

## 献立表(週間)

## 透析 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 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
	豆腐の かにかま あかけ	木綿豆腐 50 かにかま 10 さやえんどう( 5 生姜(ゆで) 2 淡口醤油 1 鶏ガラスープ 0.2 片栗粉 1	塩たら 5 こと湯 0.5 葉和え 20 湯葉 干し 1 減塩しょうゆ( 2.5	たらこ 5 しそ 0.5 和種なばな ゆ 20 湯葉 干し 1 減塩しょうゆ( 2.5	鮭マヨ 20 サラダ 50 しそ 0.5 マヨネーズパッ 10 切干大 5 根梅肉 5 和え 5 人参 皮剥(ゆ 5 生椎茸 5 梅干し(調味漬 3 上白糖 1	野菜卵 50 とじ 5 鶏卵 25 減塩しょうゆ( 5 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 30 二色浸 40 し 10 削り節 0.5 胡瓜の 50 酢物 5 白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100 牛乳 100	キャベツ ゆで 20 ピーマン(ゆで 10 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 のり佃 8 煮 8 みそ汁 30 棒麩 1 カットわかめ 0.5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	キャベツ ゆで 50 人参 皮剥(ゆ 5 鶏卵 25 減塩しょうゆ( 5 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 30 二色浸 40 し 10 削り節 0.5 胡瓜の 50 酢物 5 白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	小松菜 20 の炒煮 10 油揚げ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 茹で卵 25 鶏卵 25 塩パッ0.3g 0.3 みそ汁 20 大根 葉 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 味付け 1 のり 20 牛乳 100 牛乳 100	小松菜 ゆで 20 赤ピーマン(ゆ 10 油揚げ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 鶏卵 25 塩パッ0.3g 0.3 玉葱 ゆで 20 大根 葉 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 味付けのり 1 みそ汁 20 牛乳 100	焼き魚 40 あじ・40g 40 食塩 0.2 しそ(ゆで) 1 いんげ 20 んソテ 10 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01 ぶなしめじ(ゆ 10 カリフラワー 20 のゴマ 2.5 醤油和 0.5 え 0.5 みそ汁 20 小松菜 ゆで 2 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	切り干 3 切干し大根 10 人参 皮剥(ゆ 1 菜種油 2.5 上白糖 1 煮干しだし 10 蒸し豆 50 腐 5 サラダ 30 トマト(ゆで) 5 黄ピーマン(ゆ 5 赤ピーマン(ゆ 5 穀物酢 5 オリーブ油 3 食塩 0.3 白こしょう 0.01 みそ汁 20 玉葱 ゆで 10 もやし ゆで 10 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100		
	チンゲ ン菜の 和え物	チンゲンサイ 50 人参 皮剥(ゆ 10 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1	野菜炒 20 め煮 10 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1	キャベツ ゆで 20 ピーマン(ゆで 10 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1	切干大 5 根梅肉 5 和え 5 人参 皮剥(ゆ 5 生椎茸 5 梅干し(調味漬 3 上白糖 1 のり佃 8 煮 8 みそ汁 30 棒麩 1 カットわかめ 0.5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	切干大 5 根梅肉 5 和え 5 人参 皮剥(ゆ 5 生椎茸 5 梅干し(調味漬 3 上白糖 1 のり佃 8 煮 8 みそ汁 30 棒麩 1 カットわかめ 0.5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	二色浸 40 し 10 削り節 0.5 胡瓜の 50 酢物 5 白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	もやし ゆで 40 ピーマン(ゆで 10 減塩しょうゆ( 5 削り節 0.5 玉葱 ゆで 20 大根 葉 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 味付け 1 のり 20 牛乳 100	茹で卵 25 鶏卵 25 塩パッ0.3g 0.3 みそ汁 20 大根 葉 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 味付けのり 1 みそ汁 20 牛乳 100	焼き魚 40 あじ・40g 40 食塩 0.2 しそ(ゆで) 1 いんげ 20 んソテ 10 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01 ぶなしめじ(ゆ 10 カリフラワー 20 のゴマ 2.5 醤油和 0.5 え 0.5 みそ汁 20 小松菜 ゆで 2 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	切り干 3 切干し大根 10 人参 皮剥(ゆ 1 菜種油 2.5 上白糖 1 煮干しだし 10 蒸し豆 50 腐 5 サラダ 30 トマト(ゆで) 5 黄ピーマン(ゆ 5 赤ピーマン(ゆ 5 穀物酢 5 オリーブ油 3 食塩 0.3 白こしょう 0.01 みそ汁 20 玉葱 ゆで 10 もやし ゆで 10 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100			
	浅漬け	きゅうり(ゆで 20 食塩 0.1	のり佃 8 煮 8 みそ汁 30 棒麩 1 カットわかめ 0.5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	減塩あまのり佃 8 みそ汁 30 棒麩 1 カットわかめ 0.5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	きゅうり(ゆで 50 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3 いりごま 0.5 大根 皮剥(ゆ 30 貝割大根(ゆで 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	味付け 1 のり 20 牛乳 100	味付けのり 1 みそ汁 20 牛乳 100	ぶなしめじ(ゆ 10 カリフラワー 20 のゴマ 2.5 醤油和 0.5 え 0.5 みそ汁 20 小松菜 ゆで 2 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	ぶなしめじ(ゆ 10 カリフラワー 20 のゴマ 2.5 醤油和 0.5 え 0.5 みそ汁 20 小松菜 ゆで 2 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	サラダ 30 トマト(ゆで) 5 黄ピーマン(ゆ 5 赤ピーマン(ゆ 5 穀物酢 5 オリーブ油 3 食塩 0.3 白こしょう 0.01 みそ汁 20 玉葱 ゆで 10 もやし ゆで 10 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100		
	みそ汁	大根 皮剥(ゆ 20 大根 葉(ゆで 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	みそ汁 30 棒麩 1 カットわかめ 0.5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	棒麩 1 カットわかめ 0.5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	白菜(ゆで) 30 なす(ゆで) 10 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	大根 皮剥(ゆ 30 貝割大根(ゆで 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	味付け 1 のり 20 牛乳 100	味付けのり 1 みそ汁 20 牛乳 100	みそ汁 20 小松菜 ゆで 2 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	みそ汁 20 小松菜 ゆで 2 棒麩 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	みそ汁 20 玉葱 ゆで 10 もやし ゆで 10 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100		
	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	
	五目う どん	うどん ゆで 220 ほうれん草(ゆ 20 さやえんどう( 4 葱(ゆで) 5 かつお・昆布だ 150 減塩しょうゆ( 10 みりん風調味料 2.5	精白米 70 回鍋肉 30 豚ばら 70 キャベツ ゆで 10 ピーマン(ゆで 15 葱(ゆで) 2 菜種油 8 減塩みそ 1 上白糖 1 トウバンジャン 1	精白米 70 豚ばら 30 キャベツ ゆで 70 ピーマン(ゆで 10 葱(ゆで) 15 菜種油 2 減塩みそ 8 上白糖 1 トウバンジャン 1	パン: 80 オレン 30 ジロー 70 ル 40 和風豆 30 腐ハン 40 バーグ 3 なが芋(ゆで) 5 片栗粉 3 白こしょう 0.01 菜種油 2 大根 皮剥(ゆ 30 しそ 1 減塩正油パック 5 若鶏もも 皮な 20 ベーコン 5 じゃが芋 ゆで 20 マッシュルーム 5 コンソメ 0.5	オレンジロール 80 豚ももスライス 30 生姜 2 玉葱 ゆで 30 ピーマン(ゆで 10 乾椎茸(ゆで) 0.3 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 30 片栗粉 1 じゃが芋 ゆで 30 たらこ 6 食塩 0.1 白こしょう 0.01 グリーンピース( 5 煮物 2 干しずいき ゆ 3 さやえんどう( 3 減塩しょうゆ( 2.5	精白米 70 蒸し豚 30 肉あん 2 かけ 30 木綿豆腐 40 鶏ひき肉 30 玉葱 ゆで 40 鶏卵 3 なが芋(ゆで) 5 片栗粉 3 白こしょう 0.01 菜種油 2 大根 皮剥(ゆ 30 しそ 1 減塩正油パック 5 桜ポテ 30 ト 6 食塩 0.1 白こしょう 0.01 グリッピーズ( 5 焼きか 2 ぼちゃ 3 減塩しょうゆ( 2.5	精白米 70 ザンギ 30 若鶏もも 皮な 30 生姜 3 減塩しょうゆ( 5 合成清酒 1 薄力粉 1等 6 調合油 6 サニーレタス 5 レモン 10 大根な 40 ます 5 大根 皮剥(ゆ 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3 西洋かぼちゃ( 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ブロセスチーズ 5 菜の花 20	赤飯 70 もち米 70 あずき 全粒・ 7 塩パッ0.3g 0.3 焼き魚 40 さけ・40g 40 食塩 0.2 大根 皮剥(ゆ 40 しそ(ゆで) 0.5 減塩正油パック 5 魚のフ 20 ライ 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 2 鶏卵 1 炒煮 3 パン粉(乾燥) 3 菜種油 4 サラダ菜(ゆで 5 ミニトマト(ゆ 15 マヨネーズ 8 野菜ス 30 ティツ 30 ク 10 上白糖 1 マヨネーズパッ 10	精白米 70 さけ・40g 40 食塩 0.2 大根 皮剥(ゆ 40 しそ(ゆで) 0.5 減塩正油パック 5 まだら・20g 20 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 2 鶏卵 1 炒煮 3 パン粉(乾燥) 3 菜種油 4 サラダ菜(ゆで 5 ミニトマト(ゆ 15 マヨネーズ 8 野菜ス 30 ティツ 30 ク 10 上白糖 1 マヨネーズパッ 10				
	ポテト コロッ ケ	じゃが芋 ゆで 50 合挽肉 20 玉葱 ゆで 40 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 10 キャベツ ゆで 25 ソースパック 5	南瓜の 40 煮物 10 ほうれ 40 ん草の 15 あえ物 2.5 揚げな 40	かぼちゃ(ゆで 40 スナッブえんど 10 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 煮干しだし 15	木綿豆腐 40 鶏ひき肉 30 玉葱 ゆで 40 鶏卵 3 なが芋(ゆで) 5 片栗粉 3 白こしょう 0.01 菜種油 2 大根 皮剥(ゆ 30 しそ 1 減塩正油パック 5 若鶏もも 皮な 20 ベーコン 5 じゃが芋 ゆで 20 マッシュルーム 5 コンソメ 0.5	木綿豆腐 40 鶏ひき肉 30 玉葱 ゆで 40 鶏卵 3 なが芋(ゆで) 5 片栗粉 3 白こしょう 0.01 菜種油 2 大根 皮剥(ゆ 30 しそ 1 減塩正油パック 5 若鶏もも 皮な 20 ベーコン 5 じゃが芋 ゆで 20 マッシュルーム 5 コンソメ 0.5	じゃが芋 ゆで 30 たらこ 6 食塩 0.1 白こしょう 0.01 グリッピーズ( 5 焼きか 2 ぼちゃ 3 減塩しょうゆ( 2.5	大根な 40 ます 5 大根 皮剥(ゆ 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3 西洋かぼちゃ( 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ブロセスチーズ 5 菜の花 20	魚のフ 20 ライ 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 2 鶏卵 1 炒煮 3 パン粉(乾燥) 3 菜種油 4 サラダ菜(ゆで 5 ミニトマト(ゆ 15 マヨネーズ 8 野菜ス 30 ティツ 30 ク 10 上白糖 1 マヨネーズパッ 10	まだら・20g 20 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 2 鶏卵 1 炒煮 3 パン粉(乾燥) 3 菜種油 4 サラダ菜(ゆで 5 ミニトマト(ゆ 15 マヨネーズ 8 野菜ス 30 ティツ 30 ク 10 上白糖 1 マヨネーズパッ 10				
	ピーナ ツ和え	白菜(ゆで) 60 ピーナッツバター 5 減塩しょうゆ( 2.5	ほうれ 40 ん草の 15 あえ物 2.5 揚げな 40	ほうれ 40 ん草の 15 あえ物 2.5 揚げな 40	若鶏もも 皮な 20 ベーコン 5 じゃが芋 ゆで 20 マッシュルーム 5 コンソメ 0.5	若鶏もも 皮な 20 ベーコン 5 じゃが芋 ゆで 20 マッシュルーム 5 コンソメ 0.5	じゃが芋 ゆで 30 たらこ 6 食塩 0.1 白こしょう 0.01 グリッピーズ( 5 焼きか 2 ぼちゃ 3 減塩しょうゆ( 2.5	大根な 40 ます 5 大根 皮剥(ゆ 40 はつかだいこん 5 きゅうり(ゆで 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.3 西洋かぼちゃ( 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ブロセスチーズ 5 菜の花 20	西洋かぼちゃ( 40 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ブロセスチーズ 5 菜の花 20	卵豆腐 25 あんか 25 け 2	卵豆腐 25 あんか 25 け 2	鶏卵 25 煮干しだし 25 減塩しょうゆ( 2 生姜 2		

## 献立表(週間)

## 透析 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)							
昼	果物	上白糖 1 黄桃缶 40	す	菜種油 5 小葱(ゆで) 2 減塩しょうゆ( 2.5 みかん缶詰(果 40	イタリ	パセリ(粉) 0.5 トマト(ゆで) 20 きゅうり(ゆで) 20 玉葱(ゆで) 10 穀物酢 5 オリーブ油 3 減塩しょうゆ( 2.5 白こしょう 0.01 もも缶(果肉) 40 きになる野菜( 125	湯豆腐	木綿豆腐 25 減塩正油パック 5 葱(ゆで) 2 りんご 缶詰 60 クリーム(植物 20 マービー 液状 5	味噌浸	パセリ(粉) 0.1 カットわかめ 0.5 白菜 40 葱 3 減塩みそ 5 上白糖 0.3 みかん缶詰(果 40	の炒め物	赤ピーマン 5 オリーブ油 1 かき油 2 減塩しょうゆ( 2.5 蓋物 5 生ふ 5 茶そば 10 小葱 3 減塩しょうゆ( 5 昆布だし 15 かつおだし 15 西洋なし(缶詰) 40 大根 皮剥(ゆ 20 食塩 0.1 しそ(ゆで) 0.2	果物	減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 片栗粉 1 貝割大根・芽 5 りんご 缶詰 40						
夕	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	五目炊き込みご飯	精白米 70 若鶏もも 皮な 8 生椎茸 8 人参 皮剥(ゆ 2.5 ごぼう(ゆで) 4 油揚げ 1.6 減塩しょうゆ( 4 合成清酒 0.8 みりん風調味料 0.8 グリーンピース( 3 かつおだし 25	米飯	精白米 70 照焼魚 ぶり・40g 40 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 大根 皮剥(ゆ 50 しそ 1 減塩正油パック 5 きんぴら ごぼう(ゆで) 40 人参 皮剥(ゆ 10 しらたき 20 ごま油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 15 いりごま 0.5	米飯	精白米 70 豚ばら 40 キャベツ 60 ツ炒め 10 ピーマン(ゆで) 10 生姜 3 減塩しょうゆ( 5 合成清酒 5 上白糖 3 片栗粉 3 鶏ガラスープ 1 ごま油 2 白こしょう 0.01 ブロッコリー 20 三杯酢 きゅうり(ゆで) 30 生姜 2 穀物酢 5 上白糖 3 減塩しょうゆ( 2.5 炒煮 大根 皮剥(ゆ 40 凍り豆腐 1 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 煮干しだし 10	米飯	精白米 70 鶏つくね揚げ 30 ね揚げ 20 あんかけ 3 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 3 菜種油 5 人参 皮剥(ゆ 20 生椎茸(ゆで) 10 減塩しょうゆ( 7.5 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 片栗粉 1 生姜 1 お浸し 50 白菜(ゆで) 50 減塩しょうゆ( 5 ブロッコリー 30 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01 煮浸し 50 きょうな(ゆで) 50 減塩しょうゆ( 2.5 みりん風調味料 2.5						
	魚塩焼き	そい 20g 20 しそ(ゆで) 0.5 大根 皮剥(ゆ 40 減塩しょうゆ( 2.5	えびフライ	尾付きえび 20 かぼちゃ(ゆで) 20 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 6 鶏卵 5 パン粉(乾燥) 10 菜種油 6 トマト(ゆで) 15 サラダ菜(ゆで) 5 ソースパック 5	揚げ魚	まだら・20g 20 チリソース 0.01 薄力粉 1等 3 菜種油 2 ケチャップ 5 穀物酢 2.5 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 2 合成清酒 2.5 ごま油 1 にんにく 1 生姜 1 トウバンジャン 0.5 ラー油 0.5 葱(ゆで) 20 片栗粉 1 サニーレタス 5	魚塩焼き	さば・30g 30 大根 皮剥(ゆ 40 しそ(ゆで) 0.5 減塩正油パック 5 乾椎茸(ゆで) 0.5 里芋(ゆで) 25 人参 皮剥(ゆ 15 さやいんげん( 10 菜種油 3 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1	きんぴら	ごぼう(ゆで) 40 人参 皮剥(ゆ 10 しらたき 20 ごま油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 煮干しだし 15 いりごま 0.5 マカロニ 乾 4 きゅうり(ゆで) 20 ローズハム 8 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01 絹さや 20 とえのき茸 20 き茸の無塩バター 3 食塩 0.3 ソテー 0.01	茶碗蒸し	鶏卵 50 煮干しだし 50 かつおだし 50 若鶏ささ身 10 ぎんなん(ゆで) 3 なると 8 糸みつば(ゆで) 2 食塩 0.3 みりん風調味料 1 もやし(ゆで) 40 小松菜(ゆで) 10 人参 皮剥(ゆ 5 生姜 2 いりごま 0.5 ごま油 2 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 穀物酢 2.5	卵とじ	鶏卵 25 玉葱(ゆで) 20 葱(ゆで) 5 食塩 0.3	サラダ	キャベツ(ゆで) 40 ブロッコリー 15 トマト(ゆで) 20 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01	ゼリー	はちみつレモン 60	ゼリー	はちみつレモン 60

## 献立表(週間)

透析 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)	
夕			お浸し	白菜(ゆで) 50 減塩しょうゆ( 2.5 かつお・昆布だ 5		白こしょう 0.01 杏仁フ ルーツ 60								
栄養 価	1553 kcal	蛋白質 48.9 g	1521 kcal	蛋白質 49.6 g	1496 kcal	蛋白質 48.6 g	1476 kcal	蛋白質 49.9 g	1517 kcal	蛋白質 48.9 g	1575 kcal	蛋白質 46.8 g	1479 kcal	蛋白質 48.2 g
	脂質 38.3 g	炭水化 245.0 g	脂質 41.7 g	炭水化 227.3 g	脂質 42.9 g	炭水化 220.5 g	脂質 38.3 g	炭水化 227.1 g	脂質 42.5 g	炭水化 226.9 g	脂質 38.9 g	炭水化 249.7 g	脂質 42.2 g	炭水化 218.6 g
	塩分 5.4 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g		塩分 5.6 g		塩分 5.5 g		塩分 5.4 g		塩分 5.7 g	

## 献立表(週間)

## 透析 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 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
	豆腐の	木綿豆腐 25	野菜炒	鶏卵 50	五目煮	さつま揚げ 20	鮭甘塩	秋鮭塩焼き(骨 20	きんぴ	ごぼう ゆで 40	野菜ソ	キャベツ ゆで 50	野菜卵	鶏卵 25
	野菜あ	玉葱 ゆで 30	り卵	かつおだし 5		大根 皮剥(ゆ 50	焼き	しそ(ゆで) 1	ら	人参 皮剥(ゆ 10	テー	玉葱 ゆで 10	炒め	ほうれん草(ゆ 20
	んかけ	人参 皮剥(ゆ 5		キャベツ ゆで 20		人参 皮剥(ゆ 10				ごま油 1		人参 皮剥(ゆ 10		玉葱 ゆで 20
		減塩しょうゆ( 5		グリーンアスパ 10		乾椎茸 0.5	人参と	小松菜 ゆで 20		減塩しょうゆ( 2.5		菜種油 1		菜種油 1
		上白糖 1		人参 皮剥(ゆ 10		さやいんげん( 10	小松菜	もやし ゆで 5		上白糖 1		食塩 0.3		食塩 0.3
		合成清酒 1		食塩 0.5		減塩しょうゆ( 2.5	のナム	人参 皮剥(ゆ 7.5		いりごま 1		白こしょう 0.01		白こしょう 0.01
		みりん風調味料 1				上白糖 1	ル	ごま 1						
		片栗粉 1	チンゲ	チンゲンサイ 20		煮干しだし 20		減塩しょうゆ( 2.5	卵焼き	鶏卵 50	鶏肉照	若鶏もも 皮な 20	五目ひ	ひじき 3
		小葱(ゆで) 2	ン菜の	玉葱 ゆで 10				穀物酢 2.5		食塩 0.2	焼き	減塩しょうゆ( 2.5	じき	人参 皮剥(ゆ 10
			炒め煮	赤ピーマン(ゆ 10	塩たら	たらこ 5		上白糖 2		上白糖 0.1		上白糖 1.5		菜種油 1
	きゅう	きゅうり(ゆで 30		菜種油 1	こ	しそ 1		ごま油 0.5		菜種油 1		パセリ 1		減塩しょうゆ( 5
	りの梅	梅干し(調味漬 2		減塩しょうゆ( 5	白菜の	白菜(ゆで) 60	ソテー	キャベツ ゆで 30		野菜サ	きょうな ゆで 20	みそ汁	小松菜 ゆで 20	煮干しだし 10
	肉和え	みりん風調味料 0.5		上白糖 1	お浸し	減塩しょうゆ( 2.5		ピーマン(ゆで 5	野菜サ	玉葱 ゆで 10		もやし ゆで 20	佃煮	減塩あまのり佃 8
		上白糖 0.2	梅和え	梅干し(調味漬 2		かつお節 0.5		菜種油 1	ラダ	黄ピーマン 5		淡色辛みそ 10		
	のり佃	減塩あまのり佃 8		みりん風調味料 2.5	みそ汁	木綿豆腐 30		食塩 0.25		穀物酢 5	みそ汁	煮干しだし 150	みそ汁	キャベツ ゆで 30
	煮			白菜(ゆで) 40		カットわかめ 0.5		白こしょう 0.01		上白糖 0.5				ぶなしめじ 10
	みそ汁	さやえんどう( 5	みそ汁	キャベツ ゆで 20		小葱(ゆで) 2	みそ汁	貝割大根(ゆで 5		調合油 3	和え物	なす(ゆで) 20		葱(ゆで) 5
		ぶなしめじ 10		ほうれん草(ゆ 10		淡色辛みそ 10		いわのり 2		食塩 0.2		食塩 0.2		淡色辛みそ 10
		白菜(ゆで) 20		淡色辛みそ 10		煮干しだし 150		淡色辛みそ 10		黒こしょう 0.01		しそ 0.2		煮干しだし 150
		淡色辛みそ 10		煮干しだし 150				煮干しだし 150						
		煮干しだし 150			牛乳	牛乳 100			みそ汁	キャベツ ゆで 30	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		棒麩 2				
										淡色辛みそ 10				
										煮干しだし 150				
									牛乳	牛乳 100				
昼	そば	そば ゆで 180	米飯	精白米 70	ホット	ドッグパン40g 40	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70	米飯	精白米 70
		かつおだし 75			ドック	フランクフルト 16.3								
		昆布だし 75	煮魚	まこがれい・40 40		ケチャップ 5	チキン	鶏ひき肉 30	ハヤシ	豚ももスライス 40	魚の生	さわら・20g 20	ガタタ	大根 皮剥(ゆ 30
		減塩しょうゆ( 7.5		生姜 2		キャベツ ゆで 15	ロール	食塩 0.15	ライス	玉葱 ゆで 50	姜焼き	食塩 0.1	ン	人参 皮剥(ゆ 5
		みりん風調味料 1.25		減塩しょうゆ( 7.5		菜種油 1		白こしょう 0.01		マッシュルーム 20		減塩しょうゆ( 5		むきエビ 5
		合成清酒 1.25		上白糖 1				鶏卵 2.5		菜種油 3		合成清酒 5		するめいか 5
		上白糖 0.5		合成清酒 2.5	グラタ	若鶏もも 皮な 30		玉葱 ゆで 10		ハヤシルウ 9		生姜 3		ベビーホタテ 10
		葱(ゆで) 5		里芋 ゆで 20	ン	尾なしえび 10		人参 皮剥(ゆ 5		ウスターソース 2.5		サニーレタス( 3		あさり 5
				小松菜 ゆで 20		玉葱 ゆで 30		パン粉(乾燥) 1.5		ケチャップ 2.5				木綿豆腐 25
	天ぷら	尾付きえび 20				無塩バター 6		菜種油 0.5		白こしょう 0.01	炒煮	小松菜 ゆで 50		チンゲンサイ 20
		さつま芋(ゆで 20	けんち	木綿豆腐 10		薄力粉 1等 10		ケチャップ 5		グリーン		菜種油 1		なると 5
		玉葱 ゆで 30	ん煮	大根 皮剥(ゆ 20		牛乳 1000ml 80		ピーマン(ゆで 5		ピエ		減塩しょうゆ( 5		葱(ゆで) 2
		人参 皮剥(ゆ 5		人参 皮剥(ゆ 10		コンソメ 0.5		赤ピーマン(ゆ 5	グリー	レタス(ゆで) 20		上白糖 1		うずら卵 水煮 20
		薄力粉 1等 15		減塩しょうゆ( 5		食塩 0.3		黄ピーマン(ゆ 5	ンサラ	ブロッコリー 20				菜種油 5
		鶏卵 5		上白糖 1		白こしょう 0.01		食塩 0.1	ダ	トマト(ゆで) 15	冷奴	木綿豆腐 25		中華味 1
		菜種油 15		みりん風調味料 2.5		パン粉(乾燥) 3		白こしょう 0.01		マヨネーズパッ 10		かつお節 0.5		減塩しょうゆ( 2.5
		減塩正油パック 5		煮干しだし 15		パルメザンチー 0.1		菜種油 0.5				小葱(ゆで) 1		かき油 2.5
	肉じゃ	じゃが芋 ゆで 40	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ 30	フレン	きょうな ゆで 20	サラダ	レタス(ゆで) 10	中華風	春雨の 5		減塩正油パック 5		合成清酒 2.5
										緑豆春雨 5				みりん風調味料 2.5
										玉葱 ゆで 40				

## 献立表(週間)

透析 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	が	若鶏むね皮なし	10	きゅうり(ゆで)	10	チサラ	黄ピーマン(ゆ)	5	きゅうり(ゆで)	20	ソテー	にら 葉・ゆで	10	果物	西洋なし(缶詰)	40		片栗粉	2	
		玉葱 ゆで	20	人参 皮剥(ゆ)	5	ダ	トマト(ゆで)	10	はつかだいこん	5		ごま油	1				炒め物	キャベツ ゆで	20	
		人参 皮剥(ゆ)	10	穀物酢	5		鶏卵	12.5	穀物酢	5		食塩	0.2					玉葱 ゆで	10	
		調合油	1	上白糖	3		マヨネーズパッ	10	調合油	3		白こしょう	0.01					人参 皮剥(ゆ)	5	
		減塩しょうゆ( )	5	食塩	0.2				食塩	0.2		中華味	0.3					ピーマン(ゆで)	8	
		上白糖	1			果物	りんご 缶詰	40	白こしょう	0.01								調合油	1	
		小葱(ゆで)	1	温野菜	20				煮物		果物	みかん缶詰(果)	40					食塩	0.2	
		小松菜 ゆで	50	サラダ	30	ジュース	カロリーミック	125	西洋かぼちゃ( )	20								白こしょう	0.01	
	ゴマ和え	ごま	1		5				いんげん ゆで	10							野菜サ	きゅうり(ゆで)	20	
		減塩しょうゆ( )	2.5	果物	40				生椎茸 ゆで	5							ラダ	トマト(ゆで)	20	
		上白糖	0.5						減塩しょうゆ( )	5								カットわかめ	0.5	
	果物	もも缶(果肉)	40						上白糖	1								いりごま	0.5	
									煮干しだし	15								穀物酢	5	
									チンゲンサイ	10								調合油	3	
									チンゲンサイ	10								減塩しょうゆ( )	2.5	
									菜種油	1								白こしょう	0.01	
									食塩	0.2										
									白こしょう	0.01								長ネギ	30	
									果物									のポワ	3	
									ぶどう 缶詰	40								レ	0.3	
																		白こしょう	0.01	
																		えだまめ(冷凍)	5	
																	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	精白米	70
	マヨネーズ焼き	ささ身	20	メンチカツ	合挽肉	40	鶏の西京焼	若鶏もも 皮なし	30	おろし煮	まだら・40g	40	焼き魚	あかうお・30g	30	豚カツ	豚角肉(肩ロース)	40	魚のおろしあん	60
		食塩	0.1		玉葱 ゆで	40		減塩みそ	5		片栗粉	2		大根 皮剥(ゆ)	40		食塩	0.2		0.2
		黒こしょう	0		鶏卵	3		みりん風調味料	2.5		菜種油	6		しそ	1		白こしょう	0.01		0.01
		マヨネーズ	5		パン粉(乾燥)	1		上白糖	0.5		生姜	3		減塩正油パック	5		薄力粉 1等	4		1
		パセリ(粉)	0.1		牛乳	3		大根 皮剥(ゆ)	40		減塩しょうゆ( )	7.5		ホタテ			鶏卵	3		2
		サニーレタス	5		食塩	0.2		しそ(ゆで)	0.5		上白糖	3	ホタテ	ベビーホタテ	20		パン粉(乾燥)	5		2
	大根の煮物	大根 皮剥(ゆ)	30		薄力粉 1等	3	里芋の煮物	里芋 ゆで	30		合成清酒	2.5	ホタテ	玉葱 ゆで	30		菜種油	6		50
		人参 皮剥(ゆ)	10		鶏卵	3		減塩しょうゆ( )	2.5		大根 皮剥(ゆ)	40	のオイスターソース	人参 皮剥(ゆ)	10	1.5	パセリ			10
		さやいんげん( )	10		パン粉(乾燥)	2.5		上白糖	1	麻婆豆腐	木綿豆腐	25		ぶなしめじ	15		ブロッコリー	20		10
		菜種油	2		菜種油	8		さやえんどう( )	5	腐	鶏ひき肉	5		ピーマン(ゆで)	5		ソースバック	5		5
		減塩しょうゆ( )	2.5		ケチャップ	5					玉葱 ゆで	20		ごま油	1	野菜サ			1	
		合成清酒	1		ウスターソース	2.5	きのこ	生椎茸	10		葱(ゆで)	5	野菜サ	かき油	5	ラダ	キャベツ ゆで	20		5
		煮干しだし	15		キャベツ ゆで	25	の和え物	えのき茸	10		菜種油	1.5		白こしょう	0.01		トマト(ゆで)	20		1
		鶏卵	25		レッドキャベツ	5		ぶなしめじ	10		にんにく	0.25	きんとん	さつま芋(ゆで)	50		鶏卵	25		2.5
								エリンギ	10		生姜	2.5		無塩バター	3		マヨネーズ	5		1
	ほうれん草の白和え	里芋 ゆで	20	リャンバン	緑豆春雨	5		減塩しょうゆ( )	2.5		減塩しょうゆ( )	1.25		上白糖	3	煮物	里芋 ゆで	40		6
		いりごま	1		もやし ゆで	15		みりん風調味料	1		減塩みそ	1		生椎茸 ゆで	10		スパゲ	スパゲティ 乾	6	
		減塩みそ	2.5		しそ	1					上白糖	0.5	ゼリー	人参 皮剥(ゆ)	10		ッティ	きゅうり(ゆで)	20	
		上白糖	3		穀物酢	2.5	ソテー	小松菜 ゆで	30		合成清酒	1.25		減塩しょうゆ( )	5		サラダ	マヨネーズ	10	
		板こんにゃく	20		減塩しょうゆ( )	2.5		人参 皮剥(ゆ)	10		ごま油	0.5		上白糖	1					

## 献立表(週間)

透析 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)		
夕	減塩しょうゆ(	5	上白糖	1	菜種油	1	片栗粉	0.5			煮干しだし	15	カリフ	カリフラワー	40
	みりん風調味料	1	ごま油	0.5	食塩	0.2	とうがらし 乾	0.1			えんどう ゆで	5	ラワー	人参 皮剥(ゆ	10
	ほうれん草(ゆ	10	いりごま	1							甘酢漬		け	淡口醤油	0.5
	人参 皮剥(ゆ	5	南瓜の	西洋かぼちゃ(	30		ポテト	じゃが芋 ゆで	40		大根の	大根 皮剥(ゆ	60	穀物酢	5
			サラダ	きゅうり(ゆで	15		サラダ	きゅうり(ゆで	15		味噌煮	大根 葉(ゆで	20	上白糖	3
				玉葱 ゆで	10			人参 皮剥(ゆ	5			減塩みそ	5	ゆず(果皮)	1
				マヨネーズ	10			ローズハム	5			上白糖	2		
			ソテー	玉葱 ゆで	20			マヨネーズ	10			煮干しだし	5		
				貝割大根・芽	5			白こしょう	0.01						
				菜種油	1			煮物	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	1664 kcal	蛋白質 48.2 g	1556 kcal	蛋白質 49.5 g	1484 kcal	蛋白質 49.8 g	1441 kcal	蛋白質 47.9 g	1579 kcal	蛋白質 48.8 g	1468 kcal	蛋白質 48.8 g	1458 kcal	蛋白質 48.4 g	
	脂質 35.9 g	炭水化 231.6 g	脂質 42.3 g	炭水化 234.1 g	脂質 38.9 g	炭水化 228.0 g	脂質 36.9 g	炭水化 221.9 g	脂質 39.5 g	炭水化 251.3 g	脂質 40.3 g	炭水化 219.8 g	脂質 37.8 g	炭水化 222.4 g	
	塩分 5.4 g		塩分 5.4 g		塩分 5.5 g		塩分 5.2 g		塩分 5.7 g		塩分 5.2 g		塩分 5.8 g		

## 献立表(週間)

## 透析 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 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
	豆腐そぼろかけ	木綿豆腐 25 鶏ひき肉 10 ごま油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 合成清酒 1 さやいんげん( 10	焼き生揚げ 10 揚げごま油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 合成清酒 1 さやいんげん( 10	生揚げ 35 白こしょう 0.01 菜種油 1 ブロッコリー 20 減塩正油パック 5 ほうれん草の炒煮 10 ほうれん草(ゆ 50 人参 皮剥(ゆ 10 焼き竹輪 10 菜種油 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 みそ汁 1 白菜(ゆで) 60 生姜 3 減塩しょうゆ( 2.5 漬物 10 なす しば漬 10 牛乳 100	白菜の白菜(ゆで) 100 野菜炒め煮 10 人参 皮剥(ゆ 6 えんどう ゆで 2.5 上白糖 1 煮干しだし 30 温泉卵 50 温泉卵のたれ 4 切り干し大根 3 人参 皮剥(ゆ 5 しそ 0.3 減塩しょうゆ( 2.5 物 2 棒麩 2 みそ汁 150 煮干しだし 150 牛乳 100	野菜炒め煮 80 キャベツ ゆで 10 ピーマン(ゆで 10 黄ピーマン(ゆ 10 人参 皮剥(ゆ 10 減塩しょうゆ( 5 合成清酒 1 みりん風調味料 1 おから(新製法) 20 ひじき 0.2 乾椎茸(ゆで) 0.3 人参 皮剥(ゆ 5 葱(ゆで) 5 調合油 2 濃口醤油 3 上白糖 1 みりん風調味料 1 煮干しだし 10 みそ汁 20 大根 葉(ゆで) 10 大根 皮剥(ゆ 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 一夜漬け 15 刻み昆布 0.1 食塩 0.1 牛乳 100	焼き魚 40 さけ・40g 0.2 食塩 0.5 しそ(ゆで) 3 切干大根 3 切干し大根 3 人参 皮剥(ゆ 5 葱(ゆで) 5 みそ汁 30 白菜(ゆで) 10 ぶなしめじ(ゆ 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 漬物 10 パリッコ 10 牛乳 100 なす(ゆで) 15 刻み昆布 0.1 食塩 0.1 牛乳 100	野菜と豆腐の煮物 50 木綿豆腐 10 ほうれん草(ゆ 10 人参 皮剥(ゆ 10 玉葱 ゆで 40 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 みりん風調味料 1 煮干しだし 30 五目煮 10 たらこ 10 しそ 0.5 ごま和え 30 白菜(ゆで) 1 いりごま 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 0.5 みそ汁 20 チンゲンサイ 20 なす(ゆで) 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100	鶏ささ身 20 味の旨み 0.5 噌焼き 1 みりん風調味料 0.5 濃口醤油 0.5 ブロッコリー 20 マヨネーズ 10 人参 皮剥(ゆ 10 れんこん ゆで 20 板こんにゃく 10 真昆布 1 減塩しょうゆ( 2.5 上白糖 1 片栗粉 1 味付けのり 1 味付けのり 1 みそ汁 20 キャベツ ゆで 20 人参 皮剥(ゆ 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150 牛乳 100					
昼	ソース焼きそば	蒸し中華めん 140 豚ももスライス 30 キャベツ ゆで 30 人参 皮剥(ゆ 15 玉葱 ゆで 20 ピーマン(ゆで 10 菜種油 5 食塩 0.3 白こしょう 0.01 かき油 3 中濃ソース 5	米飯 70 精白米 70 揚げ魚 40 のあんかけ 6 生姜(ゆで) 3 きくらげ(ゆで 0.5 ぶなしめじ(ゆ 20 貝割大根(ゆで 10 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 片栗粉 1 煮干しだし 30 炊合せ 20 大根 皮剥(ゆ 20 鶏卵 25 野菜サラダ 15 人参 皮剥(ゆ 15 菜種油 3	パン 60 南瓜パン60g 60 マカロニ 10 マカロニ 乾 10 ニグラ 10 タン 20 マッシュルーム 10 無塩バター 3 薄力粉 1等 8 牛乳 1000ml 80 食塩 0.2 パン粉(乾燥) 0.5 パルメザンチー 0.5 パセリ(粉) 0.2 千切り大根 30 野菜サラダ 20 きゅうり(ゆで 20 きょうな ゆで 10 トマト(ゆで) 20	米飯 70 精白米 70 焼き魚 40 ときのこ 20 コソテ 10 ぶなしめじ(ゆ 10 人参 皮剥(ゆ 10 えんどう ゆで 5 菜種油 1 減塩しょうゆ( 5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 合成清酒 2.5 イカのするめいか 30 酢みそ 40 和え 5	肉鍋 20 豚ももスライス 20 玉葱 ゆで 20 たけのこ 水煮 20 人参 皮剥(ゆ 10 しらたき 15 葱(ゆで) 7.5 減塩しょうゆ( 5 上白糖 0.5 煮干しだし 15 みりん風調味料 1.25 中華風サラダ 30 もやし ゆで 10 きゅうり(ゆで 5 かにかま 5 カットわかめ 0.5 減塩しょうゆ( 2.5	米飯 70 精白米 70 チキンカレー 20 若鶏もも 皮な 20 玉葱 ゆで 25 人参 皮剥(ゆ 15 無塩バター 3 薄力粉 1等 3 牛乳 10 カレー粉 0.5 カレールウ 8 ケチャップ 1 ウスターソース 2.5 ワイン(白) 2 サラダ 20 キャベツ ゆで 20 トマト(ゆで) 20 ブロッコリー 10 鶏卵 25	米飯 70 精白米 70 魚塩麩 40 焼き塩こうじ 2 合成清酒 2 赤ピーマン(ゆ 30 しそ(ゆで) 0.5 大根なます 50 大根 皮剥(ゆ 10 人参 皮剥(ゆ 10 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.2 いりごま 0.5 ピーフン 5 玉葱 ゆで 40 ピーマン(ゆで 8						





## 献立表(週間)

透析 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)	
夕		白こしょう 0.01						サラダ菜 (ゆで) 5				鶏卵 10		
							とろろ 和え	かつとろろ昆布 1 きゅうり (ゆで) 20 減塩しょうゆ ( 2.5 穀物酢 2.5				ベーキングパウ 1		
栄養価	1475 kcal	蛋白質 48.3 g	1510 kcal	蛋白質 48.1 g	1403 kcal	蛋白質 48.0 g	1469 kcal	蛋白質 49.8 g	1532 kcal	蛋白質 47.9 g	1583 kcal	蛋白質 48.4 g	1516 kcal	蛋白質 48.5 g
	脂質 40.3 g	炭水化 223.2 g	脂質 41.0 g	炭水化 232.0 g	脂質 40.0 g	炭水化 205.5 g	脂質 35.5 g	炭水化 229.3 g	脂質 38.6 g	炭水化 241.7 g	脂質 41.5 g	炭水化 244.1 g	脂質 38.8 g	炭水化 235.9 g
	塩分 5.8 g		塩分 5.6 g		塩分 5.5 g		塩分 5.8 g		塩分 5.1 g		塩分 5.9 g		塩分 5.0 g	





## 献立表(週間)

透析 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)	
夕							茸ソテ	菜種油	1					ト
							ー	食塩	0.2					
								白こしょう	0.01					
栄養価	1522 kcal	蛋白質 47.9 g	1474 kcal	蛋白質 49.0 g	1446 kcal	蛋白質 48.1 g	1457 kcal	蛋白質 49.4 g	1517 kcal	蛋白質 49.4 g	1491 kcal	蛋白質 49.4 g	1569 kcal	蛋白質 48.8 g
	脂質 38.8 g	炭水化 239.7 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 39.8 g	炭水化 217.4 g	脂質 39.7 g	炭水化 231.9 g	脂質 42.4 g	炭水化 219.5 g	脂質 42.6 g	炭水化 240.2 g
	塩分 4.9 g		塩分 5.3 g		塩分 5.0 g		塩分 5.9 g		塩分 5.7 g		塩分 5.8 g		塩分 5.3 g	





## 献立表(週間)

透析 1

	4月29日(日)	4月30日(月)	5月1日(火)	5月2日(水)	5月3日(木)	5月4日(金)	5月5日(土)
栄養 価	エネルギー 1515 kcal 蛋白質 49.7 g	エネルギー 1485 kcal 蛋白質 49.4 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 42.4 g 炭水化 229.7 g	脂質 34.8 g 炭水化 238.7 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 5.7 g	塩分 5.6 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g