透析１

献立表(週間)

	11月1日(水)			11月2日(木)			11月3日(金)			11月4日(土)			11月5日(日)			11月6日(月)			11月7日(火)		
朝	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70
	おからの炒り煮	おから（新製法	20	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	20	オイスターソース炒め	豚ひき肉	30	生揚げともやしのソテー	生揚げ	20	スクランブルエッグ	鶏卵	25
		焼き竹輪	8		食塩	0.1		ほうれん草（ゆ	10		合成清酒	0.5		キャベツ　ゆで	50		もやし　ゆで	30		牛乳	5
		ひじき	0.5		しそ	0.5		人参　皮剥（ゆ	10		淡色辛みそ	1		人参　皮剥（ゆ	10		人参　皮剥（ゆ	10		無塩バター	0.5
		乾椎茸	0.5					玉葱　ゆで	40		みりん風調味料	0.5		ピーマン（ゆで	10		ピーマン（ゆで	10		食塩	0.1
		人参　皮剥（ゆ	5	切干大根煮	切干し大根	3		減塩しょうゆ（	2.5		濃口醤油	0.5		ごま油	1		菜種油	2		白こしょう	0.01
		葱（ゆで）	5		人参　皮剥（ゆ	10		上白糖	1		ブロッコリー	20		かき油	3		中華味	0.5			
		調合油	2		乾椎茸	0.5		みりん風調味料	1		マヨネーズ	10		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	5	きんぴらごぼう	ごぼう　ゆで	20
		減塩しょうゆ（	5		さやいんげん（	10		煮干しだし	30								上白糖	1		人参　皮剥	10
		上白糖	1		減塩しょうゆ（	5				五目煮	人参　皮剥（ゆ	10	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	20					グリンピース（	5
		みりん風調味料	2.5		上白糖	1	塩たらこ	たらこ	10		れんこん　ゆで	20		玉葱　ゆで	10	煮物	焼き竹輪	10		菜種油	1
		煮干しだし	15		煮干しだし	15		しそ	0.5		板こんにゃく	10		かにかま	5		たけのこ　水煮	40		減塩しょうゆ（	2.5
											真昆布	1		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	1
	野菜ピリ辛炒め	キャベツ　ゆで	30	みそ汁	白菜（ゆで）	30	ごま和え	白菜（ゆで）	30		減塩しょうゆ（	2.5					上白糖	1		いりごま	0.5
		ピーマン（ゆで	10		ぶなしめじ	10		いりごま	1		上白糖	1	あさりの佃煮	むきあさり	10						
		黄ピーマン（ゆ	5		淡色辛みそ	10		減塩しょうゆ（	2.5		片栗粉	1		生姜（ゆで）	3	なすの漬物	なす（ゆで）	20	もずくの酢物	もずく	50
		人参　皮剥（ゆ	5		煮干しだし	150		上白糖	0.5					減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.1		穀物酢	5
		ごま油	1							味付けのり	味付けのり	1		上白糖	2		ゆかり	0.3		上白糖	3
		減塩しょうゆ（	2.5	浅漬け	きゅうり（ゆで	20	みそ汁	チンゲンサイ	20											減塩しょうゆ（	2.5
		合成清酒	1		食塩	0.2		なす（ゆで）	20				みそ汁	木綿豆腐	30	みそ汁	カットわかめ	0.5			
		みりん風調味料	1					淡色辛みそ	10	みそ汁	キャベツ　ゆで	20		小松菜　ゆで	10		えのき茸	20	みそ汁	葉大根・葉、生	20
		とうがらし　乾	0.5	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150		人参　皮剥（ゆ	10		淡色辛みそ	10		小葱（ゆで）	2		人参　皮剥（ゆ	5
											淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10
	みそ汁	大根　葉	20				牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150					煮干しだし	150		煮干しだし	150
		大根　皮剥（ゆ	10										牛乳	牛乳	100						
		淡色辛みそ	10							牛乳	牛乳	100				牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100
		煮干しだし	150																		
	一夜漬け	なす（ゆで）	15																		
		刻み昆布	0.1																		
		食塩	0.1																		
	牛乳	牛乳	100																		
昼	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	バターライス	ゆめごはん1/5	180	米飯	精白米	70	鶏塩そうめん	げんたそうめん	80	米飯	精白米	70	ハンバーガー	バンズパン50ｇ	50
								無塩バター	8					若鶏もも　皮な	20					合挽肉	40
	焼き魚ときのこソテー	そい　40ｇ	40	南瓜コロッケ	西洋かぼちゃ	40		食塩	0.2	魚塩麹焼き	あかうお・40ｇ	40		食塩	0.5	豚肉ごま焼き	豚ももスライス	30		玉葱　ゆで	40
		食塩	0.2		鶏ひき肉	20		白こしょう	0.01		塩こうじ	2		鶏ガラスープ	0.15		生姜	1.5		人参　皮剥（ゆ	8
		白こしょう	0.01		玉葱　ゆで	20					合成清酒	2		かつお・昆布だ	150		無塩バター	1		鶏卵	5
		生椎茸	10		食塩	0.3	カレイ唐揚げおろしかけ	まこがれい・50	50		赤ピーマン（ゆ	30		淡口醤油	0.5		減塩しょうゆ（	2.5		パン粉（乾燥）	5
		ぶなしめじ	10		白こしょう	0.01		片栗粉	4		しそ（ゆで）	0.5		小葱（ゆで）	5		みりん風調味料	1.25		白こしょう	0.01
		人参　皮剥（ゆ	10		薄力粉　１等	5		菜種油	5								いりごま	1		菜種油	1
		えんどう　ゆで	5		鶏卵	3		大根　皮剥（ゆ	50	大根なます	大根　皮剥（ゆ	50	魚パン粉焼き	まだら・20ｇ	20		調合油	0.5		ケチャップ	8
		菜種油	1		パン粉（乾燥）	5		昆布だし	10		人参　皮剥（ゆ	10		白こしょう	0.01		ブロッコリー	10		キャベツ　ゆで	20
		減塩しょうゆ（	5		菜種油	12		減塩しょうゆ（	5		穀物酢	5		パン粉（乾燥）	2		カリフラワー	10		サラダ菜（ゆで	3
		上白糖	1		サニーレタス	5		みりん風調味料	2.5		上白糖	3		菜種油	1						
		みりん風調味料	2.5		ソースパック	5		小葱（ゆで）	3		食塩	0.2		キャベツ　ゆで	20	大根の煮物	大根　皮剥（ゆ	50	ポテトフライ	フライドポテト	40
		合成清酒	2.5								いりごま	0.5		人参　皮剥（ゆ	5		人参　皮剥（ゆ	10		菜種油	2
				煮物	焼き豆腐	25	ジャガ	じゃが芋　ゆで	30					マヨネーズ	5		さやいんげん（	10		食塩	0.2

透析１

献立表(週間)

	11月1日(水)			11月2日(木)			11月3日(金)			11月4日(土)			11月5日(日)			11月6日(月)			11月7日(火)		
昼	イカの酢みそ和え	するめいか	10		ふき　ゆで	20	バター	無塩バター	5	ビーフンソテー	ビーフン	5					減塩しょうゆ（	2.5		白こしょう	0.01
		葱（ゆで）	20		人参　皮剥（ゆ	10		パセリ（粉	0.1		玉葱　ゆで	40	スイートポテト	さつま芋（ゆで	30		上白糖	0.5			
		減塩みそ	8		えんどう　ゆで	3					ピーマン（ゆで	8		無塩バター	3		かつお・昆布だ	20	野菜サラダ	きゅうり（ゆで	30
		上白糖	5		減塩しょうゆ（	5	煮物	かぶ　皮剥（ゆ	40		菜種油	3		上白糖	5					トマト（ゆで）	20
		穀物酢	5		上白糖	1		人参　皮剥（ゆ	20		食塩	0.3		牛乳	10	春雨サラダ	緑豆春雨	6		鶏卵	25
					煮干しだし	15		生ふ	10		黒こしょう	0.01					きゅうり（ゆで	20		穀物酢	5
	野菜サラダ	ブロッコリー	20					かつお・昆布だ	10				果物	パインアップル	40		人参　皮剥（ゆ	5		調合油	3
		人参　皮剥（ゆ	5	ピーナッツ和え	キャベツ　ゆで	30		減塩しょうゆ（	5	二色浸し	白菜（ゆで）	30					マヨネーズ	10		食塩	0.2
		マヨネーズ	15		ピーマン（ゆで	5		上白糖	1		小松菜　ゆで	30								白こしょう	0.01
					ピーナッツバタ	5					減塩しょうゆ（	5				芋マッシュ	じゃが芋　ゆで	50			
	卵豆腐	鶏卵	20		減塩しょうゆ（	2.5	果物	もも缶（果肉）	40		みりん風調味料	1					食塩	0.2	野菜ジュース	きになる野菜（	125
		煮干しだし	20		上白糖	0.5											無塩バター	3			
		食塩	0.2							果物	もも缶（果肉）	40					牛乳	5			
		小葱（ゆで）	2	ほうれん草の味噌炒め	ほうれん草（ゆ	10											白こしょう	0.01	果物	もも缶（果肉）	40
					もやし　ゆで	20											パセリ	0.5			
	果物	パインアップル	40		菜種油	1															
					減塩みそ	2.5										果物	西洋なし（缶詰	40			
					とうがらし　乾	0.05											クリーム（植物	10			
																	マービー　液状	2			
				果物	みかん缶詰（果	40															
夕	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70
	揚げ鶏ネギソース	若鶏もも　皮な	30	肉鍋	豚ももスライス	20	鶏肉ゴマ焼き	若鶏もも　皮な	30	カツ卵とじ	豚角肉（肩ロー	30	すき焼き	豚ももスライス	20	魚西京焼	そい　20ｇ	20	照焼魚	すずき・40ｇ	40
		減塩しょうゆ（	2.5		玉葱　ゆで	20		白こしょう	0.01		白こしょう	0.01		焼き豆腐	15		減塩みそ	1.7		減塩しょうゆ（	2.5
		合成清酒	2.5		たけのこ　水煮	20		減塩しょうゆ（	5		薄力粉　１等	1.5		白菜（ゆで）	60		上白糖	0.2		上白糖	0.5
		鶏卵	3		人参　皮剥（ゆ	10		みりん風調味料	1		鶏卵	1.5		葱（ゆで）	15		みりん風調味料	0.8		みりん風調味料	1.3
		薄力粉　１等	5		しらたき	30		上白糖	1		パン粉（乾燥）	2.5		しらたき	3		大根　皮剥（ゆ	30		合成清酒	0.5
		菜種油	4		葱（ゆで）	10		合成清酒	1		菜種油	4		人参　皮剥（ゆ	8		しそ（ゆで）	0.5		大根　皮剥（ゆ	30
		いりごま	1		減塩しょうゆ（	7.5		すり白ゴマ	3		玉葱　ゆで	40		生椎茸	10		減塩正油パック	5		しそ（ゆで）	1
		葱（ゆで）	10		上白糖	2		ブロッコリー	20		生椎茸　ゆで	10		菜種油	5					減塩正油パック	5
		減塩しょうゆ（	5		煮干しだし	30		マヨネーズ	5		減塩しょうゆ（	7.5		減塩しょうゆ（	10	青菜ソテー	きょうな　ゆで	30			
		上白糖	1		みりん風調味料	2.5					上白糖	1		上白糖	2		ぶなしめじ（ゆ	10	さつま芋の甘煮	さつま芋（ゆで	30
		合成清酒	3				筍の酢味噌かけ	たけのこ　ゆで	40		みりん風調味料	2.5		みりん風調味料	2.5		ソフトマーガリ	1		上白糖	5
		ごま油	1	ごま酢和え	もやし　ゆで	30		カットわかめ	0.5		煮干しだし	30		合成清酒	2.5		食塩	0.2			
		さやいんげん（	20		きゅうり（ゆで	10		減塩みそ	5		鶏卵	25					白こしょう	0.01			
					カットわかめ	0.5		上白糖	3		グリンピース（	3	里芋田楽	里芋　ゆで	40					もやし	30
	炊き合わせ	大根　皮剥（ゆ	20		減塩しょうゆ（	2.5		穀物酢	5					さやえんどう（	6	長芋の酢の物	なが芋　水煮	40		もやしのナムル	5
		人参　皮剥（ゆ	15		穀物酢	5				焼き茄子	なす（ゆで）	60		減塩みそ	6		きゅうり（ゆで	10		きゅうり（ゆで	5
		減塩しょうゆ（	5		上白糖	3	野菜サラダ	きゅうり（ゆで	10		削り節	0.2		上白糖	1		上白糖	3		人参　皮剥（ゆ	5
		上白糖	1		ごま油	1		大根　皮剥（ゆ	30		減塩正油パック	5		みりん風調味料	2.5		穀物酢	5		ごま油	1
		煮干しだし	15		いりごま	0.5		セロリー（ゆで	10								減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.2
								赤ピーマン（ゆ	3	野菜サラダ	きゅうり（ゆで	25	胡瓜の辛し和え	きゅうり（ゆで	20					いりごま	0.3
	ポテトサラダ	じゃが芋　ゆで	30	すり長芋	なが芋（ゆで）	30		穀物酢	5		はつかだいこん	5		減塩しょうゆ（	2.5	茶碗蒸し	くり　甘露煮	6	豆腐生姜あんかけ	木綿豆腐	25
		きゅうり（ゆで	10		減塩しょうゆ（	5		菜種油	3		トマト（ゆで）	20		粉辛子	0.2		なると	10		乾椎茸	0.5
		人参　皮剥（ゆ	5		焼きのり	0.2		食塩	0.2		マヨネーズ	10					乾椎茸	0.3		生姜	5
		マヨネーズ	8					白こしょう	0.01				もやしのおかかあえ	もやし　ゆで	30		食塩	0.2		かつお・昆布だ	15
		食塩	0.2	煮物	白菜（ゆで）	30				煮物	西洋かぼちゃ（	50		えんどう　ゆで	4		かつお・昆布だ	100		減塩しょうゆ（	5
		白こしょう	0.01		えのき茸	10	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ	58		減塩しょうゆ（	2.5		削り節	0.5		鶏卵	50		片栗粉	1
		トマト（ゆで）	20		葱（ゆで）	10					上白糖	1		減塩しょうゆ（	2.5		合成清酒	1			

透析１

献立表(週間)

	11月1日(水)		11月2日(木)		11月3日(金)		11月4日(土)		11月5日(日)		11月6日(月)		11月7日(火)	
夕		サラダ菜 5		かつおだし 5				煮干しだし 10				みりん風調味料 1		
				減塩しょうゆ（ 2.5										
	とろろ	ｶｯﾄとろろ昆布 1		みりん風調味料 2.5										
	和え	きゅうり（ゆで 20												
		減塩しょうゆ（ 2.5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58										
		穀物酢 2.5												
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1503 kcal 蛋白質 46.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1596 kcal 蛋白質 49.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1638 kcal 蛋白質 44.5 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1516 kcal 蛋白質 48.5 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1522 kcal 蛋白質 47.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1472 kcal 蛋白質 49.0 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1444 kcal 蛋白質 48.1 g	
	脂質 40.6 g 炭水化 228.8 g		脂質 41.7 g 炭水化 249.8 g		脂質 47.5 g 炭水化 254.3 g		脂質 38.8 g 炭水化 235.9 g		脂質 38.8 g 炭水化 239.7 g		脂質 35.8 g 炭水化 232.1 g		脂質 39.2 g 炭水化 217.4 g	
	塩分 5.9 g		塩分 5.2 g		塩分 4.9 g		塩分 5.0 g		塩分 4.9 g		塩分 5.3 g		塩分 5.0 g	

透析１

献立表(週間)

	11月8日(水)			11月9日(木)			11月10日(金)			11月11日(土)			11月12日(日)			11月13日(月)			11月14日(火)		
朝	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70
	白菜のスープ煮	白菜（ゆで）	70	卵豆腐あんかけ	鶏卵	20	ツナと玉葱の炒め物	鶏卵	25	卵とじ	鶏卵	50	アスパラのソテー	グリーンアスパ	20	中華炒め	もやし　ゆで	40	焼き魚	ほっけ・20ｇ	20
		木綿豆腐	25		煮干しだし	20		ライトツナ缶（	20		玉葱　ゆで	30		赤ピーマン（ゆ	5		玉葱　ゆで	20		食塩	0.1
		さやえんどう（	5		淡口醤油	2.5		玉葱　ゆで	20		さやいんげん（	15		無塩バター	1		人参　皮剥（ゆ	10		大根　皮剥（ゆ	40
		コンソメ	0.5		生姜（ゆで）	2		赤ピーマン（ゆ	5		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.2		菜種油	1		しそ	1
		食塩	0.2		減塩しょうゆ（	2.5		グリンピース	3		上白糖	1		白こしょう	0.01		中華味	0.5		減塩正油パック	5
		片栗粉	1		上白糖	1		菜種油	2		みりん風調味料	2.5					減塩しょうゆ（	2.5			
					片栗粉	1		中華味	0.5		煮干しだし	30	焼き魚	さば・20ｇ	20		上白糖	0.5	野菜ソテー	キャベツ　ゆで	30
	焼き魚	ほっけ・20ｇ	20		貝割大根（ゆで	5		食塩	0.3					食塩	0.1					きょうな　ゆで	10
		食塩	0.1					白こしょう	0.01	チンゲン菜の炒め煮	はんぺん	10		しそ（ゆで）	1	納豆	納豆	20		菜種油	1
		しそ（ゆで）	0.5	ひじきの炒め煮	ひじき	2					チンゲンサイ	40					葱（ゆで）	2		食塩	0.2
					人参　皮剥（ゆ	10	人参と水菜のナムル	もやし　ゆで	30		人参　皮剥（ゆ	10	かぶのレモン和え	かぶ　皮剥（ゆ	20		減塩正油パック	5		白こしょう	0.01
	漬物	パリッコ	5		グリンピース（	3		きょうな　ゆで	10		菜種油	1		ゆず（果皮）	1						
					菜種油	1		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5		レモン（果汁）	5	きゅうりの酢の物	きゅうり（ゆで	20	梅肉和え	切干し大根	2
	みそ汁	もやし　ゆで	20		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	1		食塩	0.2		人参　皮剥（ゆ	5		梅干し（調味漬	2.5
		玉葱　ゆで	10		上白糖	1		穀物酢	5		ごま	1		上白糖	3		穀物酢	5		みりん風調味料	2.5
		淡色辛みそ	10					上白糖	2								上白糖	3			
		煮干しだし	150	たいみそ	たいみそ	8		ごま油	1	味付けのり	味付けのり	1	みそ汁	ほうれん草（ゆ	20		減塩しょうゆ（	2.5	みそ汁	もやし　ゆで	30
														もやし　ゆで	20					葱（ゆで）	5
	牛乳	牛乳	100				のり佃煮	減塩あまのり佃	8					淡色辛みそ	10	みそ汁	大根　葉（ゆで	10		淡色辛みそ	10
				みそ汁	大根　葉（ゆで	20				みそ汁	小松菜　ゆで	30		煮干しだし	150		キャベツ　ゆで	20		煮干しだし	150
					棒麩	1					えのき茸	10					淡色辛みそ	10			
					淡色辛みそ	10	みそ汁	白菜（ゆで）	20		淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	100
					煮干しだし	150		淡色辛みそ	10		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												
昼	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	そば	そば　ゆで	180	米飯	精白米	70	パン	胚芽ロール	48
														鶏卵	12.5					ホテルブレッド	40
	魚のトマトソース煮	さば・20ｇ	20	鶏肉クリーム煮	若鶏もも　皮な	20	魚の香草焼き	まだら・40ｇ	40	魚三五八焼き	ほっけ（三五八	40		蒸しかまぼこ	10	揚げ鶏のおろしあんかけ	若鶏もも　皮な	40			
		ケチャップ	5		白こしょう	0.01		食塩	0.2		大根　皮剥（ゆ	40		ほうれん草（ゆ	20		片栗粉	2	スープ煮	じゃが芋　ゆで	30
		コンソメ	0.2		人参　皮剥（ゆ	15		白こしょう	0.01		しそ（ゆで）	1		葱（ゆで）	5		菜種油	5		ブロッコリー	20
		上白糖	1		玉葱　ゆで	20		パン粉（乾燥）	1		減塩正油パック	5		かつお・昆布だ	150		玉葱　ゆで	50		キャベツ　ゆで	10
		玉葱　ゆで	20		マッシュルーム	10		タイム	0.1					減塩しょうゆ（	10		ぶなしめじ	20		人参　皮剥（ゆ	10
		トマト（ゆで）	30		無塩バター	5		パセリ	0.1	野菜ソテー	キャベツ　ゆで	30		みりん風調味料	2.5		もやし　ゆで	20		コンソメ	0.5
		ケチャップ	5		薄力粉　１等	5		無塩バター	3		ピーマン（ゆで	5					人参　皮剥（ゆ	5		白こしょう	0.01
		白こしょう	0.01		牛乳	40		オリーブ油	3		人参　皮剥（ゆ	5	ごま和え	生椎茸	20		大根　皮剥（ゆ	50			
		コンソメ	0.5		クリーム（植物	8		サニーレタス	3		菜種油	0.5		エリンギ	20		減塩しょうゆ（	7.5	ピーマンソテー	赤ピーマン（ゆ	10
		ブロッコリー	20		食塩	0.2		ソースパック	5		食塩	0.3		さやいんげん（	20		上白糖	1		黄ピーマン（ゆ	10
					白こしょう	0.01					白こしょう	0.01		いりごま	0.5		合成清酒	2.5		ピーマン（ゆで	10
	さつま芋サラダ	さつま芋（ゆで	30		パセリ（粉	0.2	炊合せ	大根　皮剥（ゆ	15					減塩しょうゆ（	2.5		みりん風調味料	2.5		オリーブ油	1
		玉葱　ゆで	10		コンソメ	0.5		たけのこ　水煮	20	和え物	きゅうり（ゆで	20		上白糖	0.5		かつお・昆布だ	30		食塩	0.3
		きゅうり（ゆで	15					生椎茸	5		春雨	3					片栗粉	1		白こしょう	0.01
		マヨネーズ	15	大根サラダ	大根　皮剥（ゆ	20		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5	切干大根煮	切干し大根	3		糸みつば　ゆで	5			
		白こしょう	0.01		人参　皮剥（ゆ	5		減塩しょうゆ（	5		上白糖	0.5		人参　皮剥（ゆ	8				サラダ	レタス（ゆで）	30
					きゅうり（ゆで	10		上白糖	1		ごま油	0.5		さやえんどう（	5	煮物	かぶ　皮剥（ゆ	20		人参　皮剥（ゆ	5
	なめ茸あえ	キャベツ　ゆで	40		穀物酢	5		合成清酒	2.5					減塩しょうゆ（	2.5		人参　皮剥（ゆ	15		マヨネーズパッ	10
		するめいか	10		調合油	3		煮干しだし	15	酒蒸し	あさり	18		上白糖	0.5		さやいんげん（	15			

透析１

献立表(週間)

	11月8日(水)			11月9日(木)			11月10日(金)			11月11日(土)			11月12日(日)			11月13日(月)			11月14日(火)		
昼		えのき茸（味付	10		食塩	0.2					合成清酒	5		煮干しだし	15		減塩しょうゆ（	5	コーン	クリームスタイ	20
					白こしょう	0.01	キャベツサラダ	キャベツ　ゆで	20		食塩	0.1					上白糖	1	ポター	玉葱	15
	卵とじ	鶏卵	20					きゅうり（ゆで	5		小葱	3	いもようかん	さつま芋（ゆで	30		煮干しだし	15	ジュ	薄力粉　１等	3.5
		人参　皮剥（ゆ	10	チンゲン菜のお浸し	チンゲンサイ	50		人参　皮剥（ゆ	3					上白糖	10					無塩バター	2.5
		生椎茸	10		減塩しょうゆ（	2.5		マヨネーズ	8	果物	りんご　缶詰	40		寒天	1	お浸し	白菜（ゆで）	30		牛乳	50
		小葱（ゆで）	5		煮干しだし	2.5		ケチャップ	2		クリーム（植物	20					減塩しょうゆ（	2.5		コンソメ	0.25
		菜種油	1					スイートコーン	5		上白糖	2	果物	みかん缶詰（果	40		削り節	0.3		食塩	0.15
		食塩	0.2	筍の煮物	たけのこ　水煮	30														白こしょう	0.01
		白こしょう	0.01		えんどう　ゆで	10	お浸し	ほうれん草（ゆ	40							バター焼き	生椎茸　ゆで	20			
					減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	5								無塩バター	2	果物	西洋なし（缶詰	40
	果物	みかん缶詰（果	40		かつお・昆布だ	20											食塩	0.2			
							果物	ぶどう　缶詰	40								さやえんどう（	5			
				果物	もも缶（果肉）	40															
																果物	もも缶（果肉）	40			
夕	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70
	酢豚	豚角肉（肩ロー	20	焼魚	さけ・40ｇ	40	豚生姜焼き	豚かたロース	20	肉団子の甘酢あんかけ	鶏ひき肉	20	チキンカツ	若鶏もも　皮な	30	海鮮炒め	するめいか	15	豚すき	豚ももスライス	40
		減塩しょうゆ（	0.3		大根　皮剥（ゆ	30		減塩しょうゆ（	5		玉葱　ゆで	30		食塩	0.2		尾なしえび	15		焼き豆腐	50
		生姜	0.3		しそ（ゆで）	1		上白糖	1		鶏卵	3		白こしょう	0.01		若鶏むね皮なし	15		白菜（ゆで）	30
		片栗粉	1		減塩正油パック	5		合成清酒	2.5		食塩	0.1		鶏卵	5		さやいんげん（	10		葱（ゆで）	15
		菜種油	1.3					生姜	3		白こしょう	0.01		低蛋白小麦粉	3		玉葱　ゆで	20		しらたき	30
		たけのこ　水煮	30	麻婆豆腐	木綿豆腐	30		菜種油	2		低蛋白小麦粉	1.5		菜種油	10		きくらげ（乾）	1		人参　皮剥（ゆ	8
		玉葱　ゆで	30		菜種油	5		ブロッコリー	40		玉葱　ゆで	50		キャベツ　ゆで	20		人参　皮剥（ゆ	10		生椎茸	10
		人参　皮剥（ゆ	20		玉葱　ゆで	80		鶏卵	25		人参　皮剥（ゆ	20		トマト（ゆで）	15		グリンピース	3		菜種油	3
		ピーマン（ゆで	10		葱（ゆで）	10		マヨネーズパッ	10		乾椎茸	1		マヨネーズ	10		菜種油	3		減塩しょうゆ（	7.5
		乾椎茸	0.5		にんにく	0.5					菜種油	0.5					減塩しょうゆ（	5		上白糖	2
		菜種油	2		生姜（ゆで）	3	れんこん炒煮	れんこん　ゆで	50		減塩しょうゆ（	5	野菜イクラのせ	大根　皮剥（ゆ	20		中華味	0.5		みりん風調味料	2.5
		減塩しょうゆ（	7.5		減塩しょうゆ（	5		菜種油	1		上白糖	1		人参　皮剥（ゆ	3		白こしょう	0.01		合成清酒	2.5
		上白糖	2		減塩みそ	2		減塩しょうゆ（	2.5		片栗粉	1		小松菜　ゆで	5		上白糖	1			
		穀物酢	5		上白糖	1		上白糖	0.5		穀物酢	5		減塩しょうゆ（	2.5		合成清酒	2.5	ゴマ味噌和え	スナップえんど	30
		片栗粉	1		合成清酒	2.5		とうがらし　乾	0.1		小葱（ゆで）	5		上白糖	0.5		穀物酢	2.5		減塩みそ	6
					鶏ガラスープ	0.25								イクラ	5		片栗粉	2		上白糖	1
	ジャーマンポテト	じゃが芋　ゆで	40		中華味	0.5	おろし和え	大根　皮剥（ゆ	40	わかめの煮物	カットわかめ	1					うずら卵　水煮	10		みりん風調味料	2.5
		ベーコン	10		ごま油	1		なめこ	20		油揚げ	10	酢味噌和え	きゅうり（ゆで	30					いりごま	1
		玉葱　ゆで	20		片栗粉	1		きゅうり（ゆで	5		人参　皮剥（ゆ	5		減塩みそ	8	揚げ茄子	なす（ゆで）	30			
		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		穀物酢	5		菜種油	5	なめこおろし	大根　皮剥（ゆ	40
		食塩	0.1					淡口醤油	2.5		菜種油	1		上白糖	5		生姜（ゆで）	1		きゅうり（ゆで	10
		白こしょう	0.01	あちゃら漬け	かぶ　皮剥（ゆ	50					減塩しょうゆ（	2.5					小葱（ゆで）	3		なめこ（水煮缶	20
		パセリ	0.5		食塩	0.2	ソテー	玉葱　ゆで	40		上白糖	0.5	湯豆腐	木綿豆腐	50		減塩正油パック	5		減塩しょうゆ（	2.5
					穀物酢	5		人参　皮剥（ゆ	10					生姜（ゆで）	2						
	湯葉と小松菜のお浸し	湯葉	10		上白糖	3		菜種油	1	なすの味噌煮	さやいんげん（	20		小葱（ゆで）	2	きのこマヨネーズ和え	ぶなしめじ（ゆ	10	小松菜煮物	小松菜　ゆで	40
		小松菜　ゆで	50					コンソメ	0.5		なす	50		削り節	0.5		まいたけ（ゆで	10		凍り豆腐	1
		減塩しょうゆ（	2.5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ	58		白こしょう	0.01		減塩みそ	5		減塩正油パック	5		えのき茸（水煮	10		減塩しょうゆ（	2.5
		みりん風調味料	1								上白糖	1					エリンギ	10		煮干しだし	15
		削り節	0.2								煮干しだし	10					いりごま	1			
																	マヨネーズ	8	ゼリー	はちみつレモン	60
	酢の物	カットわかめ	0.5							デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ	58					食塩	0.1			
		玉葱　ゆで	20														白こしょう	0.01			
		葱（ゆで）	5																		

透析１

献立表(週間)

	11月8日(水)	11月9日(木)	11月10日(金)	11月11日(土)	11月12日(日)	11月13日(月)	11月14日(火)
夕	穀物酢 5 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 3						
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1506 kcal 蛋白質 48.0 g 脂質 40.3 g 炭水化 232.6 g 塩分 5.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1566 kcal 蛋白質 45.4 g 脂質 42.6 g 炭水化 242.5 g 塩分 5.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1476 kcal 蛋白質 47.2 g 脂質 41.8 g 炭水化 219.5 g 塩分 5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1562 kcal 蛋白質 48.5 g 脂質 42.6 g 炭水化 238.9 g 塩分 5.1 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1444 kcal 蛋白質 49.7 g 脂質 36.9 g 炭水化 224.4 g 塩分 5.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1432 kcal 蛋白質 49.4 g 脂質 34.8 g 炭水化 224.8 g 塩分 5.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1487 kcal 蛋白質 47.9 g 脂質 38.7 g 炭水化 235.7 g 塩分 5.8 g

透析１

献立表(週間)

	11月15日(水)			11月16日(木)			11月17日(金)			11月18日(土)			11月19日(日)			11月20日(月)			11月21日(火)		
朝	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70
	野菜卵とじ	キャベツ　ゆで	40	鶏肉照焼き	若鶏もも　皮な	20	鶏ささ身の中華炒め	若鶏ささ身	20	焼き魚	ほっけ開き	15	豆腐煮	焼き豆腐	50	千草焼き	鶏卵	20	含め煮	こつぶがんも	30
		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5		玉葱　ゆで	20		大根　皮剥（ゆ	40		人参　皮剥（ゆ	15		上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	2.5
		さやいんげん（	10		上白糖	0.5		人参　皮剥（ゆ	10		しそ	0.5		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.15		上白糖	0.5
		食塩	0.3		みりん風調味料	1		キャベツ　ゆで	30		減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	0.5		小松菜　ゆで	5		みりん風調味料	1
		白こしょう	0.01		ブロッコリー	10		さやえんどう（	5					煮干しだし	30		玉葱　ゆで	5		煮干しだし	30
		鶏卵	25		カリフラワー	10		ごま油	1	とろろ芋	なが芋（ゆで）	30					人参　皮剥（ゆ	2.5		さやえんどう（	4
					マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ（	5		煮干しだし	5	ソテー	キャベツ　ゆで	20						
	和え物	きゅうり	20					白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	2.5		人参　皮剥（ゆ	10	切干大根の炒煮	切干し大根	3	磯和え	もやし　ゆで	40
		人参　皮剥	5	もやしの炒煮	もやし　ゆで	30		片栗粉	1		焼きのり	0.2		ピーマン（ゆで	10		人参　皮剥（ゆ	10		人参　皮剥（ゆ	5
		カットわかめ	0.5		人参　皮剥（ゆ	10								菜種油	1		油揚げ	3		焼きのり	0.3
		マヨネーズ	5		油揚げ	5	塩たらこ	たらこ	5	みそ汁	キャベツ　ゆで	30		食塩	0.2		菜種油	2		減塩しょうゆ（	2.5
					菜種油	1		しそ	0.5		生椎茸	5		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	5			
	切り干し大根の炒め煮	切干し大根	4		減塩しょうゆ（	2.5					淡色辛みそ	10					上白糖	1	みそ汁	キャベツ　ゆで	20
		油揚げ	5		上白糖	0.5	えのきと胡瓜の和え物	えのき茸	20		煮干しだし	150	味付けのり	味付けのり	1		煮干しだし	15		葱（ゆで）	5
		菜種油	1					きゅうり（ゆで	40											淡色辛みそ	10
		減塩しょうゆ（	5	みそ汁	いわのり	2		食塩	0.2	漬物	なす　しば漬	10				みそ汁	白菜（ゆで）	30		煮干しだし	150
		上白糖	1		小葱（ゆで）	2		みりん風調味料	1				みそ汁	玉葱　ゆで	20		棒麸	1			
		煮干しだし	15		淡色辛みそ	10				牛乳	牛乳	100		大根　葉（ゆで	10		淡色辛みそ	10	梅漬け	梅干し（調味漬	5
					煮干しだし	150	みそ汁	もやし　ゆで	20					淡色辛みそ	10		煮干しだし	150			
	みそ汁	玉葱　ゆで	20					小葱（ゆで）	5					煮干しだし	150				牛乳	牛乳	100
		さやえんどう（	5	白菜の梅和え	梅干し（調味漬	2		淡色辛みそ	10							漬物あえ	たくあん漬（干	5			
		淡色辛みそ	10		みりん風調味料	1		煮干しだし	150				牛乳	牛乳	100		きゅうり（ゆで	20			
		煮干しだし	150		白菜（ゆで）	50															
							牛乳	牛乳	100							牛乳	牛乳	100			
	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100															
昼	ちらし寿司	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	塩ラーメン	中華めん　ゆで	170	米飯	精白米	70	パン	メロンパン65ｇ	65
		穀物酢	10											豚もも　赤肉	20						
		上白糖	6	豆腐海鮮あんかけ	木綿豆腐	25	魚みそ煮	さば・20ｇ	20	揚げ出し豆腐	木綿豆腐	50		菜種油	1	チキンカツ	若鶏もも　皮な	40	カレー風味メンチカツ	合挽肉	20
		食塩	0.5		ベビーホタテ	10		生姜（ゆで）	3		片栗粉	4		生姜（ゆで）	2		白こしょう	0.01		玉葱　ゆで	40
		鶏卵	25		むきエビ	20		大根　皮剥（ゆ	30		菜種油	6		減塩しょうゆ（	2.5		薄力粉　１等	4		なが芋	5
		食塩	0.1		あさり	10		人参　皮剥（ゆ	20		減塩しょうゆ（	5		上白糖	1		鶏卵	3		鶏卵	3
		上白糖	0.2		玉葱　ゆで	30		減塩みそ	10		みりん風調味料	2.5		合成清酒	2.5		パン粉（乾燥）	3		白こしょう	0.01
		菜種油	0.5		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5		煮干しだし	30		しなちく	5		菜種油	10		カレー粉	0.5
		かんぴょう	1		ピーマン（ゆで	10		上白糖	2		生姜（ゆで）	3		なると	5		サニーレタス（	5		薄力粉　１等	5
		乾椎茸	1		中華味	0.5		合成清酒	2.5		ししとうがらし	5		鶏卵	25		ブロッコリー	15		カレー粉	0.3
		かつお・昆布だ	3		食塩	0.3		みりん風調味料	2.5		貝割大根（ゆで	3		小葱（ゆで）	3		マヨネーズ	5		鶏卵	5
		濃口醤油	1		白こしょう	0.01								鶏ガラスープ	2		ケチャップパッ	8		パン粉（乾燥）	6
		上白糖	1		片栗粉	1								食塩	0.3					菜種油	8
		尾なしえび	20				南瓜煮物	西洋かぼちゃ（	40	みそ炒め	若鶏もも　皮な	20		白こしょう	0.01	白和え	しぼり豆腐	20		キャベツ　ゆで	20
		さやえんどう	5	豚肉と大根の煮物	豚並肉（肩・脂	20		減塩しょうゆ（	2.5		ピーマン（ゆで	10					いりごま	1.5		人参　皮剥（ゆ	5
		でんぶ	2		大根　皮剥（ゆ	20		上白糖	1		赤ピーマン（ゆ	10					減塩みそ	8		ソースパック	5
					人参　皮剥（ゆ	10		かつおだし	15		黄ピーマン（ゆ	10	鶏のから揚げ	若鶏もも　皮な	20		上白糖	4			
	魚の梅煮	さんま・30ｇ	30		菜種油	1					菜種油	1		減塩しょうゆ（	2.5						
		生姜	3		減塩しょうゆ（	5	こんにゃくの炒め煮	つきこんにゃく	40		減塩みそ	6		白こしょう	0.01		ほうれん草（ゆ	25	サラダ	トマト（ゆで）	20
		梅漬（調味漬）	2.5		上白糖	1		えんどう　ゆで	5		上白糖	2		合成清酒	1		人参　皮剥（ゆ	10		きゅうり（ゆで	20
		減塩しょうゆ（	2.5		みりん風調味料	2.5		菜種油	2					薄力粉　１等	4					鶏卵	25
		上白糖	1		煮干しだし	15		減塩しょうゆ（	2.5	玉葱のマリネ	玉葱　ゆで	20		菜種油	8	エリンギにら	エリンギ	30		穀物酢	5
								上白糖	0.5		人参　皮剥（ゆ	5		サラダ菜（ゆで	3		葉・ゆで	10		調合油	3

透析１

献立表(週間)

	11月15日(水)		11月16日(木)		11月17日(金)		11月18日(土)		11月19日(日)		11月20日(月)		11月21日(火)	
昼		みりん風調味料 2.5		さやえんどう 4		かつおだし 0.5		オリーブ油 3		マヨネーズ 5	一	オリーブ油 1		減塩しょうゆ（ 2.5
		しそ（ゆで） 1						穀物酢 3				減塩しょうゆ（ 2.5		白こしょう 0.01
		青梅甘露煮 18	ゴマ和え	小松菜 ゆで 50	白菜のお浸し	白菜（ゆで） 60		食塩 0.2	なます	大根 皮剥（ゆ 50		白こしょう 0.01		
				減塩しょうゆ（ 2.5		減塩しょうゆ（ 2.5		白こしょう 0.01		人参 皮剥（ゆ 5			オニオンソテー	玉葱 ゆで 30
	炊き合わせ	大根 皮剥（ゆ 40		上白糖 0.5		かつおだし 1		パセリ（粉 0.1		穀物酢 5	果物盛り合わせ	もも缶（果肉） 20		ロースハム 5
		人参 皮剥（ゆ 15		ごま 0.5						上白糖 3		パインアップル 20		人参 皮剥（ゆ 5
		さやいんげん（ 10			果物	みかん缶詰（果 40	ソテー	さやえんどう（ 20		食塩 0.2		みかん缶詰（果 10		無塩バター 2
		減塩しょうゆ（ 2.5	味噌炒め	さやいんげん（ 30				えのき茸（水煮 20						食塩 0.2
		上白糖 0.5		玉葱 ゆで 30				菜種油 1	焼き芋	さつま芋（ゆで 30				白こしょう 0.01
		かつお・昆布だ 10		人参 皮剥（ゆ 10				食塩 0.2						
				無塩バター 3					果物	黄桃缶 40			フルーツみつ豆	フルーツみつ豆 90
	長芋の酢の物	なが芋（ゆで） 50		減塩みそ 5			果物	西洋なし（缶詰 40						
		きゅうり（ゆで 10												
		穀物酢 5	果物	りんご 缶詰 40										
		食塩 0.2												
		上白糖 3												
	果物	もも缶（果肉） 40												
夕	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70
	鶏肉の香味だれ	若鶏もも 皮な 20	塩焼き	そい 20ｇ 20	フライ盛り合わせ	尾付きえび 20	豚肉と野菜の旨煮	豚ももスライス 40	焼き魚きのこ添え	すずき・20ｇ 20	魚の唐揚げ	そい 40ｇ 40	魚塩焼き	ほっけ・40ｇ 40
		白こしょう 0.01		大根 皮剥（ゆ 40		生椎茸 10		じゃが芋 ゆで 20		食塩 0.1		減塩しょうゆ（ 5		食塩 0.2
		低蛋白小麦粉 3		しそ 1		ししとうがらし 5		ごぼう ゆで 30		白こしょう 0.01		合成清酒 2		トマト（ゆで） 15
		ごま油 3		減塩正油パック 5		薄力粉 １等 5		人参 皮剥（ゆ 20		ぶなしめじ（ゆ 10		みりん風調味料 2		サラダ菜（ゆで 5
		上白糖 1				鶏卵 3		生椎茸 10		生椎茸 ゆで 10		片栗粉 1		減塩正油パック 5
		減塩しょうゆ（ 5	みそおでん	板こんにゃく 15		パン粉（乾燥） 8		しらたき 30		まいたけ（ゆで 10		菜種油 5		
		穀物酢 2.5		里芋 ゆで 40		菜種油 10		えんどう ゆで 5		菜種油 2			煮物	じゃが芋 ゆで 60
		みりん風調味料 2.5		さやいんげん（ 10		レタス（ゆで） 5		菜種油 2		減塩しょうゆ（ 2.5	煮物	豚並肉（肩・脂 15		人参 皮剥（ゆ 20
		葱（ゆで） 5		人参 皮剥（ゆ 15		ソースパック 5		減塩しょうゆ（ 7.5		合成清酒 2.5		たけのこ 水煮 20		減塩しょうゆ（ 5
		生姜（ゆで） 2		減塩みそ 8				上白糖 2		みりん風調味料 2.5		人参 皮剥（ゆ 10		上白糖 1
		大根 皮剥（ゆ 20		合成清酒 1	サラダ	キャベツ ゆで 20		合成清酒 2.5		小葱（ゆで） 3		グリンピース（ 3		みりん風調味料 1
		サラダ菜（ゆで 5		上白糖 1		ブロッコリー 10		煮干しだし 30		減塩正油パック 5		減塩しょうゆ（ 5		煮干しだし 15
				みりん風調味料 1		ミニトマト（ゆ 15						上白糖 1		菜種油 1
	煮物	じゃが芋 40				鶏卵 25	海藻サラダ	海藻サラダ 2	おからの炒り煮	おから（新製法 20		煮干しだし 15		グリンピース（ 3
		人参 皮剥 20	もずくの酢物	もずく 50		マヨネーズパッ 10		きゅうり（ゆで 10		ひじき 0.5				
		さやえんどう（ 4		生姜（ゆで） 2				トマト（ゆで） 40		乾椎茸 0.5	わかめ酢正油	きゅうり（ゆで 20	酢の物	白菜（ゆで） 40
		減塩しょうゆ（ 5		穀物酢 5	煮物	かぶ 皮剥（ゆ 40		減塩しょうゆ（ 2.5		人参 皮剥（ゆ 5		カットわかめ 0.5		きゅうり（ゆで 20
		上白糖 1		減塩しょうゆ（ 2.5		人参 皮剥（ゆ 10		穀物酢 5		葱（ゆで） 5		穀物酢 5		穀物酢 2.5
		昆布だし 15		上白糖 3		さやえんどう（ 5		調合油 3		菜種油 3		上白糖 3		上白糖 1
						減塩しょうゆ（ 5		白こしょう 0.01		減塩しょうゆ（ 2.5		減塩しょうゆ（ 2.5		食塩 0.2
	和え物	めかぶわかめ 30	椀物	茶そば 10		上白糖 1				上白糖 0.5		生姜（ゆで） 1.5		
		減塩しょうゆ（ 5		葱（ゆで） 5		かつおだし 15	煮物	乾椎茸 0.5		みりん風調味料 2.5			とろろ和え	ｶｯﾄとろろ昆布 0.5
		上白糖 0.5		乾椎茸 0.5				えのき茸 20		煮干しだし 15				なが芋（ゆで） 40
				減塩しょうゆ（ 5	豆腐田楽	木綿豆腐 50		ぶなしめじ 30						小葱（ゆで） 1
	湯豆腐	切りみつば 5		かつお・昆布だ 75		減塩みそ 5		減塩しょうゆ（ 2.5	サラダ	トマト（ゆで） 20				減塩しょうゆ（ 2.5
		木綿豆腐 25				はちみつ 5		上白糖 0.5		ブロッコリー 30				
		減塩しょうゆ（ 2.5	デザート	エネプリンいち 40						マヨネーズパッ 10				
							デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58						
	デザー	エネプリンかぼ 40							鳴門煮	カットわかめ 0.5				

透析１

献立表(週間)

	11月15日(水)	11月16日(木)	11月17日(金)	11月18日(土)	11月19日(日)	11月20日(月)	11月21日(火)
夕	ト				大根　皮剥（ゆ　40 葱（ゆで）　5 減塩しょうゆ（　2.5 煮干しだし　15		
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1594 kcal　蛋白質　48.5 g 脂質　41.0 g　炭水化　248.9 g 塩分　5.9 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1486 kcal　蛋白質　48.2 g 脂質　37.7 g　炭水化　232.2 g 塩分　5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1503 kcal　蛋白質　49.2 g 脂質　37.8 g　炭水化　234.9 g 塩分　5.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1537 kcal　蛋白質　46.5 g 脂質　40.9 g　炭水化　242.4 g 塩分　5.1 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1482 kcal　蛋白質　49.9 g 脂質　42.4 g　炭水化　215.2 g 塩分　5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1465 kcal　蛋白質　49.0 g 脂質　40.4 g　炭水化　217.7 g 塩分　4.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1426 kcal　蛋白質　47.9 g 脂質　42.5 g　炭水化　204.8 g 塩分　5.7 g

透析１

献立表(週間)

	11月22日(水)			11月23日(木)			11月24日(金)			11月25日(土)			11月26日(日)			11月27日(月)			11月28日(火)		
朝	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70
	野菜ソテー	小松菜　ゆで	25	炒り豆腐	木綿豆腐	50	大根煮物	大根　皮剥（ゆ	20	炒煮	もやし　ゆで	30	野菜かにあんかけ	大根　皮剥（ゆ	30	塩たらこと湯葉和え	たらこ	5	鮭マヨサラダ	さけ水煮缶詰	20
		人参　皮剥（ゆ	10		キャベツ　ゆで	50		油揚げ	5		人参　皮剥（ゆ	10		かにかま	6		しそ	0.5		大根　皮剥（ゆ	50
		玉葱　ゆで	20		葱（ゆで）	10		人参　皮剥（ゆ	8		菜種油	1		グリンピース（	5		和種なばな　ゆ	20		しそ	0.5
		菜種油	2		人参　皮剥（ゆ	10		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	5		減塩しょうゆ（	2.5		湯葉　干し	1		マヨネーズパッ	10
		食塩	0.3		菜種油	2		上白糖	1		上白糖	1		上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	2.5			
		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	5		煮干しだし	15					片栗粉	1				切干大根梅肉和え	切干し大根	5
					上白糖	1		さやえんどう（	3	ひきわり納豆	挽きわり納豆	20				野菜炒め煮	キャベツ　ゆで	20		人参　皮剥（ゆ	5
	ゴマ和え	さやいんげん（	20		煮干しだし	15					葱（ゆで）	2	チンゲン菜の香り和え	チンゲンサイ	30		ピーマン（ゆで	10		生椎茸	5
		キャベツ　ゆで	20				卵豆腐	鶏卵	20		減塩しょうゆ（	2.5		生姜	1		人参　皮剥（ゆ	10		梅干し（調味漬	3
		減塩しょうゆ（	2.5	さつま芋煮	さつま芋（ゆで	30		煮干しだし	40					減塩しょうゆ（	2.5		菜種油	1		上白糖	1
		上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.2	ゴマ和え	和種なばな　ゆ	20					減塩しょうゆ（	2.5			
		ごま	1		上白糖	0.5		生姜	2		ごま	4					上白糖	1	のり佃煮	減塩あまのり佃	8
					煮干しだし	5		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	5	一夜漬け	なす（ゆで）	20						
	みそ汁	大根　葉（ゆで	5		小葱（ゆで）	3		上白糖	1		上白糖	0.5		食塩	0.15	のり佃煮	減塩あまのり佃	8			
		なす（皮なし）	20					片栗粉	0.2					しそ	0.3				みそ汁	白菜（ゆで）	30
		淡色辛みそ	10	おかか和え	チンゲンサイ	20		しそ	0.5	みそ汁	きょうな　ゆで	10								なす（ゆで）	10
		煮干しだし	150		減塩しょうゆ（	2.5					じゃが芋　ゆで	10	みそ汁	大根　葉（ゆで	20	みそ汁	棒麸	1		葱（ゆで）	5
					上白糖	0.5	みそ汁	大根　葉（ゆで	20		淡色辛みそ	10		油揚げ	5		カットわかめ	0.5		淡色辛みそ	10
	松前漬	松前漬	7.5		削り節	0.3		ぶなしめじ（ゆ	10		煮干しだし	150		葱（ゆで）	2		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150
								淡色辛みそ	10					淡色辛みそ	10		煮干しだし	150			
	牛乳	牛乳	100	みそ汁	もやし　ゆで	20		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150				牛乳	牛乳	100
					玉葱　ゆで	10										牛乳	牛乳	100			
					淡色辛みそ	10	漬物	なす（ゆで）	20				牛乳	牛乳	100						
					煮干しだし	150		食塩	0.1												
				牛乳	牛乳	100	果物	西洋なし（缶詰	40												
							牛乳	牛乳	100												
昼	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	にしんそば	そば　ゆで	190	米飯	精白米	70	パン：オレンジロール	オレンジロール	80
														にしん甘露煮	20						
	魚の葱ソース	さけ・40ｇ	40	石狩鍋	さけ・30ｇ	30	魚の竜田揚げ	さば・20ｇ	20	煮魚	まこがれい・30	30		減塩しょうゆ（	10	回鍋肉	豚ばら	20			
		生姜（ゆで）	3		じゃが芋　ゆで	30		減塩しょうゆ（	5		生姜	3		上白糖	1		キャベツ　ゆで	70			
		葱（ゆで）	20		玉葱　ゆで	30		合成清酒	2.5		減塩しょうゆ（	10		合成清酒	2.5		ピーマン（ゆで	10			
		減塩しょうゆ（	2.5		大根　皮剥（ゆ	30		みりん風調味料	2.5		上白糖	2		みりん風調味料	5		葱（ゆで）	15	和風豆腐ハンバーグ	木綿豆腐	40
		穀物酢	5		人参　皮剥（ゆ	20		生姜	1		合成清酒	1.5		かつお・昆布だ	150		菜種油	2		鶏ひき肉	30
		レモン（果汁）	2		葱（ゆで）	10		薄力粉　１等	3		みりん風調味料	1.5		葱（ゆで）	10		減塩みそ	8		玉葱　ゆで	40
		とうがらし　乾	0.5		減塩みそ	15		菜種油	6		人参　皮剥（ゆ	10					上白糖	1		鶏卵	3
		ごま油	1		かつお・昆布だ	200		サニーレタス	8		スナップえんど	10	炊合せ	かぶ　皮剥（ゆ	40		トウバンジャン	1		なが芋（ゆで）	5
		ブロッコリー	20											鶏卵	25					片栗粉	3
		マヨネーズ	15	もやしとピーマンの炒めもの	もやし　ゆで	40	炒め物	キャベツ　ゆで	20	お浸し	ほうれん草（ゆ	30		人参　皮剥（ゆ	15	南瓜の煮物	かぼちゃ（ゆで	40		白こしょう	0.01
					ピーマン（ゆで	10		玉葱　ゆで	20		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	5		スナップえんど	10		菜種油	2
	豆腐あんかけ	木綿豆腐	25		菜種油	1		人参　皮剥（ゆ	10					上白糖	1		減塩しょうゆ（	2.5		大根　皮剥（ゆ	30
		合挽肉	10		食塩	0.3		ピーマン（ゆで	8	梅肉和え	きゅうり（ゆで	20		煮干しだし	1		上白糖	0.5		しそ	1
		人参　皮剥（ゆ	5		白こしょう	0.01		調合油	3		しそ	0.3					煮干しだし	15		減塩正油パック	5
		貝割大根（ゆで	3					食塩	0.3		梅干し（調味漬	2	きのこおろし和え	生椎茸	20						
		乾椎茸（ゆで）	0.3	胡瓜のごまマ	きゅうり（ゆで	40		白こしょう	0.01		削り節	0.2		エリンギ	10	ほうれん草の	ほうれん草（ゆ	40	ポトフ	若鶏もも　皮な	20
		グリンピース（	3		焼き竹輪	10		鶏ガラスープ	0.5					大根　皮剥（ゆ	30		ぶなしめじ	15		ベーコン	5

透析１

献立表(週間)

	11月22日(水)			11月23日(木)			11月24日(金)			11月25日(土)			11月26日(日)			11月27日(月)			11月28日(火)		
昼		減塩しょうゆ（	5	ヨサラダ	鶏卵	12.5				はんぺんマヨネーズ焼き	はんぺん	20		きゅうり（ゆで	5	あえ物	減塩しょうゆ（	2.5		じゃが芋　ゆで	20
		上白糖	1		マヨネーズ	5	野菜サラダ	カリフラワー	30		マヨネーズ	10		穀物酢	2.5					マッシュルーム	5
		片栗粉	1		すり白ゴマ	2		きゅうり（ゆで	15					食塩	0.3	焼きなす	なす（ゆで）	40		コンソメ	0.5
		煮干しだし	15		ごま油	0.5		トマト（ゆで）	30					上白糖	3		小葱（ゆで）	2		パセリ（粉	0.5
					マービー　液状	0.5		カットわかめ	0.5								減塩しょうゆ（	2.5			
	お浸し	ほうれん草（ゆ	50		削り節	0.1		いりごま	0.5	果物	もも缶（果肉）	40	果物	もも缶（果肉）	40				イタリアンサラダ	トマト（ゆで）	20
		減塩しょうゆ（	2.5					穀物酢	5					クリーム（植物	15	果物	みかん缶詰（果	40		きゅうり（ゆで	20
				果物	みかん缶詰（果	40		調合油	3					上白糖	3					玉葱　ゆで	10
	煮物	大根　皮剥（ゆ	40					減塩しょうゆ（	2.5											穀物酢	5
		人参　皮剥（ゆ	20					白こしょう	0.01											オリーブ油	3
		減塩しょうゆ（	2.5																	減塩しょうゆ（	2.5
		みりん風調味料	1				里芋田楽	さやえんどう（	3											白こしょう	0.01
		煮干しだし	15					里芋　ゆで	20												
								減塩みそ	7										果物	もも缶（果肉）	40
	果物	もも缶（果肉）	40					上白糖	3												
																			ジュース	きになる野菜（	125
夕	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70
	天ぷら	尾付きえび	40	チキンピカタ	若鶏もも　皮な	20	豚の生姜焼き	豚ロース（脂身	60	ミートローフ	豚ひき肉	50	鶏肉山椒焼き	若鶏もも　皮な	30	えびフライ	ブラックタイガ	20	揚げ魚チリソース	まだら・20ｇ	20
		かぼちゃ（ゆで	20		食塩	0.3		生姜	3		パン粉（乾燥）	2		減塩しょうゆ（	5		かぼちゃ（ゆで	20		食塩	0.2
		ししとうがらし	6		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	5		牛乳	5		上白糖	1		白こしょう	0.01		白こしょう	0.01
		生椎茸	10		薄力粉　１等	3		合成清酒	2.5		食塩	0.3		みりん風調味料	1		薄力粉　１等	6		薄力粉　１等	3
		薄力粉　１等	15		鶏卵	5		菜種油	1		白こしょう	0.01		合成清酒	1		鶏卵	5		菜種油	2
		鶏卵	5		調合油	1		人参　皮剥（ゆ	5		玉葱　ゆで	30		さんしょう	0.1		パン粉（乾燥）	10		ケチャップ	5
		菜種油	15		ケチャップ	5		キャベツ　ゆで	20		人参　皮剥（ゆ	5		オリーブ油	3		菜種油	6		穀物酢	2.5
		減塩正油パック	5		サニーレタス（	8		マヨネーズ	5		グリンピース（	3		レタス（ゆで）	5		トマト（ゆで）	15		減塩しょうゆ（	2.5
											鶏卵	3					サラダ菜（ゆで	5		上白糖	2
	おろし	大根　皮剥（ゆ	25	野菜炒め	チンゲンサイ	50	煮物	なが芋　水煮	40		ケチャップ	5	野菜サラダ	きょうな　ゆで	10		マヨネーズ	10		合成清酒	2.5
		おろししょうが	5		ぶなしめじ	25		人参　皮剥（ゆ	15		人参　皮剥（ゆ	30		キャベツ　ゆで	30					ごま油	1
					黄ピーマン	5		さやいんげん（	10		無塩バター	1		ミニトマト（ゆ	15	茶椀蒸し	鶏卵	50		にんにく	1
	炊き合わせ	なが芋　水煮	20		食塩	0.3		減塩しょうゆ（	5		上白糖	0.5		マヨネーズパッ	10		煮干しだし	50		生姜	1
		人参　皮剥（ゆ	15		白こしょう	0.01		上白糖	1		ブロッコリー	20					かつおだし	50		トウバンジャン	0.5
		乾椎茸（ゆで）	1		菜種油	1		煮干しだし	15		マヨネーズ	10	煮しめ	生椎茸　ゆで	10		ささ身	8		ラー油	0.5
		減塩しょうゆ（	5											板こんにゃく	30		ぎんなん　ゆで	3		葱（ゆで）	20
		上白糖	1	サラダ	キャベツ　ゆで	50	ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー	40	あちゃら漬け	かぶ　皮剥（ゆ	30		真昆布	0.5		なると	8		片栗粉	1
		煮干しだし	15		人参　皮剥（ゆ	5		削り節	0.5		人参　皮剥（ゆ	5		人参　皮剥（ゆ	10		糸みつば　ゆで	2		サニーレタス	5
		えんどう　ゆで	4		マヨネーズ	10		減塩しょうゆ（	2.5		真昆布	0.3		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.3			
					レモン（果汁）	1.5					食塩	0.2		上白糖	0.5		みりん風調味料	1	とびっこ野菜の和え物	大根　皮剥（ゆ	30
					白こしょう	0.01					上白糖	3		煮干しだし	15					人参　皮剥（ゆ	5
	浅漬け	きゅうり（ゆで	20								穀物酢	5								小葱（ゆで）	2
		キャベツ　ゆで	20				中華風酢物	緑豆春雨	5		煮干しだし	1	団子の煮物	鶏ひき肉	10	もやしのナムル	もやし　ゆで	50		減塩しょうゆ（	2.5
		人参　皮剥（ゆ	5	ソテー	玉葱　ゆで	40		きくらげ（乾）	0.5					木綿豆腐	20		人参　皮剥（ゆ	5		上白糖	1
		刻み昆布	0.5		赤ピーマン（ゆ	5		たけのこ　水煮	15					中力粉　２等	5		生姜	2		とびっこ	5
		食塩	0.2		生椎茸	5		人参　皮剥（ゆ	5	蒸し鶏サラダ	ささ身	10		脱脂粉乳	3		いりごま	0.5			
					菜種油	3		穀物酢	5		トマト（ゆで）	20		ごま油	2		ごま油	2			
					食塩	0.3		食塩	0.2		海藻サラダ	1		大根　皮付（ゆ	20		減塩しょうゆ（	2.5	卵とじ	鶏卵	25
					白こしょう	0.01		上白糖	3		ごま油	1		人参　皮剥（ゆ	10		上白糖	1		玉葱　ゆで	20
								ごま油	1		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	5		穀物酢	2.5		葱（ゆで）	5
											穀物酢	5		上白糖	1					食塩	0.2

透析１

献立表(週間)

	11月22日(水)		11月23日(木)		11月24日(金)		11月25日(土)		11月26日(日)		11月27日(月)		11月28日(火)	
夕							オニオンと舞茸ソテー	上白糖 1 白こしょう 0.01 玉葱　ゆで 20 まいたけ 5 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01			炒り煮	えのき茸（水煮 50 貝割大根・芽 5 減塩しょうゆ（ 2.5 上白糖 0.5	杏仁フルーツ	白こしょう 0.01 杏仁フルーツ 60
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1515 kcal 蛋白質 49.5 g 脂質 41.9 g 炭水化 226.2 g 塩分 5.1 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1435 kcal 蛋白質 45.8 g 脂質 35.1 g 炭水化 229.2 g 塩分 5.6 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1501 kcal 蛋白質 48.7 g 脂質 39.5 g 炭水化 227.3 g 塩分 5.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1465 kcal 蛋白質 49.9 g 脂質 39.6 g 炭水化 219.0 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1412 kcal 蛋白質 49.6 g 脂質 35.0 g 炭水化 219.6 g 塩分 5.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1502 kcal 蛋白質 49.1 g 脂質 40.7 g 炭水化 229.4 g 塩分 5.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1496 kcal 蛋白質 48.6 g 脂質 42.9 g 炭水化 220.5 g 塩分 5.6 g	

透析１

献立表(週間)

	11月29日(水)			11月30日(木)			12月1日(金)		12月2日(土)		12月3日(日)		12月4日(月)		12月5日(火)	
朝	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70										
	野菜卵とじ	キャベツ　ゆで	50	小松菜の炒煮	小松菜　ゆで	20										
		人参　皮剥（ゆ	5		赤ピーマン（ゆ	10										
		鶏卵	25		油揚げ	10										
		減塩しょうゆ（	5		菜種油	1										
		みりん風調味料	2.5		減塩しょうゆ（	2.5										
		煮干しだし	30		上白糖	1										
	二色浸し	もやし　ゆで	40	茹で卵	鶏卵	25										
		ピーマン（ゆで	10		塩ﾊﾟｯｸ0.3ｇ	0.3										
		減塩しょうゆ（	5													
		削り節	0.5	みそ汁	玉葱　ゆで	20										
					大根　葉	20										
	胡瓜の酢物	きゅうり（ゆで	50		淡色辛みそ	10										
		穀物酢	5		煮干しだし	150										
		上白糖	3													
		食塩	0.3	味付けのり	味付けのり	1										
		いりごま	0.5													
	みそ汁	大根　皮剥（ゆ	30	牛乳	牛乳	100										
		貝割大根（ゆで	5													
		淡色辛みそ	10													
		煮干しだし	150													
	牛乳	牛乳	100													
昼	米飯	精白米	70	米飯	精白米	70										
	蒸し豚肉あんかけ	豚ももスライス	30	ザンギ	若鶏もも　皮な	30										
		生姜	2		生姜	3										
		玉葱　ゆで	30		減塩しょうゆ（	5										
		ピーマン（ゆで	10		合成清酒	1										
		乾椎茸（ゆで）	0.3		薄力粉　１等	6										
		菜種油	1		調合油	6										
		減塩しょうゆ（	5		サニーレタス	5										
		上白糖	1		レモン	10										
		煮干しだし	30													
		片栗粉	1	大根なます	大根　皮剥（ゆ	40										
					はつかだいこん	5										
	桜ポテト	じゃが芋　ゆで	30		きゅうり（ゆで	10										
		たらこ	6		穀物酢	5										
		食塩	0.1		上白糖	3										
		白こしょう	0.01		食塩	0.3										
		グリンピース（	5													
				焼きかぼちゃ	西洋かぼちゃ（	40										
	煮物	干しずいき　ゆ	2		食塩	0.2										
		えんどう　ゆで	3		白こしょう	0.01										
		減塩しょうゆ（	2.5		プロセスチーズ	5										
		上白糖	0.5		パセリ（粉	0.1										

透析１

献立表(週間)

	11月29日(水)			11月30日(木)			12月1日(金)		12月2日(土)		12月3日(日)		12月4日(月)		12月5日(火)	
昼		削り節	0.5													
				味噌浸し	カットわかめ	0.5										
	湯豆腐	木綿豆腐	25		白菜	40										
		減塩正油パック	5		葱	3										
		葱（ゆで）	2		減塩みそ	3										
					上白糖	0.3										
	果物	りんご　缶詰	60													
		クリーム（植物	20	果物	みかん缶詰（果	40										
		マービー　液状	5													
夕	五目炊き込みご飯	精白米	70	米飯	精白米	70										
		若鶏もも　皮な	10													
		生椎茸	10	照焼魚	ぶり・40ｇ	40										
		人参　皮剥（ゆ	3		減塩しょうゆ（	5										
		ごぼう　ゆで	5		上白糖	1										
		油揚げ	2		みりん風調味料	2.5										
		減塩しょうゆ（	5		合成清酒	1										
		合成清酒	1		大根　皮剥（ゆ	50										
		みりん風調味料	1		しそ	1										
		グリンピース（	3		減塩正油パック	5										
	魚塩焼き	あかうお・30ｇ	30	きんぴらごぼう	ごぼう　ゆで	40										
		大根　皮剥（ゆ	40		人参　皮剥（ゆ	10										
		しそ（ゆで）	0.5		しらたき	20										
		減塩しょうゆ（	2.5		ごま油	1										
					減塩しょうゆ（	5										
	筑前煮	乾椎茸（ゆで）	0.5		上白糖	1										
		里芋　ゆで	20		煮干しだし	15										
		人参　皮剥（ゆ	15		いりごま	0.5										
		さやいんげん（	10													
		菜種油	3	マカロニサラダ	マカロニ　乾	4										
		減塩しょうゆ（	5		きゅうり（ゆで	20										
		上白糖	1		ロースハム	8										
					マヨネーズ	10										
	サラダ	キャベツ　ゆで	40		白こしょう	0.01										
		ブロッコリー	15													
		トマト（ゆで）	20	絹さやとえのき茸のソテー	さやえんどう	20										
		マヨネーズ	10		えのき茸	20										
		白こしょう	0.01		無塩バター	3										
					食塩	0.3										
					白こしょう	0.01										
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1438 kcal	蛋白質 49.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1513 kcal	蛋白質 48.6 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal	蛋白質 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal	蛋白質 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal	蛋白質 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal	蛋白質 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal	蛋白質 g
	脂質 34.5 g	炭水化 227.3 g		脂質 42.4 g	炭水化 226.4 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 5.5 g			塩分 5.4 g			塩分 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g	