

献立表(週間)

潰瘍 1

	4月1日(日)			4月2日(月)			4月3日(火)			4月4日(水)			4月5日(木)			4月6日(金)			4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 かにかま あかけ	木綿豆腐 かにかま さやえんどう 淡口醤油 鶏ガラスープ 片栗粉	50 10 5 1 0.2 1	塩たら こと湯 葉和え	たらこ しそ 和種なばな 湯葉 干し 減塩しょうゆ (10 0.5 30 1 2.5	鮭缶お ろし しそ 減塩正油パック	さけ水煮缶詰 大根 皮剥 しそ 減塩しょうゆ (40 50 0.5 5	野菜卵 とじ 鶏卵 減塩しょうゆ (キャベツ 人参 皮剥 鶏卵 減塩しょうゆ (50 5 50 5	小松菜 の炒煮 減塩しょうゆ (小松菜 赤ピーマン 減塩しょうゆ (40 20 2.5	焼き魚 食塩 しそ いんげ んソテ	あかうお・40g 食塩 しそ さやいんげん (40 0.2 1 40	大根の 煮物 無塩バター 減塩しょうゆ (大根 皮剥 人参 皮剥 無塩バター 減塩しょうゆ (40 10 1 5	大根 皮剥 人参 皮剥 無塩バター 減塩しょうゆ (40 10 1 5
	チンゲ ン菜の 和え物	チンゲンサイ 人参 皮剥 減塩しょうゆ (50 10 2.5	野菜炒 め煮	キャベツ ピーマン 人参 皮剥 無塩バター 減塩しょうゆ (50 10 10 3 5	梅肉和 え 人参 皮剥 梅干し (調味漬 上白糖	キャベツ ゆで 人参 皮剥 梅干し (調味漬 上白糖	40 5 3 1	二色浸 し もやし ピーマン 減塩しょうゆ (もやし ピーマン 減塩しょうゆ (40 10 5	茹で卵 の Mayo ネーズ 和え	鶏卵 マヨネーズ パセリ (粉	50 5 0.2	カリフ ラー	人参 皮剥 カリフラワー 減塩しょうゆ (5 30 2.5	蒸し豆 腐 レタス 炒め	木綿豆腐 減塩正油パック レタス 黄ピーマン 赤ピーマン 無塩バター 食塩	50 5 30 5 5 0.5 0.2	レタス 炒め 無塩バター 食塩	30 5 5 0.5
	浅漬け	きゅうり (皮な 食塩	20 0.1	豆腐の 煮物	木綿豆腐 人参 皮剥 減塩しょうゆ (25 10 2.5	みそ汁 白菜 なす (皮なし) 葱 淡色辛みそ 煮干しだし	白菜 なす (皮なし) 葱 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 5 10 150	和え物 きゅうり (皮な 上白糖 食塩	きゅうり (皮な 上白糖 食塩	50 1 0.3	たいみ そ	玉葱 大根 葉 淡色辛みそ 煮干しだし	20 20 10 150	みそ汁 小松菜 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	20 2 10 150	みそ汁 玉葱 もやし 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 2 10 150	みそ汁 玉葱 もやし 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 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	ホット ミルク	牛乳 1000ml	180	ホット ミルク	牛乳 1000ml	180		
昼	五目う どん	うどん ゆで 蒸しかまぼこ 鶏卵 ほうれん草 (ゆ さやえんどう (260 20 50 20 4	米飯 回鍋肉	精白米 若鶏もも 皮な キャベツ ピーマン 葱 減塩みそ 上白糖 鶏ガラスープ	84 80 70 10 15 10 1 0.5	パン: オレン ジロー ル	オレンジロール 蒸し鶏 肉あん かけ	80 60 0.3 40	米飯 蒸し鶏 若鶏もも 皮な 食塩 玉葱 ピーマン 無塩バター 減塩しょうゆ (84 60 0.3 40 10 1 5	米飯 吉野鶏	精白米 若鶏もも 皮な 減塩しょうゆ (84 80 5	米飯 鱈のバ ター焼 き 合成清酒 片栗粉 サニーレタス	精白米 まだら・60g (84 60 0.3 3 5 15 10	米飯 焼き魚	精白米 さけ・80g (骨 食塩 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	84 80 0.4 40 0.5 5			
	木の葉 焼き	じゃが芋 合挽肉 玉葱 食塩 無塩バター キャベツ ソースパック	50 5 40 0.3 3 25 5	南瓜の 煮物	かぼちゃ (皮な 減塩しょうゆ (60 5	和風豆 腐ハン バーグ	木綿豆腐 鶏ひき肉 玉葱 鶏卵 ながが芋 片栗粉 減塩みそ 無塩バター 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	40 30 40 3 5 3 5 2 30 1 5	桜ポテ ト	じゃが芋 たらこ 食塩 グリーンピース	50 6 0.1 5	焼きか ぼちゃ	西洋かぼちゃ (40 0.2 5	菜の花 と帆立 の炒め 赤ピーマン 無塩バター かき油	ゆ 30 5 5 1 2	野菜サ ラダ	きゅうり (皮な 大根 皮剥 (ゆ マヨネーズパッ	30 30 10			
	ピーナ ツ和え	白菜 ピーナッツパタ 減塩しょうゆ (60 5 2.5	焼きな す	なす (皮なし) 小葱 減塩しょうゆ (40 2 2.5	ポトフ	若鶏もも 皮な じゃが芋 コンソメ 食塩 パセリ (粉	20 60 0.5 0.5 0.5	煮物	大根 皮剥 さやえんどう 減塩しょうゆ (50 3 2.5	みそ汁	人参 皮剥 白菜 葱	10 40 3	すまし 汁	生ふ 小葱	5 3	卵豆腐 あんか け 減塩しょうゆ (25 25 2			

献立表(週間)

潰瘍1

	4月1日(日)	4月2日(月)	4月3日(火)	4月4日(水)	4月5日(木)	4月6日(金)	4月7日(土)
栄養価	エネルギー - 1716 kcal 蛋白質 70.9 g	エネルギー - 1721 kcal 蛋白質 73.9 g	エネルギー - 1700 kcal 蛋白質 68.7 g	エネルギー - 1724 kcal 蛋白質 68.8 g	エネルギー - 1715 kcal 蛋白質 69.8 g	エネルギー - 1774 kcal 蛋白質 72.4 g	エネルギー - 1760 kcal 蛋白質 71.9 g
	脂質 39.8 g 炭水化 259.1 g	脂質 35.6 g 炭水化 268.5 g	脂質 39.8 g 炭水化 257.6 g	脂質 36.7 g 炭水化 271.7 g	脂質 37.0 g 炭水化 265.1 g	脂質 39.2 g 炭水化 272.5 g	脂質 40.4 g 炭水化 267.1 g
	塩分 7.8 g	塩分 7.8 g	塩分 7.4 g	塩分 7.6 g	塩分 7.6 g	塩分 7.9 g	塩分 7.7 g

献立表(週間)

潰瘍 1

	4月8日(日)			4月9日(月)			4月10日(火)			4月11日(水)			4月12日(木)			4月13日(金)			4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
	豆腐の	木綿豆腐	75	野菜炒	鶏卵	50	五目煮	大根 皮剥	50	鮭甘塩	秋鮭塩焼き(骨	20	きんぴ	じゃが芋	40	野菜ソ	キャベツ	50	野菜卵	鶏卵	50
	野菜あ	玉葱	30	り卵	かつおだし	5		人参 皮剥	10	焼き	しそ	1	ら風	人参 皮剥	10	テー	玉葱	20	炒め	ほうれん草	40
	んかけ	人参 皮剥	5		キャベツ	20		さやいんげん(10					濃口醤油	5		人参 皮剥	10		玉葱	60
		減塩しょうゆ(5		グリーンアスパ	10		濃口醤油	5	人参と	小松菜 ゆで	40		上白糖	1		無塩バター	1		無塩バター	1
		上白糖	1		人参 皮剥	10		上白糖	1	小松菜	人参 皮剥(ゆ	15					食塩	0.3		食塩	0.3
		合成清酒	1		食塩	0.5		煮干しだし	20	のナム	減塩しょうゆ(2.5	卵焼き								
		みりん風調味料	1							ル	上白糖	1		鶏卵	50						
		片栗粉	1	チンゲ	チンゲンサイ	40	塩たら	たらこ	10					食塩	0.2	鶏肉照	若鶏もも 皮な	30	煮物	大根 皮剥	40
		小葱	2	ン菜の	玉葱	20	こ	しそ	1	ソテー	キャベツ	60		上白糖	0.1	焼き	濃口醤油	2.5		人参 皮剥	10
				炒め煮	赤ピーマン	10					ピーマン	10		無塩バター	1		上白糖	1.5		凍り豆腐	2
	きゅう	きゅうり(皮な	30		有塩バター	1	白菜の	白菜	60		無塩バター	1		パセリ	1		ブロッコリー	30		減塩しょうゆ(5
	りの梅	梅干し(調味漬	2		減塩しょうゆ(5	お浸し	濃口醤油	2.5		食塩	0.5	野菜サ	カリフラワー	30	たいみ	たいみそ	10		上白糖	1
	肉和え	みりん風調味料	0.5		上白糖	1		かつお節	0.5	みそ汁	貝割大根・芽	5	ラダ	玉葱	10	そ				煮干しだし	10
		上白糖	0.2								木綿豆腐	30		黄ピーマン	5				たいみ	たいみそ	10
				たいみ	たいみそ	10	みそ汁	小葱	2		木綿豆腐	30		上白糖	0.5	みそ汁	小松菜	20	みそ		
	たいみ	たいみそ	10	そ			木綿豆腐	淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10		食塩	0.2		淡色辛みそ	10			
					ほうれん草	30	煮干しだし	煮干しだし	150	ホット	煮干しだし	150	みそ汁	キャベツ	30		煮干しだし	150	みそ汁	キャベツ	30
	みそ汁	さやえんどう	5	みそ汁	淡色辛みそ	10	ホット	牛乳 1000m l	180	ミルク	牛乳 1000m l	180		棒麩	2	ホット	牛乳 1000m l	180		葱	5
		白菜	20		煮干しだし	150	ミルク							淡色辛みそ	10	ミルク				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	ホット	牛乳 1000m l	180							ホット						ホット	牛乳 1000m l	180
	ホット	牛乳 1000m l	180	ミルク									ミルク						ミルク		
昼	うどん	うどん ゆで	280	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
		かつおだし	150																		
		昆布だし	150	煮魚	まごがれい・60	60	グラタ	若鶏もも 皮な	30	チキン	鶏ひき肉	60	ハヤシ	若鶏むね皮なし	40	魚の照	まだら・60g	60	ガタタ	大根 皮剥	30
		減塩しょうゆ(15		減塩しょうゆ(10	ン	玉葱	30	ロール	食塩	0.3	シチュ	玉葱	100	り焼き	食塩	0.3	ン	人参 皮剥	5
		みりん風調味料	2.5		上白糖	1		有塩バター	6		鶏卵	5	ー	無塩バター	3		濃口醤油	5		むきエビ	20
		合成清酒	2.5		合成清酒	2.5		薄力粉 1等	10		玉葱	20		ハヤシルウ	9		合成清酒	5		ホタテ貝柱	30
		上白糖	1		里芋	20		牛乳 1000m l	80		人参 皮剥	10		ウスターソース	2.5		サニーレタス	3		木綿豆腐	50
		葱	5		小松菜	20		コンソメ	0.5		パン粉(乾燥)	3		ケチャップ	2.5					チンゲンサイ	20
								食塩	0.3		ケチャップ	5		上白糖	1	炒煮	小松菜	50		なると	5
	蒸し野	ホタテ貝柱	60	けんち	木綿豆腐	50		パン粉(乾燥)	3		ピーマン	10		無塩バター	3		無塩バター	1		葱	2
	菜	さつま芋(皮な	20	ん煮	大根 皮剥	30		パルメザンチー	0.1		赤ピーマン	10					濃口醤油	2.5		うずら卵 水煮	10
		キャベツ	30		人参 皮剥	10					黄ピーマン	10	グリー	レタス	20		上白糖	1		無塩バター	1
		玉葱	30		減塩しょうゆ(5	フレン	キャベツ ゆで	40		食塩	0.2	ンサラ	ブロッコリー	40					中華味	1
		人参 皮剥	5		上白糖	1	チサラ	黄ピーマン	5				ダ	トマト(皮なし	15	冷奴	木綿豆腐	50		減塩しょうゆ(2.5
		食塩	0.2		みりん風調味料	2.5	ダ	トマト(皮なし	20	サラダ	レタス	10		マヨネーズパッ	10		かつお節	0.5		かき油	2.5
		マヨネーズパッ	10		煮干しだし	15		鶏卵	25		きゅうり(皮な	40					小葱	1		合成清酒	2.5
								マヨネーズパッ	10		減塩正油パック	5	中華風	緑豆春雨	5		減塩正油パック	5		みりん風調味料	2.5
	肉じゃ	じゃが芋	40	和え物	かぶ 皮剥	40					はつかだいこん	5	春雨ス	絹ごし豆腐	25					片栗粉	2
	が	若鶏むね皮なし	40		きゅうり(皮な	10	マッシ	じゃが芋	40		減塩正油パック	5	ープ	葱	10	果物	西洋なし(缶詰	40			
		玉葱	20		人参 皮剥	5	ユポテ	食塩	0.3	煮物	西洋かぼちゃ(40		中華味	0.5		クリーム(植物	15	炒め物	キャベツ	30
		人参 皮剥	10		上白糖	1	ト				いんげん ゆで	20		食塩	0.5		マービー 液状	3		玉葱	20
		無塩バター	1		食塩	0.2					減塩しょうゆ(5								人参 皮剥	10

献立表(週間)

潰瘍1

		4月8日(日)		4月9日(月)		4月10日(火)		4月11日(水)		4月12日(木)		4月13日(金)		4月14日(土)			
昼		減塩しょうゆ(5 上白糖 1 小葱 1		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		上白糖 1 煮干しだし 15	果物	みかん缶詰(果 40				ピーマン 8 無塩バター 1 鶏ガラスープ 0.5 食塩 0.2		
	和え物	小松菜 ゆで 50 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5		果物	りんご 缶詰 40			スープ	玉葱 20 チンゲンサイ 20 コンソメ 0.5 食塩 0.5				野菜サ ラダ	きゅうり(皮な 30 カリフラワー 15 トマト(皮なし 30 減塩正油パック 5			
	果物	もも缶(果肉) 40						果物	ぶどう 缶詰 60 クリーム(植物 10 マービー 液状 3				長ネギ のポワ レ	葱 50 無塩バター 3 食塩 0.3 えだまめ(冷凍 5			
													果物	みかん缶詰(果 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	
	マヨネ ーズ焼	ささ身 40 食塩 0.2 マヨネーズ 10 パセリ(粉 0.1 サニーレタス 5	ハンバ ーグ	鶏ひき肉 60 玉葱 20 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 1 牛乳 3 食塩 0.5 ケチャップ 5 ウスターソース 5 キャベツ 25 レッドキャベツ 5	鶏の西 京焼	若鶏もも 皮な 100 淡色辛みそ 5 みりん風調味料 2.5 上白糖 0.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	若鶏もも 皮な 100 淡色辛みそ 5 みりん風調味料 2.5 上白糖 0.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	おろし 煮	まだら・60g(60 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 3 合成清酒 2.5 大根 皮剥 80 ほうれん草 30	焼き魚	あかうお・60g 60 食塩 0.3 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5	チキン ソテー	若鶏もも 皮な 80 食塩 0.4 無塩バター 2 パセリ 1.5 レタス 5 マヨネーズ 15	魚のお ろしあ ん	まだら・60g(60 食塩 0.3 合成清酒 1 薄力粉 1等 2 大根 皮剥 50 小松菜(葉先) 10 人参 皮剥 10 葱 5 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 60 人参 皮剥 10 さやいんげん(10 減塩しょうゆ(5 合成清酒 1 煮干しだし 15 鶏卵 25	リヤ ン バン	緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ロースハム 10 減塩しょうゆ(5 上白糖 1	かぶの 和え物	かぶ 皮剥(ゆ 60 かぶ 葉(ゆで 8 淡口醤油 2.5 みりん風調味料 2	かぶ 皮剥(ゆ 60 かぶ 葉(ゆで 8 淡口醤油 2.5 みりん風調味料 2	麻婆豆 腐	木綿豆腐 50 鶏ひき肉 10 玉葱 40 葱 10 減塩しょうゆ(2.5 減塩みそ 2 上白糖 1 合成清酒 2.5 片栗粉 1	ホタテ のオイ スター ソース	ホタテ貝柱 30 玉葱 30 人参 皮剥 10 ピーマン 5 中華味 0.5 かき油 3	野菜サ ラダ	キャベツ ゆで 50 ミニトマト(皮 15 鶏卵 25 減塩しょうゆ(2.5 ケチャップ 2	煮物	里芋 60 人参 皮剥 10 濃口醤油 5 上白糖 1 サラダ 煮干しだし 15 さやえんどう 5	スパゲ ッティ サラダ	スパゲティ 乾 6 きゅうり(皮な 20 マヨネーズ 10
	ほうれ ん草の 白和え	しぼり豆腐 30 減塩みそ 5 上白糖 3 ほうれん草(ゆ 40 人参 皮剥(ゆ 5	南瓜の サラダ	西洋かぼちゃ(50 きゅうり(皮な 15 玉葱 ゆで 10 マヨネーズ 10	清汁	はんぺん 5 人参 皮剥 5 葱 3 淡口醤油 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 150	はんぺん 5 人参 皮剥 5 葱 3 淡口醤油 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 150	ポテト サラダ	じゃが芋 40 きゅうり(皮な 15 人参 皮剥 5 マヨネーズ 7	きんと ん	さつま芋 50 上白糖 3	湯豆腐	木綿豆腐 50 葱 10 減塩しょうゆ(5	大根の 味噌煮	大根 皮剥 60 大根 葉 20 減塩みそ 8 上白糖 2 煮干しだし 5	みそ汁	木綿豆腐 20 葱 3 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150
	ゼリー	ももゼリー 40		スープ	玉葱 40 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5			かき玉 汁	鶏卵 20 切りみつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75								

献立表(週間)

潰瘍1

	4月8日(日)	4月9日(月)	4月10日(火)	4月11日(水)	4月12日(木)	4月13日(金)	4月14日(土)
栄養価	エネルギー 1775 kcal 蛋白質 74.4 g	エネルギー 1774 kcal 蛋白質 66.3 g	エネルギー 1778 kcal 蛋白質 66.7 g	エネルギー 1780 kcal 蛋白質 71.8 g	エネルギー 1772 kcal 蛋白質 67.1 g	エネルギー 1746 kcal 蛋白質 71.3 g	エネルギー 1725 kcal 蛋白質 68.8 g
	脂質 35.7 g 炭水化 280.0 g	脂質 40.2 g 炭水化 276.3 g	脂質 37.7 g 炭水化 282.2 g	脂質 36.6 g 炭水化 281.6 g	脂質 37.7 g 炭水化 282.4 g	脂質 42.1 g 炭水化 260.9 g	脂質 35.1 g 炭水化 274.2 g
	塩分 7.5 g	塩分 7.5 g	塩分 7.7 g	塩分 7.8 g	塩分 7.0 g	塩分 7.3 g	塩分 7.9 g

献立表(週間)

潰瘍1

	4月15日(日)			4月16日(月)			4月17日(火)			4月18日(水)			4月19日(木)			4月20日(金)			4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			
	豆腐そぼろかけ	木綿豆腐 鶏ひき肉 減塩しょうゆ(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 ほうれん草(葉) ん草の炒煮	100 1 5 50 10 10	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	野菜炒め煮	キャベツ ピーマン 黄ピーマン 人参 皮剥 減塩しょうゆ(合成清酒) みりん風調味料	80 10 10 10 5 1 1	焼き魚	さけ・40g 食塩 しそ	40 0.2 0.5	大根煮	大根 皮剥 人参 皮剥 さやいんげん(濃口醤油) 上白糖 煮干しだし	50 10 10 1 15	豆腐の五目煮	木綿豆腐 ほうれん草(葉) 人参 皮剥 玉葱 減塩しょうゆ(上白糖) みりん風調味料 煮干しだし	50 10 10 40 2.5 1 1 30	鶏ささみの味噌焼き	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 0.5 1 0.5 0.5 40 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	無塩バター	1	温泉卵	温泉卵 温泉卵のたれ	50 4	炒り豆腐	木綿豆腐 人参 皮剥 葱	25 5 5	みそ汁	白菜 淡色辛みそ 煮干しだし	30 10 150	浅漬け	きゅうり(皮なし) 食塩	20 0.2	みそ汁	白菜(葉先) 減塩しょうゆ(上白糖)	50 2.5 0.5	たいみそ	たいみそ なす(皮なし) 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(60 2.5	浅漬け	きゅうり(皮なし) 食塩	20 0.2	豆麩	1	みそ汁	大根 葉 大根 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	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	キャベツ 人参 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150		
	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	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	みそ汁	キャベツ 人参 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 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	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	みそ汁	キャベツ 人参 皮剥 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150			
昼	鶏そうめん	そうめん ゆで ささ身 ほうれん草 葱 濃口醤油 食塩 かつおだし 昆布だし	220 20 20 5 10 0.2 100 100	米飯	精白米	84	パン	南瓜パン40g	80	米飯	精白米	84	肉鍋	若鶏もも 皮なし 玉葱 人参 皮剥 白菜(葉先) 葱 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし みりん風調味料	60 40 20 60 15 10 30 2	シチュウ	若鶏もも 皮なし 玉葱 人参 皮剥 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳	30 40 20 3 5 40	魚塩麩焼き	あかうお・60g 塩こうじ 合成清酒 赤ピーマン(ゆしそ)	60 3 3 30 0.5			
	南瓜サラダ	かぼちゃ(皮なし) きゅうり マヨネーズ サニーレタス	70 10 10 8	炊合せ	大根 皮剥 鶏卵 人参 皮剥 減塩しょうゆ(上白糖) 煮干しだし	40 25 15 5 1 15	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	はんぺん 葱(ゆで) 淡色辛みそ 上白糖	30 10 5 3	サラダ	きゅうり(皮なし) かにかま マヨネーズパッ	40 5 10	サラダ	キャベツ ミニトマト(皮) ブロッコリー 鶏卵 マヨネーズ	30 15 20 25 8	ビーフソテー	ビーフ 玉葱 ピーマン 菜種油 食塩	5 40 8 1 0.3			
	はるさめ和え	緑豆春雨 人参 皮剥 減塩しょうゆ(2 2 2.5	長いもの和え物	なが芋 きゅうり(皮なし) 上白糖 食塩	50 10 1 0.3	野菜サラダ	小松菜 人参 皮剥	30 10	野菜サラダ	ブロッコリー 人参 皮剥(ゆ) マヨネーズパッ	60 5 10	長芋のオスター炒め	なが芋 大根 葉 無塩バター 合成清酒 かき油	60 10 3 2 2	ソテー	緑豆春雨 ピーマン 食塩	5 10 0.2	二色浸し	白菜(葉先) 小松菜(葉先)	30 30			

潰瘍 1

献立表(週間)

		4月15日(日)		4月16日(月)		4月17日(火)		4月18日(水)		4月19日(木)		4月20日(金)		4月21日(土)		
昼				みそ汁	凍り豆腐 2 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		無塩バター 1 食塩 0.3	卵豆腐	鶏卵 20 煮干しだし 20 食塩 0.2 小葱 2		食塩 0.2	果物	ぶどう 缶詰 40	果物	減塩しょうゆ(5 みりん風調味料 1	
			果物	みかん缶詰(果 40 クリーム(植物 10 マービー 液状 3	果物	もも缶(果肉) 40	果物	黄桃缶 40	果物	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				みかん缶詰(果 40 クリーム(植物 20 マービー 液状 5	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	米飯	精白米 84
	魚粕づけ焼	まだら・80g(80 食塩 0.4 酒かす 3 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	鶏肉ケチャップ煮	若鶏もも 皮な 60 玉葱 40 人参 皮剥 10 食塩 0.2 ケチャップ 15 ウスターソース 2.5 クリーム(植物 5 グリーンアスパ 15 黄ピーマン 10	焼き魚	ほっけ・60g(60 食塩 0.3 レモン 8 サラダ菜 6 減塩正油パック 5	蒸し鶏	若鶏もも 皮な 80 減塩しょうゆ(5 ネギソ ース 2.5 葱 10 上白糖 2 減塩しょうゆ(2.5 合成清酒 3 減塩正油パック 5	蒸し帆	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	まごがれい・70 70 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 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		
かにあ	んかけ	かぶ 皮剥 50 人参 皮剥 15 かにかま 5 食塩 0.2 かつお・昆布だ 20 片栗粉 1	和え物	かぶ 皮剥(ゆ 50 赤ピーマン 10 食塩 0.3 上白糖 0.5	長芋の煮物	なが芋 50 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15	炊き合わせ	大根 皮剥 40 人参 皮剥 15 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15	ピーナツ和え	かぼちゃ(皮な 60 玉葱 20 コンソメ煮 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	野菜サラダ	きゅうり(皮な 25 はつかだいこん 5 レタス 20 マヨネーズ 10		
		和え物		大根 皮剥(ゆ 60 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5		温野菜		人参 皮剥 8 カリフラワー 50 マヨネーズ 8		みそ汁		木綿豆腐 20 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		ポテト	じゃが芋 50 きゅうり(皮な 10 人参 皮剥 5 マヨネーズ 10 食塩 0.2 ミニトマト(皮 15 サラダ菜 5	スープ
卵とじ	鶏卵 25 キャベツ 40 小葱 2 食塩 0.2	コンソメ 0.5 食塩 0.5	スープ	ほうれん草 20 玉葱 10 コンソメ 0.5 食塩 0.5	ゼリー	はちみつレモン 60	とろろ和え	なが芋 40 きゅうり(皮な 20 淡口醤油 2.5 上白糖 1	鳩サブレ	薄力粉 1等 5 無塩バター 3 上白糖 4 鶏卵 5 ベーキングパウ 0.5	ヨーグルトゼリー	ヨーグルト(無 60 上白糖 15 ゼラチン寒天 1.5 水 10	西洋かぼちゃ(30 葱 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150			
	栄養価	1711 kcal 蛋白質 70.5 g 脂質 35.4 g 炭水化 269.0 g 塩分 7.7 g	1676 kcal 蛋白質 69.4 g 脂質 35.1 g 炭水化 263.0 g 塩分 7.9 g	1717 kcal 蛋白質 65.9 g 脂質 43.8 g 炭水化 255.6 g 塩分 7.9 g	1728 kcal 蛋白質 67.9 g 脂質 36.5 g 炭水化 272.5 g 塩分 7.3 g	1730 kcal 蛋白質 68.1 g 脂質 38.8 g 炭水化 270.9 g 塩分 7.4 g	1760 kcal 蛋白質 65.4 g 脂質 38.1 g 炭水化 279.7 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								

献立表(週間)

潰瘍 1

		4月22日(日)		4月23日(月)		4月24日(火)		4月25日(水)		4月26日(木)		4月27日(金)		4月28日(土)		
昼				煮干しだし 150	ユース			果物	もも缶(果肉) 40	じゃが芋の煮物	じゃが芋 40 さやえんどう 10 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1 かつお・昆布だ 20	お浸し	ケチャップ 2 ほうれん草 40 減塩しょうゆ(5 ぶどう 缶詰 40	果物	りんご 缶詰 40 クリーム(植物 20 マービー 液状 5 小葱 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	米飯	精白米 84
	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	ミート ローフ	鶏ひき肉 60 パン粉(乾燥) 2 牛乳 5 食塩 0.3 玉葱 60 人参 皮剥 5 鶏卵 3 ケチャップ 5 人参 皮剥 30 無塩バター 1 上白糖 0.5 ブロッコリー 30 マヨネーズ 10	焼魚	さけ・80g(骨 80 大根 皮剥 40 しそ 1 減塩正油パック 5	麻婆豆腐	木綿豆腐 30 鶏ひき肉 20 玉葱 50 葱 10 減塩しょうゆ(5 減塩みそ 2 上白糖 1 合成清酒 2.5 鶏ガラスープ 0.25 中華味 0.5 片栗粉 1	蒸し鶏	若鶏もも 皮なし 80 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 合成清酒 2.5 無塩バター 2 ブロッコリー 40 鶏卵 25 マヨネーズ 5	肉団子 あんかけ	鶏ひき肉 40 玉葱 30 食塩 0.1 鶏卵 3 薄力粉 1等 3 玉葱 50 人参 皮剥 20 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 片栗粉 1 小葱 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	さつま芋の甘煮	さつま芋 45 上白糖 5 食塩 0.1	コンソメ煮	かぶ 皮剥 60 人参 皮剥 5 コンソメ 0.3 食塩 0.2	和え物	きゅうり(皮なし 40 人参 皮剥 5 濃口醤油 5 かつお節 0.3	和え物	かぶ 皮剥(ゆ 50 食塩 0.2 上白糖 0.5	おろし和え	大根 皮剥 40 きゅうり(皮なし 5 淡口醤油 2.5	お浸し	白菜 60 減塩しょうゆ(2.5 削り節 0.2
	胡瓜の和え物	きゅうり(皮なし 40 濃口醤油 2.5	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	蒸し鶏のサラダ	ささ身 10 レタス 30 トマト(皮なし 20 ノオイルサザンパック 10	みそ汁	玉葱 30 ほうれん草 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁	キャベツ 30 葱 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	スープ	玉葱 40 人参 皮剥 10 コンソメ 0.5 食塩 0.8	みそ汁	さやいんげん(10 なす(皮なし) 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150
栄養価	1743 kcal	蛋白質 68.6 g	1692 kcal	蛋白質 66.0 g	1653 kcal	蛋白質 67.0 g	1735 kcal	蛋白質 68.2 g	1710 kcal	蛋白質 68.4 g	1725 kcal	蛋白質 71.1 g	1738 kcal	蛋白質 68.2 g		
	脂質 40.1 g	炭水化 268.0 g	脂質 35.6 g	炭水化 268.1 g	脂質 39.2 g	炭水化 249.3 g	脂質 39.8 g	炭水化 267.9 g	脂質 35.5 g	炭水化 269.9 g	脂質 37.5 g	炭水化 266.0 g	脂質 36.5 g	炭水化 275.8 g		
	塩分 7.0 g		塩分 7.8 g		塩分 7.8 g		塩分 7.9 g		塩分 7.3 g		塩分 7.2 g		塩分 7.9 g			

