

献立表(週間)

透析 2

	10月1日(月)		10月2日(火)		10月3日(水)		10月4日(木)		10月5日(金)		10月6日(土)		10月7日(日)	
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
	焼き生揚げ	生揚げ 35	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 40	野菜と豆腐の煮物	木綿豆腐 50	鶏ささ身	ささ身 40	オイス	豚ひき肉 10
	揚げ	白こしょう 0.01		人参 皮剥(ゆで) 10		ピーマン(ゆで) 10		食塩 0.2		ほうれん草(ゆで) 10	み味の噌焼き	み味の噌焼き 2	ターソース炒め	キャベツ ゆで 50
		菜種油 1		えんどう ゆで 6		黄ピーマン(ゆで) 10		しそ(ゆで) 0.5		人参 皮剥(ゆで) 10		みりん風調味料 1		人参 皮剥(ゆで) 10
		ブロッコリー 15		減塩しょうゆ() 2.5		人参 皮剥(ゆで) 10		切干大根煮		玉葱 ゆで 40		濃口醤油 1		ピーマン(ゆで) 10
		減塩正油パック 5		上白糖 1		減塩しょうゆ() 5		切干大根煮		減塩しょうゆ() 2.5		上白糖 1		ごま油 1
				煮干しだし 30		合成清酒 1		人参 皮剥(ゆで) 10		上白糖 1		みりん風調味料 1		かき油 3
	ほうれん草の炒煮	ほうれん草(ゆで) 50	温泉卵	温泉卵 50		みりん風調味料 1		乾椎茸(ゆで) 0.5		みりん風調味料 1		煮干しだし 30		白こしょう 0.01
		人参 皮剥(ゆで) 10		温泉卵のたれ 4				さやいんげん() 10		煮干しだし 30				
		焼き竹輪 10		切り干し大根 3		おから(新製法) 20		減塩しょうゆ() 5		塩たらこ 10		五目煮		人参 皮剥(ゆで) 10
		菜種油 1		人参 皮剥(ゆで) 5		ひじき 0.2		上白糖 1		しそ 0.5		れんこん ゆで 20		玉葱 ゆで 10
		減塩しょうゆ() 2.5		しそ 0.3		乾椎茸(ゆで) 0.3		煮干しだし 15				板こんにやく 10		マヨネーズパック 10
		上白糖 1		葱(ゆで) 5		人参 皮剥(ゆで) 5		みそ汁				真昆布 1		
	みそ汁	白菜(ゆで) 30	物	減塩しょうゆ() 2.5		葱(ゆで) 5		白菜(ゆで) 30		ごま和え 1		減塩しょうゆ() 2.5		漬物 10
		棒麩 2		もやし ゆで 30		調合油 2		ぶなしめじ(ゆで) 10		白菜(ゆで) 30		上白糖 1		たくあん漬(干) 10
		淡色辛みそ 10	みそ汁	小葱(ゆで) 2		濃口醤油 3		淡色辛みそ 10		減塩しょうゆ() 2.5		片栗粉 1		
		煮干しだし 150		淡色辛みそ 10		上白糖 1		煮干しだし 150		上白糖 0.5				
	漬物	なす しば漬 10		煮干しだし 150		みりん風調味料 1		漬物		味付けのり 1				
						煮干しだし 10		漬物		味付けのり 1				
	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100		煮干しだし 10		牛乳		みそ汁				
						大根 葉(ゆで) 20		牛乳		チンゲンサイ 20				
						大根 皮剥(ゆで) 10		牛乳		なす(ゆで) 20				
						淡色辛みそ 10		牛乳		淡色辛みそ 10				
						煮干しだし 150		牛乳		煮干しだし 150				
						のり佃煮		牛乳		牛乳				
						減塩あまのり佃煮		牛乳		牛乳				
						牛乳 100		牛乳		牛乳 100				
昼	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	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84
	揚げ魚のあんかけ	まだら・40g 40	マカロニニグラタン	マカロニ 乾 10	焼き魚	そい 50g 50	さんまの蒲焼き	さんま・30g 30	チキンカレー	若鶏もも 皮なし 20	魚塩麩焼き	あかうお・40g 40	鶏塩そうめん	たんぱく調整そうめん 90
		片栗粉 4		若鶏もも 皮なし 10	ときのこソテ	白こしょう 0.01		薄力粉 1等 3		玉葱 ゆで 25		塩こうじ 2		若鶏もも 皮なし 40
		菜種油 6		玉葱 ゆで 20	ー	生椎茸 ゆで 10		菜種油 2		人参 皮剥(ゆで) 15		合成清酒 2		食塩 0.5
		生姜(ゆで) 3		マッシュルーム 10		ぶなしめじ(ゆで) 10		減塩しょうゆ() 5		無塩バター 3		合清酒 0.5		鶏ガラスープ 0.15
		きくらげ(ゆで) 0.5		無塩バター 3		人参 皮剥(ゆで) 10		上白糖 5		薄力粉 1等 3		しそ(ゆで) 0.5		かつお・昆布だし 150
		ぶなしめじ(ゆで) 20		薄力粉 1等 8		えんどう ゆで 5		みりん風調味料 5		牛乳 10		トマト(ゆで) 20		淡口醤油 0.5
		貝割大根(ゆで) 10		牛乳 1000ml 80		菜種油 1		合成清酒 2.5		カレー粉 0.5		マヨネーズ 10		小葱(ゆで) 5
		減塩しょうゆ() 5		食塩 0.2		減塩しょうゆ() 5		いりごま 1		カレーフレーク 8				
		上白糖 1		パン粉(乾燥) 0.5		上白糖 1		キャベツ ゆで 50		ケチャップ 1		大根なます 10		魚パン粉焼き 40
		片栗粉 1		パルメザンチー 0.5		みりん風調味料 2.5		しそ(ゆで) 1		ウスターソース 2.5		大根 皮剥(ゆで) 50		白こしょう 0.01
		煮干しだし 30		パセリ(粉) 0.2		合成清酒 2.5		マヨネーズパック 10		ワイン(白) 2		人参 皮剥(ゆで) 10		パン粉(乾燥) 3
	炊合せ	大根 皮剥(ゆで) 20	千切り野菜サラダ	大根 皮剥(ゆで) 30	イカの酢みそ和え	するめいか 葱(ゆで) 20	炊合せ	大根 皮剥(ゆで) 40	サラダ	キャベツ ゆで 20		穀物酢 5		菜種油 1
		鶏卵 25		きゅうり(ゆで) 20		葱(ゆで) 20		人参 皮剥(ゆで) 15		トマト(ゆで) 20		食塩 0.2		キャベツ ゆで 20
		人参 皮剥(ゆで) 15		きょうな ゆで 10		減塩みそ 5		さやえんどう() 4		ブロッコリー 10		上白糖 3		人参 皮剥(ゆで) 5
		菜種油 3		トマト(ゆで) 20		上白糖 3		減塩しょうゆ() 5		鶏卵 25		食塩 0.2		マヨネーズ 5
		減塩しょうゆ() 5		減塩しょうゆ() 2.5		穀物酢 3		上白糖 1		ー		いりごま 0.5		パイナップル詰 40
										ビーフソテ		ビーフソテ 5		エネブリンマン 40
										鶏卵 25		玉葱 ゆで 40		
										穀物酢 5		ピーマン(ゆで) 8		

献立表(週間)

透析 2

	10月1日(月)		10月2日(火)		10月3日(水)		10月4日(木)		10月5日(金)		10月6日(土)		10月7日(日)									
昼	長いもの酢の物	上白糖	1	ソテー	穀物酢	5	野菜サ ラダ	ブロッコリー	20	栗よう かん	水ようかん(垂)	50	果物	調合油	3	ト	菜種油	3				
		煮干しだし	15		調合油	3		人参皮剥(ゆ)	5		減塩しょうゆ(2.5		食塩	0.3		黒こしょう	0.01				
		なが芋 水煮	30		白こしょう	0.01		マヨネーズパツ	10		えのき茸	5		白こしょう	0.01		ぶどう 缶詰	40	二色浸 し	白菜(ゆで)	30	
		きゅうり(ゆで)	10		小松菜 ゆで	30		鶏卵	20		穀物酢	5		デザート	58		粉飴ムス(ラ・フラン)	58	小松菜 ゆで	30		
磯和え	穀物酢	5	人参皮剥(ゆ)	10	卵豆腐	20	煮干しだし	20	上白糖	3	ト	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	みりん風調味料	1	果物	もも缶(果肉)	40				
	上白糖	3	食塩	0.3	煮干しだし	20	食塩	0.2	食塩	0.1	果物盛 合せ	黄桃缶	40	西洋なし(缶詰)	40							
	食塩	0.2	白こしょう	0.01	小葱(ゆで)	2	小葱(ゆで)	2	なめこ	20		とオク	20		ラの和		2.5	みりん風調味料	2.5			
	もやし ゆで	40	果物	もも缶(果肉)	40	果物	パイン缶詰	40	なめこ	20		とオク	20		ラの和		2.5	みりん風調味料	2.5			
人参皮剥(ゆ)	5	果物	クリーム(植物)	10	マービー 液状	3	え物	煮干しだし	1	煮干しだし		1	果物盛 合せ		黄桃缶	40	西洋なし(缶詰)	40				
果物	焼きのり	0.3	果物	マービー 液状	3	果物	パイン缶詰	40	え物	煮干しだし	1	果物盛 合せ	黄桃缶	40	西洋なし(缶詰)	40						
	減塩しょうゆ(2.5	果物	みかん缶詰(果)	40	果物	パイン缶詰	40	え物	煮干しだし	1	果物盛 合せ	黄桃缶	40	西洋なし(缶詰)	40						
	みかん缶詰(果)	40	果物	クリーム(植物)	20	果物	パイン缶詰	40	え物	煮干しだし	1	果物盛 合せ	黄桃缶	40	西洋なし(缶詰)	40						
	マービー 液状	5	果物	マービー 液状	5	果物	パイン缶詰	40	え物	煮干しだし	1	果物盛 合せ	黄桃缶	40	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				
鶏肉ケ チャッ プ煮	若鶏もも 皮な	20	魚フラ	ほっけ・60g	60	揚げ鶏	若鶏もも 皮な	50	鶏肉ア	若鶏もも 皮な	30	煮魚	まごがれい・80	80	カツ卵	豚角肉(肩ロ一)	30	すき焼	豚ももスライス	40		
	玉葱 ゆで	20	イ	白こしょう	0.01	ネギソ	減塩しょうゆ(2.5	スパラ	グリーンアスパ	50	生姜	2	とじ	食塩	0.15	き	焼き豆腐	30			
	人参皮剥(ゆ)	10	薄力粉 1等	5	一ス	合成清酒	2.5	炒め	赤ピーマン	20	菜種油	3	減塩しょうゆ(7.5	白こしょう	0.01	薄力粉 1等	1.5	白菜(ゆで)	60		
	食塩	0.2	鶏卵	3	鶏卵	3	鶏卵	3	菜種油	3	合成清酒	1	上白糖	1.5	薄力粉 1等	1.5	葱(ゆで)	15	葱(ゆで)	15		
酢ばす	ケチャップ	10	パン粉(乾燥)	8	薄力粉 1等	5	薄力粉 1等	5	合成清酒	1	食塩	0.5	合成清酒	2.5	鶏卵	1.5	しらたき	3	人参皮剥(ゆ)	8		
	ウスターソース	2.5	菜種油	8	菜種油	8	菜種油	8	白こしょう	0.01	白こしょう	0.01	人参皮剥(ゆ)	15	パン粉(乾燥)	2.5	生椎茸 ゆで	10	生椎茸 ゆで	10		
	クリーム(植物)	5	サラダ菜(ゆで)	6	いりごま	1	葱(ゆで)	10	減塩しょうゆ(5	南瓜の	かぼちゃ(ゆで)	30	筍の酢	たけのこ ゆで	30	生椎茸 ゆで	10	減塩しょうゆ(10		
	グリーンアスパ	15	ソースパツク	5	葱(ゆで)	10	葱(ゆで)	10	上白糖	1	コンソ	玉葱 ゆで	20	味噌か	カットわかめ	0.5	減塩しょうゆ(7.5	上白糖	2		
温野菜 サラダ ゴマド レッシ ング	黄ピーマン(ゆ)	10	おかか	ふき ゆで	40	煮	合成清酒	3	ごま油	1	メ煮	食塩	0.2	減塩みそ	5	上白糖	1	みりん風調味料	2.5	みりん風調味料	2.5	
	れんこん ゆで	30	煮	減塩しょうゆ(5	上白糖	0.5	煮干しだし	15	削り節	0.5	ピーナ	キャベツ ゆで	30	穀物酢	5	煮干しだし	30	鶏卵	25		
	赤ピーマン(ゆ)	10	煮	上白糖	0.5	煮干しだし	15	削り節	0.5	炊き合	大根 皮剥(ゆ)	20	ツ和え	ピーマン(ゆで)	5	野菜サ	きゅうり(ゆで)	20	鶏卵	25		
	食塩	0.2	煮	煮干しだし	15	削り節	0.5	炊き合	大根 皮剥(ゆ)	20	ツ和え	ピーマン(ゆで)	5	野菜サ	きゅうり(ゆで)	20	鶏卵	25				
ソテー	上白糖	3	煮	煮干しだし	15	削り節	0.5	炊き合	大根 皮剥(ゆ)	20	ツ和え	ピーマン(ゆで)	5	野菜サ	きゅうり(ゆで)	20	鶏卵	25	里芋田	里芋 ゆで	40	
	穀物酢	5	煮	削り節	0.5	炊き合	大根 皮剥(ゆ)	20	ツ和え	ピーマン(ゆで)	5	野菜サ	きゅうり(ゆで)	20	鶏卵	25	楽	さやえんどう(6			
	温野菜	スナッブえんど	30	チンゲ	チンゲンサイ	50	マ和え	減塩しょうゆ(2.5	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	じゃが芋 ゆで	30	野菜サ	きゅうり(ゆで)	25
	サラダ	人參 皮剥(ゆ)	8	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	じゃが芋 ゆで	30	野菜サ	きゅうり(ゆで)	25	辛し和	鶏卵	15		
ソテー	ゴマド	カリフラワー	20	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	玉葱 ゆで	20	ラダ	はつかだいこん	5	え	菜種油	1		
	レッシ	マヨネーズ	15	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	減塩しょうゆ(2.5	ラダ	トマト(ゆで)	20	減塩しょうゆ(2.5			
	ング	上白糖	1	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	上白糖	0.5	ラダ	マヨネーズ	10	粉辛子	0.2			
	ソテー	いりごま	1	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	西洋かぼちゃ(50	もやし	もやし ゆで	30		
ソテー	ほうれん草(ゆ)	10	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	減塩しょうゆ(2.5	もやし	えんどう ゆで	4			
	玉葱 ゆで	20	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5			
	ホールカーネル	10	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5			
	菜種油	1	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5			
ソテー	食塩	0.2	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5	減塩しょうゆ(2.5	
	白こしょう	0.01	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5	減塩しょうゆ(2.5	
	白こしょう	0.01	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5	減塩しょうゆ(2.5	
	白こしょう	0.01	マ和え	上白糖	0.5	ごま	1	ソテー	チンゲンサイ	30	煮物	煮干しだし	20	煮物	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5	減塩しょうゆ(2.5	

献立表(週間)

透析 2

	10月1日(月)		10月2日(火)		10月3日(水)		10月4日(木)		10月5日(金)		10月6日(土)		10月7日(日)	
夕						サラダ菜(ゆで) 5								
					とろろ	かつとろろ昆布 1								
					和え	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								
栄養価	1745 kcal	蛋白質 51.7 g	1723 kcal	蛋白質 56.6 g	1775 kcal	蛋白質 54.2 g	1843 kcal	蛋白質 50.9 g	1766 kcal	蛋白質 55.8 g	1756 kcal	蛋白質 56.1 g	1713 kcal	蛋白質 57.1 g
	脂質 49.4 g	炭水化 268.7 g	脂質 45.7 g	炭水化 262.2 g	脂質 41.4 g	炭水化 286.2 g	脂質 45.7 g	炭水化 299.4 g	脂質 46.1 g	炭水化 271.9 g	脂質 47.0 g	炭水化 267.8 g	脂質 45.2 g	炭水化 262.4 g
	塩分 5.7 g		塩分 5.9 g		塩分 5.8 g		塩分 5.4 g		塩分 5.6 g		塩分 5.4 g		塩分 5.1 g	

献立表(週間)

透析 2

	10月8日(月)			10月9日(火)			10月10日(水)			10月11日(木)			10月12日(金)			10月13日(土)			10月14日(日)		
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
	豆腐と もやし のソテ ー	焼き豆腐 もやし ゆで 人参 皮剥 (ゆ ピーマン (ゆで 菜種油 中華味 減塩しょうゆ (上白糖	50 30 10 10 2 0.2 5 1	スクラ ンブル エッグ	冷凍全卵 牛乳 無塩バター 食塩 白こしょう	25 5 0.5 0.1 0.01	白菜の スープ 煮	白菜 (ゆで) 木綿豆腐 さやえんどう (コンソメ 食塩 片栗粉	70 25 5 0.5 0.2 1	卵豆腐 あんか け	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	20 20 2.5 2 2.5 1 1	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 (減塩しょうゆ (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	
	煮物	焼き竹輪 かぶ 皮剥 (ゆ 減塩しょうゆ (上白糖	10 40 2.5 1	きんぴ らごぼ う	ごぼう ゆで 人参 皮剥 (ゆ グリーンピース (菜種油 減塩しょうゆ (上白糖 いりごま	20 10 5 1 2.5 1 0.5	焼き魚 ほっけ・20 g 食塩 しそ (ゆで) 漬物 パリッコ	20 20 0.1 0.5 10 10	ひじき の炒め 煮	ひじき 人参 皮剥 (ゆ グリーンピース (菜種油 減塩しょうゆ (上白糖	2 10 3 1 2.5 1	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 (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 (上白糖 ごま	10 40 10 1 2.5 1 1	おおか か 和え	大根 皮剥 (ゆ キャベツ ゆで 食塩 濃口醤油 上白糖 削り節	20 20 0.1 1 0.5 0.3	
	お浸し	白菜 (ゆで) 減塩しょうゆ (みそ汁	50 2.5 0.5	もずく の酢物	もずく 穀物酢 上白糖 減塩しょうゆ (みそ汁	50 5 3 2.5 20	玉葱 ゆで 淡色辛みそ 煮干しだし みそ汁	10 10 150 100	たいみ そ	たいみそ のり佃 煮	8 8	みそ汁	白菜 (ゆで) 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	20 30 10 150	味のり 味のり	味のり 味のり	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		
	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	米飯	精白米	84	ハンバ ーガー	バンズパン50 g 合挽肉 玉葱 ゆで 人参 皮剥 (ゆ 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 1 20 1	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	そば	そば ゆで 鶏卵 ほうれん草 (ゆ 葱 (ゆで) かつお・昆布だ めんみ	200 12.5 20 5 170 10
	豚ゆか り炒め	豚ばら 玉葱 ゆで ゆかり 減塩しょうゆ (合成清酒 みりん風調味料 上白糖 片栗粉 大根 皮剥 (ゆ しそ (ゆで)	40 60 0.5 2.5 1 1 1 20 1	ポテト フライ	フライドポテト 菜種油 食塩 白こしょう	40 2 0.3 0.01	鶏肉ク リーム 煮	若鶏もも 皮な 白こしょう 人参 皮剥 (ゆ 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 40 8 0.5 0.2 0.01 0.2	魚の香 草焼き	まだら・50 g 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 タイム 野菜ソ テー	60 40 1 5 0.1 30 5	揚げ出 し豆腐	木綿豆腐 片栗粉 菜種油 減塩しょうゆ (みりん風調味料 煮干しだし 生姜	50 2 6 3 2 30 3			
	きのこ ソテー	ぶなしめじ 生椎茸 まいたけ さやいんげん (黄ピーマン (ゆ コンソメ 食塩 白こしょう	10 10 10 30 5 0.3 0.2 0.01	マセド アンサ ラダ	さつま芋 (ゆで きゅうり (ゆで 人参 皮剥 (ゆ スイートコーン マヨネーズ 白こしょう 鶏卵 穀物酢	30 20 10 10 8 0.01 25 5	大根サ ラダ	大根 皮剥 (ゆ 人参 皮剥 (ゆ きゅうり (ゆで 穀物酢 調合油	20 5 10 10 5 3	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 (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 (上白糖 ごま油	20 3 5 2.5 0.5 0.5	レモン 煮	さつま芋 (ゆで 上白糖 レモン (果汁) ごま和 え	40 2.5 1.5 20			

献立表(週間)

透析 2

	10月8日(月)		10月9日(火)		10月10日(水)		10月11日(木)		10月12日(金)		10月13日(土)		10月14日(日)	
昼		調合油 1		調合油 3	あえ	するめいか 10		食塩 0.2			酒蒸し	あさり 18		さやいんげん (20
	サラダ	キャベツ ゆで 30		食塩 0.2		えのき茸 (味付 10		白こしょう 0.01	キャベツ	キャベツ ゆで 20		合成清酒 5		いりごま 0.5
		玉葱 ゆで 10		白こしょう 0.01		卵とじ	鶏卵 20	チンゲ	チンゲンサイ 50	ツサラ	きゅうり (ゆで 5		食塩 0.1	減塩しょうゆ (2.5
		人参 皮剥 (ゆ 5	野菜ジ	きになる野菜 (125		人参 皮剥 (ゆ 10	チンゲ	減塩しょうゆ (2.5	ダ	人参 皮剥 (ゆ 3		小葱 3		上白糖 0.5
		ノオイルサザンパック 10	ユース			生椎茸 10	ン菜の	お浸し	マヨネーズ 8	ケチャップ 2	果物	りんご 缶詰 40	果物	みかん缶詰 (果 40
	マッシュ	西洋かぼちゃ (30	果物	みかん缶詰 (果 40		小葱 (ゆで) 5	筍の煮	煮干しだし 2.5	ケチャップ 2	スイートコーン 5		クリーム (植物 20		クリーム (植物 20
	ユ南瓜	食塩 0.1		マービー 液状 3		菜種油 1	物	たけのこ 水煮 30	お浸し	ほうれん草 (ゆ 40		上白糖 2		マービー 液状 5
		牛乳 1000ml 5				食塩 0.2		えんどう ゆで 10		減塩しょうゆ (5				
		無塩バター 2				白こしょう 0.01		減塩しょうゆ (2.5	果物	ぶどう 缶詰 40				
		パセリ (粉) 0.1				もも缶 (果肉) 40		みりん風調味料 1	果物					
	果物盛	西洋なし (缶詰 30						かつお・昆布だ 20						
	合せ	みかん缶詰 (果 20												
	焼きナ	なす (ゆで) 25												
	ス	減塩しょうゆ (2.5												
		削り節 0.3												
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
	魚西京	そい 30g 30	照焼魚	すずき・70g 70	酢豚	豚角肉 (肩ロー 40	焼魚	さけ・60g 60	豚生姜	豚かたロース 60	肉団子	鶏ひき肉 40	チキン	若鶏もも 皮な 60
	焼	減塩みそ 2.5		減塩しょうゆ (5		減塩しょうゆ (0.7		大根 皮剥 (ゆ 40	焼き	減塩しょうゆ (5	の甘酢	玉葱 ゆで 30	ソテー	食塩 0.3
		上白糖 0.25		上白糖 1		生姜 0.7		しそ (ゆで) 1		上白糖 1	あんか	鶏卵 3		白こしょう 0.01
		みりん風調味料 1.25		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	け	食塩 0.1		菜種油 2
		大根 皮剥 (ゆ 20		合成清酒 1		菜種油 2.7			麻婆豆	生姜 3		白こしょう 0.01		キャベツ ゆで 30
		しそ (ゆで) 0.5		大根 皮剥 (ゆ 40		たけのこ 水煮 30	腐	木綿豆腐 30		菜種油 2		薄力粉 1等 0		トマト (ゆで) 15
	青菜ソ	きょうな ゆで 30		大根 皮剥 (ゆ 1		玉葱 ゆで 30		玉葱 ゆで 50		ブロッコリー 40		玉葱 ゆで 50		マヨネーズパッ 10
	テー	人参 皮剥 (ゆ 10		しそ (ゆで) 1		人参 皮剥 (ゆ 20		葱 (ゆで) 10		鶏卵 25		人参 皮剥 (ゆ 20		
		ソフトマーガリ 1	さつま	減塩正油パック 5		ピーマン (ゆで 10		にんにく 0.5		マヨネーズパッ 10		乾椎茸 1	とびっ	大根 皮剥 (ゆ 20
		食塩 0.2	さつま	さつま芋 (ゆで 30		乾椎茸 0.5		生姜 (ゆで) 3				菜種油 1	こ和え	人参 皮剥 (ゆ 3
		白こしょう 0.01	芋の甘	上白糖 5		菜種油 2		減塩しょうゆ (5	れんこ	れんこん ゆで 50		減塩しょうゆ (5		小松菜 ゆで 5
	茶碗蒸	くり 甘露煮 6	もやし	食塩 0.1		減塩しょうゆ (7.5		減塩みそ 2	ん炒煮	菜種油 1		上白糖 1		減塩しょうゆ (2.5
	し	なると 10	のナム			上白糖 2		上白糖 1		減塩しょうゆ (2.5		片栗粉 1		上白糖 0.5
		乾椎茸 (ゆで) 0.3	ル	きゅうり (ゆで 5		穀物酢 5		合成清酒 2.5		上白糖 0.5		穀物酢 5		とびっこ 5
		食塩 0.2		人参 皮剥 (ゆ 5		片栗粉 1		鶏ガラスープ 0.25		とうがらし 乾 0.1		小葱 (ゆで) 5	サラダ	きゅうり (ゆで 30
		かつお・昆布だ 100		ごま油 1	ジャー	じゃが芋 ゆで 40		中華味 0.5	おろし	大根 皮剥 (ゆ 40	わかめ	カットわかめ 1		レタス (ゆで) 20
		鶏卵 50		食塩 0.2	マンポ	ベーコン 10		ごま油 1	和え	なめこ 20	の煮物	油揚げ 10		玉葱 ゆで 10
		合成清酒 1		いりごま 0.3	テト	玉葱 ゆで 20		片栗粉 1		きゅうり (ゆで 5		人参 皮剥 (ゆ 5		穀物酢 5
		みりん風調味料 1	豆腐生			無塩バター 2		とうがらし 乾 0.2		穀物酢 5		さやえんどう (5		ごま油 3
		淡口醤油 2.5	姜あん	木綿豆腐 25		食塩 0.1	あちゃ			淡口醤油 2.5		菜種油 1		減塩しょうゆ (2.5
			かけ	乾椎茸 0.5		白こしょう 0.01	ら漬け		ソテー	玉葱 ゆで 40		減塩しょうゆ (2.5		おろししょうが 1
	デザート	粉飴ムス (5・7ラン 58		生姜 5		パセリ 0.5		鶏ガラスープ 0.25		人参 皮剥 (ゆ 10		上白糖 0.5	ゼリー	青りんごゼリー 60
				かつお・昆布だ 15				中華味 0.5		菜種油 1	なすの	味噌煮		
				減塩しょうゆ (5	湯葉と	湯葉 10		ごま油 1	おろし	大根 皮剥 (ゆ 40	わかめ	カッパわかめ 1		
				片栗粉 1	小松菜	小松菜 ゆで 50	ソテー	片栗粉 1	和え	なめこ 20	の煮物	油揚げ 10		
				の お浸 2.5	し	減塩しょうゆ (2.5		とうがらし 乾 0.2		きゅうり (ゆで 5		人参 皮剥 (ゆ 5		穀物酢 5
				ゼリー	はちみつレモン 60	みりん風調味料 1		無塩バター 2		穀物酢 5		さやえんどう (5		ごま油 3
								あちゃ		淡口醤油 2.5		菜種油 1		減塩しょうゆ (2.5
								ら漬け		上白糖 0.5		減塩しょうゆ (2.5		おろししょうが 1
								穀物酢 5		上白糖 3		上白糖 0.5		
								上白糖 3		人参 皮剥 (ゆ 10				
								キャベツ ゆで 30		菜種油 1	なすの	さやいんげん (20		
								糸みつば ゆで 10		コンソメ 0.5	味噌煮	なす 50		
								食塩 0.2		白こしょう 0.01		減塩みそ 6		
												上白糖 1		

献立表(週間)

透析 2

	10月8日(月)		10月9日(火)		10月10日(水)		10月11日(木)		10月12日(金)		10月13日(土)		10月14日(日)	
夕					削り節	0.2	調合油	2			煮干しだし	10		
					酢の物	カットわかめ	0.5	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	
						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	1769 kcal	蛋白質 52.1 g	1742 kcal	蛋白質 56.9 g	1717 kcal	蛋白質 56.7 g	1742 kcal	蛋白質 56.3 g	1709 kcal	蛋白質 57.4 g	1783 kcal	蛋白質 58.7 g	1706 kcal	蛋白質 58.7 g
	脂質 47.7 g	炭水化 274.6 g	脂質 46.7 g	炭水化 265.7 g	脂質 42.0 g	炭水化 270.8 g	脂質 42.2 g	炭水化 275.4 g	脂質 47.5 g	炭水化 252.9 g	脂質 47.5 g	炭水化 271.4 g	脂質 49.5 g	炭水化 253.5 g
	塩分 5.6 g		塩分 5.6 g		塩分 5.6 g		塩分 5.7 g		塩分 5.9 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g	

献立表(週間)

透析 2

	10月15日(月)			10月16日(火)			10月17日(水)			10月18日(木)			10月19日(金)			10月20日(土)			10月21日(日)		
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	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() 上白糖	40 20 10 1 0.5 2.5 0.5	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 さやいんげん() かつおだし 食塩 冷凍全卵	キャベツ ゆで 人参 皮剥(ゆ) さやいんげん() かつおだし 食塩 冷凍全卵	80 10 10 20 0.8 50	鶏肉照 焼き	若鶏もも 皮な 減塩しょうゆ() 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 10	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() ごま油 減塩しょうゆ() 白こしょう 片栗粉	20 20 10 30 5 3 5 0.01 1	焼き魚	ほっけ開き 大根 皮剥(ゆ) しそ(ゆで) 減塩しょうゆ() とろろ なが芋(ゆで) 煮干しだし 減塩しょうゆ() 焼きのり	30 40 0.5 2.5 3 30 5 0.2	豆腐煮	焼き豆腐 人参 皮剥(ゆ) 減塩しょうゆ() 上白糖 煮干しだし	50 15 2.5 0.5 30
	納豆	納豆 葱(ゆで) 減塩正油パック	20 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	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	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() 上白糖	30 10 5 1 2.5 0.5	塩たらこ	たらこ しそ(ゆで)	5 0.5	みそ汁	チンゲンサイ 凍り豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	20 3 10 150	味付けのり	味付けのり みそ汁	1 20 10 150
	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()	20 5 5 3 2.5	みそ汁	ほうれん草(ゆ) 葱(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	30 5 10 150	煮 みそ汁	白菜の 香味和 ゆかり	50 0.5 0.5	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	味付けのり	味付けのり みそ汁	1 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() 淡色辛みそ 煮干しだし	20 5 10 150	みそ汁	いわたまき 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	味付けのり	味付けのり みそ汁	1 20 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	味付けのり	味付けのり みそ汁	1 20 10 150
昼	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	松茸ご飯	精白米	84	塩ラーメン	中華めん ゆで	200
	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() 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	50 3 7.5 50 20 20 5 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 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	豆腐海 鮮あん かけ	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) 中華味 食塩 白こしょう 片栗粉	50 4 6 10 20 10 30 10 0.5 0.3 0.01 1	鶏肉の 塩麴焼 き	若鶏もも 皮な 塩こうじ 菜種油 ブロッコリー マヨネーズパッ	60 3 1 20 10	いも煮	里芋 ゆで 牛もも 脂身な つきこんにやく ごぼう ゆで まいたけ(ゆで) 葱(ゆで) 減塩しょうゆ() 合成清酒 みりん風調味料 上白糖 煮干しだし	40 40 10 2.5 5 5 2.5 0.5 0.5 15	塩ラーメン	中華めん ゆで 豚もも 赤肉 菜種油 生姜(ゆで) 減塩しょうゆ() 上白糖 合成清酒 しなちく なると 鶏卵 小葱(ゆで) 食塩 鶏ガラスープ 白こしょう	200 30 1 2 2.5 1 2.5 5 0.3 2 0.01
	煮物	大根 皮剥(ゆ) 人参 皮剥(ゆ) さやいんげん() 減塩しょうゆ() 上白糖	20 15 15 5 1	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	豚ばら 大根 皮剥(ゆ) 人参 皮剥(ゆ) 菜種油 減塩しょうゆ() 上白糖	30 20 10 1 5 1	鶏肉の 塩麴焼 き	若鶏もも 皮な 塩こうじ 菜種油 ブロッコリー マヨネーズパッ	60 3 1 20 10	いも煮	里芋 ゆで 牛もも 脂身な つきこんにやく ごぼう ゆで まいたけ(ゆで) 葱(ゆで) 減塩しょうゆ() 合成清酒 みりん風調味料 上白糖 煮干しだし	40 40 10 2.5 5 5 2.5 0.5 0.5 15	塩ラーメン	中華めん ゆで 豚もも 赤肉 菜種油 生姜(ゆで) 減塩しょうゆ() 上白糖 合成清酒 しなちく なると 鶏卵 小葱(ゆで) 食塩 鶏ガラスープ 白こしょう	200 30 1 2 2.5 1 2.5 5 0.3 2 0.01
	煮物	大根 皮剥(ゆ) 人参 皮剥(ゆ) さやいんげん() 減塩しょうゆ() 上白糖	20 15 15 5 1	果物	西洋なし(缶詰)	40	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	豚ばら 大根 皮剥(ゆ) 人参 皮剥(ゆ) 菜種油 減塩しょうゆ() 上白糖	30 20 10 1 5 1	鶏肉の 塩麴焼 き	若鶏もも 皮な 塩こうじ 菜種油 ブロッコリー マヨネーズパッ	60 3 1 20 10	いも煮	里芋 ゆで 牛もも 脂身な つきこんにやく ごぼう ゆで まいたけ(ゆで) 葱(ゆで) 減塩しょうゆ() 合成清酒 みりん風調味料 上白糖 煮干しだし	40 40 10 2.5 5 5 2.5 0.5 0.5 15	塩ラーメン	中華めん ゆで 豚もも 赤肉 菜種油 生姜(ゆで) 減塩しょうゆ() 上白糖 合成清酒 しなちく なると 鶏卵 小葱(ゆで) 食塩 鶏ガラスープ 白こしょう	200 30 1 2 2.5 1 2.5 5 0.3 2 0.01

献立表(週間)

透析 2

		10月15日(月)		10月16日(火)		10月17日(水)		10月18日(木)		10月19日(金)		10月20日(土)		10月21日(日)							
夕		マヨネーズ	8			ゼリー	オレンジゼリー	50			デザート	エネプリンいち	40			葱(ゆで)	5				
		食塩	0.1													減塩しょうゆ(2.5				
		白こしょう	0.01													煮干しだし	15				
	ゼリー	青りんごゼリー	60												ゼリー	はちみつレモン	60				
栄養価	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	1730 kcal	蛋白質 55.8 g	エネルギー	1783 kcal	蛋白質 56.3 g	エネルギー	1735 kcal	蛋白質 51.3 g	エネルギー	1757 kcal	蛋白質 58.7 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	48.1 g	炭水化 258.9 g	脂質	44.9 g	炭水化 282.3 g	脂質	49.0 g	炭水化 265.3 g	脂質	44.3 g	炭水化 269.5 g
	塩分	5.7 g		塩分	5.4 g		塩分	5.9 g		塩分	5.8 g		塩分	5.4 g		塩分	5.7 g		塩分	5.8 g	

献立表(週間)

透析 2

	10月22日(月)		10月23日(火)		10月24日(水)		10月25日(木)		10月26日(金)		10月27日(土)		10月28日(日)		
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	
	千草焼き	冷凍全卵 20 上白糖 0.5 食塩 0.15 小松菜 ゆで 5 玉葱 ゆで 5 人参 皮剥(ゆ 2.5	含め煮	こつぶがんも 20 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 1 煮干しだし 30 さやえんどう(4	野菜ソ	小松菜 ゆで 25 人参 皮剥(ゆ 10 玉葱 ゆで 20 菜種油 2 食塩 0.3 白こしょう 0.01	炒り豆	木綿豆腐 50 キャベツ ゆで 50 葱(ゆで) 10 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 2 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15	大根煮	大根 皮剥(ゆ 20 油揚げ 5 人参 皮剥(ゆ 8 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 煮干しだし 15 さやえんどう(3	炒煮	もやし ゆで 50 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 納豆 挽きわり納豆 20	豆腐の	木綿豆腐 100 さやえんどう(5 生姜(ゆで) 2 減塩しょうゆ(1 鶏ガラスープ 0.2 片栗粉 1	
	切干大根の炒煮	切干し大根 3 人参 皮剥(ゆ 10 油揚げ 3 菜種油 2 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15	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 みそ汁	ゴマ和	さやいんげん(20 キャベツ ゆで 30 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 ごま 1	さつま芋煮	さつま芋(ゆで 30 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 煮干しだし 5 小葱(ゆで) 1.5	卵豆腐	冷凍全卵 20 煮干しだし 40 食塩 0.2 生姜 2 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 片栗粉 0.2 しそ 0.5	ゴマ和	ブロッコリー 50 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 すり白ゴマ 1	フゲン	チンゲンサイ 50 人参 皮剥(ゆ 10 いたやがい 20 ごま油 3 食塩 0.2 白こしょう 0.01	
	みそ汁	白菜(ゆで) 10 棒麩 1 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	梅漬け	梅干し(調味漬 5 松前漬	みそ汁	大根 葉(ゆで 5 なす(皮なし) 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	おかか	小松菜 ゆで 40 濃口醤油 2.5 上白糖 0.5 削り節 0.3	みそ汁	大根 葉(ゆで 20 ぶなしめじ(ゆ 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	チンゲンサイ 20 じゃが芋 ゆで 40 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	胡瓜の	きゅうり(ゆで 30 穀物酢 3 上白糖 2 食塩 0.1	
	漬物あえ	たくあん漬(干 5 きゅうり(ゆで 20	牛乳	牛乳 100	牛乳	牛乳 100	みそ汁	もやし ゆで 20 玉葱 ゆで 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	漬物	パリッコ 5	牛乳	牛乳 100	みそ汁	大根 皮剥(ゆ 20 大根 葉(ゆで 10 淡色辛みそ 10 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	パン	バターロール30 メロンパン65g 65	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	
	魚の唐揚げ	そい 40g 40 減塩しょうゆ(5 合成清酒 2 みりん風調味料 2 片栗粉 1 菜種油 5 レタス(ゆで) 10	カレー	合挽肉 40 玉葱 ゆで 40 なが芋 5 鶏卵 3 白こしょう 0.01 カレー粉 0.5 薄力粉 1等 5 カレー粉 0.3	魚の葱	さけ・60g 60 生姜(ゆで) 3 葱(ゆで) 20 減塩しょうゆ(5 穀物酢 5 レモン(果汁) 2 とうがらし 乾 0.5 ごま油 1 ブロッコリー 20	チキン	若鶏もも 皮な 60 食塩 0.3 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 6 鶏卵 5 調合油 2 ケチャップ 10 サニーレタス(4	魚の竜	さば・40g 40 減塩しょうゆ(5 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 生姜 1 薄力粉 1等 3 菜種油 5 サニーレタス 8	煮魚	まごがれい・50 50 生姜 3 減塩しょうゆ(10 上白糖 2 合成清酒 1.5 みりん風調味料 1.5 人参 皮剥(ゆ 10 スナップえんど 10	五目う	たんぱく調整う 80 尾なしえび 20 鶏卵 25 ほうれん草(ゆ 20 さやえんどう(4 葱(ゆで) 5 かつお・昆布だ 170 めんみ 1.8L 8	
	煮物	たけのこ 水煮 30 ふき ゆで 20 板こんにゃく 20 人参 皮剥(ゆ 15 淡口醤油 2.5 上白糖 1 煮干しだし 15	パン粉(乾燥)	6 菜種油 8 キャベツ ゆで 20 人参 皮剥(ゆ 5 ソースパック 5	豆腐あ	木綿豆腐 50 合挽肉 10 人参 皮剥(ゆ 5 貝割大根(ゆで 3 乾椎茸(ゆで) 0.3 グリーンピース(3 減塩しょうゆ(5 上白糖 1	野菜炒	きょうな ゆで 30 ぶなしめじ 10 黄ピーマン(ゆ 5 菜種油 1 かき油 3 合成清酒 1	炒め物	キャベツ ゆで 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ 10 ピーマン(ゆで 8 調合油 3 食塩 0.3 白こしょう 0.01 鶏ガラスープ 0.5	お浸し	ほうれん草(ゆ 30 減塩しょうゆ(2.5 梅肉和 20 え 0.3 梅干し(調味漬 3 削り節 0.2	男爵コロケ	男爵コロケ 55 菜種油 8 キャベツ ゆで 20 ソースパック 5 ピーナ 60 ツ和え 5 白菜(ゆで) 2.5 上白糖 1	
	ツナマヨ和え	ブロッコリー 50 ライトツナ缶(10	サラダ	トマト(ゆで) 20 きゅうり(ゆで 20	お浸し	白菜(ゆで) 40 減塩しょうゆ(2.5	お浸し	白菜(ゆで) 40 減塩しょうゆ(2.5	果物	西洋なし(缶詰 40 牛乳 牛乳 100	果物	西洋なし(缶詰 40 牛乳 牛乳 100	果物	黄桃缶 40	

献立表(週間)

透析 2

	10月22日(月)		10月23日(火)		10月24日(水)		10月25日(木)		10月26日(金)		10月27日(土)		10月28日(日)	
昼	マヨネーズ	5	鶏卵	25	片栗粉	1	かつおだし	1	野菜サ	きゅうり(ゆで	30	んまヨ	マヨネーズ	10
	濃口醤油	1	穀物酢	5	煮干しだし	15			ラダ	トマト(ゆで)	30	ネーズ		デザート
	ソテー		調合油	3			もずく	もずく		カットわかめ	0.5	焼き		エネブリンマン
	キャベツ ゆで	30	減塩しょうゆ(2.5	煮物	大根 皮剥(ゆ	40	酢	レモン(果汁)	2	いりごま	0.5	果物	もも缶(果肉)
	玉葱 ゆで	20	白こしょう	0.01		人参 皮剥(ゆ	20		穀物酢	5	穀物酢	5	果物	もも缶(果肉)
	菜種油	1				減塩しょうゆ(5		減塩しょうゆ(2.5	調合油	3		粉飴ムス(ラ・フラン
	食塩	0.3	オニオ			みりん風調味料	1		上白糖	3	減塩しょうゆ(2.5	デザート	58
	白こしょう	0.01	ンソテ			煮干しだし	15		果物	みかん缶詰(果	0.01	ト		
	果物盛り合わせ		ー			果物								
	もも缶(果肉)	20	フルー			もも缶(果肉)	40		里芋田	さやえんどう(3			
	パイン缶詰	20	ツみつ			オレンジゼリー	50		楽	里芋 ゆで	20			
	みかん缶詰(果	10	豆			デザート				減塩みそ	7			
										上白糖	3			
夕	米飯	84	米飯	84	米飯	84	米飯	84	米飯	84	米飯	84	米飯	84
	精白米		精白米		精白米		精白米		精白米		精白米		精白米	
	チキンカツ		魚塩焼き		天ぷら		魚南蛮漬け		豚の生姜焼き		豚ロース(脂身		チキンハンバーグ	
	若鶏もも 皮なし	60	ほっけ・60g	60	尾付きえび	40	あじ・60g	60	薄力粉 1等	3	生姜	3	鶏ひき肉	30
	食塩	0.1	トマト(ゆで)	15	かぼちゃ(ゆで)	20	薄力粉 1等	3	菜種油	8	減塩しょうゆ(5	パン粉(乾燥)	1
	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	玉葱 ゆで	40	合成清酒	2.5	牛乳	3
	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	人参 皮剥(ゆ	5	菜種油	1	食塩	0.2
	鶏卵	3			薄力粉 1等	15	人参 皮剥(ゆ	5	ピーマン(ゆで	8	人参 皮剥(ゆ	5	玉葱 ゆで	30
	パン粉(乾燥)	3	煮物		鶏卵	5	菜種油	15	減塩しょうゆ(5	キャベツ ゆで	20	人参 皮剥(ゆ	3
	菜種油	10	じゃが芋 ゆで	60	菜種油	15	減塩正油パック	5	上白糖	2	マヨネーズパッ	10	鶏卵	2
	ブリーツレタス	5	人参 皮剥(ゆ	20	減塩しょうゆ(5	とうがらし 乾	0.1	煮物		なが芋 水煮	40	ケチャップ	5
	カリフラワー	30	減塩しょうゆ(5	上白糖	1	おろし				人参 皮剥(ゆ	15	人參 皮剥(ゆ	30
	ケチャップパッ	8	上白糖	1	みりん風調味料	1	大根 皮剥(ゆ	25	鶏ひき肉	15	減塩しょうゆ(5	有塩バター	3
			みりん風調味料	1	煮干しだし	15	おろししょうが	5	じゃが芋 ゆで	30	上白糖	1	上白糖	0.5
			菜種油	1	炊き合わせ		なが芋 水煮	20	鶏ひき肉	15	煮干しだし	15	上白糖	0.5
			グリーンピース(3	なご芋 水煮	20	煮		じゃが芋 ゆで	30	減塩しょうゆ(5	マヨネーズ	10
			揚げ物		人参 皮剥(ゆ	15	煮		さやいんげん(10	上白糖	1		
			白菜(ゆで)	40	乾椎茸(ゆで)	1	煮		煮干しだし	15	煮干しだし	15	あちゃら漬	
			きゅうり(ゆで)	20	減塩しょうゆ(5	煮		減塩しょうゆ(5	ブロッコリー	40	かぶ 皮剥(ゆ	30
			穀物酢	2.5	上白糖	1	煮		上白糖	1	削り節	0.5	人参 皮剥(ゆ	2.5
			上白糖	1	煮干しだし	15	煮		上白糖	1	マヨネーズパッ	10	真昆布	0.15
			食塩	0.2	えんどう ゆで	4	煮		上白糖	1	ブロッコリー	40	減塩しょうゆ(1
			とろろ和え		かつとろろ昆布	0.5	煮		上白糖	1	のなか和え	0.5	上白糖	1.5
			なご芋(ゆで)	40	浅漬		煮		マヨネーズ	10	中華風	5	穀物酢	2.5
			小葱(ゆで)	1	きゅうり(ゆで)	20	煮		レモン(果汁)	1.5	海藻と	5	煮干しだし	0.5
			減塩しょうゆ(2.5	キャベツ ゆで	20	煮		白こしょう	0.01	きくらげ(乾)	0.5	海藻と	10
					人参 皮剥(ゆ	5	煮				たけのこ 水煮	15	ツタノヲ	20
					刻み昆布	0.5	煮				人参 皮剥(ゆ	5	タ	20
					食塩	0.3	煮				鶏卵	20	海藻サラダ	1
					デザート		煮				穀物酢	5	ごま油	2
					粉飴ムス(ラ・フラン	58	煮				食塩	0.2	減塩しょうゆ(2
							煮				上白糖	2	穀物酢	5
							煮				ごま油	1	上白糖	1
							煮				白こしょう	0.01	白こしょう	0.01

献立表(週間)

透析 2

		10月22日(月)		10月23日(火)		10月24日(水)		10月25日(木)		10月26日(金)		10月27日(土)		10月28日(日)							
夕	ゼリー	はちみつレモン	60									オニオンと舞茸ソテー	玉葱 ゆで まいたけ(ゆで) 菜種油 食塩 白こしょう	30 10 1 0.2 0.01							
												ゼリー	青りんごゼリー	60							
栄養価	エネルギー	1762 kcal	蛋白質 56.6 g	エネルギー	1711 kcal	蛋白質 57.3 g	エネルギー	1795 kcal	蛋白質 57.7 g	エネルギー	1831 kcal	蛋白質 58.6 g	エネルギー	1746 kcal	蛋白質 57.0 g	エネルギー	1811 kcal	蛋白質 52.4 g	エネルギー	1798 kcal	蛋白質 52.1 g
	脂質	42.8 g	炭水化 280.7 g	脂質	47.8 g	炭水化 253.0 g	脂質	43.5 g	炭水化 285.1 g	脂質	48.7 g	炭水化 280.2 g	脂質	48.3 g	炭水化 257.8 g	脂質	47.2 g	炭水化 288.2 g	脂質	48.4 g	炭水化 282.8 g
	塩分	5.1 g		塩分	5.8 g		塩分	5.6 g		塩分	5.3 g		塩分	5.7 g		塩分	5.8 g		塩分	5.9 g	

