

献立表(週間)

透析 1

	1月1日(月)		1月2日(火)		1月3日(水)		1月4日(木)		1月5日(金)		1月6日(土)		1月7日(日)	
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
	おせち 盛合せ	味付け数の子 (10) 削り節 (0.2) 田作り (4) べにざけ 15g (15) 食塩 (0.1) 北海道黒豆 (10) ちよろぎ酢漬 (3) ちよろぎ酢漬 (3)	ダシ入 り卵焼 き チンゲ ン菜の 炒め煮	鶏卵 (25) 食塩 (0.1) 上白糖 (0.5) かつおだし (5) 菜種油 (0.5) しそ (ゆで) (1) アスパラ酢漬 (3)	五目煮 塩たら こ 白菜の お浸し	さつま揚げ (20) 大根 皮剥 (ゆ 50) 人参 皮剥 (ゆ 10) 乾椎茸 (ゆで) (0.5) さやいんげん (10) 減塩しょうゆ (2.5) 上白糖 (1) 煮干しだし (20)	炒り豆 腐 葱 (ゆで) 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)	木綿豆腐 (50) キャベツ ゆで (50) 葱 (ゆで) 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 物 卵豆腐	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 ひきわ り納豆	もやし ゆで (30) 人参 皮剥 (ゆ 10) 菜種油 (1) 上白糖 (1) 挽きわり納豆 (20) 葱 (ゆで) (2) 減塩しょうゆ (2.5)	野菜か にあん かけ チンゲ ン菜の 香り 和え	大根 皮剥 (ゆ 30) かにかま (6) グリーンピース (5) 減塩しょうゆ (2.5) 上白糖 (0.5) 片栗粉 (1) チンゲ ンサイ (30) 生姜 (1) 減塩しょうゆ (2.5)
	お浸し	白菜 (ゆで) (60) 減塩しょうゆ (2.5) 削り節 (0.5)	白菜の 煮め煮	玉葱 ゆで (20) 赤ピーマン (ゆ 10) 菜種油 (1) 減塩しょうゆ (5) 上白糖 (0.5)	たらこ (5) しそ (ゆで) (1) 白菜 (ゆで) (30) 減塩しょうゆ (2.5) かつお節 (0.5)	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) (3)	おおか か 和え	チンゲンサイ (20) 減塩しょうゆ (2.5) 上白糖 (0.5) 削り節 (0.3)	鶏卵 (20) 煮干しだし (40) 食塩 (0.2) 生姜 (2) え 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)	ゴマ和 え みそ汁	和種なばな ゆ (20) ごま (4) 減塩しょうゆ (5) 上白糖 (0.5) 片栗粉 (0.2) しそ (0.5) きょうな ゆで (10) じゃが芋 ゆで (10) 淡色辛みそ (10) 煮干しだし (150)	チンゲ ン菜の 生姜 減塩しょうゆ (2.5) え みそ汁 大根 葉 (ゆで 20) 油揚げ (5) 葱 (ゆで) (2) 淡色辛みそ (10) 煮干しだし (150)	
	雑煮	やわらか福もち (10) 大根 皮剥 (ゆ 20) 人参 皮剥 (ゆ 10) 生椎茸 (10) 減塩しょうゆ (7.5) かつお・昆布だ (150) 糸みつば ゆで (3)	梅和え みそ汁	梅干し (調味漬 2) みりん風調味料 (2.5) きゅうり (ゆで 40)	木綿豆腐 (30) 小葱 (ゆで) (2) 淡色辛みそ (10) 煮干しだし (150)	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)	おおか か 和え	チンゲンサイ (20) 減塩しょうゆ (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 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 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 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 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 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)
	パイナ ップル ゼリー	パイナ (濃縮還 50) 水 (20) 上白糖 (5) ゼラチン寒天 (1.5) 水 (10) クリーム (植物 20) 上白糖 (3)	牛乳 牛乳	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 牛乳 (100)	牛乳 (100) 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	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70
	盛合せ 弁当	有頭えび (20) 大根 皮剥 (ゆ 30) 板こんにゃく (60) 人参 皮剥 (ゆ 20) 乾椎茸 (1) 減塩しょうゆ (5) 上白糖 (1) 合成清酒 (2) かつおだし (30) さやえんどう (4) かぶ 皮剥 (ゆ 30) 人参 皮剥 (ゆ 8) 穀物酢 (5) 上白糖 (3) 食塩 (0.2) さつま芋 (ゆで 30) 無塩バター (5)	豚カツ けんち ん煮	豚もも 脂身な (30) 食塩 (0.1) 白こしょう (0.01) 薄力粉 1等 (5) 鶏卵 (3) パン粉 (乾燥) (8) 菜種油 (10) キャベツ ゆで (30) トマト (ゆで) (30) ソースパック (5)	魚のご ま照り 焼き れんこ ん煮物	ぶり・30g (30) 減塩しょうゆ (5) 上白糖 (1) みりん風調味料 (2.5) いりごま (0.5) トマト (ゆで) (15) サラダ菜 (ゆで 5)	チキン ピカタ 若鶏もも 皮な (20) 食塩 (0.1) 白こしょう (0.01) 薄力粉 1等 (3) 鶏卵 (5) 調合油 (1) ケチャップ (5) ブロッコリー (20) サニーレタス (4)	魚の竜 田揚げ 炒め物	さば・20g (20) 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 (6) サニーレタス (8)	煮魚 お浸し	まこがれい・30 (30) 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) スナッブえんど (10)	五目う どん ポテト コロッ ケ	うどん ゆで (220) 鶏卵 (25) 生椎茸 ゆで (10) さやえんどう (4) 葱 (ゆで) (5) かつお・昆布だ (150) 減塩しょうゆ (7.5) みりん風調味料 (2.5) じゃが芋 ゆで (30) 合挽肉 (10) 玉葱 ゆで (20) 白こしょう (0.01) 薄力粉 1等 (5) 鶏卵 (3) パン粉 (乾燥) (6) 菜種油 (15) ケチャップ (5) キャベツ ゆで (20)	

献立表(週間)

透析 1

	1月1日(月)		1月2日(火)		1月3日(水)		1月4日(木)		1月5日(金)		1月6日(土)		1月7日(日)						
昼	上白糖	2.5	みりん風調味料	2.5	人参 皮剥(ゆ)	5	お浸し	えのき茸	10	はんぺん	20	はんぺん	20	ピーナツ	10				
	食塩	0.1	煮干しだし	15	マヨネーズ	10	白菜(ゆで)	40	野菜サ	30	マヨネーズ	10	マヨネーズ	10	さやいんげん(10			
	くり 甘露煮	5	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ)	40	白こしょう	0.01	減塩しょうゆ(2.5	ラダ	15	ネーズ	10	ツ和え	白菜(ゆで)	30			
	蒸しかまぼこ	10	かぶ 皮剥(ゆ)	40	果物	パインアップル	40	かつおだし	1	カリフラワー	30	焼き	焼	ピーナツ	ピーナツ	5			
	蒸しかまぼこ	10	きゅうり(ゆで)	10						トマト(ゆで)	30			減塩しょうゆ(2.5				
	にしん昆布巻	10	人参 皮剥(ゆ)	5				もずく	もずく	50	カットわかめ	0.5	果物	もも缶(果肉)	40	上白糖	0.5		
	きゅうり(ゆで)	20	穀物酢	5				酢	レモン(果汁)	2	いりごま	0.5			果物	パインアップル	40		
	食塩	0.2	上白糖	3					穀物酢	5	穀物酢	5							
	生姜	0.2	食塩	0.2					減塩しょうゆ(2.5	調合油	3							
	もも缶(果肉)	40	温野菜	スナックえんど	20					上白糖	3	減塩しょうゆ(2.5						
みかん缶詰(果)	30	サラダ	カリフラワー	30				果物	みかん缶詰(果)	40	白こしょう	0.01							
味噌煮	大根 葉(ゆで)	20		マヨネーズ	5						里芋田	さやえんどう(3						
	じゃが芋 ゆで	15									楽	里芋 ゆで	20						
	減塩みそ	5	果物	みかん缶詰(果)	40							減塩みそ	7						
	煮干しだし	15										上白糖	3						
夕	米飯	精白米	70	ちらし	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	
	銀だら	ぎんだら	40	寿司	穀物酢	8	天ぷら	きす	20	魚南蛮	あじ・60g	60	豚の生	豚ロース(脂身	60	ミート	豚ひき肉	50	
	西京焼き	減塩みそ	5		上白糖	5		かぼちゃ(ゆで)	20	漬け	薄力粉 1等	3	生姜	生姜	3	ローフ	パン粉(乾燥)	2	
		みりん風調味料	3		鶏卵	25		ししとうがらし	6		菜種油	8	姜焼き	減塩しょうゆ(5	牛乳	牛乳	5	
		上白糖	2		食塩	0.1		生椎茸 ゆで	10		玉葱 ゆで	40		合成清酒	2.5	食塩	食塩	0.3	
		調合油	2		上白糖	0.2		薄力粉 1等	15		人参 皮剥(ゆ)	5		菜種油	1	白こしょう	白こしょう	0.01	
		大根 皮剥(ゆ)	20		菜種油	0.5		鶏卵	5		ピーマン(ゆで)	8		人参 皮剥(ゆ)	5	玉葱 ゆで	玉葱 ゆで	30	
		しょうが(甘酢)	5		かんぴょう	1		菜種油	13		減塩しょうゆ(5		キャベツ ゆで	20	人参 皮剥(ゆ)	人参 皮剥(ゆ)	5	
		しそ(ゆで)	1		かつお・昆布だ	10		おろし	大根 皮剥(ゆ)	50		上白糖	2		マヨネーズ	5	グリーンピース(グリーンピース(3
					濃口醤油	1		大根 皮剥(ゆ)	50		とうがらし 乾	0.1	煮物	なが芋 水煮	40	鶏卵	鶏卵	3	
お煮しめ	なが芋(ゆで)	20		上白糖	1		減塩正油パック	5	そばろ	鶏ひき肉	10		人参 皮剥(ゆ)	15	ケチャップ	ケチャップ	5		
	たけのこ 水煮	40		尾なしえび	20	青菜ソ	チンゲンサイ	60	煮	じゃが芋 ゆで	30		さやいんげん(10	人參 皮剥(ゆ)	人參 皮剥(ゆ)	30		
	人参 皮剥(ゆ)	10		さやえんどう(5	テー	ぶなしめじ(ゆ)	10		さやいんげん(10		減塩しょうゆ(5	無塩バター	無塩バター	1		
	さやいんげん(5		でんぶ	1		無塩バター	0		煮干しだし	15		上白糖	1	煮しめ	生椎茸 ゆで	10		
	減塩しょうゆ(5		菜の花	和種なばな ゆ	50		食塩	0.3		減塩しょうゆ(2.5		上白糖	0.5	板こんにゃく	板こんにゃく	30	
	上白糖	1	お浸し	減塩しょうゆ(2.5		白こしょう	0.01		上白糖	5		煮干しだし	15	ブロッコリー	ブロッコリー	20		
	合成清酒	2	削り節	削り節	0.5					減塩しょうゆ(2.5		マヨネーズ	10	マヨネーズ	マヨネーズ	5		
	かつおだし	30								上白糖	5								
和え物	きゅうり(ゆで)	40	南瓜の	西洋かぼちゃ	25	胡瓜の	きゅうり(ゆで)	40	サラダ	キャベツ ゆで	50	ブロッコリー	ブロッコリー	40	あちゃ	かぶ 皮剥(ゆ)	30		
	カットわかめ	0.5	サラダ	きゅうり(ゆで)	15	辛し和	ホワイトツナ缶	10		人参 皮剥(ゆ)	5	コリー	削り節	0.5	ら漬け	人参 皮剥(ゆ)	5		
	マヨネーズ	10		玉葱 ゆで	10	え	減塩しょうゆ(2.5		マヨネーズ	10		減塩しょうゆ(2.5		真昆布	0.3		
				穀物酢	5		粉辛子	0.2		レモン(果汁)	1.5		食塩	0.2	団子の	食塩	0.2		
				調合油	3	茶碗蒸	くり 甘露煮	6		白こしょう	0.01	中華風	緑豆春雨	5	煮物	上白糖	3		
蓋物	手まり麩	10		食塩	0.2	し	乾椎茸(ゆで)	0.3	ソテー	玉葱 ゆで	40	酢物	きくらげ(乾)	0.5		穀物酢	5		
	和種なばな ゆ	20					ほうれん草(ゆ)	10		赤ピーマン(ゆ)	5		たけのこ 水煮	15	蒸し鶏	煮干しだし	1		
	減塩しょうゆ(2.5					鶏卵	30		生椎茸	5		人参 皮剥(ゆ)	5	サラダ	ささ身	10		
	かつお・昆布だ	30	椀物	生ふ	10		かつお・昆布だ	90		菜種油	3		食塩	0.2		トマト(ゆで)	20		
				糸みつば ゆで	5		淡口醤油	2.5		食塩	0.3		海藻サラダ	1		海苔	1		
				かつお・昆布だ	50		食塩	0.3		食塩	0.3		上白糖	3		ごま油	1		
				減塩しょうゆ(5		合成清酒	1		白こしょう	0.01		ごま油	1		減塩しょうゆ(2.5		
				食塩	0.2		みりん風調味料	1					上白糖	1		穀物酢	5		
													上白糖	1		上白糖	1		

献立表(週間)

透析 1

	1月1日(月)		1月2日(火)		1月3日(水)		1月4日(木)		1月5日(金)		1月6日(土)		1月7日(日)	
夕											オニオンと舞茸ソテー	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	
栄養価	1575 kcal	蛋白質 49.3 g	1486 kcal	蛋白質 49.4 g	1504 kcal	蛋白質 48.5 g	1496 kcal	蛋白質 48.5 g	1501 kcal	蛋白質 48.7 g	1465 kcal	蛋白質 49.9 g	1458 kcal	蛋白質 47.8 g
	脂質 34.4 g	炭水化 265.2 g	脂質 34.5 g	炭水化 237.1 g	脂質 39.2 g	炭水化 230.1 g	脂質 37.0 g	炭水化 235.1 g	脂質 39.5 g	炭水化 227.3 g	脂質 39.6 g	炭水化 219.0 g	脂質 39.6 g	炭水化 220.1 g
	塩分 5.5 g		塩分 5.4 g		塩分 5.6 g		塩分 4.8 g		塩分 5.4 g		塩分 5.8 g		塩分 5.4 g	

献立表(週間)

透析 1

	1月8日(月)		1月9日(火)		1月10日(水)		1月11日(木)		1月12日(金)		1月13日(土)		1月14日(日)															
夕	上白糖	0.5	フルーツ																									
栄養価	エネルギー	1588 kcal	蛋白質	49.2 g	エネルギー	1496 kcal	蛋白質	48.6 g	エネルギー	1445 kcal	蛋白質	48.3 g	エネルギー	1544 kcal	蛋白質	49.1 g	エネルギー	1497 kcal	蛋白質	49.6 g	エネルギー	1468 kcal	蛋白質	49.5 g	エネルギー	1463 kcal	蛋白質	48.1 g
	脂質	41.9 g	炭水化	248.9 g	脂質	42.9 g	炭水化	220.5 g	脂質	35.9 g	炭水化	227.4 g	脂質	41.2 g	炭水化	235.6 g	脂質	40.9 g	炭水化	223.7 g	脂質	38.9 g	炭水化	221.3 g	脂質	35.9 g	炭水化	231.3 g
	塩分	5.1 g		塩分	5.6 g		塩分	5.5 g		塩分	5.2 g		塩分	5.6 g		塩分	5.7 g		塩分	5.6 g		塩分	5.7 g		塩分	5.4 g		塩分

献立表(週間)

透析 1

	1月15日(月)		1月16日(火)		1月17日(水)		1月18日(木)		1月19日(金)		1月20日(土)		1月21日(日)	
昼		きゅうり(ゆで) 10 人参 皮剥(ゆで) 5 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.2	チサラダ 5 黄ピーマン(ゆで) 5 トマト(ゆで) 10 鶏卵 12.5 マヨネーズパック 10 果物 りんご 缶詰 40		はつかだいこん 5 穀物酢 5 調合油 3 食塩 0.2 白こしょう 0.01		ソテー 10 にら 葉・ゆで 10 ごま油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01 中華味 0.3	果物		西洋なし(缶詰) 40	スパゲティ 6 ティサラダ 20	スパゲティ 乾 6 きゅうり(ゆで) 20 ロースハム 5 マヨネーズ 8 白こしょう 0.01		ンスー 2 緑豆春雨 5 葱(ゆで) 5 穀物酢 5 食塩 0.2 上白糖 1 ごま油 2
	温野菜 サラダ	スナッパえんど 20 カリフラワー 30 マヨネーズ 5	ジュース 125	煮物 西洋かぼちゃ(ゆで) 20 スナッパえんど 10 生椎茸 5 減塩しょうゆ(ゆで) 5 上白糖 1 煮干しだし 15	果物	みかん缶詰(果物) 40					もずく 50 もずく酢 3 生姜 5 穀物酢 5 食塩 0.2 上白糖 3	果物	もも缶(果肉) 40	
	果物	りんご 缶詰 40		チンゲンサイ 10 のソテー 10 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01	果物	ぶどう 缶詰 40					果物	パインアップル 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
	メンチカツ	合挽肉 40 玉葱 ゆで 40 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 1 牛乳 3 食塩 0.2 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 3 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 2.5 菜種油 8 ケチャップ 5 ウスターソース 2.5 キャベツ ゆで 25 レッドキャベツ 5	鶏の西京焼 30 煮物 2.5 麻婆豆腐 5 腐 5	おろし煮 50 まだら・50g 50 片栗粉 2 菜種油 6 生姜 3 減塩しょうゆ(ゆで) 7.5 上白糖 2 合成清酒 2.5 大根 皮剥(ゆで) 50 木綿豆腐 50 鶏ひき肉 10 玉葱 ゆで 10 葱 10 菜種油 3 にんにく 0.5 生姜 5 きんとん 50 無塩バター 3 上白糖 3	焼き魚 30 あかうお・30g 30 食塩 0.2 大根 皮剥(ゆで) 40 しそ 1 減塩正油パック 5 ホタテ 20 のオイスターソース 10 ピーマン(ゆで) 5 ごま油 1 かき油 5 白こしょう 0.01	豚カツ 40 豚角肉(肩ロース) 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 4 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 5 菜種油 6 パセリ 1.5 ブロッコリー 20 ソースパック 5	野菜サラダ 20 キャベツ ゆで 20 トマト(ゆで) 25 鶏卵 25 マヨネーズ 5	煮物 40 里芋 ゆで 40 生椎茸 ゆで 10 人参 皮剥(ゆで) 10 濃口醤油 5 上白糖 1 煮干しだし 15 えんどう ゆで 5	里芋 ゆで 40 生椎茸 ゆで 10 人参 皮剥(ゆで) 10 濃口醤油 5 上白糖 1 煮干しだし 15 えんどう ゆで 5	ケチャップ煮 30 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆで) 10 菜種油 1 ケチャップ 10 グリーンピース 3	かにあなかけ 50 かぶ 皮剥(ゆで) 15 かにかま 5 グリーンピース(ゆで) 3 食塩 0.2 かつお・昆布だし 20 片栗粉 1	まだら・20g 20 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 2 鶏卵 5 パン粉(乾燥) 5 菜種油 6 ブロッコリー 30 ミニトマト(ゆで) 15 ソースパック 5 生姜 1 減塩しょうゆ(ゆで) 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 合成清酒 1 片栗粉 1	かぶ 皮剥(ゆで) 50 人参 皮剥(ゆで) 15 かにかま 5 グリーンピース(ゆで) 3 食塩 0.2 かつお・昆布だし 20 片栗粉 1 めかぶ 30 めかぶわかめ 30 減塩しょうゆ(ゆで) 2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 2.5	
	南瓜の サラダ	西洋かぼちゃ(ゆで) 30 きゅうり(ゆで) 15	ポテト サラダ 20	じゃが芋 ゆで 20 きゅうり(ゆで) 15 人参 皮剥(ゆで) 5			大根の味噌煮 20 大根 葉(ゆで) 20 減塩みそ 5				カリフラワー 40 カリフラワー 10 甘酢漬 0.5	カリフラワー 40 人参 皮剥(ゆで) 10 淡口醤油 0.5	卵とじ 25 鶏卵 25 キャベツ ゆで 40 小葱(ゆで) 2	

献立表(週間)

透析 1

		1月15日(月)		1月16日(火)		1月17日(水)		1月18日(木)		1月19日(金)		1月20日(土)		1月21日(日)							
夕		玉葱 ゆで	10			マヨネーズ	12			上白糖	2	け	穀物酢	5	菜種油	1					
		マヨネーズ	10			粒入りマスター	1			煮干しだし	5		上白糖	3	食塩	0.2					
ソテー		玉葱 ゆで	20			白こしょう	0.01						ゆず(果皮)	1	白こしょう	0.01					
		貝割大根・芽	5			煮物															
		菜種油	1			ぶなしめじ(ゆ)	30														
		食塩	0.2			切りみつば ゆ	2														
		白こしょう	0.01			減塩しょうゆ(5														
						昆布だし	15														
					かつおだし	15															
栄養価	1日あたり	1554 kcal	蛋白質 49.5 g	1日あたり	1483 kcal	蛋白質 49.7 g	1日あたり	1480 kcal	蛋白質 49.9 g	1日あたり	1579 kcal	蛋白質 48.8 g	1日あたり	1469 kcal	蛋白質 48.8 g	1日あたり	1472 kcal	蛋白質 49.4 g	1日あたり	1475 kcal	蛋白質 48.3 g
	脂質	42.3 g	炭水化 233.6 g	脂質	38.9 g	炭水化 227.9 g	脂質	40.6 g	炭水化 220.0 g	脂質	39.5 g	炭水化 251.3 g	脂質	40.3 g	炭水化 219.9 g	脂質	33.6 g	炭水化 236.0 g	脂質	40.3 g	炭水化 223.2 g
	塩分	5.4 g		塩分	5.5 g		塩分	5.3 g		塩分	5.9 g		塩分	5.5 g		塩分	5.4 g		塩分	5.8 g	

献立表(週間)

透析 1

	1月22日(月)	1月23日(火)	1月24日(水)	1月25日(木)	1月26日(金)	1月27日(土)	1月28日(日)
夕	食塩 0.2 白こしょう 0.01		サラダ菜 5 とろろ 1 和え きゅうり(ゆで) 20 減塩しょうゆ(2.5 穀物酢 2.5	かつおだし 5 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 2.5 デザート 58 ト		煮干しだし 10	
栄養価	1424 kcal 蛋白質 47.6 g 脂質 33.6 g 炭水化 228.6 g 塩分 5.2 g	1403 kcal 蛋白質 48.0 g 脂質 40.0 g 炭水化 205.5 g 塩分 5.5 g	1503 kcal 蛋白質 46.9 g 脂質 40.6 g 炭水化 228.8 g 塩分 5.9 g	1596 kcal 蛋白質 49.4 g 脂質 41.7 g 炭水化 249.8 g 塩分 5.3 g	1456 kcal 蛋白質 46.6 g 脂質 35.4 g 炭水化 228.5 g 塩分 5.8 g	1516 kcal 蛋白質 48.5 g 脂質 38.8 g 炭水化 235.9 g 塩分 5.0 g	1522 kcal 蛋白質 47.9 g 脂質 38.8 g 炭水化 239.7 g 塩分 4.9 g

献立表(週間)

透析 1

	1月29日(月)	1月30日(火)	1月31日(水)	2月1日(木)	2月2日(金)	2月3日(土)	2月4日(日)
夕			上白糖 3				
栄養価	総エネルギー 1474 kcal 蛋白質 49.0 g	総エネルギー 1446 kcal 蛋白質 48.1 g	総エネルギー 1509 kcal 蛋白質 48.1 g	総エネルギー kcal 蛋白質 g	総エネルギー kcal 蛋白質 g	総エネルギー kcal 蛋白質 g	総エネルギー kcal 蛋白質 g
	脂質 35.8 g 炭水化 232.5 g	脂質 39.2 g 炭水化 217.8 g	脂質 40.3 g 炭水化 233.2 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 5.3 g	塩分 5.0 g	塩分 5.7 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g