

献立表(週間)

透析 2

	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	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					
	おせち 盛合せ	味付け数の子 (10 削り節 0.2 田作り 4 ペにぎげ 20g 20 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	鶏卵 50 食塩 0.2 上白糖 1 かつおだし 10 菜種油 1 しそ (ゆで) 1 アスパラ酢漬 (3		五目煮	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	木綿豆腐 50 キャベツ ゆで 50 葱 (ゆで) 10 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	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	もやし ゆで 30 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ (5 上白糖 1		野菜か にあん かけ	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		ひきわ り納豆	挽きわり納豆 20 葱 (ゆで) 2 減塩しょうゆ (2.5		チンゲ ン菜の 香り え	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		チンゲ ンサイ 炒め煮	チンゲンサイ 40 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 1		塩たら こ	たらこ 5 しそ (ゆで) 1		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		卵豆腐	鶏卵 20 煮干しだし 40 食塩 0.2 生姜 2 え 2 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 1 片栗粉 0.2 しそ 0.5		ゴマ和 え	和種なばな ゆ 20 ごま 4 減塩しょうゆ (5 上白糖 0.5		チンゲ ン菜の 香り え	チンゲンサイ 30 生姜 1 減塩しょうゆ (2.5						
	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	梅干し (調味漬 2 みりん風調味料 2.5 きゅうり (ゆで 40		みそ汁	木綿豆腐 30 小葱 (ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		おほか 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	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		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						
	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 100		牛乳	牛乳 100		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		漬物	なす (ゆで) 20 食塩 0.1		牛乳	牛乳 100		牛乳	牛乳 100		牛乳	牛乳 100			
昼	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	五目う どん	うどん ゆで 260 尾なしえび 20 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						
	盛合 わ せ	有頭えび 20 大根 皮剥 (ゆ 30 板こんにやく 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	豚もも 脂身な 40 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 マヨネーズパッ 10		魚のご ま照り 焼き	ぶり・60g 60 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 60 食塩 0.3 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 6 鶏卵 5 調理油 2 ケチャップ 10 サニーレタス (4		魚の竜 田揚げ	さば・50g 50 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 5 サニーレタス 8		煮魚	まこがれい・70 70 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 スナップえんど 10		お浸し	ほうれん草 (ゆ 30 減塩しょうゆ (2.5						
				けんち ん煮	木綿豆腐 20 大根 皮剥 (ゆ 30 れんこん ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 減塩しょうゆ (5 上白糖 1 かつおだし 15 春雨サ ラダ		れんこ ん煮物	れんこん ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 さやえんどう (4 減塩しょうゆ (5 上白糖 1 かつおだし 15 緑豆春雨 6 きゅうり (ゆで 20		野菜炒 め	きょうな ゆで 30 ぶなしめじ 10 黄ピーマン (ゆ 5 菜種油 1 かき油 3 合成清酒 1		炒め物	キャベツ ゆで 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 ピーマン (ゆで 8 調合油 3 食塩 0.3 白こしょう 0.01 鶏ガラスープ 0.5		お浸し	ほうれん草 (ゆ 30 減塩しょうゆ (2.5		ポテト コロッ ケ	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						

献立表(週間)

透析 2

	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	減塩しょうゆ()	2.5	野菜サ		はんぺん	20	キャベツ	ゆで	20						
	食塩	0.1	煮干しだし	15	マヨネーズ	10	かつおだし	1	ラダ		マヨネーズ	10	マヨネーズパッ		10						
	くり 甘露煮	5			白こしょう	0.01			きゅうり(ゆで)	30											
	蒸しかまぼこ	10	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ)	40			もずく	50	トマト(ゆで)	30			ピーナ	さやいんげん()	10					
	蒸しかまぼこ	10		きゅうり(ゆで)	10	果物	パインアップル	40	酢	2	カットわかめ	0.5	焼き		ツ和え	白菜(ゆで)	30				
	にしん昆布巻	10		人参 皮剥(ゆ)	5			穀物酢	5	いりごま	0.5				ピーナツ	5					
	きゅうり(ゆで)	20		穀物酢	5			減塩しょうゆ()	2.5	穀物酢	5	果物	もも缶(果肉)	40	減塩しょうゆ()		2.5				
	食塩	0.2		上白糖	3			上白糖	3	調合油	3			上白糖		0.5					
	生姜	0.2		食塩	0.2					減塩しょうゆ()	2.5										
	もも缶(果肉)	40						果物	みかん缶詰(果)	40	白こしょう	0.01			果物	パインアップル	40				
みかん缶詰(果)	30	温野菜	スナックえんど	20					里芋田		さやえんどう()	3									
味噌煮		サラダ	カリフラワー	30					楽		里芋 ゆで	20									
大根 葉(ゆで)	20		マヨネーズ	5							減塩みそ	7									
じゃが芋 ゆで	15										上白糖	3									
減塩みそ	5	果物	みかん缶詰(果)	40																	
煮干しだし	15																				
夕	米飯	精白米	84	ちらし	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			
	銀だら	ぎんだら	50	寿司	穀物酢	10	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	減塩みそ	5		上白糖	6		かぼちゃ(ゆで)	20	漬け	薄力粉 1等	3	姜焼き	生姜	3	ローフ	パン粉(乾燥)	2	魚塩焼	そい 40g	40
	き	みりん風調味料	3		鶏卵	25		ししとうがらし	6		菜種油	8		減塩しょうゆ()	5		牛乳	5	き	しそ	0.5
		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	0.3		大根 皮剥(ゆ)	40
		大根 皮剥(ゆ)	10		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	0.01		減塩正油パック	5
		しょうが(甘酢)	5		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	30	野菜サ	きょうな ゆで	10
		しそ(ゆで)	1		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)	5	ラダ	キャベツ ゆで	30
	お煮し	なが芋(ゆで)	20		かつお・昆布だ	10		減塩正油パック	5		穀物酢	5		マヨネーズパッ	10		グリーンピース()	3		ミニトマト	15
	め	たけのこ 水煮	40		濃口醤油	1	青菜ソ	チンゲンサイ	60		上白糖	2	煮物	なが芋 水煮	40		鶏卵	3		マヨネーズ	5
		人参 皮剥(ゆ)	10		上白糖	1	テー	ぶなしめじ(ゆ)	10	そばろ	とうがらし 乾	0.1		人参 皮剥(ゆ)	15	ケチャップ	5	煮しめ	生椎茸 ゆで	10	
		さやいんげん()	5		尾なしえび	20		無塩バター	0	煮	鶏ひき肉	10		さやいんげん()	10		無塩バター	1		板こんにゃく	30
		減塩しょうゆ()	5		さやえんどう()	5		食塩	0.3		じゃが芋 ゆで	30		減塩しょうゆ()	5		上白糖	0.5		真昆布	0.5
		上白糖	1		でんぶ	1		白こしょう	0.01		さやいんげん()	10		上白糖	1		ブロッコリー	20		人参 皮剥(ゆ)	10
		合成清酒	2	菜の花	和種なばな ゆ	50	胡瓜の	きゅうり(ゆで)	40		煮干しだし	15		煮干しだし	15		マヨネーズ	10		減塩しょうゆ()	2.5
		かつおだし	30	お浸し	減塩しょうゆ()	2.5	辛し和	きゅうり(ゆで)	40		減塩しょうゆ()	5		上白糖	1		削り節	0.5		上白糖	0.5
	和え物	きゅうり(ゆで)	40		南洋かぼちゃ()	25	え	ホワイトツナ缶	10	サラダ	上白糖	1	ブロッ	ブロッコリー	40	あちゃ	かぶ 皮剥(ゆ)	30		煮干しだし	15
		カットわかめ	0.5	南瓜の	西洋かぼちゃ()	25		減塩しょうゆ()	2.5		粉辛子	0.2	コリー	削り節	0.5	ら漬け	人参 皮剥(ゆ)	5		煮干しだし	15
		マヨネーズ	10	サラダ	きゅうり(ゆで)	15	茶碗蒸	くり 甘露煮	6		マヨネーズ	10	のわか	マヨネーズ	10		真昆布	0.3	団子の	鶏ひき肉	20
	蓋物	手まり麩	10		玉葱 ゆで	10	し	ささ身	10		レモン(果汁)	1.5	か和え	食塩	0.2	煮物	食塩	0.2	煮物	木綿豆腐	40
		和種なばな ゆ	20		穀物酢	5		乾椎茸(ゆで)	0.3		白こしょう	0.01	中華風	上白糖	3		上白糖	3		中力粉 2等	5
		減塩しょうゆ()	2.5		調合油	3		ほうれん草(ゆ)	10				酢物	穀物酢	5		穀物酢	5		脱脂粉乳	3
		かつお・昆布だ	30		食塩	0.2		鶏卵	30	ソテー	玉葱 ゆで	40		煮干しだし	1		煮干しだし	1		大根 皮剥(ゆ)	20
				椀物	生ふ	10		かつお・昆布だ	90		赤ピーマン(ゆ)	5	蒸し鶏	人参 皮剥(ゆ)	5	蒸し鶏	ささ身	10		人参 皮剥(ゆ)	10
	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58		糸みつば ゆで	5		淡口醤油	2.5		生椎茸	5	のサラ	鶏卵	20	ダ	トマト(ゆで)	20		減塩しょうゆ()	5
					かつお・昆布だ	50		食塩	0.3		菜種油	3		穀物酢	5		海藻サラダ	1		上白糖	1
					減塩しょうゆ()	5		合成清酒	1		食塩	0.3		食塩	0.2		ごま油	1		減塩しょうゆ()	2.5
				食塩	0.2		みりん風調味料	1		白こしょう	0.01		上白糖	3		減塩しょうゆ()	2.5		穀物酢	5	
													ごま油	1		上白糖	1		上白糖	1	

献立表(週間)

透析 2

	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											白こしょう	0.01		
											オニオンと舞茸ソテー	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	
											ゼリー	青りんごゼリー	60	
栄養価	1895 kcal	蛋白質 54.2 g	1772 kcal	蛋白質 57.1 g	1733 kcal	蛋白質 59.5 g	1702 kcal	蛋白質 58.1 g	1776 kcal	蛋白質 59.1 g	1704 kcal	蛋白質 59.5 g	1708 kcal	蛋白質 57.9 g
	脂質 45.6 g	炭水化 314.7 g	脂質 46.4 g	炭水化 272.4 g	脂質 45.1 g	炭水化 260.9 g	脂質 40.6 g	炭水化 265.8 g	脂質 50.0 g	炭水化 259.3 g	脂質 41.0 g	炭水化 265.5 g	脂質 48.5 g	炭水化 251.0 g
	塩分 5.5 g		塩分 5.8 g		塩分 5.7 g		塩分 5.4 g		塩分 5.7 g		塩分 5.9 g		塩分 5.8 g	

献立表(週間)

透析 2

		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)	
昼		果物	りんご 缶詰 40	パセリ(粉) 0.5	0.5	上白糖 0.5	0.5	果物	みかん缶詰(果) 40	白こしょう 0.01	野菜ス	きゅうり(ゆで) 30		調合油 1	
	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	イタリアンサラダ	トマト(ゆで) 20	きゅうり(ゆで) 20	湯豆腐	木綿豆腐 25		茹で野菜	ピーマン(ゆで) 10	ティーツク	大根 皮剥(ゆ) 30	減塩しょうゆ() 5	5
					玉葱(ゆで) 10	穀物酢 5		減塩正油パック 5			キャベツ(ゆで) 30	マヨネーズパック 10	卵豆腐 25	小松菜(ゆで) 50	1
					オリーブ油 3	減塩しょうゆ() 2.5	果物	葱(ゆで) 2		果物	マヨネーズパック 10	あんか 25	鶏卵 25	ゴマ和え	1
					白こしょう 0.01	りんご 缶詰 60		りんご 缶詰 60			ぶどう 缶詰 40	け 2	煮干しだし 25	小松菜(ゆで) 50	1
						クリーム(植物) 20		クリーム(植物) 20			クリーム(植物) 10	卵豆腐 25	減塩しょうゆ() 2.5	ごま 1	1
						マービー 液状 5		マービー 液状 5			マービー 液状 3	あんか 25	減塩しょうゆ() 2.5	減塩しょうゆ() 2.5	0.5
					果物	もも缶(果肉) 40						卵豆腐 25	上白糖 1	上白糖 1	
					ジュース	きになる野菜() 125						片栗粉 1	片栗粉 1	果物	もも缶(果肉) 40
												貝割大根・芽 5	貝割大根・芽 5		
												果物	りんご 缶詰 40		
夕	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	五目炊き込みご飯	精白米 84	若鶏もも皮なし 10	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84	米飯	精白米 84
	えびフライ	ブラックタイガ 40	揚げ魚	まだら・60g 60	人参 皮剥(ゆ) 3	若鶏もも皮なし 10	生椎茸 10	照焼魚	ぶり・60g 60	魚味噌	そい 70g 70	鶏つく	鶏ひき肉 30	マヨネーズ焼	ささ身 50
		白こしょう 0.01	チリソース	食塩 0.2	ごぼう(ゆで) 5	人参 皮剥(ゆ) 3	人参 皮剥(ゆ) 3		減塩しょうゆ() 5	漬け焼き	減塩みそ 5	ね揚げ	玉葱(ゆで) 20	黒こしょう 0.01	0.3
		薄力粉 1等 6	薄力粉 1等 3	薄力粉 1等 3	油揚げ 2	ごぼう(ゆで) 5	油揚げ 2		上白糖 1	みりん風調味料 2.5	みりん風調味料 2.5	あんか 3	生椎茸(ゆで) 3	マヨネーズ 5	0.01
		鶏卵 5	鶏卵 5	鶏卵 5	減塩しょうゆ() 5	油揚げ 2	油揚げ 2		みりん風調味料 2.5	合成清酒 1	大根 皮剥(ゆ) 40	上白糖 0.5	鶏卵 3	パン粉(乾燥) 3	5
		パン粉(乾燥) 10	菜種油 6	菜種油 6	合成清酒 1	減塩しょうゆ() 5	合成清酒 1		合成清酒 1	大根 皮剥(ゆ) 50	しそ(ゆで) 0.5	大根 皮剥(ゆ) 40	パン粉(乾燥) 3	菜種油 10	0.1
		菜種油 6	ケチャップ 5	ケチャップ 5	みりん風調味料 1	合成清酒 1	みりん風調味料 1		大根 皮剥(ゆ) 50	しそ 1	減塩正油パック 5	減塩正油パック 5	菜種油 10	サニールタス() 5	5
		トマト(ゆで) 15	穀物酢 2.5	穀物酢 2.5	グリーンピース() 3	合成清酒 1	みりん風調味料 1		しそ 1	減塩正油パック 5	減塩正油パック 5	減塩正油パック 5	人参 皮剥(ゆ) 20	大根の煮物	大根 皮剥(ゆ) 30
		サラダ菜(ゆで) 5	減塩しょうゆ() 2.5	減塩しょうゆ() 2.5	魚塩焼き	さば・30g 30	さば・30g 30	きんぴら	減塩正油パック 5	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	大根 皮剥(ゆ) 10
		マヨネーズ 8	上白糖 2	上白糖 2	き	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	ら風	減塩正油パック 5	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
	茶碗蒸し	鶏卵 50	合成清酒 2.5	合成清酒 2.5	筑前煮	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		煮干しだし 50	ごま油 1	ごま油 1	き	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		かつおだし 50	にんにく 1	にんにく 1	筑前煮	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		ささ身 8	生姜 1	生姜 1	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		ぎんなん(ゆで) 3	トウバンジャン 0.5	トウバンジャン 0.5	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		なると 8	ラー油 0.5	ラー油 0.5	こと野	大根 皮剥(ゆ) 5	大根 皮剥(ゆ) 5		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		糸みつば(ゆで) 2	葱(ゆで) 20	葱(ゆで) 20	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		食塩 0.3	片栗粉 1	片栗粉 1	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		みりん風調味料 1	サニールタス 5	サニールタス 5	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
	もやし	もやし(ゆで) 50	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
	のナムル	人参 皮剥(ゆ) 5	人参 皮剥(ゆ) 5	人参 皮剥(ゆ) 5	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		生姜 2	小葱(ゆで) 2	小葱(ゆで) 2	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		いりごま 0.5	減塩しょうゆ() 2.5	減塩しょうゆ() 2.5	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		ごま油 2	上白糖 1	上白糖 1	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		減塩しょうゆ() 2.5	とびっこ 5	とびっこ 5	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		上白糖 1	鶏卵 25	鶏卵 25	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		穀物酢 2.5	玉葱(ゆで) 20	玉葱(ゆで) 20	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
	炒り煮	えのき茸(水煮) 50	食塩 0.2	食塩 0.2	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		貝割大根・芽 5	白こしょう 0.01	白こしょう 0.01	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		減塩しょうゆ() 2.5	白こしょう 0.01	白こしょう 0.01	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
		上白糖 0.5	杏仁フ	杏仁フルーツ 60	とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
					とびつ	大根 皮剥(ゆ) 30	大根 皮剥(ゆ) 30		大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	大根 皮剥(ゆ) 40	生椎茸(ゆで) 10	大根の煮物	人参 皮剥(ゆ) 10
</															

献立表(週間)

透析 2

	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) 5 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.2	ダ トマト(ゆで) 10 鶏卵 25 マヨネーズパッ 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 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 ティサラダ	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	緑豆春雨 2 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	スナックえんど 20 カリフラワー 30 マヨネーズ 5	ジュース カロリーミック 125 ゼリー はちみつレモン 60	煮物 西洋かぼちゃ(スナックえんど) 20 生椎茸 5 減塩しょうゆ(上白糖) 5 煮干しだし 15	果物 みかん缶詰(果) 40						もずく 酢	もずく 50 生姜 3 穀物酢 5 食塩 0.2 上白糖 3	果物	もも缶(果肉) 40 クリーム(植物) 15 マービー 液状 3
	果物	りんご 缶詰 40			チンゲンサイ のソテー 果物 ぶどう 缶詰 40	玉葱 ゆで 10 チンゲンサイ 10 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01					果物 パインアップル 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
	メンチ カツ	合挽肉 60 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 12 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 若鶏もも 皮な 60 減塩みそ 5 みりん風調味料 2.5 上白糖 0.5 大根 皮剥(ゆ) 40 しそ(ゆで) 0.5 里芋の 煮物 里芋 ゆで 30 減塩しょうゆ(上白糖) 2.5 1 さやいんげん(5 腐 生椎茸 10 えのき茸 10 ぶなしめじ 10 エリンギ 10 減塩しょうゆ(みりん風調味料) 2.5 1	おろし 煮 まだら・50g 50 片栗粉 2 菜種油 6 生姜 3 減塩しょうゆ(上白糖) 7.5 2 合成清酒 2.5 大根 皮剥(ゆ) 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 減塩しょうゆ(片栗粉) 2.5 2 上白糖 1 合成清酒 2.5 ごま油 1 片栗粉 1 とうがらし 乾 0.2	焼き魚 あかうお・70g 70 食塩 0.2 大根 皮剥(ゆ) 40 しそ(ゆで) 1 減塩正油パック 5 ホタテ のオイ スター ソース ベビーホタテ 20 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 ぶなしめじ(ゆ) 15 ピーマン(ゆで) 5 ごま油 1 かき油 5 白こしょう 0.01 さつま芋(ゆで) 25 無塩バター 1.5 上白糖 1.5	豚カツ 豚角肉(肩ロー) 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 10 ソースパック 5 野菜サ ラダ キャベツ ゆで 20 トマト(ゆで) 20 鶏卵 25 マヨネーズパッ 10								
	リヤン バン	緑豆春雨 5 もやし ゆで 15 しそ 1 穀物酢 2.5 減塩しょうゆ(上白糖) 2.5 1 ごま油 0.5 いりごま 1	きのこ の和え 物 生椎茸 10 えのき茸 10 ぶなしめじ 10 エリンギ 10 減塩しょうゆ(みりん風調味料) 2.5 1 ソテー 小松菜 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 食塩 0.2 ゼリー 青りんごゼリー 60	麻婆豆 腐 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 減塩しょうゆ(片栗粉) 2.5 2 上白糖 1 合成清酒 2.5 ごま油 1 片栗粉 1 とうがらし 乾 0.2										
	南瓜の サラダ	西洋かぼちゃ(きゅうり(ゆで) 30 15	ゼリー 青りんごゼリー 60	ポテト サラダ じゃが芋 ゆで 20 きゅうり(ゆで) 15 人参 皮剥(ゆ) 5							煮物 里芋 ゆで 30 生椎茸 ゆで 10 人参 皮剥(ゆ) 10 濃口醤油 5 上白糖 1 煮干しだし 15 えんどう ゆで 5	大根の 味噌煮 大根 皮剥(ゆ) 60 大根 葉(ゆで) 20 減塩みそ 5	カリフ ラワー 甘酢漬 カリフラワー 40 人参 皮剥(ゆ) 10 淡口醤油 0.5	かにか け かにか ま グリンピース(食塩) 3 かつお・昆布だ 20 片栗粉 1 めかぶ の和え 物 卵とじ 鶏卵 25 キャベツ ゆで 40 小葱(ゆで) 2 菜種油 1

献立表(週間)

透析 2

	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 10				マヨネーズ 12 粒入りマスター 1 白こしょう 0.01				上白糖 2 煮干しだし 5	け	穀物酢 5 上白糖 3 ゆず(果皮) 1		食塩 0.2 白こしょう 0.01
	ソテー	玉葱 ゆで 20 貝割大根・芽 5 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01			煮物	ぶなしめじ(ゆ 30 切りみつば ゆ 2 減塩しょうゆ(5 昆布だし 15 かつおだし 15					デザート	粉飴ムス(ラ・フランス) 58		
					ゼリー	青りんごゼリー 60								
栄養価	1788 kcal	蛋白質 55.7 g	1781 kcal	蛋白質 58.2 g	1739 kcal	蛋白質 57.6 g	1720 kcal	蛋白質 57.8 g	1703 kcal	蛋白質 57.9 g	1807 kcal	蛋白質 53.8 g	1708 kcal	蛋白質 58.7 g
	脂質 50.0 g	炭水化 266.9 g	脂質 42.0 g	炭水化 285.7 g	脂質 44.8 g	炭水化 266.6 g	脂質 40.1 g	炭水化 274.9 g	脂質 47.5 g	炭水化 250.0 g	脂質 46.4 g	炭水化 285.9 g	脂質 48.5 g	炭水化 251.8 g
	塩分 5.5 g		塩分 5.4 g		塩分 5.5 g		塩分 5.9 g		塩分 5.9 g		塩分 5.4 g		塩分 5.9 g	

献立表(週間)

透析 2

	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	ホールカーネル	10	上白糖	3	白こしょう	0.01	えのき茸	10	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58	減塩しょうゆ(2.5	もやし	もやし ゆで	30
	菜種油	1	ゼリー	はちみつレモン	60	トマト(ゆで)	20	葱	10			上白糖	0.5	のおか	えんどう ゆで	4
	食塩	0.2				サラダ菜	5	かつおだし	5			煮干しだし	5	かあえ	削り節	0.5
	白こしょう	0.01				とろろ	カットとろろ昆布	1	減塩しょうゆ(2.5					減塩しょうゆ(2.5
						和え	きゅうり(ゆで)	20	デザート	粉飴ムス(ラ・フラン)	58					
							減塩しょうゆ(2.5	ト							
							穀物酢	2.5								
栄養価	1741 kcal	蛋白質 52.5 g	1723 kcal	蛋白質 56.6 g	1728 kcal	蛋白質 55.0 g	1798 kcal	蛋白質 54.5 g	1803 kcal	蛋白質 56.2 g	1761 kcal	蛋白質 56.3 g	1708 kcal	蛋白質 59.1 g		
	脂質 44.6 g	炭水化 276.8 g	脂質 45.7 g	炭水化 262.2 g	脂質 46.7 g	炭水化 261.5 g	脂質 46.8 g	炭水化 283.1 g	脂質 47.2 g	炭水化 278.5 g	脂質 47.1 g	炭水化 269.1 g	脂質 42.0 g	炭水化 266.5 g		
	塩分 5.1 g		塩分 5.9 g		塩分 5.9 g		塩分 5.4 g		塩分 5.9 g		塩分 5.3 g		塩分 5.0 g			

献立表(週間)

透析 2

	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)
栄養 価	1日計 - 1774 kcal 蛋白質 57.9 g	1日計 - 1750 kcal 蛋白質 56.9 g	1日計 - 1746 kcal 蛋白質 56.4 g	1日計 - kcal 蛋白質 g	1日計 - kcal 蛋白質 g	1日計 - kcal 蛋白質 g	1日計 - kcal 蛋白質 g
	脂質 46.2 g 炭水化 273.8 g	脂質 46.7 g 炭水化 267.8 g	脂質 47.1 g 炭水化 266.8 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 5.4 g	塩分 5.4 g	塩分 5.8 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g