

献立表(週間)

潰瘍1

	3月1日(木)			3月2日(金)			3月3日(土)			3月4日(日)			3月5日(月)			3月6日(火)			3月7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
	きんぴら風	じゃが芋 人参 皮剥 濃口醤油 上白糖	40 10 5 1	野菜ソテー	キャベツ 玉葱 人参 皮剥 無塩バター 食塩	50 20 10 1 0.3	野菜卵炒め	鶏卵 ほうれん草 玉葱 無塩バター 食塩	50 40 60 1 0.3	豆腐そぼろ	木綿豆腐 鶏ひき肉 け 上白糖 合成清酒 さやいんげん	100 10 2.5 1 1 10	蒸し豆腐	木綿豆腐 削り節 減塩正油パック 上白糖 ほうれん草(葉先) 人参 皮剥 焼き竹輪 無塩バター 減塩しょうゆ 上白糖	100 1 5 1 50 10 10 1 5 1	白菜の軟らか煮	白菜(葉先) 人参 皮剥 さやえんどう 減塩しょうゆ 上白糖 煮干しだし	100 10 6 5 1 30	炒り豆腐	木綿豆腐 人参 皮剥 葱 無塩バター 減塩しょうゆ 上白糖 みりん風調味料 煮干しだし	50 10 10 0.5 5 1 2.5 15
	卵焼き	鶏卵 食塩 上白糖 無塩バター パセリ	50 0.2 0.1 1 1	鶏肉照焼き	若鶏もも 皮な 濃口醤油 上白糖 ブロッコリー	30 2.5 1.5 30	煮物	大根 皮剥 人参 皮剥 凍り豆腐 減塩しょうゆ 上白糖 煮干しだし	40 10 2 5 1 10	炒煮	キャベツ(葉先) はんぺん ピーマン 無塩バター 減塩しょうゆ 上白糖	40 10 5 1 5 1	ほうれん草の炒煮	ほうれん草(葉先) 人参 皮剥 焼き竹輪 無塩バター 減塩しょうゆ 上白糖	50 10 10 1 5 1	温泉卵	温泉卵 温泉卵のたれ	50 4	野菜炒め	キャベツ ピーマン 黄ピーマン 人参 皮剥 葱 無塩バター 減塩しょうゆ 合成清酒 みりん風調味料	50 10 5 5 1 5 1 1
	野菜サラダ	カリフラワー 玉葱 黄ピーマン 上白糖 食塩	30 10 5 0.5 0.2	たいみそ	たいみそ 小松菜 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 10 150	たいみそ	たいみそ 小松菜 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 10 150	白菜のお浸し	白菜 減塩しょうゆ 上白糖	60 2.5 1	浅漬け	白菜(葉先) 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	30 2 10 150	みそ汁	豆麩 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	1 2 10 150	みそ汁	大根 葉 大根 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150
	みそ汁	キャベツ 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	30 2 10 150	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	一夜漬け	なす(皮なし) 食塩	30 0.2
	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180	ホットミルク	牛乳 1000ml	180
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	鶏そうめん	そうめん ゆで ささ身	220 20	米飯	精白米	84	パン	南瓜パン40g	80	米飯	精白米	84
	ハヤシシチュー	若鶏むね皮なし 玉葱 無塩バター ハヤシルウ ウスターソース ケチャップ 上白糖 無塩バター	40 100 3 9 2.5 2.5 1 3	魚の照り焼き	まだら・60g 食塩 減塩しょうゆ 合成清酒 サニーレタス	60 0.3 5 5 3	鶏の照り焼き	若鶏もも 皮な 濃口醤油 みりん風調味料 ミニトマト(皮) ブロッコリー	60 2.5 2.5 15 40	そうめん	ほうれん草 葱 濃口醤油 食塩 かつおだし 昆布だし	20 5 10 0.2 100 100	蒸し魚のあんかけ	まだら・60g 貝割大根・芽 減塩しょうゆ 上白糖 片栗粉 煮干しだし	60 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 玉葱 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 1000ml コンソメ 食塩 パン粉(乾燥) パルメザンチー パセリ(粉)	10 60 20 3 8 80 0.5 0.3 0.5 0.5 0.2	焼き魚と野菜ソテー	そい 60g(骨) 食塩 玉葱 人参 皮剥 さやえんどう 無塩バター 減塩しょうゆ 上白糖 みりん風調味料 合成清酒	60 0.3 40 10 5 1 5 1 2.5 2.5
	グリーンサラダ	レタス ブロッコリー トマト(皮なし) マヨネーズパッ	20 40 15 10	冷奴	木綿豆腐 かつお節 小葱	50 0.5 1	菜の花	和種なばな 焼き竹輪 マヨネーズ	40 10 5	はるさめ和え	緑豆春雨 人参 皮剥 減塩しょうゆ	2 2 2.5	炊合せ	大根 皮剥 鶏卵 人参 皮剥 減塩しょうゆ なが芋 きゅうり(皮なし) 上白糖	40 25 15 5 50 10 1	千切り野菜サラダ	大根 皮剥(ゆきゅうり(皮なし) ミニトマト(皮) マヨネーズパッ	40 20 15 10	はんぺんみそ和え	はんぺん 葱(ゆで) 淡色辛みそ 上白糖	30 10 4 2.5
	中華風春雨スー	緑豆春雨 絹ごし豆腐 葱	5 25 10	果物	西洋なし(缶詰)	40	お浸し	糸みつば	40	果物	もも缶(果肉)	40	長いもの和え	なが芋 きゅうり(皮なし) 上白糖	50 10 1	野菜サラダ	ブロッコリー	60	野菜サラダ	ブロッコリー	60

献立表(週間)

潰瘍 1

	3月8日(木)			3月9日(金)			3月10日(土)			3月11日(日)			3月12日(月)			3月13日(火)			3月14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
	焼き魚	さけ・40g	40	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	鶏ひき肉	30	豆腐と焼き豆腐	25	スクラブルエッグ	鶏卵	50	白菜のスープ煮	白菜	70	
		食塩	0.2		ほうれん草(葉)	10		合成清酒	0.5		キャベツ(葉先)	50		30		牛乳	10		木綿豆腐	50	
		しそ	0.5		人参皮剥	10		淡色辛みそ	1		人参皮剥	10		10		無塩バター	1		かにかま	10	
	大根煮	大根皮剥	50		玉葱	40		みりん風調味料	0.5		ピーマン	10		10		食塩	0.2		さやえんどう	5	
		人参皮剥	10		減塩しょうゆ(濃口)	2.5		濃口醤油	0.5		かき油	3		0.5		パセリ	0.5		コンソメ	0.5	
		さやいんげん(濃口)	10		上白糖	1		ブロッコリー(マヨネーズ)	40		ブロッコリー	40		5		大根皮剥	40		食塩	0.5	
		濃口醤油	5		みりん風調味料	1		マヨネーズ	10		玉葱	10		1		人参皮剥	10		片栗粉	1	
		上白糖	1		煮干しだし	30		豆腐の五目煮	50		マヨネーズパッ	10		10		いんげんゆで	8		焼き魚	20	
		煮干しだし	15		塩たらこ	10		人参皮剥	10		帆立の煮物	2.5		2.5		濃口醤油	2.5		ほっけ・20g	0.1	
		みそ汁	30		たらこ	0.5		大根皮剥	30		ホタテ貝柱	30		1		上白糖	1		食塩	0.1	
		淡色辛みそ	10		しそ	0.5		さやいんげん(濃口)	2.5		煮物	2.5		2		かぶの和え物	0.5		きゅうりの漬物	0.1	
		煮干しだし	150		白菜(葉先)	50		濃口醤油	1		減塩しょうゆ(濃口)	2		0.1		なすの漬物	0.1		しそ	0.5	
		煮干しだし	150		上白糖	0.5		片栗粉	1		上白糖	2		0.3		ゆかり	0.3				
	浅漬け	きゅうり(皮なし)	20		みそ汁	20		木綿豆腐	30		小松菜	10		2		みそ汁	20		みそ汁	30	
		食塩	0.2		チンゲンサイ(なす(皮なし))	20		小松菜	10		淡色辛みそ	10		2		葉大根・葉、生	5		淡色辛みそ	10	
		食塩	0.2		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		煮干しだし	150		2		人参皮剥	5		煮干しだし	150	
	ホットミルク	牛乳 1000ml	180		煮干しだし	150		みそ汁	180		キャベツ	20		2		小葱	2		煮干しだし	150	
		牛乳 1000ml	180		みそ汁	180		キャベツ	20		人参皮剥	10		2		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150	
		牛乳 1000ml	180		キャベツ	20		人参皮剥	10		淡色辛みそ	10		2		煮干しだし	150		煮干しだし	150	
		牛乳 1000ml	180		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		ホットミルク	180		2		煮干しだし	150		煮干しだし	150	
		牛乳 1000ml	180		煮干しだし	150		煮干しだし	150		ホットミルク	180		2		煮干しだし	150		煮干しだし	150	
		牛乳 1000ml	180		ホットミルク	180		牛乳	180		ホットミルク	180		2		煮干しだし	150		煮干しだし	150	
		牛乳 1000ml	180		ホットミルク	180		牛乳	180		ホットミルク	180		2		煮干しだし	150		煮干しだし	150	
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	鶏塩そうめん	230	米飯	精白米	84	ハンバーガー	バンズパン50g	50	米飯	精白米	84	
	肉鍋	若鶏もも皮なし	60	シチュウ	若鶏もも皮なし	30	魚塩麴	あかうお・60g	60	若鶏もも皮なし	20	蒸し鶏	若鶏もも皮なし	60	鶏ひき肉	40	魚のト	まだら・40g(ケチャップ)	40		
		玉葱	40		玉葱	40	焼き	塩こうじ	3	食塩	1		減塩しょうゆ(濃口)	5	玉葱	40	マトソース煮	ケチャップ	5		
		人参皮剥	20		人参皮剥	20		合成清酒	3	鶏ガラスープ	0.15		みりん風調味料	2.5	人参皮剥	8	コンソメ	コンソメ	0.2		
		白菜(葉先)	60		無塩バター	3		赤ピーマン(ゆしそ)	0.5	かつお・昆布だ	150		ブロッコリー	20	鶏卵	5	上白糖	上白糖	1		
		葱	15		薄力粉 1等	5		大根の和え物	50	淡口醤油	0.5		カリフラワー	20	パン粉(乾燥)	5	玉葱	玉葱	20		
		減塩しょうゆ(濃口)	10		牛乳	40		大根の和え物	10	小葱	5		大根の煮物	50	食塩	0.3	玉葱	玉葱	20		
		上白糖	3		コンソメ	0.5		大根の和え物	10	魚パン	30		大根の煮物	50	無塩バター	1	トマト	トマト	30		
		煮干しだし	30		食塩	1		大根の和え物	10	粉焼き	3		大根の煮物	10	ケチャップ	8	ケチャップ	ケチャップ	5		
		みりん風調味料	2		クリーム(植物)	10		大根の和え物	10	無塩バター	1		大根の煮物	10	キャベツゆで	20	食塩	食塩	0.2		
		みりん風調味料	2		クリーム(植物)	10		大根の和え物	10	キャベツ	25		大根の煮物	10	サラダ菜	3	コンソメ	コンソメ	0.5		
	サラダ	きゅうり(皮なし)	40	サラダ	キャベツ	30		大根の和え物	10	人参皮剥	5		大根の煮物	10	マッシュポテト	60	ブロッコリー	ブロッコリー	40		
		かにかま	5		ミニトマト(皮)	15		大根の和え物	10	マヨネーズパッ	10		大根の煮物	20	じゃが芋	60	さつま芋	さつま芋	50		
		マヨネーズパッ	10		ブロッコリー	20		大根の和え物	10	マヨネーズパッ	10		大根の煮物	20	豆乳	10	芋サラダ	芋サラダ	10		
		マヨネーズパッ	10		鶏卵	25		大根の和え物	10	マヨネーズパッ	10		大根の煮物	20	食塩	0.3	玉葱	玉葱	10		
	長芋のオイスター炒め	なが芋	60		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	スイートポテト	50		大根の煮物	20	野菜サラダ	30	きゅうり(皮なし)	きゅうり(皮なし)	15		
		大根葉	10		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	3		大根の煮物	20	レタス	30	マヨネーズ	マヨネーズ	10		
		無塩バター	3		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	5		大根の煮物	20	きゅうり(皮なし)	15	食塩	食塩	0.3		
		合成清酒	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	ミニトマト(皮)	15	鶏卵	鶏卵	50		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10	ト	10		大根の煮物	20	マヨネーズ	10	人参皮剥	人参皮剥	10		
		かき油	2		マヨネーズパッ	10		大根の和え物	10												

献立表(週間)

潰瘍1

		3月8日(木)		3月9日(金)		3月10日(土)		3月11日(日)		3月12日(月)		3月13日(火)		3月14日(水)		
昼		食塩 0.2		果物	ぶどう 缶詰 40		減塩しょうゆ(5 みりん風調味料 1				貝割大根・芽 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	野菜ジュース	きになる野菜(125		小葱 5 かつお・昆布だ 15 食塩 0.2	
	ほうれん草の味噌和え	ほうれん草 40 減塩みそ 2.5 上白糖 0.5 かつお・昆布だ 2				果物	もも缶(果肉) 40			果物	西洋なし(缶詰) 40	果物	もも缶(果肉) 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
	蒸し帆立のバター醤油	ホタテ貝柱 60 ブロッコリー 30 赤ピーマン 10 黄ピーマン 10 有塩バター 3 濃口醤油 5	煮魚	まごがいり・80 80 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 1.5 合成清酒 2.5 人参 皮剥 15 小松菜(葉先) 50	鶏肉卵とじ	若鶏もも 皮なし 40 玉葱 50 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 淡口醤油 7.5 煮干しだし 30 鶏卵 50	すき焼き	若鶏もも 皮なし 40 焼き豆腐 30 白菜 60 葱 15 人参 皮剥 8 減塩しょうゆ(10 上白糖 2 みりん風調味料 2.5 合成清酒 2.5	魚西京焼	そい 60g(骨 60 減塩みそ 5 上白糖 0.5 みりん風調味料 2.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	照焼魚	まだら・80g(100 減塩しょうゆ(6.3 上白糖 1.3 みりん風調味料 3.1 合成清酒 1.3 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5	鶏肉の塩麴焼き	若鶏もも 皮なし 40 塩こうじ 10 葱 10 合成清酒 1 サラダ菜 5 トマト(皮なし) 15		
	南瓜のコンソメ煮	かぼちゃ(皮なし) 60 玉葱 20 コンソメ 0.5 食塩 0.2	甘味噌かけ	里芋 60 凍り豆腐 4 さやえんどう 4 淡色辛みそ 5 上白糖 1 みりん風調味料 1	焼き茄子	なす(皮なし) 60 削り節 0.2 減塩正油パック 5	里芋田楽	里芋 60 さやえんどう 6 淡色辛みそ 6 上白糖 1 みりん風調味料 2.5	青菜ソテー	チンゲンサイ(60 人参 皮剥 10 無塩バター 1 食塩 0.2	さつま煮	さつま芋 45 上白糖 5 食塩 0.1	じゃが芋	じゃが芋 40 鶏ひき肉 10 玉葱 20 無塩バター 2 食塩 0.2 パセリ 0.5		
	ピーナツ和え	キャベツ(葉先) 50 ピーマン 5 ピーナツバター 5 減塩しょうゆ(5 上白糖 0.5	胡瓜の和え物	きゅうり(皮なし) 30 大根 皮剥(ゆ 20 減塩しょうゆ(5 上白糖 0.5	野菜サラダ	きゅうり(皮なし) 25 はつかだいこん 5 レタス 20 マヨネーズ 10	胡瓜の和え物	きゅうり(皮なし) 40 減塩しょうゆ(2.5	長芋の和え物	なが芋 40 きゅうり(皮なし) 10 上白糖 0.5 淡口醤油 2.5	和え物	きゅうり(皮なし) 40 人参 皮剥 5 減塩しょうゆ(5 かつお節 0.3	湯葉と小松菜のお浸し	湯葉 10 小松菜 ゆで 50 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1 削り節 0.2		
	スープ	チンゲンサイ 30 人参 皮剥 8 鶏ガラスープ 0.25 中華味 0.5 食塩 0.5	みそ汁	じゃが芋 ゆで 20 玉葱 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	西洋かぼちゃ(30 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	カリフラワー	カリフラワー 40 削り節 0.5 のおかか和え	茶碗蒸し	なると 10 食塩 0.2 かつお・昆布だ 100 鶏卵 50 合成清酒 1 みりん風調味料 1 淡口醤油 2.5	八杯汁	木綿豆腐 30 かつお・昆布だ 150 濃口醤油 5 食塩 0.2 片栗粉 1	スープ	木綿豆腐 20 玉葱 20 葱 5 鶏ガラスープ 0.25 中華味 0.5 食塩 0.8		
栄養価	1729 kcal 蛋白質 68.1 g 脂質 38.8 g 炭水化 270.8 g 塩分 7.1 g	1718 kcal 蛋白質 66.2 g 脂質 36.7 g 炭水化 271.8 g 塩分 7.7 g	1762 kcal 蛋白質 71.4 g 脂質 39.7 g 炭水化 271.0 g 塩分 7.7 g	1743 kcal 蛋白質 68.6 g 脂質 40.1 g 炭水化 267.8 g 塩分 6.5 g	1691 kcal 蛋白質 66.0 g 脂質 35.6 g 炭水化 267.8 g 塩分 7.8 g	1652 kcal 蛋白質 67.0 g 脂質 39.2 g 炭水化 249.2 g 塩分 7.5 g	1742 kcal 蛋白質 65.8 g 脂質 36.4 g 炭水化 279.1 g 塩分 7.7 g									

献立表(週間)

潰瘍 1

	3月15日(木)			3月16日(金)			3月17日(土)			3月18日(日)			3月19日(月)			3月20日(火)			3月21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	鶏卵	20	玉葱の	鶏卵	25	卵とじ	鶏卵	50	アスパ	グリーンアスパ	40	中華炒	ほうれん草(葉	50	焼き魚	ほっけ・60g	60	野菜卵	キャベツ	80	
	あんか	煮干しだし	20	炒め物	玉葱	40		玉葱	40	ラのソ	赤ピーマン	5	め	玉葱	40		食塩	0.3	とじ	人参 皮剥	10	
	け	淡口醤油	2.5		キャベツ	30		減塩しょうゆ(5	テー	無塩バター	1		人参 皮剥	10		大根 皮剥	40		食塩	0.5	
		減塩しょうゆ(2.5		赤ピーマン	5		上白糖	1		食塩	0.3		中華味	0.5		しそ	1		鶏卵	25	
		上白糖	1		無塩バター	2		みりん風調味料	2.5		焼き魚	そい 60g(骨	60		減塩しょうゆ(2.5		減塩しょうゆ(2.5		鶏卵	25
		片栗粉	1		中華味	0.5		煮干しだし	30		焼き魚	そい 60g(骨	60		上白糖	0.5		上白糖	0.5		鶏卵	25
		貝割大根・芽	5		食塩	0.3					焼き魚	そい 60g(骨	60		野菜ソ			野菜ソ			鶏卵	25
	野菜の	キャベツ(葉先	40	かひろ	カリフラワー	50	チンゲ	はんぺん	20		チンゲンサイ	40	蒸し豆	木綿豆腐	100	野菜ソ	キャベツ	60		キャベツ	60	
	炒め煮	人参 皮剥	10	の和え	人参 皮剥	10	ン菜の	チンゲンサイ	40		炒め煮	人参 皮剥	10	腐	葱	2	テー	無塩バター	1		無塩バター	1
		焼き竹輪	5	物	減塩しょうゆ(2.5	炒め煮	人参 皮剥	10		和え物	かぶ 皮剥(ゆ	40		減塩正油パック	5		食塩	0.3		食塩	0.3
		減塩しょうゆ(5		上白糖	1	炒め煮	減塩しょうゆ(2.5		和え物	かぶ 皮剥(ゆ	40		和え物	白菜	40		和え物	白菜	40	
		上白糖	1		鯛みそ	10	鯛みそ	たいみそ	10		みそ汁	ほうれん草(葉	20		和え物	減塩しょうゆ(2.5		和え物	減塩しょうゆ(2.5	
					鯛みそ	10	鯛みそ	たいみそ	10		みそ汁	ほうれん草(葉	20		和え物	減塩しょうゆ(2.5		和え物	減塩しょうゆ(2.5	
					みそ汁	白菜(葉先)	20	みそ汁	小松菜(葉先)	30		みそ汁	ほうれん草(葉	20		みそ汁	もやし	30		みそ汁	もやし	30
					みそ汁	木綿豆腐	30	みそ汁	淡色辛みそ	10		みそ汁	ほうれん草(葉	20		みそ汁	葱	5		みそ汁	葱	5
					みそ汁	淡色辛みそ	10	みそ汁	煮干しだし	150		みそ汁	淡色辛みそ	10		みそ汁	淡色辛みそ	10		みそ汁	淡色辛みそ	10
					みそ汁	煮干しだし	150	みそ汁	煮干しだし	150		みそ汁	煮干しだし	150		みそ汁	煮干しだし	150		みそ汁	煮干しだし	150
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180		ホット	牛乳 1000ml	180
					ホット	牛乳 1000ml	180	ホット														

献立表(週間)

潰瘍1

	3月22日(木)			3月23日(金)			3月24日(土)			3月25日(日)			3月26日(月)			3月27日(火)			3月28日(水)		
夕				ト						煮干しだし	150										
栄養価	エネルギー	1713 kcal	蛋白質 71.3 g	エネルギー	1773 kcal	蛋白質 73.2 g	エネルギー	1765 kcal	蛋白質 69.0 g	エネルギー	1752 kcal	蛋白質 72.5 g	エネルギー	1698 kcal	蛋白質 70.1 g	エネルギー	1755 kcal	蛋白質 66.0 g	エネルギー	1685 kcal	蛋白質 70.3 g
	脂質	36.7 g	炭水化 264.8 g	脂質	37.5 g	炭水化 278.0 g	脂質	37.2 g	炭水化 279.3 g	脂質	35.4 g	炭水化 275.4 g	脂質	35.6 g	炭水化 264.1 g	脂質	36.1 g	炭水化 284.5 g	脂質	36.2 g	炭水化 261.4 g
	塩分	7.8 g		塩分	7.3 g		塩分	7.6 g		塩分	7.9 g		塩分	7.7 g		塩分	7.5 g		塩分	7.8 g	

献立表(週間)

潰瘍1

		3月29日(木)		3月30日(金)		3月31日(土)		4月1日(日)		4月2日(月)		4月3日(火)		4月4日(水)	
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	炒り豆腐	木綿豆腐	50	大根煮物	大根 皮剥	40	炒煮	もやし	50						
		キャベツ	50		人参 皮剥	8		人参 皮剥	10						
		葱	10		さやえんどう	3		無塩バター	1						
		人参 皮剥	10		減塩しょうゆ(2.5		減塩しょうゆ(5						
		無塩バター	2		上白糖	1		上白糖	1						
		減塩しょうゆ(5		煮干しだし	15		蒸し豆腐	50						
		上白糖	1					葱	2						
		煮干しだし	15	卵豆腐	鶏卵	20		減塩正油パック	5						
	さつま芋煮	さつま芋	60		煮干しだし	40									
		減塩しょうゆ(5		食塩	0.2									
		上白糖	1		減塩しょうゆ(2.5	和え物	和種なばな	40						
		煮干しだし	10		上白糖	1		減塩しょうゆ(2.5						
		小葱	3		片栗粉	0.2		上白糖	0.5						
					しそ	0.5									
	おかか	チンゲンサイ	40	みそ汁	大根 葉	20		みそ汁	チンゲンサイ	20					
	和え	濃口醤油	2.5		木綿豆腐	40			じゃが芋	40					
		上白糖	0.5		淡色辛みそ	10			淡色辛みそ	10					
		削り節	0.3		煮干しだし	150			煮干しだし	150					
	みそ汁	玉葱	30	漬物	なす(皮なし)	20		ホット	牛乳	180					
		淡色辛みそ	10		食塩	0.1		ミルク							
		煮干しだし	150												
	ホット	牛乳 1000ml	180	果物	もも缶(果肉)	40									
	ミルク			ホット	牛乳 1000ml	180									
				ミルク											
昼	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	チキンピカタ	若鶏もも 皮なし	80	魚の香味焼き	あかうお・70g	70	煮魚	まごがれい・70	70						
		食塩	0.3		減塩しょうゆ(5		減塩しょうゆ(10						
		薄力粉 1等	3		合成清酒	2.5		上白糖	2						
		鶏卵	5		みりん風調味料	2.5		合成清酒	1.5						
		無塩バター	1		サニーレタス	8		みりん風調味料	1.5						
		ケチャップ	5	炒め物	キャベツ	30		人参 皮剥	20						
		ブロッコリー	20		玉葱	20		スナッブえんど	10						
		サニーレタス	8		人参 皮剥	10	お浸し	ほうれん草	50						
		マヨネーズ	5		ピーマン	8		醤油パック	5						
	野菜炒め	チンゲンサイ	50		無塩バター	1									
		黄ピーマン	10		食塩	0.3	梅肉和え	きゅうり(皮なし)	40						
		かき油	5		鶏ガラスープ	0.5		しそ	0.3						
		合成清酒	2.5	野菜サラダ	カリフラワー	30		梅干し(調味漬)	3						
	お浸し	白菜	50		きゅうり(皮なし)	15		削り節	0.2						
		減塩しょうゆ(2.5		トマト(皮なし)	30	はんぺん	はんぺん	20						
		かつおだし	1		マヨネーズパック	10	んまヨ	マヨネーズ	10						

献立表(週間)

潰瘍1

		3月29日(木)		3月30日(金)		3月31日(土)		4月1日(日)		4月2日(月)		4月3日(火)		4月4日(水)	
昼	あえ物	きゅうり(皮なし)	60	みそ汁	葱	3	ネーズ								
		減塩しょうゆ()	5		里芋	20	焼き								
		上白糖	1		淡色辛みそ	10	果物	もも缶(果肉)	40						
	果物	みかん缶詰(果)	40		煮干しだし	150									
夕	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	魚南蛮漬け	そい 60g(骨)	60	鶏の照り焼き	若鶏むね皮なし	80	ミートローフ	鶏ひき肉	50						
		食塩	0.3		減塩しょうゆ()	5		パン粉(乾燥)	2						
		薄力粉 1等	2		合成清酒	2.5		牛乳	5						
		無塩バター	4		無塩バター	1		食塩	0.3						
		玉葱	40		人参 皮剥	5		玉葱	60						
		人参 皮剥	5		キャベツ	20		人参 皮剥	5						
		ピーマン	8		マヨネーズパツ	10		鶏卵	3						
		濃口醤油	5					ケチャップ	5						
		上白糖	2	煮物	かぶ 皮剥	40		人参 皮剥	30						
					人参 皮剥	15		無塩バター	1						
	そばろ煮	鶏ひき肉	10		さやいんげん()	10		上白糖	0.5						
		じゃが芋	50		減塩しょうゆ()	5		ブロッコリー	30						
		さやいんげん()	10		上白糖	1		マヨネーズ	10						
		煮干しだし	15		煮干しだし	15									
		減塩しょうゆ()	5				あちゃら漬け	かぶ 皮剥	60						
		上白糖	1	ブロッコリー	ブロッコリー	40		人参 皮剥	5						
				削り節	削り節	0.5		食塩	0.3						
	サラダ	キャベツ ゆで	50	のおかか和え	減塩しょうゆ()	2.5		上白糖	1						
		人参 皮剥	5					煮干しだし	1						
		マヨネーズパツ	10	中華風スープ	緑豆春雨	5	蒸し鶏	ささ身	10						
	卵スープ	鶏卵	15		人参 皮剥	5	のサラダ	レタス	30						
		玉葱	40		鶏卵	20		トマト(皮なし)	20						
		赤ピーマン	5		中華味	0.5		ノンオイルザザンパツ	10						
		コンソメ	0.5		食塩	0.8									
		食塩	0.8				みそ汁	玉葱	30						
								ほうれん草	20						
								淡色辛みそ	10						
								煮干しだし	150						
栄養価	エネルギー	1797 kcal	蛋白質 67.3 g	エネルギー	1674 kcal	蛋白質 70.5 g	エネルギー	1720 kcal	蛋白質 66.5 g	エネルギー	kcal	蛋白質 g	エネルギー	kcal	蛋白質 g
	脂質	39.4 g	炭水化 283.0 g	脂質	37.4 g	炭水化 253.2 g	脂質	38.6 g	炭水化 269.0 g	脂質	g	炭水化 g	脂質	g	炭水化 g
	塩分	7.8 g		塩分	7.4 g		塩分	7.9 g		塩分	g		塩分	g	