





## 献立表(週間)

透析 2

	11月1日(木)		11月2日(金)		11月3日(土)		11月4日(日)		11月5日(月)		11月6日(火)		11月7日(水)	
夕									食塩 0.2				減塩しょうゆ ( 2.5	
									白こしょう 0.01				昆布だし 5	
													かつおだし 5	
													デザート	エネプリンマン 40
栄養価	1731 kcal	蛋白質 57.4 g	1727 kcal	蛋白質 58.4 g	1706 kcal	蛋白質 48.8 g	1803 kcal	蛋白質 58.4 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
	脂質 47.2 g	炭水化 259.7 g	脂質 46.7 g	炭水化 259.0 g	脂質 49.5 g	炭水化 260.0 g	脂質 47.5 g	炭水化 280.2 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
	塩分 5.6 g		塩分 5.8 g		塩分 5.8 g		塩分 5.7 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g		塩分 5.0 g	





## 献立表(週間)

透析 2

	11月8日(木)		11月9日(金)		11月10日(土)		11月11日(日)		11月12日(月)		11月13日(火)		11月14日(水)			
夕					デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	ゼリー	はちみつレモン	60			とろろ	カットとろろ昆布	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	エネルギー	1762 kcal	蛋白質	56.5 g	エネルギー	1720 kcal	蛋白質	59.5 g	エネルギー	1807 kcal	蛋白質	53.8 g	エネルギー	1732 kcal	蛋白質	56.9 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	46.4 g	炭水化	285.9 g	脂質	42.2 g	炭水化	273.0 g
	塩分	5.5 g			塩分	5.7 g			塩分	5.7 g			塩分	5.7 g		
													エネルギー	1745 kcal	蛋白質	51.7 g
													エネルギー	1720 kcal	蛋白質	54.6 g
													脂質	47.8 g	炭水化	260.0 g
													塩分	5.9 g		
													エネルギー	1775 kcal	蛋白質	54.2 g
													脂質	41.4 g	炭水化	286.2 g
													塩分	5.8 g		



## 献立表(週間)

## 透析 2

	11月15日(木)		11月16日(金)		11月17日(土)		11月18日(日)		11月19日(月)		11月20日(火)		11月21日(水)													
昼	みりん風調味料	2.5	果物	ぶどう 缶詰	40	二色浸	白菜(ゆで)	30	芋マッ	マヨネーズ	10	卵とじ	えのき茸(味付)	10												
	しそ(ゆで)	1				し	小松菜 ゆで	30		じゃが芋 ゆで	50		食塩	0.2	鶏卵	20										
	青梅甘露煮	18				デザート	粉飴M-ス(ラ・フラン)	58		減塩しょうゆ(みりん風調味料)	5		食塩	0.2	野菜ジ	きになる野菜(	125	人参 皮剥(ゆ)	10							
	炊き合わせ	大根 皮剥(ゆ)				40	ト				果物		もも缶(果肉)	40	無塩バター	3	ユース	果物	みかん缶詰(果)	40						
		人参 皮剥(ゆ)				15							白こしょう	0.01	牛乳	5			クリーム(植物)	15	生椎茸	10				
		いんげん ゆで				10							パセリ	0.5	西洋なし(缶詰)	40			マービー 液状	3	小葱(ゆで)	5				
		減塩しょうゆ(				2.5							果物												菜種油	1
		上白糖				0.5																			白こしょう	0.01
	かつお・昆布だ	10				長芋の酢の物												果物	もも缶(果肉)	40						
	なが芋(ゆで)	50																	もも缶(果肉)	40						
きゅうり(ゆで)	10																									
穀物酢	5																									
食塩	0.2																									
上白糖	3																									
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											
	えびのフリッター	尾なしえび	30	煮魚	まこがれい・80	80	カツ卵	豚角肉(肩ロー)	30	すき焼	豚ももスライス	40	魚西京	そい 40g	40	照焼魚	すずき・70g	70	酢豚	豚角肉(肩ロー)	40					
		食塩	0.2		生姜	2	とじ	食塩	0.15	き	焼き豆腐	30	焼	減塩みそ	3.3	減塩しょうゆ(	5	減塩しょうゆ(	0.7							
		薄力粉 1等	8		減塩しょうゆ(	7.5	白こしょう	0.01	白菜(ゆで)	60	白こしょう	0.01	白菜(ゆで)	60	上白糖	0.3	上白糖	1	生姜	0.7						
		片栗粉	2		上白糖	1.5	薄力粉 1等	1.5	葱(ゆで)	15	葱(ゆで)	15	みりん風調味料	1.7	みりん風調味料	2.5	片栗粉	2	片栗粉	2						
		鶏卵	10		合成清酒	2.5	鶏卵	1.5	しらたき	3	しらたき	3	大根 皮剥(ゆ)	40	合成清酒	1	合成清酒	1	菜種油	2.7						
		菜種油	10		人参 皮剥(ゆ)	15	パン粉(乾燥)	2.5	人参 皮剥(ゆ)	8	人参 皮剥(ゆ)	8	しそ(ゆで)	0.5	大根 皮剥(ゆ)	40	しそ(ゆで)	1	たけのこ 水煮	30						
		ブロッコリー	30		小松菜 ゆで	20	菜種油	4	生椎茸 ゆで	10	生椎茸 ゆで	10	減塩正油パック	5	減塩正油パック	5	減塩正油パック	5	しそ(ゆで)	1	玉葱 ゆで	30				
		サニーレタス(	5		玉葱 ゆで	20	玉葱 ゆで	40	菜種油	3	菜種油	3	青菜ソ	きょうな ゆで	30	減塩正油パック	5	減塩正油パック	5	人参 皮剥(ゆ)	20					
		ケチャップパッ	8		たけのこ ゆで	30	生椎茸 ゆで	10	減塩しょうゆ(	10	減塩しょうゆ(	10	青葉ソ	ぶなしめじ(ゆ)	10	さつま	さつま芋(ゆで)	30	ピーマン(ゆで)	10						
味噌か		8	カットわかめ		0.5	減塩しょうゆ(	7.5	上白糖	1	上白糖	2	テー	ソフトマーガリ	1	煮	上白糖	5	乾椎茸	0.5							
南瓜のコンソメ煮	かぼちゃ(ゆで)	30	減塩みそ	5	上白糖	3	みりん風調味料	2.5	みりん風調味料	2.5	食塩	0.2	食塩	0.1	減塩しょうゆ(	7.5	減塩しょうゆ(	7.5								
	玉葱 ゆで	20	上白糖	3	みりん風調味料	2.5	煮干しだし	30	煮干しだし	30	白こしょう	0.01	白こしょう	0.01	上白糖	2	上白糖	2								
	コンソメ	0.5	穀物酢	5	鶏卵	25	鶏卵	25	鶏卵	25	白こしょう	0.01	白こしょう	0.01	穀物酢	5	穀物酢	5								
	食塩	0.2	野菜サ	きゅうり(ゆで)	20	グリーンピース(	3	グリーンピース(	3	里芋田	里芋 ゆで	40	もやし	もやし ゆで	30	片栗粉	1									
	ピーナツ和え	キャベツ ゆで	30	ラダ	大根 皮剥(ゆ)	20	焼き茄	なす(ゆで)	60	楽	さやえんどう(	6	茶碗蒸	くり 甘露煮	6	のナム	きゅうり(ゆで)	5	じゃが芋 ゆで	40						
		ピーマン(ゆで)	5	セロリー(ゆで)	10	子	削り節	0.2	削り節	0.2	減塩みそ	6	し	なると	10	ル	人参 皮剥(ゆ)	5	ベーコン	10						
		ピーナツバター	5	赤ピーマン(ゆ)	3	マヨネーズ	15	減塩正油パック	5	減塩正油パック	5	上白糖	1	食塩	0.2	ごま油	1	ジャヤー	じゃが芋 ゆで							
		減塩しょうゆ(	2.5	マヨネーズ	15	マヨネーズ	15	胡瓜の	きゅうり(ゆで)	20	胡瓜の	きゅうり(ゆで)	20	鶏卵	鶏卵	50	いりごま	0.3	マンボ	玉葱 ゆで						
		上白糖	0.5	煮物	じゃが芋 ゆで	30	野菜サ	きゅうり(ゆで)	25	辛し和	え	鶏卵	15	豆腐生	合成清酒	1	湯葉と	湯葉	10							
	ソテー	チンゲンサイ	30	ラダ	玉葱 ゆで	20	え	はつかだいこん	5	え	菜種油	1	姜あん	みりん風調味料	1	かけ	木綿豆腐	25	小松菜	小松菜 ゆで						
人参 皮剥(ゆ)		10	減塩しょうゆ(	2.5	トマト(ゆで)	20	トマト(ゆで)	20	減塩しょうゆ(	2.5	粉辛子	0.2	かけ	生姜	5	乾椎茸	0.5	白こしょう	0.01							
菜種油		2	上白糖	0.5	マヨネーズ	10	マヨネーズ	10	粉辛子	0.2	粉辛子	0.2	デゼー	かつお・昆布だ	15	生椎茸	5	パセリ	0.5							
食塩		0.2	煮干しだし	20	煮物	西洋かぼちゃ(	50	西洋かぼちゃ(	50	煮物	もやし ゆで	30	ト	減塩しょうゆ(	5	湯葉と	湯葉	10								
デザート		粉飴M-ス(ラ・フラン)	58				減塩しょうゆ(	2.5	減塩しょうゆ(	2.5	のわか	えんどう ゆで	4	粉飴M-ス(ラ・フラン)	58	小松菜	小松菜 ゆで	50								
						上白糖	0.5	上白糖	0.5	かあえ	削り節	0.5			ゼリー	はちみつレモン	60	みりん風調味料	1							
						煮干しだし	5	煮干しだし	5	減塩しょうゆ(	2.5							削り節	0.2							



## 献立表(週間)

透析 2

	11月15日(木)		11月16日(金)		11月17日(土)		11月18日(日)		11月19日(月)		11月20日(火)		11月21日(水)	
夕													酢の物	カットわかめ 0.5 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	1878 kcal	蛋白質 56.4 g	1766 kcal	蛋白質 55.8 g	1756 kcal	蛋白質 56.1 g	1702 kcal	蛋白質 57.1 g	1743 kcal	蛋白質 54.6 g	1742 kcal	蛋白質 56.9 g	1717 kcal	蛋白質 56.7 g
	脂質 47.4 g	炭水化 296.1 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 259.8 g	脂質 44.2 g	炭水化 273.3 g	脂質 46.7 g	炭水化 265.7 g	脂質 42.0 g	炭水化 270.8 g
	塩分 5.8 g		塩分 5.6 g		塩分 5.4 g		塩分 5.1 g		塩分 5.2 g		塩分 5.6 g		塩分 5.6 g	

## 献立表(週間)

## 透析 2

	11月22日(木)			11月23日(金)			11月24日(土)			11月25日(日)			11月26日(月)			11月27日(火)			11月28日(水)					
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			
	卵豆腐	冷凍全卵	20	ツナと	ライトツナ缶 (	20	卵とじ	冷凍全卵	50	アスパ	グリーンアスパ	20	中華炒	もやし ゆで	40	焼き魚	ほっけ・40g	40	野菜卵	キャベツ ゆで	80			
	あんかけ	煮干しだし	20	玉葱の	玉葱 ゆで	20		玉葱 ゆで	30	ラのソ	赤ピーマン (ゆ	5	め	玉葱 ゆで	20		大根 皮剥 (ゆ	40	とじ	人参 皮剥 (ゆ	10			
		淡口醤油	2.5	炒め物	赤ピーマン (ゆ	5		さやいんげん (	15	テー	無塩バター	1		人参 皮剥 (ゆ	10		しそ	1		さやいんげん (	10			
		生姜 (ゆで)	2		グリーンピース	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			
		減塩しょうゆ (	2.5		菜種油	2		上白糖	1		白こしょう	0.01		中華味	0.5		減塩しょうゆ (	2.5	野菜ソ	食塩	0.8			
		上白糖	1		中華味	0.5		みりん風調味料	2.5		焼き魚	さば・40g	40		減塩しょうゆ (	2.5	野菜ソ	キャベツ ゆで	30		冷凍全卵	50		
		片栗粉	1		食塩	0.3		煮干しだし	30		納豆	食塩	0.2		上白糖	0.5	テー	きょうな ゆで	10					
		貝割大根 (ゆで	5		白こしょう	0.01	チンゲ	はんぺん	10		納豆	しそ (ゆで)	1	納豆	納豆	20		菜種油	1	和え物	きゅうり (ゆで	30		
	ひじき	ひじき	2	人参と	もやし ゆで	30	チンゲ	チンゲンサイ	40		葱 (ゆで)	2	葱 (ゆで)	葱 (ゆで)	2		食塩	0.3		カットわかめ	0.5			
	の炒め	人参 皮剥 (ゆ	10	水菜の	きょうな ゆで	10	炒め煮	人参 皮剥 (ゆ	10	おかか	大根 皮剥 (ゆ	20	減塩正油パック	減塩正油パック	5		白こしょう	0.01		めんつゆ (スト	1			
	煮	グリーンピース (	3	ナムル	人参 皮剥 (ゆ	10		菜種油	1	和え	キャベツ ゆで	20								マヨネーズ	5			
		菜種油	1		減塩しょうゆ (	2.5		減塩しょうゆ (	2.5		食塩	0.1	きゅう	きゅうり (ゆで	20	梅肉和	白菜 (ゆで)	40						
		減塩しょうゆ (	2.5		穀物酢	5		上白糖	1		濃口醤油	1	りの酢	人参 皮剥 (ゆ	5	え	梅干し (調味漬	5	切り干	切干し大根	4			
		上白糖	1		上白糖	2		ごま	1		上白糖	0.5	の物	穀物酢	5		みりん風調味料	2.5	し大根	油揚げ	5			
		ごま油	1		ごま油	1		味のり	1		削り節	0.3		上白糖	3	みそ汁	ほうれん草 (ゆ	30	煮	の炒め	1			
	たいみ	たいみそ	8				味のり	味のり	1	みそ汁	ほうれん草 (ゆ	20		減塩しょうゆ (	2.5		葱 (ゆで)	5		減塩しょうゆ (	5			
	そ			のり佃	減塩あまのり佃	8					もやし ゆで	20	みそ汁	大根 葉 (ゆで	10		淡色辛みそ	10		上白糖	1			
				煮							淡色辛みそ	10		キャベツ ゆで	20		煮干しだし	150		煮干しだし	15			
	みそ汁	大根 葉 (ゆで	20	みそ汁	白菜	20	みそ汁	小松菜 ゆで	30		煮干しだし	150	みそ汁	大根 葉 (ゆで	10		みそ汁	ほうれん草 (ゆ	30		上白糖	1		
		棒麩	1	みそ汁	木綿豆腐	20		えのき茸	10		牛乳	牛乳	100		キャベツ ゆで	20		煮干しだし	150	みそ汁	玉葱 ゆで	20		
		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10		牛乳	牛乳	100		淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100		さやえんどう (	5		
		煮干しだし	150		煮干しだし	150		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	100		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	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100
昼	米飯	精白米	84	ぎんなん	もち米	84	米飯	精白米	84	にしん	そば ゆで	200	米飯	精白米	84	パン	胚芽ロール	48	米飯	精白米	84			
	鶏肉ク	若鶏もも 皮な	40	んおこ	ごぼう	5		そば	にしん甘露煮	20	そば	にしん甘露煮	20		ホテルブレッド	40		魚バタ	まだら・30g	30				
	リーム	白こしょう	0.01	わ	人参 皮剥	5	魚三五	ほっけ (三五八	60		葱 (ゆで)	5	揚げ鶏	若鶏もも 皮な	50		魚バタ	白こしょう	0.01					
	煮	人参 皮剥 (ゆ	15		生椎茸	8	八焼き	大根 皮剥 (ゆ	40		かつお・昆布だ	170	のあん	片栗粉	3	スープ	じゃが芋 ゆで	30	一焼き	無塩バター	4			
		玉葱 ゆで	20		ぎんなん	10		しそ (ゆで)	1		めんみ	1.8L	10	かけ	菜種油	7.5	煮	ブロッコリー	15		もやし ゆで	30		
		マッシュルーム	10		淡口醤油	2		減塩正油パック	5						玉葱 ゆで	50		キャベツ ゆで	10		ピーマン (ゆで	5		
		無塩バター	5		みりん風調味料	2.5				炊合せ	かぶ 皮剥 (ゆ	40		ぶなしめじ	20		人参 皮剥 (ゆ	10		コンソメ	0.5			
		薄力粉 1等	5		グリーンピース	2	野菜ソ	キャベツ ゆで	30		鶏卵	25		もやし ゆで	20		人参 皮剥 (ゆ	5		白こしょう	0.01			
		牛乳	40		かつお・昆布だ	50	テー	ピーマン (ゆで	5		人参 皮剥 (ゆ	5		減塩しょうゆ (	7.5		減塩しょうゆ (	7.5		白こしょう	0.03			
		クリーム (植物	8	石狩鍋	さけ・40g	40		菜種油	1		減塩しょうゆ (	5		上白糖	1	ピーマ	上白糖	1						
		コンソメ	0.5		じゃが芋 ゆで	20		食塩	0.3		煮干しだし	1		合成清酒	2.5	ンソテ	合成清酒	2.5						
		食塩	0.2		玉葱 ゆで	15		白こしょう	0.01		煮干しだし	1		みりん風調味料	2.5	ー	みりん風調味料	2.5						
		白こしょう	0.01		大根 皮剥 (ゆ	15					生椎茸	20		かつお・昆布だ	30		かつお・昆布だ	30						
		パセリ (粉	0.2		人参 皮剥 (ゆ	10	和え物	きゅうり (ゆで	20	きのこ	エリンギ	10		片栗粉	1		片栗粉	1						
					葱 (ゆで)	5		春雨	3	おろし	大根 皮剥 (ゆ	30		糸みつば ゆで	5		糸みつば ゆで	5						
	大根サ	大根 皮剥 (ゆ	20		減塩みそ	7.5		かにかま	5	和え	大根 皮剥 (ゆ	30		煮物	大根 皮剥 (ゆ	20	サラダ	レタス (ゆで)	30	なす味	なす (ゆで)	20		
	ラダ	人参 皮剥 (ゆ	5		かつお・昆布だ	100		減塩しょうゆ (	2.5		きゅうり (ゆで	5		煮物	人参 皮剥 (ゆ	15		人参 皮剥 (ゆ	5	噌炒め	玉葱 ゆで	20		
		きゅうり (ゆで	10					上白糖	0.5		穀物酢	2.5		煮物	さやいんげん (	15		マヨネーズパッ	10		人参 皮剥 (ゆ	5		
		穀物酢	5	キャベ	キャベツ ゆで	40		ごま油	0.5		食塩	0.3		煮物	減塩しょうゆ (	5						乾椎茸	0.3	
		調合油	3	ツの炒	人参 皮剥 (ゆ	10					上白糖	3		煮物	減塩しょうゆ (	5								



## 献立表(週間)

透析 2

	11月22日(木)		11月23日(金)		11月24日(土)		11月25日(日)		11月26日(月)		11月27日(火)		11月28日(水)	
夕														
栄養価	1742 kcal	蛋白質 56.3 g	1787 kcal	蛋白質 52.7 g	1783 kcal	蛋白質 58.7 g	1718 kcal	蛋白質 58.7 g	1732 kcal	蛋白質 54.4 g	1701 kcal	蛋白質 53.6 g	1731 kcal	蛋白質 57.6 g
	脂質 42.2 g	炭水化 275.4 g	脂質 46.8 g	炭水化 282.1 g	脂質 47.5 g	炭水化 271.4 g	脂質 44.8 g	炭水化 263.7 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
	塩分 5.7 g		塩分 5.8 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g		塩分 5.7 g		塩分 5.4 g		塩分 5.9 g	
									ゼリー	青りんごゼリー	60			



## 献立表(週間)

## 透析 2

	11月29日(木)	11月30日(金)	12月1日(土)	12月2日(日)	12月3日(月)	12月4日(火)	12月5日(水)
昼	みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15 さやえんどう 4 ゴマ和え 小松菜 ゆで 50 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 ごま 0.5 味噌炒め さやいんげん( 30 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ 10 無塩バター 3 減塩みそ 4 果物 りんご 缶詰 40	かつおだし 1 みかん缶詰(果 40 ゼリー はちみつレモン 60					
夕	米飯 精白米 84 塩焼き さば・20g 20 大根 皮剥(ゆ 40 しそ 1 減塩正油パック 5 みそおでん 板こんにゃく 15 鶏卵 25 さやいんげん( 10 人参 皮剥(ゆ 15 減塩みそ 5 合成清酒 2.5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 もずくの酢物 もずく 50 生姜(ゆで) 2 穀物酢 5 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 3 椀物 茶そば 20 葱(ゆで) 5 乾椎茸 0.5 減塩しょうゆ( 5 かつお・昆布だ 30	米飯 精白米 84 チャン さけ・40g 40 チャン 淡色辛みそ 8 焼き みりん風調味料 2.5 生姜(ゆで) 1 キャベツ ゆで 50 玉葱 ゆで 10 人参 皮剥(ゆ 10 ぶなしめじ(ゆ 10 ピーマン(ゆで 5 サラダ レタス(ゆで) 30 ブロッコリー 20 ミニトマト(ゆ 15 マヨネーズパッ 10 煮物 大根 皮剥(ゆ 25 人参 皮剥(ゆ 7.5 さやえんどう( 2.5 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 かつおだし 7.5 わかめ きゅうり(ゆで 40 酢正油 カットわかめ 0.5 穀物酢 5 上白糖 3 減塩しょうゆ( 2.5 生姜 1 デザート エネブリンいち 40					

## 献立表(週間)

## 透析 2

	11月29日(木)	11月30日(金)	12月1日(土)	12月2日(日)	12月3日(月)	12月4日(火)	12月5日(水)
栄養 価	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 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	エネルギー kcal 蛋白質 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 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	脂質 g 炭水化 g
	塩分 5.8 g	塩分 5.4 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g