆ	5		みりん風調味料	2.5		油揚げ	5		上白糖	0.5
		上白糖	2		ごま	1		上白糖	3		穀物酢	5					菜種油	1			
		ごま油	1								上白糖	3	みそ汁	ほうれん草（ゆ	30		減塩しょうゆ（	5	白菜の香味和え	白菜（ゆで）	50
				味付けのり	味付けのり	1	みそ汁	ほうれん草（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5		葱（ゆで）	5		上白糖	1		しそ（ゆで）	0.5
	のり佃煮	減塩あまのり佃	8					もやし　ゆで	10					淡色辛みそ	10		煮干しだし	15		ゆかり	0.5
								淡色辛みそ	10	みそ汁	大根　葉（ゆで	10		煮干しだし	150						
				みそ汁	小松菜　ゆで	30		煮干しだし	150		キャベツ　ゆで	20				みそ汁	玉葱　ゆで	20	みそ汁	いわのり	2
	みそ汁	白菜（ゆで）	20		えのき茸	10					淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100		さやえんどう（	5		小葱（ゆで）	2
		木綿豆腐	30		淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150					淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10
		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							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	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	稲庭風うどん	稲庭風うどん	150	米飯	精白米	84	パン	胚芽ロール	48	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
								ほうれん草（ゆ	20					ホテルブレッド	40						
	魚の香草焼き	まだら・50ｇ	50	魚三五八焼き	ほっけ（三五八	60		葱（ゆで）	5	揚げ鶏のおろしあんかけ	若鶏もも　皮な	50				魚バター焼き	まだら・30ｇ	30	豆腐海鮮あんかけ	木綿豆腐	50
		食塩	0.2		大根　皮剥（ゆ	40		かつお・昆布だ	300		片栗粉	3	スープ煮	じゃが芋　ゆで	30		白こしょう	0.01		片栗粉	4
		白こしょう	0.01		しそ（ゆで）	1		減塩しょうゆ（	10		菜種油	7.5		ブロッコリー	15		無塩バター	4		菜種油	6
		パン粉（乾燥）	1		減塩正油パック	5		みりん風調味料	5		玉葱　ゆで	50		キャベツ　ゆで	10		もやし　ゆで	30		ベビーホタテ	10
		タイム	0.1								ぶなしめじ	20		人参　皮剥（ゆ	10		ピーマン（ゆで	5		むきエビ	20
		パセリ（粉	0.1	野菜ソテー	キャベツ　ゆで	30	天ぷら盛り合わせ	尾付きえび	40		もやし　ゆで	20		コンソメ	0.5		菜種油	2		あさり	10
		無塩バター	3		ピーマン（ゆで	5		するめいか20ｇ	20		人参　皮剥（ゆ	5		白こしょう	0.01		食塩	0.2		玉葱　ゆで	30
		オリーブ油	3		人参　皮剥（ゆ	5		かぼちゃ（ゆで	20		大根　皮剥（ゆ	50					白こしょう	0.03		人参　皮剥（ゆ	10
		サニーレタス	3		菜種油	1		ししとうがらし	5		減塩しょうゆ（	7.5	ピーマンソテー	赤ピーマン（ゆ	10					ピーマン（ゆで	10
		ソースパック	5		食塩	0.3		生椎茸　ゆで	10		上白糖	1		黄ピーマン（ゆ	10	酢の物	なが芋　水煮	30		中華味	0.5
					白こしょう	0.01		薄力粉　１等	15		合成清酒	2.5		ピーマン（ゆで	10		きゅうり（ゆで	5		食塩	0.3
	炊合せ	大根　皮剥（ゆ	15					鶏卵	5		みりん風調味料	2.5		オリーブ油	1		上白糖	3		白こしょう	0.01
		たけのこ　水煮	20	和え物	きゅうり（ゆで	20		菜種油	15		かつお・昆布だ	30		食塩	0.3		穀物酢	2.5		片栗粉	1
		生椎茸	5		春雨	3		減塩正油パック	5		片栗粉	1		白こしょう	0.01		食塩	0.2			
		人参　皮剥（ゆ	10		かにかま	5					糸みつば　ゆで	5							豚肉と大根の煮物	豚並肉（肩・脂	20
		減塩しょうゆ（	5		減塩しょうゆ（	2.5	あさり大根	むきあさり	20				サラダ	レタス（ゆで）	30	なす味噌炒め	なす（ゆで）	20		大根　皮剥（ゆ	20
		上白糖	1		上白糖	0.5		大根　皮剥（ゆ	50	煮物	かぶ　皮剥（ゆ	20		人参　皮剥（ゆ	5		玉葱　ゆで	20		人参　皮剥（ゆ	10
		合成清酒	2.5		ごま油	0.5		煮干しだし	5		人参　皮剥（ゆ	15		マヨネーズパッ	10		人参　皮剥（ゆ	5		菜種油	1
		煮干しだし	15					合成清酒	1		さやいんげん（	15					乾椎茸	0.3		減塩しょうゆ（	5

透析２

献立表(週間)

	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				酒蒸し	あさり	18		みりん風調味料	1		減塩しょうゆ（	5	果物	西洋なし（缶詰	40		菜種油	3		上白糖	1
	キャベツサラダ	キャベツ　ゆで	20		合成清酒	5		減塩しょうゆ（	1		上白糖	1					減塩みそ	4		みりん風調味料	2.5
		きゅうり（ゆで	5		食塩	0.1		食塩	0.1		煮干しだし	15	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ	58		上白糖	2		煮干しだし	15
		人参　皮剥（ゆ	3		小葱	3		小葱	2											さやえんどう	4
		マヨネーズ	8							お浸し	白菜（ゆで）	30				煮物	凍り豆腐	4			
		ケチャップ	2	果物	りんご　缶詰	40	酢の物	キャベツ　ゆで	30		減塩しょうゆ（	2.5					減塩しょうゆ（	2.5	ゴマ和え	小松菜　ゆで	50
		スイートコーン	5		クリーム（植物	20		人参　皮剥（ゆ	5		削り節	0.3					上白糖	1		減塩しょうゆ（	2.5
					上白糖	2		穀物酢	5								かつお・昆布だ	10		上白糖	0.5
	お浸し	ほうれん草（ゆ	40					減塩しょうゆ（	2.5	バター焼き	生椎茸　ゆで	20					小葱（ゆで）	5		ごま	0.5
		減塩しょうゆ（	5					上白糖	3		無塩バター	2									
											食塩	0.2				果物	黄桃缶	40	味噌炒め	さやいんげん（	30
	果物	ぶどう　缶詰	40				果物	西洋なし（缶詰	40		さやえんどう（	5					クリーム（植物	20		玉葱　ゆで	30
								クリーム（植物	10								マービー　液状	5		人参　皮剥（ゆ	10
								上白糖	3	果物	もも缶（果肉）	40								無塩バター	3
											クリーム（植物	15								減塩みそ	4
											マービー　液状	5									
																			果物	りんご　缶詰	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	米飯	精白米	84
	豚生姜焼き	豚かたロース	60	肉団子の甘酢あんかけ	鶏ひき肉	40	チキンカツ	若鶏もも　皮な	20	海鮮炒め	するめいか	15	豚すき	豚ももスライス	60	鶏肉の香味だれ	若鶏もも　皮な	60	塩焼き	そい　40ｇ	40
		減塩しょうゆ（	5		玉葱　ゆで	30		食塩	0.1		尾なしえび	15		焼き豆腐	50		食塩	0.3		大根　皮剥（ゆ	40
		上白糖	1		鶏卵	3		白こしょう	0.01		若鶏むね皮なし	15		白菜（ゆで）	30		白こしょう	0.01		しそ	1
		合成清酒	2.5		食塩	0.1		薄力粉　１等	3		さやいんげん（	10		葱（ゆで）	15		低蛋白小麦粉	3		減塩正油パック	5
		生姜	3		白こしょう	0.01		鶏卵	5		玉葱　ゆで	20		しらたき	30		ごま油	3			
		菜種油	2		薄力粉　１等	0		パン粉（乾燥）	3		きくらげ（乾）	1		人参　皮剥（ゆ	8		上白糖	1	みそおでん	板こんにゃく	15
		ブロッコリー	40		玉葱　ゆで	50		菜種油	10		人参　皮剥（ゆ	10		生椎茸	10		減塩しょうゆ（	5		鶏卵	25
		鶏卵	25		人参　皮剥（ゆ	20		レタス（ゆで）	5		グリンピース	3		菜種油	3		穀物酢	2.5		さやいんげん（	10
		マヨネーズパッ	10		乾椎茸	1		トマト（ゆで）	15		菜種油	3		減塩しょうゆ（	7.5		みりん風調味料	2.5		人参　皮剥（ゆ	15
					菜種油	1		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ（	5		上白糖	2		葱（ゆで）	5		減塩みそ	5
	れんこん炒煮	れんこん　ゆで	50		減塩しょうゆ（	5					中華味	0.5		みりん風調味料	2.5		生姜（ゆで）	2		合成清酒	2.5
		菜種油	1		上白糖	1	とびっこ和え	大根　皮剥（ゆ	20		白こしょう	0.01		合成清酒	2.5		大根　皮剥（ゆ	20		上白糖	1
		減塩しょうゆ（	2.5		片栗粉	1		人参　皮剥（ゆ	3		上白糖	1					サラダ菜（ゆで	5		みりん風調味料	2.5
		上白糖	0.5		穀物酢	5		小松菜　ゆで	5		合成清酒	2.5	ゴマ味噌和え	スナップえんど	30						
		とうがらし　乾	0.1		小葱（ゆで）	5		減塩しょうゆ（	2.5		穀物酢	2.5		減塩みそ	6	炊き合わせ	じゃが芋　ゆで	40	もずくの酢物	もずく	50
								上白糖	0.5		片栗粉	2		上白糖	1		人参　皮剥（ゆ	20		生姜（ゆで）	2
	おろし和え	大根　皮剥（ゆ	40	わかめの煮物	カットわかめ	1		とびっこ	5		うずら卵　水煮	10		みりん風調味料	2.5		さやえんどう（	4		穀物酢	5
		なめこ	20		油揚げ	10								いりごま	1		減塩しょうゆ（	5		減塩しょうゆ（	2.5
		きゅうり（ゆで	5		人参　皮剥（ゆ	5	酢味噌和え	きゅうり（ゆで	30	揚げ茄子	なす（ゆで）	30					上白糖	1		上白糖	3
		穀物酢	5		さやえんどう（	5		減塩みそ	3		菜種油	5	なめこおろし	大根　皮剥（ゆ	40		昆布だし	15			
		淡口醤油	2.5		菜種油	1		穀物酢	1		生姜（ゆで）	1		きゅうり（ゆで	10				椀物	茶そば	20
					減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	1		小葱（ゆで）	3		なめこ（水煮缶	20	和え物	めかぶわかめ	30		葱（ゆで）	5
	ソテー	玉葱　ゆで	40		上白糖	0.5					減塩正油パック	5		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	2.5		乾椎茸	0.5
		人参　皮剥（ゆ	10				ゼリー	ももゼリー	40								上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	5
		菜種油	1	なすの味噌煮	さやいんげん（	20				きのこマヨネーズ和え	ぶなしめじ（ゆ	10	ゼリー	はちみつレモン	60					かつお・昆布だ	75
		コンソメ	0.5		なす	50					まいたけ（ゆで	10				湯豆腐	切りみつば　ゆ	5			
		白こしょう	0.01		減塩みそ	6					えのき茸（水煮	10					木綿豆腐	25	デザート	エネプリンいち	40
					上白糖	1					エリンギ	10					減塩しょうゆ（	2.5			
					煮干しだし	10					いりごま	1									
											マヨネーズ	8				ゼリー	オレンジゼリー	50			

透析２

献立表(週間)

	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			デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58			ゼリー	食塩 0.1 白こしょう 0.01 青りんごゼリー 60						
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1709 kcal 蛋白質 57.4 g 脂質 47.5 g 炭水化 252.9 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1783 kcal 蛋白質 58.7 g 脂質 47.5 g 炭水化 271.4 g 塩分 5.5 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1736 kcal 蛋白質 57.3 g 脂質 49.6 g 炭水化 255.9 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1741 kcal 蛋白質 54.7 g 脂質 44.3 g 炭水化 276.3 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1701 kcal 蛋白質 53.6 g 脂質 47.4 g 炭水化 263.4 g 塩分 5.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1731 kcal 蛋白質 57.6 g 脂質 44.1 g 炭水化 269.5 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1765 kcal 蛋白質 58.4 g 脂質 48.4 g 炭水化 264.9 g 塩分 5.9 g	

透析２

献立表(週間)

	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)		
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
	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	千草焼き	冷凍全卵	20	含め煮	こつぶがんも	20	野菜ソテー	小松菜　ゆで	25	炒り豆腐	木綿豆腐	50
		玉葱　ゆで	20		大根　皮剥（ゆ	40		人参　皮剥（ゆ	15		上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	2.5		人参　皮剥（ゆ	10		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		減塩正油パック	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					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	とろろ芋	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		煮干しだし	5	ソテー	キャベツ　ゆで	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	切干大根の炒煮	切干し大根	3	磯和え	もやし　ゆで	40	ゴマ和え	さやいんげん（	20		煮干しだし	15
		片栗粉	1		焼きのり	0.2		ピーマン（ゆで	10		人参　皮剥（ゆ	10		人参　皮剥（ゆ	5		キャベツ　ゆで	20			
								菜種油	1		油揚げ	3		焼きのり	0.3		減塩しょうゆ（	2.5	さつま芋煮	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		食塩	0.2		菜種油	2		減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	2.5
		しそ（ゆで）	0.5		生椎茸　ゆで	5		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	5					ごま	1		上白糖	0.5
					淡色辛みそ	10					上白糖	1	みそ汁	キャベツ　ゆで	20					煮干しだし	5
	えのきと胡瓜の和え物	えのき茸	20		煮干しだし	150	味付けのり	味付けのり	1		煮干しだし	15		葱（ゆで）	5	みそ汁	大根　葉（ゆで	5		小葱（ゆで）	3
		きゅうり（ゆで	40											淡色辛みそ	10		なす（皮なし）	20			
		食塩	0.2	漬物	なす　しば漬	10				みそ汁	白菜（ゆで）	10		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10	おかか和え	小松菜　ゆで	20
		みりん風調味料	1				みそ汁	玉葱　ゆで	20		棒麸	1					煮干しだし	150		減塩しょうゆ（	2.5
				牛乳	牛乳	100		大根　葉（ゆで	10		淡色辛みそ	10	梅漬け	梅干し（調味漬	5					上白糖	0.5
	みそ汁	もやし　ゆで	20					淡色辛みそ	10		煮干しだし	150				松前漬	松前漬	7.5		削り節	0.3
		小葱（ゆで）	5					煮干しだし	150				牛乳	牛乳	100						
		淡色辛みそ	10							漬物あえ	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				牛乳	牛乳	100		きゅうり（ゆで	20								玉葱　ゆで	10
																				淡色辛みそ	10
	牛乳	牛乳	100							牛乳	牛乳	100								煮干しだし	150
																			牛乳	牛乳	100
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	塩ラーメン	中華めん　ゆで	200	米飯	精白米	84	パン	バターロール30	30	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
								豚もも　赤肉	20					メロンパン65ｇ	65						
	鶏肉の塩麹焼き	若鶏もも　皮な	60	揚げ出し豆腐	木綿豆腐	75		菜種油	1	魚の唐揚げ	そい　60ｇ	60				魚の葱ソース	さけ・60ｇ	60	チキンピカタ	若鶏もも　皮な	60
		塩こうじ	3		片栗粉	5		生姜（ゆで）	2		食塩	0.1	カレー風味メンチカツ	合挽肉	40		生姜（ゆで）	3		食塩	0.3
		菜種油	1		菜種油	8		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	5		玉葱　ゆで	40		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		なが芋	5		減塩しょうゆ（	2.5		薄力粉　１等	6
		マヨネーズ	5		食塩	0.1		合成清酒	2.5		みりん風調味料	2		鶏卵	3		穀物酢	5		鶏卵	5
					みりん風調味料	2.5		しなちく	5		片栗粉	1		白こしょう	0.01		レモン（果汁）	2		調合油	2
	南瓜煮物	西洋かぼちゃ（	35		煮干しだし	30		なると	5		菜種油	5		カレー粉	0.5		とうがらし　乾	0.5		ケチャップ	10
		減塩しょうゆ（	1.25		生姜（ゆで）	3		鶏卵	25		レタス（ゆで）	10		薄力粉　１等	5		ごま油	1		サニーレタス（	4
		上白糖	0.5		ししとうがらし	5		小葱（ゆで）	3					カレー粉	0.3		ブロッコリー	20			
		かつおだし	7.5		貝割大根（ゆで	3		鶏ガラスープ	2	煮物	豚並肉（肩・脂	15		鶏卵	5		マヨネーズ	15	野菜炒め	きょうな　ゆで	30
								食塩	0.3		たけのこ　水煮	20		パン粉（乾燥）	6					ぶなしめじ	10
	こんにゃくの炒め煮	つきこんにゃく	40	みそ炒め	若鶏もも　皮な	20		白こしょう	0.01		人参　皮剥（ゆ	10		菜種油	8	豆腐あんかけ	木綿豆腐	50		黄ピーマン（ゆ	5
		えんどう　ゆで	5		ピーマン（ゆで	10					グリンピース（	3		キャベツ　ゆで	20		合挽肉	10		菜種油	1
		菜種油	3		赤ピーマン（ゆ	10	鶏のから揚げ	若鶏もも　皮な	20		減塩しょうゆ（	5		人参　皮剥（ゆ	5		人参　皮剥（ゆ	5		かき油	3
		減塩しょうゆ（	2.5		黄ピーマン（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	1		ソースパック	5		貝割大根（ゆで	3		合成清酒	1
		上白糖	0.5		菜種油	1		白こしょう	0.01		煮干しだし	15					乾椎茸（ゆで）	0.3			
		かつおだし	0.5		減塩みそ	6		合成清酒	1				サラダ	トマト（ゆで）	20		グリンピース（	3	お浸し	白菜（ゆで）	40
					上白糖	2		薄力粉　１等	4	ソテー	さやえんどう（	10		きゅうり（ゆで	20		減塩しょうゆ（	5		減塩しょうゆ（	2.5
	白菜の	白菜（ゆで）	60					菜種油	8		もやし　ゆで	40		鶏卵	25		上白糖	1		かつおだし	1

透析２

献立表(週間)

	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)	
昼	お浸し	減塩しょうゆ（ 2.5	玉葱のマリネ	玉葱　ゆで 20		サラダ菜（ゆで 3		菜種油 1		穀物酢 5		片栗粉 1		
		かつおだし 1		人参　皮剥（ゆ 5				食塩 0.3		調合油 3		煮干しだし 15	もずく酢	もずく 50
				オリーブ油 3	なます	大根　皮剥（ゆ 50		白こしょう 0.01		減塩しょうゆ（ 2.5				レモン（果汁） 2
	果物	みかん缶詰（果 40		穀物酢 5		人参　皮剥（ゆ 5				白こしょう 0.01	煮物	大根　皮剥（ゆ 40		穀物酢 5
				食塩 0.2		穀物酢 5	果物盛り合わせ	もも缶（果肉） 20				人参　皮剥（ゆ 20		減塩しょうゆ（ 2.5
	ゼリー	はちみつレモン 60		白こしょう 0.01		上白糖 3		パインアップル 20	オニオンソテー	玉葱　ゆで 30		減塩しょうゆ（ 2.5		上白糖 3
				パセリ（粉 0.1		食塩 0.2		みかん缶詰（果 10		ロースハム 5		みりん風調味料 1		
										人参　皮剥（ゆ 5		煮干しだし 15	果物	みかん缶詰（果 40
			ソテー	さやえんどう（ 20	焼き芋	さつま芋（ゆで 30	ゼリー	はちみつレモン 60		無塩バター 2				
				えのき茸（水煮 20						食塩 0.2	果物	もも缶（果肉） 40		
				菜種油 1	果物	黄桃缶 40				白こしょう 0.01				
				食塩 0.2							デザート	オレンジゼリー 50		
									フルーツみつ豆	フルーツみつ豆 90				
			果物	西洋なし（缶詰 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	米飯	精白米 84
	チャンチャン焼き	さけ・40ｇ 40	肉じゃが	豚ももスライス 60	すき焼き	牛もも　脂身な 30	チキンカツ	若鶏もも　皮な 60	魚塩焼き	ほっけ・60ｇ 60	天ぷら	尾付きえび 40	魚南蛮漬け	あじ・60ｇ 60
		淡色辛みそ 8		じゃが芋　ゆで 40		焼き豆腐 15		食塩 0.1		トマト（ゆで） 15		かぼちゃ（ゆで 20		薄力粉　１等 3
		みりん風調味料 2.5		玉葱　ゆで 40		白菜（ゆで） 60		白こしょう 0.01		サラダ菜（ゆで 5		ししとうがらし 6		菜種油 8
		生姜（ゆで） 1		人参　皮剥（ゆ 20		葱 15		薄力粉　１等 4		減塩正油パック 5		生椎茸　ゆで 10		玉葱　ゆで 40
		キャベツ　ゆで 50		しらたき 30		しらたき 3		鶏卵 3				薄力粉　１等 15		人参　皮剥（ゆ 5
		玉葱　ゆで 10		さやえんどう（ 5		人参　皮剥 8		パン粉（乾燥） 3	煮物	じゃが芋　ゆで 60		鶏卵 5		ピーマン（ゆで 8
		人参　皮剥（ゆ 10		菜種油 2		生椎茸 10		菜種油 10		人参　皮剥（ゆ 20		菜種油 15		減塩しょうゆ（ 5
		ぶなしめじ（ゆ 10		減塩しょうゆ（ 7.5		菜種油 4		プリーツレタス 5		減塩しょうゆ（ 5		減塩正油パック 5		穀物酢 5
		ピーマン（ゆで 5		上白糖 2		減塩しょうゆ（ 7.5		ブロッコリー 15		上白糖 1				上白糖 2
				合成清酒 2.5		上白糖 2		マヨネーズ 5		みりん風調味料 1	おろし	大根　皮剥（ゆ 25		とうがらし　乾 0.1
	サラダ	レタス（ゆで） 30		煮干しだし 30		みりん風調味料 2.5		ケチャップパッ 8		煮干しだし 15		おろししょうが 5		
		ブロッコリー 20				合成清酒 2.5				菜種油 1			そぼろ煮	鶏ひき肉 10
		ミニトマト（ゆ 15	海藻サラダ	海藻サラダ 2			わかめ酢正油	きゅうり（ゆで 20		グリンピース（ 3	炊き合わせ	なが芋　水煮 20		じゃが芋　ゆで 30
		マヨネーズパッ 10		きゅうり（ゆで 10	里芋田楽	里芋　ゆで 40		カットわかめ 0.5				人参　皮剥（ゆ 15		さやいんげん（ 10
				トマト（ゆで） 40		さやえんどう（ 6		穀物酢 5	酢の物	白菜（ゆで） 40		乾椎茸（ゆで） 1		煮干しだし 15
	煮物	かぶ　皮剥（ゆ 25		減塩しょうゆ（ 2.5		減塩みそ 4		上白糖 3		きゅうり（ゆで 20		減塩しょうゆ（ 5		減塩しょうゆ（ 5
		人参　皮剥（ゆ 7.5		穀物酢 5		上白糖 1		減塩しょうゆ（ 2.5		穀物酢 2.5		上白糖 1		上白糖 1
		さやえんどう（ 2.5		調合油 3		みりん風調味料 2.5		生姜（ゆで） 1.5		上白糖 1		煮干しだし 15		
		減塩しょうゆ（ 2.5		白こしょう 0.01						食塩 0.2		えんどう　ゆで 4	サラダ	キャベツ　ゆで 50
		上白糖 0.5			胡瓜の辛しマヨ和え	きゅうり（ゆで 20	白和え	しぼり豆腐 20						人参　皮剥（ゆ 5
		かつおだし 7.5	煮物	乾椎茸 0.5		マヨネーズ 5		いりごま 1.5	とろろ和え	ｶｯﾄとろろ昆布 0.5	浅漬け	きゅうり（ゆで 20		マヨネーズ 10
				えのき茸 20		減塩しょうゆ（ 2.5		減塩みそ 8		ながいも（ゆで） 40		キャベツ　ゆで 20		レモン（果汁） 1.5
	わかめ酢正油	きゅうり（ゆで 40		ぶなしめじ 30		粉辛子 0.2		上白糖 4		小葱（ゆで） 1		人参　皮剥（ゆ 5		白こしょう 0.01
		カットわかめ 0.5		減塩しょうゆ（ 2.5				ほうれん草（ゆ 25		減塩しょうゆ（ 2.5		刻み昆布 0.5		
		穀物酢 5		上白糖 0.5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58		人参　皮剥（ゆ 10				食塩 0.3	ソテー	玉葱　ゆで 40
		上白糖 3							ゼリー	青りんごゼリー 60				赤ピーマン（ゆ 5
		減塩しょうゆ（ 2.5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58			エリンギソテー	エリンギ 30						生椎茸 5
		生姜 1						にら　葉・ゆで 10						菜種油 3
								オリーブ油 1						食塩 0.3
								減塩しょうゆ（ 2.5						白こしょう 0.01
	デザート	エネプリンいち 40						白こしょう 0.01						

透析２

献立表(週間)

	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	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1749 kcal 蛋白質 56.4 g 脂質 41.1 g 炭水化 282.4 g 塩分 5.3 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1770 kcal 蛋白質 55.5 g 脂質 46.1 g 炭水化 277.5 g 塩分 5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1775 kcal 蛋白質 55.0 g 脂質 49.1 g 炭水化 266.2 g 塩分 5.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1773 kcal 蛋白質 59.7 g 脂質 43.7 g 炭水化 275.7 g 塩分 5.1 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1711 kcal 蛋白質 57.3 g 脂質 47.8 g 炭水化 253.0 g 塩分 5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1726 kcal 蛋白質 56.5 g 脂質 44.1 g 炭水化 266.3 g 塩分 5.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1703 kcal 蛋白質 58.2 g 脂質 40.6 g 炭水化 265.9 g 塩分 5.4 g

透析２

献立表(週間)

	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	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
	大根煮物	大根　皮剥（ゆ	20	炒煮	もやし　ゆで	30	豆腐のあんかけ	木綿豆腐	50	塩たらこと湯葉和え	たらこ	5	鮭マヨサラダ	さけ水煮缶詰	20	野菜卵とじ	キャベツ　ゆで	50	小松菜の炒煮	小松菜　ゆで	20
		油揚げ	5		人参　皮剥（ゆ	10		さやえんどう（	5		しそ	0.5		大根　皮剥（ゆ	50		人参　皮剥（ゆ	5		赤ピーマン（ゆ	10
		人参　皮剥（ゆ	8		菜種油	1		生姜（ゆで）	2		和種なばな　ゆ	20		しそ（ゆで）	0.5		冷凍全卵	25		油揚げ	10
		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	5		減塩しょうゆ（	1		湯葉　干し	1		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ（	5		菜種油	1
		上白糖	1		上白糖	1		鶏ガラスープ	0.2		減塩しょうゆ（	2.5					みりん風調味料	2.5		減塩しょうゆ（	2.5
		煮干しだし	15					片栗粉	1				切干大根梅肉和え	切干し大根	5		煮干しだし	30		上白糖	1
		さやえんどう（	3	ひきわり納豆	挽きわり納豆	20				野菜炒め煮	キャベツ　ゆで	20		人参　皮剥（ゆ	5						
					葱（ゆで）	2	ﾁﾝｹﾞﾝ菜の炒め物	チンゲンサイ	50		ピーマン（ゆで	10		生椎茸　ゆで	5	二色浸し	もやし　ゆで	40	茹で卵	鶏卵	25
	卵豆腐	冷凍全卵	20		減塩正油パック	5		人参　皮剥（ゆ	10		人参　皮剥（ゆ	10		梅干し（調味漬	3		ピーマン（ゆで	10		塩ﾊﾟｯｸ0.3ｇ	0.3
		煮干しだし	40					いたやがい	20		菜種油	1		上白糖	1		減塩しょうゆ（	5			
		食塩	0.2	ゴマ和え	和種なばな　ゆ	20		ごま油	3		減塩しょうゆ（	2.5					削り節	0.5	みそ汁	玉葱　ゆで	20
		生姜	2		ごま	4		食塩	0.2		上白糖	1	のり佃煮	減塩あまのり佃	8					大根　葉	20
		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	2.5		白こしょう	0.01							胡瓜の酢物	きゅうり（ゆで	50		淡色辛みそ	10
		上白糖	1		上白糖	0.5				のり佃煮	減塩あまのり佃	8					穀物酢	5		煮干しだし	150
		片栗粉	0.2				胡瓜の酢の物	きゅうり（ゆで	30				みそ汁	白菜（ゆで）	30		上白糖	3			
		しそ	0.5	みそ汁	きょうな　ゆで	10		穀物酢	3					なす（ゆで）	10		食塩	0.3	味付けのり	味付けのり	1
					じゃが芋　ゆで	10		上白糖	2	みそ汁	棒麸	1		葱（ゆで）	5		いりごま	0.5			
	みそ汁	大根　葉（ゆで	20		淡色辛みそ	10		食塩	0.1		カットわかめ	0.5		淡色辛みそ	10						
		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	みそ汁	大根　皮剥（ゆ	30	牛乳	牛乳	100
		淡色辛みそ	10				みそ汁	大根　皮剥（ゆ	20		煮干しだし	150					貝割大根（ゆで	5			
		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	100		大根　葉（ゆで	10				牛乳	牛乳	100		淡色辛みそ	10			
								淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100					煮干しだし	150			
	漬物	パリッコ	5					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												
	牛乳	牛乳	100																		
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	五目うどん	うどん　ゆで	280	米飯	精白米	84	パン：オレンジロール	オレンジロール	80	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
								尾なしえび	20												
	魚の竜田揚げ	さば・40ｇ	40	煮魚	まこがれい・70	70		鶏卵	25	回鍋肉	豚ばら	30				蒸し豚肉あんかけ	豚ももスライス	30	ザンギ	若鶏もも　皮な	40
		減塩しょうゆ（	5		生姜	3		ほうれん草（ゆ	20		キャベツ　ゆで	70					生姜	2		生姜	3
		合成清酒	2.5		減塩しょうゆ（	10		さやえんどう（	4		ピーマン（ゆで	10					玉葱　ゆで	30		減塩しょうゆ（	5
		みりん風調味料	2.5		上白糖	2		葱（ゆで）	5		葱（ゆで）	15	豆腐グラタン	木綿豆腐	50		ピーマン（ゆで	10		合成清酒	1
		生姜	1		合成清酒	1.5		かつお・昆布だ	150		菜種油	2		ほうれん草（ゆ	20		乾椎茸（ゆで）	0.3		薄力粉　１等	6
		薄力粉　１等	3		みりん風調味料	1.5		減塩しょうゆ（	10		減塩みそ	8		鶏ひき肉	20		菜種油	3		調合油	6
		菜種油	5		人参　皮剥（ゆ	10		みりん風調味料	2.5		上白糖	1		ホールトマト	40		減塩しょうゆ（	5		サニーレタス	5
		サニーレタス	8		スナップえんど	10					トウバンジャン	1		上白糖	1		上白糖	1		レモン	10
							ポテトコロッケ	男爵コロッケ	55					コンソメ	0.3		煮干しだし	30			
	炒め物	キャベツ　ゆで	20	お浸し	ほうれん草（ゆ	30		菜種油	8	南瓜の煮物	かぼちゃ（ゆで	40		食塩	0.1		片栗粉	1	大根なます	大根　皮剥（ゆ	40
		玉葱　ゆで	20		減塩しょうゆ（	2.5		キャベツ　ゆで	20		スナップえんど	10		プロセスチーズ	15					はつかだいこん	5
		人参　皮剥（ゆ	10					ソースパック	5		減塩しょうゆ（	2.5		パン粉（乾燥）	3	桜ポテト	じゃが芋　ゆで	30		きゅうり（ゆで	10
		ピーマン（ゆで	8	梅肉和え	きゅうり（ゆで	20					上白糖	0.5					たらこ	6		穀物酢	5
		調合油	3		しそ	0.3	ピーナッツ和え	白菜（ゆで）	60		煮干しだし	15	ポトフ	若鶏もも　皮な	20		食塩	0.1		上白糖	3
		食塩	0.3		梅干し（調味漬	1		ピーナッツバタ	5					じゃが芋　ゆで	30		白こしょう	0.01		食塩	0.3
		白こしょう	0.01		削り節	0.2		減塩しょうゆ（	2.5	ほうれん草のあえ物	ほうれん草（ゆ	40		人参　皮剥（ゆ	10		グリンピース（	5			
		鶏ガラスープ	0.5					上白糖	1		ぶなしめじ	15		マッシュルーム	5				焼きかぼちゃ	西洋かぼちゃ（	40
				はんぺ	はんぺん	20					減塩しょうゆ（	2.5		コンソメ	0.5	煮物	干しずいき　ゆ	2		食塩	0.2

透析２

献立表(週間)

	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	きゅうり（ゆで 30	んマヨネーズ焼き	マヨネーズ 10	果物	黄桃缶 40				パセリ（粉 0.5		さやえんどう（ 3		白こしょう 0.01
		トマト（ゆで） 30					揚げなす	なす（ゆで） 40				減塩しょうゆ（ 2.5		プロセスチーズ 5
		カットわかめ 0.5			デザート	エネプリンマン 40		菜種油 5	イタリアンサラダ	カリフラワー 20		上白糖 0.5		パセリ（粉 0.1
		いりごま 0.5						小葱（ゆで） 2		きゅうり（ゆで 20		削り節 0.5		
		穀物酢 5	果物	もも缶（果肉） 40				減塩しょうゆ（ 2.5		玉葱 ゆで 10			味噌浸し	カットわかめ 0.5
		調合油 3								穀物酢 5	湯豆腐	木綿豆腐 25		白菜 40
		減塩しょうゆ（ 2.5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58			果物	みかん缶詰（果 40		オリーブ油 3		減塩正油パック 5		葱 3
		白こしょう 0.01								減塩しょうゆ（ 2.5		葱（ゆで） 2		減塩みそ 5
										白こしょう 0.01				上白糖 0.3
	里芋田楽	さやえんどう（ 3									果物	りんご 缶詰 60		
		里芋 ゆで 20							果物	もも缶（果肉） 40		クリーム（植物 20	果物	みかん缶詰（果 40
		減塩みそ 7										マービー 液状 5		
		上白糖 3							ジュース	きになる野菜（ 125				
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	五目炊き込みご飯	精白米 84	米飯	精白米 84
												若鶏もも 皮な 10		
	豚の生姜焼き	豚ロース（脂身 60	チキンハンバーグ	鶏ひき肉 50	焼き魚	そい 60ｇ 60	えびフライ	尾付きえび 60	揚げ魚チリソース	まだら・40ｇ 40		生椎茸 10	照焼魚	ぶり・60ｇ 60
		生姜 3		パン粉（乾燥） 2		しそ（ゆで） 0.5		白こしょう 0.01		食塩 0.2		人参 皮剥（ゆ 3		減塩しょうゆ（ 5
		減塩しょうゆ（ 5		牛乳 5		大根 皮剥（ゆ 40		薄力粉 １等 6		白こしょう 0.01		ごぼう ゆで 5		上白糖 1
		合成清酒 2.5		食塩 0.3		減塩しょうゆ（ 2.5		鶏卵 5		薄力粉 １等 3		油揚げ 2		みりん風調味料 2.5
		菜種油 1		玉葱 ゆで 50				パン粉（乾燥） 10		菜種油 6		減塩しょうゆ（ 5		合成清酒 1
		人参 皮剥（ゆ 5		人参 皮剥（ゆ 5	野菜サラダ	きょうな ゆで 10		菜種油 6		ケチャップ 5		合成清酒 1		大根 皮剥（ゆ 50
		キャベツ ゆで 20		鶏卵 3		キャベツ ゆで 30		トマト（ゆで） 15		穀物酢 2.5		みりん風調味料 1		しそ 1
		マヨネーズパッ 10		ケチャップ 5		ミニトマト（ゆ 15		サラダ菜（ゆで 5		減塩しょうゆ（ 1		グリンピース（ 3		減塩正油パック 5
				人参 皮剥（ゆ 30		マヨネーズパッ 10		ソースパック 5		上白糖 2		かつおだし 30		
	煮物	なが芋 水煮 40		有塩バター 1						合成清酒 2.5			きんぴらごぼう	ごぼう ゆで 40
		人参 皮剥（ゆ 15		上白糖 0.5	和え物	小松菜 ゆで 30	茶椀蒸し	鶏卵 50		ごま油 1	魚塩焼き	さば・60ｇ 60		人参 皮剥（ゆ 10
		さやいんげん（ 10		ブロッコリー 30		人参 皮剥（ゆ 10		煮干しだし 50		にんにく 1		大根 皮剥（ゆ 40		しらたき 20
		減塩しょうゆ（ 5		マヨネーズ 10		減塩しょうゆ（ 2.5		かつおだし 50		生姜 1		しそ（ゆで） 0.5		ごま油 1
		上白糖 1				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
		煮干しだし 15	あちゃら漬け	かぶ 皮剥（ゆ 30				ぎんなん ゆで 3		ラー油 0.5				上白糖 1
				人参 皮剥（ゆ 2.5	ゼリー	はちみつレモン 60		なると 8		葱（ゆで） 20	筑前煮	里芋 ゆで 25		煮干しだし 15
	ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー 40		真昆布 0.15				糸みつば ゆで 2		片栗粉 1		人参 皮剥（ゆ 15		いりごま 0.5
		削り節 0.5		淡口醤油 1				食塩 0.3				たけのこ 水煮 15		
		減塩しょうゆ（ 2.5		上白糖 1.5				みりん風調味料 1	とびっこと野菜の和え物	大根 皮剥（ゆ 30		板こんにゃく 15	マカロニサラダ	マカロニ 乾 4
				穀物酢 2.5						人参 皮剥（ゆ 5		さやいんげん（ 10		きゅうり（ゆで 20
				煮干しだし 0.5			もやしのナムル	もやし ゆで 40		小葱（ゆで） 2		菜種油 3		ロースハム 8
	中華風酢物	緑豆春雨 5						小松菜 ゆで 10		減塩しょうゆ（ 2.5		減塩しょうゆ（ 5		マヨネーズ 10
		きくらげ（乾） 0.5	海藻とﾂﾅのｻﾗﾀﾞ	ライトツナ缶（ 10				人参 皮剥（ゆ 5		上白糖 1		上白糖 1		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				
		人参 皮剥（ゆ 5		トマト（ゆで） 20				いりごま 0.5			サラダ	キャベツ ゆで 40	絹さやとえのき茸のソテー	さやえんどう 20
		鶏卵 20		海藻サラダ 1				ごま油 2	卵とじ	鶏卵 25		トマト（ゆで） 20		えのき茸 20
		穀物酢 5		ごま油 1				減塩しょうゆ（ 2.5		玉葱 ゆで 20		マヨネーズ 10		無塩バター 3
		食塩 0.2		減塩しょうゆ（ 2				上白糖 1		葱（ゆで） 5		白こしょう 0.01		食塩 0.3
		上白糖 2		穀物酢 5				穀物酢 2.5		食塩 0.2				白こしょう 0.01
		ごま油 1		上白糖 1						白こしょう 0.01				
				白こしょう 0.01			お浸し	白菜（ゆで） 50						
								減塩しょうゆ（ 2.5	杏仁フルーツ	杏仁フルーツ 60				
			オニオ	玉葱 ゆで 20				かつお・昆布だ 5						

透析２

献立表(週間)

	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			ゼリー	青りんごゼリー 60	ゼリー	はちみつレモン 60				
			ゼリー	青りんごゼリー 60										
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1746 kcal 蛋白質 57.0 g 脂質 48.3 g 炭水化 257.8 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1836 kcal 蛋白質 59.1 g 脂質 49.0 g 炭水化 282.9 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1781 kcal 蛋白質 55.3 g 脂質 47.1 g 炭水化 274.6 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1745 kcal 蛋白質 58.9 g 脂質 42.4 g 炭水化 271.3 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1748 kcal 蛋白質 55.7 g 脂質 46.6 g 炭水化 267.1 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1725 kcal 蛋白質 59.2 g 脂質 46.1 g 炭水化 261.0 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1731 kcal 蛋白質 57.4 g 脂質 47.2 g 炭水化 259.7 g 塩分 5.6 g	

透析２

献立表(週間)

	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)	
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84										
	焼き魚	あじ・40ｇ	40	切り干し大根の煮物	切干し大根	3										
		食塩	0.2		人参　皮剥（ゆ	10										
		しそ（ゆで）	1		菜種油	1										
					減塩しょうゆ（	2.5										
	いんげんソテー	さやいんげん（	20		上白糖	1										
		人参　皮剥（ゆ	10		煮干しだし	10										
		菜種油	1													
		食塩	0.3	蒸し豆腐	木綿豆腐	75										
		白こしょう	0.01		減塩正油パック	5										
	カリフラワーのゴマ醤油和え	ぶなしめじ	10	サラダ	トマト（ゆで）	30										
		カリフラワー	20		黄ピーマン（ゆ	5										
		減塩しょうゆ（	2.5		赤ピーマン（ゆ	5										
		上白糖	0.5		穀物酢	5										
		いりごま	0.5		オリーブ油	3										
					食塩	0.3										
	みそ汁	小松菜　ゆで	20		白こしょう	0.01										
		棒麸	2													
		淡色辛みそ	10	みそ汁	玉葱　ゆで	20										
		煮干しだし	150		もやし　ゆで	10										
					小葱（ゆで）	2										
	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	84	米飯	精白米	84										
	鶏肉の香草焼き	若鶏もも　皮な	20	焼き魚	さけ・60ｇ	60										
		バジル	0.1		食塩	0.3										
		オレガノ	0.1		大根　皮剥（ゆ	40										
		ローズマリー	0.1		しそ（ゆで）	0.5										
		白こしょう	0.01		減塩正油パック	5										
		オリーブ油	3													
		ケチャップ	10	炒煮	じゃが芋　ゆで	30										
		無塩バター	1		人参　皮剥（ゆ	10										
		減塩しょうゆ（	1		菜種油	1										
		食塩	0.1		減塩しょうゆ（	5										
		合成清酒	5		上白糖	1										
		パプリカ（粉）	0.5													
		ブロッコリー	30	野菜スティック	きゅうり（ゆで	30										
		レタス（ゆで）	5		大根　皮剥（ゆ	30										
					マヨネーズパッ	10										
	洋風煮	じゃが芋　ゆで	40													
		人参　皮剥（ゆ	10	卵豆腐あんかけ	鶏卵	25										
		いんげん　ゆで	10		煮干しだし	25										
		玉葱　ゆで	10		減塩しょうゆ（	2										
		コンソメ	1		生姜	2										

透析２

献立表(週間)

	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)	
昼		食塩	0.5		減塩しょうゆ（	2.5										
					上白糖	1										
	マリネ	玉葱　ゆで	20		片栗粉	1										
		人参　皮剥（ゆ	5		貝割大根・芽	5										
		穀物酢	3													
		オリーブ油	2	果物	りんご　缶詰	40										
		食塩	0.2													
	サラダ	マカロニ　乾	10													
		さくらえび（素	1													
		キャベツ　ゆで	10													
		マヨネーズ	10													
		食塩	0.1													
		白こしょう	0.01													
	果物	西洋なし（缶詰	40													
		黄桃缶	40													
	ソテー	グリーンアスパ	30													
		赤ピーマン（ゆ	5													
		黄ピーマン（ゆ	5													
		コンソメ	0.2													
		食塩	0.2													
		白こしょう	0.01													
夕	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84										
	魚味噌	そい　70ｇ	70	鶏つく	鶏ひき肉	30										
	漬け焼	減塩みそ	5	ね揚げ	玉葱　ゆで	20										
	き	みりん風調味料	2.5	あんか	生椎茸　ゆで	3										
		上白糖	0.5	け	鶏卵	3										
		しそ（ゆで）	0.5		パン粉（乾燥）	3										
		減塩正油パック	5		菜種油	10										
					人参　皮剥（ゆ	20										
	三杯酢	きゅうり（ゆで	30		生椎茸　ゆで	10										
		生姜（ゆで）	2		減塩しょうゆ（	7.5										
		穀物酢	5		合成清酒	2.5										
		上白糖	3		みりん風調味料	2.5										
		減塩しょうゆ（	2.5		片栗粉	1										
					生姜	1										
	炒煮	大根　皮剥（ゆ	40													
		凍り豆腐	1	お浸し	白菜（ゆで）	50										
		菜種油	1		減塩しょうゆ（	5										
		減塩しょうゆ（	2.5													
		上白糖	0.5	ブロッ	ブロッコリー	30										
		煮干しだし	10	コリー	マヨネーズ	10										
				サラダ	白こしょう	0.01										
	煮物	木綿豆腐	30													
		ごぼう　ゆで	30	煮浸し	きょうな　ゆで	50										
		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5										

透析２

献立表(週間)

	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		菜種油 3 小葱（ゆで） 2 減塩しょうゆ（ 2.5 上白糖 0.5		みりん風調味料 2.5										
	デザート	エネプリンいち 40												
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1760 kcal 蛋白質 58.8 g 脂質 43.0 g 炭水化 274.2 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1720 kcal 蛋白質 56.8 g 脂質 49.8 g 炭水化 251.8 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g	