

## 献立表(週間)

## 透析 2

	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	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	
	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(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	
		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		煮干しだし	20	ル	ごま	1										
		片栗粉	1	チンゲ	チンゲンサイ	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	40	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		マヨネーズパツ	10		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)	30	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		煮干しだし	10	
				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	100							
														牛乳	100							
昼	そば	そば ゆで	220	米飯	精白米	84	ホット	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	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	尾なしえび	20	
				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・40g	40		オクラ(ゆで)	15	
	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	0.2		鶏卵	10	
		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		菜種油	0.2	
					上白糖	1					赤ピーマン(ゆ	10		菜種油	3		合成清酒	5				
	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(ゆで)	3	つけ汁	かつお・昆布だ	70	
		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		めんみ 1.8L	10	
		玉葱 ゆで	30		小松菜 ゆで	20		玉葱 ゆで	15		減塩みそ	7		ケチャップ	2.5							
		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	薬味	小葱(ゆで)	2	
		薄力粉 1等	15	けんち	木綿豆腐	10		薄力粉 1等	10		上白糖	2		グリンピース	5		菜種油	1		生姜	5	
		鶏卵	5	ん煮	大根 皮剥(ゆ	20		牛乳 1000ml	80		合成清酒	1					減塩しょうゆ(	5				
		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	レタス(ゆで)	20		上白糖	1	茄子の	なす(ゆで)	50	
					減塩しょうゆ(	5		食塩	0.3				ンサラ	ブロッコリー	20				肉味噌	菜種油	5	
	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	トマト(ゆで)	15	冷奴	木綿豆腐	50	かけ	鶏ひき肉	20
	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			マヨネーズパツ	10		かつお節	0.5		玉葱 ゆで	40
		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						小葱(ゆで)	1		葱(ゆで)	10
		人参 皮剥(ゆ	10								穀物酢	5	春雨の	緑豆春雨	5		減塩正油パツク	5		にんにく	0.5	
		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					生姜	5	

## 献立表(週間)

## 透析 2

	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 25 マヨネーズパッ 10	黄ピーマン (ゆ 5 トマト (ゆで) 10 鶏卵 25 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						上白糖 1 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	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	ゼリー	はちみつレモン 60	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 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	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	
	マヨネーズ焼	ささ身 50 食塩 0.3 黒こしょう 0.01 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 60 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 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	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・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・60g 60 大根 皮剥 (ゆ 40 しそ (ゆで) 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 10 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	薄力粉 1等 3 鶏卵 3 パン粉 (乾燥) 2.5 菜種油 12 ケチャップ 5 ウスターソース 2.5 キャベツ ゆで 25 レッドキャベツ 5	里芋の煮物 30 減塩しょうゆ ( 2.5 上白糖 1 さやえんどう ( 5	麻婆豆腐 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 生椎茸 10 えのき茸 10 ぶなしめじ 10 エリンギ 10	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	野菜サ ラダ	キャベツ ゆで 20 トマト (ゆで) 20 鶏卵 25 マヨネーズパッ 10											
	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 ( 2.5 みりん風調味料 1 ほうれん草 (ゆ 10 人参 皮剥 (ゆ 5	リャンパン	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 5 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 小松菜 ゆで 30 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 食塩 0.2	麻婆豆腐 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	きんとん	さつま芋 (ゆで 50 無塩バター 3 上白糖 3	ゼリー	青りんごゼリー 60										
	デザート	粉飴ムス (ラ・フラン 58	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	ゼリー	青りんごゼリー 60	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				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							デザ	粉飴ムス (ラ・フラン 58

## 献立表(週間)

透析 2

	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						ト
デザート							エネプリンマン 40							
栄養価	1802 kcal	蛋白質 58.1 g	1790 kcal	蛋白質 55.7 g	1782 kcal	蛋白質 58.3 g	1734 kcal	蛋白質 50.8 g	1762 kcal	蛋白質 56.5 g	1720 kcal	蛋白質 59.5 g	1761 kcal	蛋白質 50.0 g
	脂質 47.5 g	炭水化 279.9 g	脂質 50.0 g	炭水化 267.4 g	脂質 42.0 g	炭水化 285.8 g	脂質 48.4 g	炭水化 266.6 g	脂質 41.4 g	炭水化 283.8 g	脂質 48.5 g	炭水化 250.3 g	脂質 44.0 g	炭水化 284.9 g
	塩分 5.6 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g		塩分 5.0 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g		塩分 5.7 g	

## 献立表(週間)

## 透析 2

	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	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						
	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)	50 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 15 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・20g 食塩 しそ(ゆで)	20 0.1 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 15	鶏ささみのみ味噌焼き	鶏ささ身 合成清酒 噌焼き みりん風調味料 濃口醤油 ブロッコリー マヨネーズ	40 1 2 1 1 20 10						
	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) の和え しそ 減塩しょうゆ(2.5)	3 5 0.3 2.5	おからの炒り煮	おから(新製法) ひじき 乾椎茸(ゆで) 人参 皮剥(ゆで) 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	20 0.2 0.3 5 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	パリッコ	10	五目煮	人参 皮剥(ゆで) れんこん ゆで 板こんにゃく 真昆布 減塩しょうゆ(2.5) 上白糖 片栗粉	10 20 10 1 1 1						
	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	漬物	なす しば漬	10	みそ汁	もやし ゆで 小葱(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	30 2 10 150	みそ汁	大根 葉(ゆで) 大根 皮剥(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	牛乳	牛乳	100	漬物	のり佃煮	8	味のり	味のり	1						
	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	みそ汁	大根 葉(ゆで) 大根 皮剥(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	みそ汁	キャベツ ゆで 人参 皮剥(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150						
	牛乳	牛乳	100							のり佃煮	減塩あまのり佃煮	8				牛乳	牛乳	100			100						
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	パン	南瓜パン40g	80	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	赤飯	もち米	42	米飯	精白米	84						
	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 皮なし 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	そい 50g 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	50 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	ほっけ・80g 大根 皮剥(ゆで) しそ 減塩正油パック	80 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	ビーフソテー	ビーフソテー 玉葱 ゆで ピーマン(ゆで)	5 40 8
	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	10 20 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	ビーフソテー	ビーフソテー 玉葱 ゆで ピーマン(ゆで)	5 40 8						



## 献立表(週間)

透析 2

	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	食塩 0.2 白こしょう 0.01		食塩 0.2 白こしょう 0.01		ゼリー はちみつレモン 60		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 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  ゼリー はちみつレモン 60						上白糖 0.5 煮干しだし 5	
栄養価	1700 kcal 蛋白質 54.3 g 脂質 46.1 g 炭水化 259.8 g 塩分 5.7 g	1745 kcal 蛋白質 51.7 g 脂質 49.4 g 炭水化 268.7 g 塩分 5.7 g	1723 kcal 蛋白質 56.6 g 脂質 45.7 g 炭水化 262.2 g 塩分 5.9 g	1775 kcal 蛋白質 54.2 g 脂質 41.4 g 炭水化 286.2 g 塩分 5.8 g	1799 kcal 蛋白質 53.2 g 脂質 48.0 g 炭水化 280.5 g 塩分 5.0 g	1706 kcal 蛋白質 54.4 g 脂質 42.4 g 炭水化 269.2 g 塩分 5.4 g	1756 kcal 蛋白質 56.1 g 脂質 47.0 g 炭水化 267.8 g 塩分 5.4 g							

## 献立表(週間)

## 透析 2

	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)							
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					
	オイスターース炒め	豚ひき肉 キャベツ ゆで 人参 皮剥(ゆで) ピーマン(ゆで) ごま油 かき油 白こしょう	10 50 10 10 1 3 0.01	生揚げ ともやしのソテー	生揚げ もやし ゆで 人参 皮剥(ゆで) ピーマン(ゆで) 菜種油 中華味 減塩しょうゆ(上白糖)	20 30 10 10 2 0.5 5 1	スクラ ンブル エッグ 無塩バター 食塩 白こしょう きんぴら ごぼう ゆで 人参 皮剥(ゆで) グリーンピース(ゆで) 菜種油 減塩しょうゆ(上白糖) いりごま	25 5 0.5 0.1 0.01 20 10 5 1 1 0.5	白菓 スープ 煮 コンソメ 食塩 片栗粉	白菜(ゆで) 木綿豆腐 さやえんどう(ゆで) コンソメ 食塩 片栗粉	70 25 5 0.5 0.2 1	卵豆腐 あんかけ ひじきの炒め 煮 みそ汁 もやし ゆで 玉葱 ゆで 淡色辛みそ 煮干しだし	冷凍全卵 煮干しだし 淡口醤油 生姜(ゆで) 減塩しょうゆ(上白糖) 片栗粉 貝割大根(ゆで)	20 20 2.5 2 2.5 1 1 5	ツナと玉葱の炒め物 赤ピーマン(ゆで) グリーンピース 菜種油 中華味 食塩 白こしょう	20 5 3 2 2.5 1 0.5 0.01	卵とじ 玉葱 ゆで 赤ピーマン(ゆで) グリーンピース 菜種油 中華味 食塩 白こしょう	50 30 15 5 1 2.5 30	チンゲン菜の炒め煮 人参と水菜のナムル 人参 皮剥(ゆで) 減塩しょうゆ(上白糖) 穀物酢 上白糖 ごま油	10 40 10 1 2.5 5 2 1	はんぺん チンゲンサイ 人参 皮剥(ゆで) 菜種油 減塩しょうゆ(上白糖) ごま	10 40 10 1 2.5 1 1	味付けのり みそ汁 小松菜 ゆで えのき茸 淡色辛みそ 煮干しだし	1 30 10 10 150		
	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー 玉葱 ゆで マヨネーズパック	40 10 10	煮物 焼き竹輪 かぶ 皮剥(ゆで) 減塩しょうゆ(上白糖)	10 40 2.5 1	焼き魚 ほっけ・20g 食塩 しそ(ゆで) パリッコ 煮 みそ汁 もやし ゆで 玉葱 ゆで 淡色辛みそ 煮干しだし	20 0.1 0.5 10 10 150	たいみそ みそ汁 大根 葉(ゆで) 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	8 20 1 10 150	たいみそ みそ汁 大根 葉(ゆで) 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	8 20 1 10 150	のり佃煮 みそ汁 白菜(ゆで) 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	8 20 30 10 150	のり佃煮 みそ汁 白菜(ゆで) 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	8 20 30 10 150	牛乳 牛乳	100 100	牛乳 牛乳	100 100	牛乳 牛乳	100 100	牛乳 牛乳	100 100			
昼	米飯	精白米	84	冷やし中華	冷凍ラーメン 鶏卵 食塩 菜種油 ローズハム きゅうり もやし	150 20 0.1 2 8 20 30	ハンバーガー 合挽肉 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆで) 鶏卵 パン粉(乾燥) 白こしょう 菜種油 ケチャップ キャベツ ゆで サラダ菜(ゆで)	50 40 40 8 5 5 0.01 1 8 20 3 20	米飯	精白米	84	魚パン粉焼き	まだら・60g 食塩 白こしょう パン粉(乾燥) 菜種油 キャベツ ゆで 人参 皮剥(ゆで) マヨネーズ ソースパック	60 0.5 0.01 3 1 20 5 5 5	魚のトマトソース煮 ケチャップ コンソメ 上白糖 玉葱 ゆで トマト(ゆで) ケチャップ 白こしょう コンソメ ブロッコリー	30 5 0.2 1 20 30 5 0.01 0.5 20	鶏肉ク 白こしょう 人参 皮剥(ゆで) 玉葱 ゆで マッシュルーム 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 クリーム(植物) コンソメ 食塩 白こしょう パセリ(粉)	40 0.01 15 20 10 5 5 40 8 0.5 0.2 0.01 0.2	豚生姜焼き 豚かたロース 減塩しょうゆ(上白糖) 合成清酒 生姜 菜種油 プロッコリー マヨネーズ	50 5 1 2.5 3 2 40 8	魚三五 八焼き 大根 皮剥(ゆで) しそ(ゆで) 減塩正油パック 野菜ソテー キャベツ ゆで ピーマン(ゆで) 人参 皮剥(ゆで) 菜種油 食塩 白こしょう	60 40 1 5 5 30 5 1 0.01	炊合せ 大根 皮剥(ゆで) たけのこ 水煮 生椎茸 人参 皮剥(ゆで) 減塩しょうゆ(上白糖) 合成清酒 煮干しだし	15 20 5 10 5 2.5 15	和え物 きゅうり(ゆで) 春雨 かにかま 減塩しょうゆ(上白糖) ごま油	20 3 5 2.5 0.5 0.5
	さつま芋の甘煮	さつま芋(ゆで) 上白糖	25 2.5	揚げ芋 じゃが芋 食塩 ホットケーキ粉 食塩 菜種油 パセリ	60 0.2 20 0.1 10 1	ポテトフライ フライ 菜種油 食塩 白こしょう	40 2 0.3 0.01	なめ茸 キャベツ ゆで	40	さつま芋(ゆで) きゅうり(ゆで) 人参 皮剥(ゆで) スイートコーン マヨネーズ 白こしょう	30 20 10 10 8 0.01	大根サ ラダ	大根 皮剥(ゆで) 人参 皮剥(ゆで) きゅうり(ゆで) 穀物酢 調合油	20 5 10 5 3	キャベツ ゆで	20	キャベツ ゆで	20	キャベツ ゆで	20						



## 献立表(週間)

透析 2

	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							穀物酢 減塩しょうゆ ( 2.5 上白糖 3	5						
栄養価	1706 kcal	蛋白質 54.9 g	1714 kcal	蛋白質 48.5 g	1750 kcal	蛋白質 56.9 g	1709 kcal	蛋白質 56.7 g	1742 kcal	蛋白質 56.3 g	1719 kcal	蛋白質 54.9 g	1783 kcal	蛋白質 58.7 g
	脂質 43.1 g	炭水化 264.7 g	脂質 48.1 g	炭水化 265.3 g	脂質 46.7 g	炭水化 267.8 g	脂質 42.0 g	炭水化 268.7 g	脂質 42.2 g	炭水化 275.4 g	脂質 43.9 g	炭水化 265.9 g	脂質 47.5 g	炭水化 271.4 g
	塩分 5.1 g		塩分 5.6 g		塩分 5.6 g		塩分 5.6 g		塩分 5.7 g		塩分 5.6 g		塩分 5.5 g	

## 献立表(週間)

## 透析 2

	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	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
	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・40g 大根 皮剥(ゆ しそ 減塩しょうゆ(	40 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 減塩正油パック	20 40 0.5 5
	焼き魚	さば・40g 食塩 しそ(ゆで)	40 0.2 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	10
	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(	200 12.5 10 20 5 150 10 2.5	米飯	精白米	84	パン	胚芽ロール ホテルブレッド	48 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
	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(	50 3 7.5 50 20 20 5 7.5	魚バタ一焼き	まだら・30g 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 0.01 4 30 5 2 0.2 0.03	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	豆腐海	木綿豆腐 片栗粉 菜種油 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	50 4 6 10 20 10 30 10	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	60 3 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 8 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	なす味噌炒め	なす(ゆで) 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ 乾椎茸 菜種油	20 20 5 0.3 3	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
		上白糖 煮干しだし	0.5 15	上白糖	上白糖	1	果物	西洋なし(缶詰	40				白菜の お浸し	白菜(ゆで) 減塩しょうゆ(	60 2.5	玉葱の	玉葱 ゆで	20			

## 献立表(週間)

## 透析 2

	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)						
昼	いもよ うかん	さつま芋 (ゆで 上白糖 寒天)	30 10 1	お浸し	煮干しだし 白菜 (ゆで) 減塩しょうゆ ( 削り節)	15 30 2.5 0.3	デザー ト	粉飴M-ス (ラ・フラン ト)	58	煮物	減塩みそ 上白糖 凍り豆腐 減塩しょうゆ ( 上白糖 かつお・昆布だ 小葱 (ゆで)	4 2 4 2.5 1 10 5	ゴマ和 え	みりん風調味料 煮干しだし さやえんどう 小松菜 ゆで 減塩しょうゆ ( 上白糖 上白糖 ごま	2.5 15 4 50 2.5 0.5 0.5	果物	みかん缶詰 (果 ゼリー はちみつレモン	40 60	マリネ	人参 皮剥 (ゆ オリーブ油 穀物酢 食塩 白こしょう パセリ (粉)	5 3 5 0.2 0.01 0.1				
	果物	みかん缶詰 (果 クリーム (植物 マービー 液状	40 20 5	バター 焼き	生椎茸 ゆで 無塩バター 食塩 さやえんどう ( 果物 もも缶 (果肉) クリーム (植物 マービー 液状	20 2 0.2 5 40 15 5				果物	黄桃缶 クリーム (植物 マービー 液状	40 20 5	味噌炒 め	さやいんげん ( 玉葱 ゆで 人参 皮剥 (ゆ 無塩バター 減塩みそ	30 30 10 3 4		ソテー	さやえんどう ( えのき茸 (水煮 菜種油 食塩	20 20 1 0.2	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	米飯	精白米	84	
	チキン カツ	若鶏もも 皮な 食塩 白こしょう 低蛋白小麦粉 鶏卵 パン粉 (乾燥) 菜種油 キャベツ ゆで トマト (ゆで) マヨネーズパッ	30 0.15 0.01 3 5 3 10 20 15 10	海鮮炒 め	するめいか 尾なしえび 若鶏むね皮なし さやいんげん ( 玉葱 ゆで きくらげ (乾) 人参 皮剥 (ゆ グリーンピース 菜種油 減塩しょうゆ ( 中華味 白こしょう 上白糖 合成清酒 穀物酢 片栗粉 うずら卵 水煮	15 15 15 10 20 1 10 3 3 5 0.5 0.01 1 2.5 2.5 2 10	豚すき	豚ももスライス 焼き豆腐 白菜 (ゆで) 葱 (ゆで) しらたき 人参 皮剥 (ゆ 生椎茸 菜種油 減塩しょうゆ ( 上白糖 みりん風調味料 合成清酒	60 50 30 15 30 8 10 3 7.5 2 2.5 2.5	鶏肉の 香味だ れ	若鶏もも 皮な 食塩 白こしょう 低蛋白小麦粉 ごま油 上白糖 減塩しょうゆ ( 穀物酢 みりん風調味料 葱 (ゆで) 生姜 (ゆで) 大根 皮剥 (ゆ サラダ菜 (ゆで	60 0.3 0.01 3 3 1 2.5 2.5 5 2 20 5	塩焼き	そい 40g 大根 皮剥 (ゆ しそ 減塩正油パック 板こんにゃく 鶏卵 さやいんげん ( 人参 皮剥 (ゆ 減塩みそ 合成清酒 上白糖 みりん風調味料	40 40 1 5 15 25 10 15 5 2.5 1 2.5	みそお でん	チャン 焼き	さけ・40g 淡色辛みそ みりん風調味料 生姜 (ゆで) キャベツ ゆで 玉葱 ゆで 人参 皮剥 (ゆ ぶなしめじ (ゆ ピーマン (ゆで	40 8 2.5 1 50 10 10 10 5	肉じゃ が	豚ももスライス じゃが芋 ゆで 玉葱 ゆで 人参 皮剥 (ゆ しらたき さやえんどう ( 菜種油 減塩しょうゆ ( 上白糖 合成清酒 煮干しだし	60 40 40 20 30 5 2 2.5 30	海藻サ ラダ	海藻サラダ きゅうり (ゆで トマト (ゆで) 減塩しょうゆ ( 穀物酢 調合油 白こしょう	2 10 40 2.5 5 3 0.01
	とびっ こ和え	大根 皮剥 (ゆ 人参 皮剥 (ゆ 小松菜 ゆで 減塩しょうゆ ( 上白糖 とびっこ	20 3 5 2.5 0.5 5	揚げ茄 子	なす (ゆで) 菜種油 生姜 (ゆで) 小葱 (ゆで) 減塩正油パック	30 5 1 3 5	ゴマ味 噌和え	スナップえんど 減塩みそ 上白糖 みりん風調味料 いりごま	30 6 1 2.5 1	炊き合 わせ	じゃが芋 ゆで 人参 皮剥 (ゆ さやえんどう ( 減塩しょうゆ ( 上白糖 昆布だし	40 20 4 5 1 15	もずく の酢物	もずく 生姜 (ゆで) 穀物酢 減塩しょうゆ ( 上白糖	50 2 5 2.5 3		サラダ	レタス (ゆで) ブロッコリー ミニトマト (ゆ マヨネーズパッ	30 20 15 10	煮物	大根 皮剥 (ゆ 人参 皮剥 (ゆ さやえんどう ( 減塩しょうゆ ( 上白糖 かつおだし	25 7.5 2.5 2.5 0.5 7.5	煮物	乾椎茸 えのき茸 ぶなしめじ 減塩しょうゆ ( 上白糖	0.5 20 30 2.5 0.5
	酢味噌 和え	きゅうり (ゆで 減塩みそ 穀物酢 上白糖	30 3 1 1	きのこ マヨネ ーズ和 え	ぶなしめじ (ゆ まいたけ (ゆで えのき茸 (水煮 エリンギ いりごま マヨネーズ 食塩	10 10 10 10 1 8 0.1	ゼリー	はちみつレモン	60	湯豆腐	切りみつば ゆ 木綿豆腐 減塩しょうゆ ( 上白糖	5 25 2.5 0.5	デザート ト	エネプリンいち かつお・昆布だ	40 75	デザート ト	エネプリンいち	40	デザート ト	エネプリンいち	40	デザート ト	粉飴M-ス (ラ・フラン ト)	58	

## 献立表(週間)

透析 2

	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				白こしょう 0.01										
			ゼリー	青りんごゼリー 60										
栄養価	エネルギー 1729 kcal	蛋白質 58.3 g	エネルギー 1732 kcal	蛋白質 54.4 g	エネルギー 1701 kcal	蛋白質 53.6 g	エネルギー 1731 kcal	蛋白質 57.6 g	エネルギー 1765 kcal	蛋白質 58.4 g	エネルギー 1748 kcal	蛋白質 56.3 g	エネルギー 1770 kcal	蛋白質 55.5 g
	脂質 49.0 g	炭水化 261.9 g	脂質 44.2 g	炭水化 274.1 g	脂質 47.4 g	炭水化 263.4 g	脂質 44.1 g	炭水化 269.5 g	脂質 48.4 g	炭水化 264.9 g	脂質 41.1 g	炭水化 282.1 g	脂質 46.1 g	炭水化 277.5 g
	塩分 5.6 g		塩分 5.7 g		塩分 5.4 g		塩分 5.9 g		塩分 5.9 g		塩分 5.3 g		塩分 5.6 g	

## 献立表(週間)

## 透析 2

		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)	
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	豆腐煮	焼き豆腐	50	干草焼き	冷凍全卵	20	含め煮	こつぶがんも	20						
		人参 皮剥(ゆ)	15		上白糖	0.5		減塩しょうゆ(	2.5						
		減塩しょうゆ(	2.5		食塩	0.15		上白糖	0.5						
		上白糖	0.5		小松菜 ゆで	5		みりん風調味料	1						
		煮干しだし	30		玉葱 ゆで	5		煮干しだし	30						
					人参 皮剥(ゆ)	2.5		さやえんどう(	4						
	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						
		人参 皮剥(ゆ)	10	根の炒	人参 皮剥(ゆ)	10		人参 皮剥(ゆ)	5						
		ピーマン(ゆで	10	煮	油揚げ	3		焼きのり	0.3						
		菜種油	1		菜種油	2		減塩しょうゆ(	2.5						
		食塩	0.2		減塩しょうゆ(	5									
		白こしょう	0.01		上白糖	1	みそ汁	キャベツ ゆで	20						
	味付け	味付けのり	1	みそ汁	白菜(ゆで)	10		葱(ゆで)	5						
	のり				棒麩	1		淡色辛みそ	10						
					淡色辛みそ	10	梅漬け	煮干しだし	150						
	みそ汁	玉葱 ゆで	20		煮干しだし	150		梅干し(調味漬	5						
		大根 葉(ゆで	10				牛乳	牛乳	100						
		淡色辛みそ	10	漬物あ	たくあん漬(干	5									
		煮干しだし	150	え	きゅうり(ゆで	20									
	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100									
昼	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						
		豚もも 赤肉	30		精白米	84		メロンパン65g	65						
		菜種油	1	魚の唐	そい 60g	60	カレー	合挽肉	40						
		生姜(ゆで)	2	揚げ	食塩	0.1		玉葱 ゆで	40						
		減塩しょうゆ(	2.5		減塩しょうゆ(	5	風味メ	なが芋	5						
		上白糖	1		合成清酒	2	ンチカ	鶏卵	3						
		合成清酒	2.5		みりん風調味料	2	ツ	白こしょう	0.01						
		しなちく	5		片栗粉	1		カレー粉	0.5						
		なると	5		菜種油	5		薄力粉 1等	5						
		鶏卵	25		レタス(ゆで)	10		カレー粉	0.3						
		小葱(ゆで)	3	煮物	豚並肉(肩・脂	15		鶏卵	5						
		食塩	0.3		たけのこ 水煮	20		パン粉(乾燥)	6						
		鶏ガラスープ	2		人参 皮剥(ゆ)	10		菜種油	8						
		白こしょう	0.01		グリーンピース(	3		キャベツ ゆで	20						
	鶏のか	若鶏もも 皮な	20		減塩しょうゆ(	5		人参 皮剥(ゆ)	5						
	ら揚げ	減塩しょうゆ(	2.5		上白糖	1		ソースパック	5						
		白こしょう	0.01		煮干しだし	15									
		合成清酒	1				サラダ	トマト(ゆで)	20						
		薄力粉 1等	4	ソテー	さやえんどう(	10		きゅうり(ゆで	20						
		菜種油	8		もやし ゆで	40		鶏卵	25						
		サラダ菜(ゆで	3		菜種油	1		穀物酢	5						
		マヨネーズ	5		食塩	0.3		調合油	3						



## 献立表(週間)

## 透析 2

	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 1757 kcal 蛋白質 58.7 g	エネルギー 1773 kcal 蛋白質 59.7 g	エネルギー 1711 kcal 蛋白質 57.3 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 44.3 g 炭水化 269.5 g	脂質 43.7 g 炭水化 275.7 g	脂質 47.8 g 炭水化 253.0 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 5.1 g	塩分 5.8 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g