

献立表(週間)

透析 2

	2月1日(木)			2月2日(金)			2月3日(土)			2月4日(日)			2月5日(月)			2月6日(火)			2月7日(水)			
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	
	卵豆腐	鶏卵	20	ツナと	ライトツナ缶 (20	卵とじ	鶏卵	50	アスパ	グリーンアスパ	20	中華炒	もやし ゆで	40	焼き魚	ほっけ・40g	40	野菜卵	キャベツ ゆで	40	
	あんか	煮干しだし	20	玉葱の	玉葱 ゆで	20		玉葱 ゆで	30	ラのソ	赤ピーマン (ゆ	5	め	玉葱 ゆで	20		食塩	0.2	とじ	人参 皮剥 (ゆ	10	
	け	淡口醤油	2.5	炒め物	赤ピーマン (ゆ	5		さやいんげん (15	テー	無塩バター	1		人参 皮剥 (ゆ	10		大根 皮剥 (ゆ	40		さやいんげん (10	
		生姜 (ゆで)	2		グリーンピース	3		減塩しょうゆ (5		食塩	0.2		菜種油	1		しそ	1		菜種油	2	
		減塩しょうゆ (2.5		菜種油	2		上白糖	1		白こしょう	0.01		中華味	0.5		減塩しょうゆ (2.5		食塩	0.3	
		上白糖	1		中華味	0.5		みりん風調味料	2.5					減塩しょうゆ (2.5		上白糖	0.5		白こしょう	0.01	
		片栗粉	1		食塩	0.3		煮干しだし	30	焼き魚	さば・40g	40		上白糖	0.5	野菜ソ	キャベツ ゆで	30		鶏卵	50	
		貝割大根 (ゆで	5		白こしょう	0.01	チンゲ	はんぺん	10		食塩	0.2	納豆	納豆	20	テー	きょうな ゆで	10	和え物	きゅうり (ゆで	30	
	ひじき	ひじき	2	人参と	もやし ゆで	30	チンゲ	チンゲンサイ	20		しそ (ゆで)	1		葱 (ゆで)	2		菜種油	1		カットわかめ	0.5	
	の炒め	人参 皮剥 (ゆ	10	水菜の	きょうな ゆで	10	炒め煮	人参 皮剥 (ゆ	10	かぶの	かぶ 皮剥 (ゆ	20		減塩正油パック	5		食塩	0.2		めんつゆ (スト	1	
	煮	グリーンピース (3	ナムル	人参 皮剥 (ゆ	10		菜種油	1	レモン	ゆず (果皮)	1		減塩正油パック	5		白こしょう	0.01		マヨネーズ	5	
		菜種油	1		減塩しょうゆ (2.5		減塩しょうゆ (2.5	和え	レモン (果汁)	5	きゅう	きゅうり (ゆで	20	梅肉和	白菜 (ゆで)	40				
		減塩しょうゆ (2.5		穀物酢	5		上白糖	1		食塩	0.2	りの酢	人参 皮剥 (ゆ	5	え	梅干し (調味漬	5	切り干	切干し大根	4	
		上白糖	1		上白糖	2		ごま	1		上白糖	3	の物	穀物酢	5		みりん風調味料	2.5	の炒め	油揚げ	5	
	たいみ	たいみそ	8		ごま油	1	味付け	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	煮	減塩しょうゆ (5	
	そ			のり佃	減塩あまのり佃	8	のり				もやし ゆで	20		みそ汁	大根 葉 (ゆで	10		葱 (ゆで)	5	上白糖	1	
				煮							淡色辛みそ	10			キャベツ ゆで	20		淡色辛みそ	10	煮干しだし	15	
	みそ汁	大根 葉 (ゆで	20	みそ汁	白菜 (ゆで)	20	みそ汁	小松菜 ゆで	30		煮干しだし	150			淡色辛みそ	10		煮干しだし	150	みそ汁	玉葱 ゆで	20
		棒麩	1		木綿豆腐	30		えのき茸	10	牛乳	牛乳	100			煮干しだし	150				さやえんどう (5	
		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10		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	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	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	そば	そば ゆで	200	米飯	精白米	84	パン	胚芽ロール	48	米飯	精白米	84	
	鶏肉ク	若鶏もも 皮な	40	魚の香	まだら・50g	50	弁当盛	尾付きえび	20		鶏卵	12.5	揚げ鶏	若鶏もも 皮な	50		ホテルブレッド	40	魚バタ	まだら・40g	40	
	リーム	白こしょう	0.01	草焼き	食塩	0.2	り合わ	玉葱 ゆで	20		蒸しかまぼこ	10	の	片栗粉	3	スープ	じゃが芋 ゆで	30	一焼き	白こしょう	0.01	
	煮	人参 皮剥 (ゆ	15		白こしょう	0.01	せ	人参 皮剥 (ゆ	20		ほうれん草 (ゆ	20	しあん	菜種油	7.5	煮	ブロッコリー	20		無塩バター	3	
		玉葱 ゆで	20		パン粉 (乾燥)	1		無塩バター	1		葱 (ゆで)	5	かけ	玉葱 ゆで	50		キャベツ ゆで	10		もやし ゆで	30	
		マッシュルーム	10		タイム	0.1		大根 皮剥 (ゆ	50		かつお・昆布だ	150		ぶなしめじ	20		人参 皮剥 (ゆ	10		ピーマン (ゆで	5	
		無塩バター	5		パセリ	0.1		減塩正油パック	5		減塩しょうゆ (10		もやし ゆで	20		コンソメ	0.5		菜種油	2	
		薄力粉 1等	5		無塩バター	3		かぶ 皮剥 (ゆ	40	ごま和	みりん風調味料	2.5		人参 皮剥 (ゆ	5		白こしょう	0.01		食塩	0.1	
		牛乳	40		オリーブ油	3		人参 皮剥 (ゆ	15	え	生椎茸	20		大根 皮剥 (ゆ	50				白こしょう	0.03		
		クリーム (植物	8		サニーレタス	3		減塩しょうゆ (2.5		エリンギ	20		減塩しょうゆ (7.5	ピーマ	赤ピーマン (ゆ	10		減塩正油パック	5	
		コンソメ	0.5		ソースパック	5		上白糖	0.5		さやいんげん (20		上白糖	1	ンソテ	黄ピーマン (ゆ	10				
		食塩	0.2					みりん風調味料	1		いりごま	0.5		合成清酒	2.5	ー	ピーマン (ゆで	10	酢の物	なが芋 水煮	30	
		白こしょう	0.01	炊合せ	大根 皮剥 (ゆ	15		さやいんげん (4		減塩しょうゆ (2.5		みりん風調味料	2.5		オリーブ油	1		きゅうり (ゆで	5	
		パセリ (粉	0.2		たけのこ 水煮	20		ほうれん草 (ゆ	30		上白糖	0.5		かつお・昆布だ	30		食塩	0.3		上白糖	3	
					生椎茸	5		削り節	0.2		切干大	3		片栗粉	1		白こしょう	0.01		穀物酢	2.5	
	大根サ	大根 皮剥 (ゆ	20		人参 皮剥 (ゆ	10		減塩しょうゆ (2.5	根煮	切干し大根	3		糸みつば ゆで	5				食塩	0.2		
	ラダ	人参 皮剥 (ゆ	5		減塩しょうゆ (5		桜大根	10		人参 皮剥 (ゆ	8				煮物	かぶ 皮剥 (ゆ	20	サラダ	レタス (ゆで)	30	
		きゅうり (ゆで	10		上白糖	1		みかん缶詰 (果	40		さやえんどう (5					人参 皮剥 (ゆ	5		なす味	なす (ゆで)	20
		穀物酢	5		合成清酒	2.5		もも缶 (果肉)	40		減塩しょうゆ (2.5					マヨネーズパッ	10	噌炒め	玉葱 ゆで	20	
		調合油	3		煮干しだし	15					上白糖	0.5								人参 皮剥 (ゆ	5	

献立表(週間)

透析 2

	2月1日(木)		2月2日(金)		2月3日(土)		2月4日(日)		2月5日(月)		2月6日(火)		2月7日(水)			
昼		食塩 0.2 白こしょう 0.01	キャベツ サラダ	キャベツ ゆで 20 きゅうり (ゆで) 5 人参 皮剥 (ゆで) 3 マヨネーズ 8 ケチャップ 2 スイートコーン 5	デザート	粉飴M-ス (ラ・フランス) 58		煮干しだし 15 いもようかん	さつま芋 (ゆで) 30 上白糖 10 寒天 1	お浸し	白菜 (ゆで) 30 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 削り節 0.3	果物	西洋なし (缶詰) 40 粉飴M-ス (ラ・フランス) 58	煮物	乾椎茸 0.3 菜種油 2 減塩みそ 8 上白糖 2 凍り豆腐 4 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 上白糖 1 かつお・昆布だ 10 小葱 (ゆで) 5 黄桃缶 40 クリーム (植物) 20 マービー 液状 5	
	チンゲン菜のお浸し	チンゲンサイ 50 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 煮干しだし 2.5						果物	みかん缶詰 (果) 40 クリーム (植物) 20 マービー 液状 5	バター焼き	生椎茸 ゆで 20 無塩バター 2 食塩 0.2 さやえんどう (ゆで) 5					
	筍の煮物	たけのこ 水煮 30 えんどう ゆで 10 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 みりん風調味料 1 かつお・昆布だ 20	お浸し	ほうれん草 (ゆで) 40 減塩しょうゆ (ゆで) 5												
	果物	もも缶 (果肉) 40	果物	ぶどう 缶詰 40						果物	もも缶 (果肉) 40 クリーム (植物) 15 マービー 液状 5		果物			
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
	焼魚	さけ・60g 60 大根 皮剥 (ゆで) 40 しそ (ゆで) 1 減塩正油パック 5	豚生姜焼き	豚かたロース 60 減塩しょうゆ (ゆで) 5 上白糖 1 合成清酒 2.5 生姜 3 菜種油 2 ブロッコリー 40 鶏卵 25 マヨネーズパック 10	肉団子	鶏ひき肉 40 玉葱 ゆで 30 鶏卵 3 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄力粉 1等 0 玉葱 ゆで 50 人参 皮剥 (ゆで) 20 乾椎茸 (ゆで) 1 菜種油 0.5	チキンカツ	若鶏もも 皮なし 30 食塩 0.15 白こしょう 0.01 鶏卵 5 低蛋白小麦粉 3 菜種油 10 キャベツ ゆで 20 トマト (ゆで) 15 マヨネーズパック 10	海鮮炒め	するめいか 15 尾なしえび 15 若鶏むね皮なし 15 さやいんげん (ゆで) 10 玉葱 ゆで 20 きくらげ (乾) 1 人参 皮剥 (ゆで) 10 グリーンピース 3 菜種油 3 減塩しょうゆ (ゆで) 5 中華味 0.5 白こしょう 0.01 上白糖 1 合成清酒 2.5 穀物酢 2.5 片栗粉 2 うずら卵 水煮 10	豚すき	豚ももスライス 60 焼き豆腐 50 白菜 (ゆで) 30 葱 (ゆで) 15 しらたき 30 人参 皮剥 (ゆで) 8 生椎茸 10 菜種油 3 減塩しょうゆ (ゆで) 7.5 上白糖 2 みりん風調味料 2.5 合成清酒 2.5	鶏肉の香味だれ	若鶏もも 皮なし 60 食塩 0.3 白こしょう 0.01 低蛋白小麦粉 3 ごま油 3 上白糖 1 減塩しょうゆ (ゆで) 5 穀物酢 2.5 みりん風調味料 2.5 葱 (ゆで) 5 生姜 (ゆで) 2 大根 皮剥 (ゆで) 20 サラダ菜 (ゆで) 5	炊き合わせ	じゃが芋 ゆで 40 人参 皮剥 (ゆで) 20 さやえんどう (ゆで) 4 減塩しょうゆ (ゆで) 5 上白糖 1 昆布だし 15
	麻婆豆腐	木綿豆腐 30 玉葱 ゆで 50 にんにく (ゆで) 0.5 生姜 (ゆで) 3 減塩しょうゆ (ゆで) 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 ごま油 1 片栗粉 1 とうがらし 乾 0.2	れんこん炒煮	れんこん ゆで 50 菜種油 1 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 上白糖 0.5 とうがらし 乾 0.1	わかめ	カットわかめ 1 油揚げ 10 人参 皮剥 (ゆで) 5 さやえんどう (ゆで) 5 菜種油 1 濃口醤油 2.5 上白糖 0.5	とびっこ	大根 皮剥 (ゆで) 20 人参 皮剥 (ゆで) 3 小松菜 ゆで 5 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 上白糖 0.5 とびっこ 5	揚げ茄子	なす (ゆで) 30 菜種油 5 生姜 (ゆで) 1 小葱 (ゆで) 3 減塩正油パック 5	ゴマ味噌和え	スナックえんど 30 減塩みそ 6 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 いりごま 1	なめこ	大根 皮剥 (ゆで) 40 きゅうり (ゆで) 10 なめこ (水煮缶) 20 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5	和え物	めかぶわかめ 30 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 上白糖 0.5
	あちゃら漬け	かぶ 皮剥 (ゆで) 50 食塩 0.2 穀物酢 5 上白糖 3	ソテー	玉葱 ゆで 40 人参 皮剥 (ゆで) 10 菜種油 1 コンソメ 0.5 白こしょう 0.01	なすの味噌煮	さやいんげん (ゆで) 20 なす (ゆで) 50 減塩みそ 5 上白糖 1 煮干しだし 10	湯豆腐	木綿豆腐 75 生姜 (ゆで) 2 小葱 (ゆで) 2 削り節 0.5 減塩正油パック 5 ももゼリー 40	きのこ	ぶなしめじ (ゆで) 10 まいたけ (ゆで) 10 えのき茸 (水煮) 10 エリンギ 10 いりごま 1 マヨネーズ 8 食塩 0.1		小松菜 煮物	小松菜 ゆで 40 凍り豆腐 1 減塩しょうゆ (ゆで) 2.5 煮干しだし 15			
	デザート	粉飴M-ス (ラ・フランス) 58			デザート	エネプリンいち 40							ゼリー	はちみつレモン 60 ゼリー	オレンジゼリー 50	

献立表(週間)

透析 2

		2月1日(木)		2月2日(金)		2月3日(土)		2月4日(日)		2月5日(月)		2月6日(火)		2月7日(水)							
夕	ト										白こしょう 0.01										
										ゼリー	青りんごゼリー 60										
栄養 価	エネルギー	1744 kcal	蛋白質 56.3 g	エネルギー	1709 kcal	蛋白質 57.4 g	エネルギー	1768 kcal	蛋白質 50.1 g	エネルギー	1722 kcal	蛋白質 58.2 g	エネルギー	1741 kcal	蛋白質 54.7 g	エネルギー	1711 kcal	蛋白質 54.8 g	エネルギー	1742 kcal	蛋白質 59.7 g
	脂質	42.2 g	炭水化 275.9 g	脂質	47.5 g	炭水化 252.8 g	脂質	45.5 g	炭水化 282.5 g	脂質	48.9 g	炭水化 260.7 g	脂質	44.3 g	炭水化 276.3 g	脂質	47.5 g	炭水化 264.6 g	脂質	44.5 g	炭水化 269.3 g
	塩分	5.7 g		塩分	5.9 g		塩分	5.1 g		塩分	5.7 g		塩分	5.7 g		塩分	5.7 g		塩分	5.9 g	

献立表(週間)

透析 2

	2月8日(木)			2月9日(金)			2月10日(土)			2月11日(日)			2月12日(月)			2月13日(火)			2月14日(水)								
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						
	鶏肉照 焼き	若鶏もも 皮な 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 1 ブロッコリー 10 カリフラワー 10 マヨネーズパッ 10	20	鶏ささ みの中 華炒め	若鶏ささ身 20 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥(ゆ 10 キャベツ ゆで 30 さやえんどう(5 ごま油 1 減塩しょうゆ(5 白こしょう 0.01 片栗粉 1	20	焼き魚 ほっけ開き 20 食塩 0.05 大根 皮剥(ゆ 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5		高野豆 凍り豆腐 4 腐の煮 人参 皮剥(ゆ 15 物 減塩しょうゆ(5 上白糖 0.5 煮干しだし 30		干草焼 き 20 鶏卵 20 上白糖 0.5 食塩 0.15 小松菜 ゆで 5 玉葱 ゆで 5 人参 皮剥(ゆ 2.5		含め煮 こつぶがんも 20 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 1 煮干しだし 30 さやえんどう(4		磯和え もやし ゆで 40 人参 皮剥(ゆ 5 焼きのり 0.3 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 ごま 1		野菜ソ 小松菜 ゆで 25 人参 皮剥(ゆ 10 玉葱 ゆで 20 菜種油 2 食塩 0.3 白こしょう 0.01		ゴマ和 さやいんげん(20 キャベツ ゆで 20 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 ごま 1		大根 葉(ゆで 5 なす(皮なし) 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		松前漬 松前漬 7.5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100
	もやし の炒煮	もやし ゆで 30 人参 皮剥(ゆ 10 油揚げ 5 菜種油 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5	30	塩たら たらこ 5 しそ 0.5	えのき えのき茸 20 きゅうり(ゆで 40 食塩 0.2 みりん風調味料 1	20	みそ汁 キャベツ ゆで 30 生椎茸 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		味噌汁 味付け 味付けのり 1		切干大 切干し大根 3 人参 皮剥(ゆ 10 油揚げ 3 菜種油 2 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15		磯和え もやし ゆで 40 人参 皮剥(ゆ 5 焼きのり 0.3 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 ごま 1		味噌汁 キャベツ ゆで 20 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		梅漬け 梅干し(調味漬 5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100				
	白菜の ゆかり 和え	白菜(ゆで) 50 しそ(ゆで) 0.5 ゆかり 0.5	50	の和え 物	えのき えのき茸 20 きゅうり(ゆで 40 食塩 0.2 みりん風調味料 1	20	漬物 なす しば漬 10		みそ汁 玉葱 ゆで 20 大根 葉(ゆで 10 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		みそ汁 白菜(ゆで) 10 棒麩 1 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		磯和え もやし ゆで 40 人参 皮剥(ゆ 5 焼きのり 0.3 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 ごま 1		味噌汁 キャベツ ゆで 20 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		梅漬け 梅干し(調味漬 5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100				
	みそ汁	いわのり 2 小葱(ゆで) 2 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	2	みそ汁 もやし ゆで 20 小葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	20	牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100		味噌汁 味付け 味付けのり 1		味噌汁 白菜(ゆで) 10 棒麩 1 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		磯和え もやし ゆで 40 人参 皮剥(ゆ 5 焼きのり 0.3 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 ごま 1		味噌汁 キャベツ ゆで 20 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		梅漬け 梅干し(調味漬 5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100					
	牛乳	牛乳 100	100	牛乳 牛乳 100	100	牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100		味噌汁 味付け 味付けのり 1		味噌汁 白菜(ゆで) 10 棒麩 1 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		磯和え もやし ゆで 40 人参 皮剥(ゆ 5 焼きのり 0.3 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 ごま 1		味噌汁 キャベツ ゆで 20 葱(ゆで) 5 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		梅漬け 梅干し(調味漬 5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100					
昼	米飯	精白米 84	84	米飯	精白米 84	84	赤飯	もち米 42 精白米 42	42	魚の唐 揚げ	魚の唐 揚げ	精白米 84	パン	バターロール30 メロンパン65g	30 65	米飯	精白米 84	84	ハニー マスター ードチ キン	若鶏もも 皮な 50 オレンジ(濃縮 10 減塩しょうゆ(5 生姜(ゆで) 1 オレンジ(濃縮 20 減塩しょうゆ(5 上白糖 3 穀物酢 3 はちみつ 3 粒入りマスター 3 サニーレタス(5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100			
	豆腐海 鮮あん かけ	木綿豆腐 50 片栗粉 4 菜種油 6 ベビーホタテ 10 むきエビ 20 あさり 10 玉葱 ゆで 30 人参 皮剥(ゆ 10 ピーマン(ゆで 10 中華味 0.5 食塩 0.3 白こしょう 0.01 片栗粉 1	50	魚みそ 煮 さば・50g 50 生姜(ゆで) 3 大根 皮剥(ゆ 30 人参 皮剥(ゆ 20 減塩みそ 10 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 2 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5	50	揚げ出 し豆腐 木綿豆腐 50 片栗粉 4 菜種油 6 減塩しょうゆ(5 食塩 0.1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 30 生姜(ゆで) 3 ししとうがらし 5 貝割大根(ゆで 3		食用色素(紅) 0.01 甘納豆 金時 12		魚の唐 揚げ	精白米 84	パン	バターロール30 メロンパン65g	30 65	米飯	精白米 84	84	ハニー マスター ードチ キン	若鶏もも 皮な 50 オレンジ(濃縮 10 減塩しょうゆ(5 生姜(ゆで) 1 オレンジ(濃縮 20 減塩しょうゆ(5 上白糖 3 穀物酢 3 はちみつ 3 粒入りマスター 3 サニーレタス(5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100				
	豚肉と 大根の 煮物	豚並肉(肩・脂 20 大根 皮剥(ゆ 20 人参 皮剥(ゆ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ(5 上白糖 1	20	南瓜煮 物 西洋かぼちゃ(40 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 1 かつおだし 0.5	40	みそ炒 め 若鶏もも 皮な 20 ピーマン(ゆで 10 赤ピーマン(ゆ 10 黄ピーマン(ゆ 10 菜種油 1 減塩みそ 6 上白糖 2		かぶの 酢の物 かぶ 皮剥(ゆ 30 刻み昆布 0.5 食塩 0.1 穀物酢 5 上白糖 2.5 いりごま 0.5		煮物 豚並肉(肩・脂 15 たけのこ 水煮 20 人参 皮剥(ゆ 10 グリーンピース(3 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15		サラダ トマト(ゆで) 20 きゅうり(ゆで 20 鶏卵 25 穀物酢 5		米飯	精白米 84	84	ハニー マスター ードチ キン	若鶏もも 皮な 50 オレンジ(濃縮 10 減塩しょうゆ(5 生姜(ゆで) 1 オレンジ(濃縮 20 減塩しょうゆ(5 上白糖 3 穀物酢 3 はちみつ 3 粒入りマスター 3 サニーレタス(5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100					
	茶碗蒸 し	若鶏むね 皮な 5 ほうれん草(ゆ 15	5	玉葱の 玉葱 ゆで 20	20	茶碗蒸 し		茶碗蒸 し		煮物 豚並肉(肩・脂 15 たけのこ 水煮 20 人参 皮剥(ゆ 10 グリーンピース(3 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15		サラダ トマト(ゆで) 20 きゅうり(ゆで 20 鶏卵 25 穀物酢 5		米飯	精白米 84	84	ハニー マスター ードチ キン	若鶏もも 皮な 50 オレンジ(濃縮 10 減塩しょうゆ(5 生姜(ゆで) 1 オレンジ(濃縮 20 減塩しょうゆ(5 上白糖 3 穀物酢 3 はちみつ 3 粒入りマスター 3 サニーレタス(5		牛乳 牛乳 100		牛乳 牛乳 100					

献立表(週間)

透析 2

	2月8日(木)		2月9日(金)		2月10日(土)		2月11日(日)		2月12日(月)		2月13日(火)		2月14日(水)								
昼	みりん風調味料	2.5	かつおだし	0.5	マリネ	人参 皮剥(ゆ)	5	鶏卵	25	食塩	0.3	調合油	3	食塩	0.1						
	煮干しだし	15				オリーブ油	3	かつお・昆布だ	50	白こしょう	0.01	減塩しょうゆ(ゆ)	2.5	白こしょう	0.01						
	さやえんどう	4	白菜の	白菜(ゆで)	60	穀物酢	3	合成清酒	1.25	果物盛	もも缶(果肉)	20	白こしょう	0.01	チョコ	クリーム(植物)	20				
			お浸し	減塩しょうゆ(ゆ)	2.5	食塩	0.2	みりん風調味料	1.25	り合わ	パイナップル	20	オニオンソテ	玉葱(ゆで)	30	ムース	牛乳 1000ml	30			
	ゴマ和	小松菜(ゆで)	50	かつおだし	1	白こしょう	0.01	淡口醤油	1.25	せ	みかん缶詰(果)	10	ー	人参 皮剥(ゆ)	5	ー	ミルクチョコレ	20			
	え	減塩しょうゆ(ゆ)	2.5	みかん缶詰(果)	40	パセリ(粉)	0.1	食塩	0.25					無塩バター	2		ゼラチン	0.8			
		上白糖	0.5	果物				蓋物	生ふ	ゼリー	はちみつレモン	60		無塩バター	2		水	10			
		ごま	0.5			ソテー	さやえんどう(ゆ)	20	えのき茸(水煮)	20				食塩	0.2		クリーム(植物)	5			
	味噌炒	さやいんげん(ゆ)	30				菜種油	1	なが芋(ゆで)	10				減塩しょうゆ(ゆ)	0.01		ミルクチョコレ	5			
	め	玉葱(ゆで)	30				食塩	0.2	かつお・昆布だ	20				白こしょう	0.01						
		人参 皮剥(ゆ)	10			果物	西洋なし(缶詰)	40					フルー								
		無塩バター	3						黄桃缶	20			ツみつ								
		減塩みそ	4					果物	西洋なし(缶詰)	20			豆								
	果物	りんご(缶詰)	40						クリーム(植物)	15											
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			
	塩焼き	そい 40g	40	フライ	尾付きえび	20	豚肉と	豚ももスライス	60	焼き魚	すずき・40g	40	チキン	若鶏もも(皮なし)	60	魚塩焼	ほっけ・60g	60	魚の葱	さけ・60g	60
		大根 皮剥(ゆ)	40	盛り合	生椎茸	10	野菜の	じゃが芋(ゆで)	20	きのこ	食塩	0.2	カツ	食塩	0.1	き	トマト(ゆで)	15	ソース	生姜(ゆで)	3
		しそ	1	わせ	ししとうがらし	5	旨煮	ごぼう(ゆで)	30	添え	白こしょう	0.01		白こしょう	0.01		サラダ菜(ゆで)	5		葱(ゆで)	20
		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		薄力粉 1等	4		減塩正油パック	5		減塩しょうゆ(ゆ)	2.5
					鶏卵	3		生椎茸	10		生椎茸(ゆで)	10		鶏卵	3					上白糖	1
	みそお	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		パン粉(乾燥)	3	煮物	じゃが芋(ゆで)	60		ブロッコリー	10
	でん	鶏卵	25		菜種油	10		えんどう(ゆで)	5		菜種油	2		菜種油	10		人参 皮剥(ゆ)	20		減塩しょうゆ(ゆ)	5
		さやいんげん(ゆ)	10		レタス(ゆで)	5		減塩しょうゆ(ゆ)	7.5		合成清酒	2.5		ブロッコリー	15		上白糖	1	煮物	里芋(ゆで)	30
		人参 皮剥(ゆ)	15		ソースパック	5		上白糖	2		みりん風調味料	2.5		マヨネーズ	5		みりん風調味料	1		人参 皮剥(ゆ)	10
		減塩みそ	5					合成清酒	2.5		小葱(ゆで)	3		ケチャップパッ	8		煮干しだし	15		減塩しょうゆ(ゆ)	5
		合成清酒	2.5	サラダ	キャベツ(ゆで)	20		減塩しょうゆ(ゆ)	2		減塩正油パック	5					菜種油	1		上白糖	1
		上白糖	1		ミニトマト(ゆ)	15		煮干しだし	30				わかめ	きゅうり(ゆで)	20		グリーンピース(ゆ)	3		煮干しだし	15
		みりん風調味料	2.5		鶏卵	25	海藻サ	海藻サラダ	2	おから	おから(新製法)	20		酢正油	0.5					カットわかめ	0.5
	もずく	もずく	50		マヨネーズパッ	10	ラダ	きゅうり(ゆで)	10	の炒り	ひじき	0.5				酢の物	白菜(ゆで)	40	温野菜	カリフラワー	30
	の酢物	生姜(ゆで)	2					トマト(ゆで)	40	煮	乾椎茸	0.5					きゅうり(ゆで)	20	サラダ	人参 皮剥(ゆ)	5
		穀物酢	5	煮物	かぶ 皮剥(ゆ)	40		減塩しょうゆ(ゆ)	2.5		人参 皮剥(ゆ)	5					穀物酢	2.5		ノンオイルレッシング	5
		減塩しょうゆ(ゆ)	2.5		人参 皮剥(ゆ)	10		穀物酢	5		葱(ゆで)	5					上白糖	1			
		上白糖	3		さやえんどう(ゆ)	5		調合油	3		菜種油	3					食塩	0.2	炒め煮	大根 皮剥(ゆ)	40
					減塩しょうゆ(ゆ)	5		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(ゆ)	2.5	白和え	しぼり豆腐	20					人参 皮剥(ゆ)	20
	椀物	茶そば	20		上白糖	1	煮物	乾椎茸	0.5		上白糖	0.5								かつとろろ昆布	0.5
		葱(ゆで)	5		かつおだし	15		えのき茸	20		みりん風調味料	2.5		いりごま	1.5	とろろ	かつとろろ昆布	0.5	和え	なが芋(ゆで)	40
		乾椎茸	0.5					ぶなしめじ	30		煮干しだし	15		減塩みそ	8					小葱(ゆで)	1
		減塩しょうゆ(ゆ)	5	豆腐田	木綿豆腐	50		減塩しょうゆ(ゆ)	2.5	サラダ	トマト(ゆで)	20		ほうれん草(ゆ)	25					減塩しょうゆ(ゆ)	2.5
		かつお・昆布だ	75	菜	減塩みそ	5		上白糖	0.5		ブロッコリー	30		マヨネーズパッ	10					青りんごゼリー	60
					はちみつ	5					マヨネーズパッ	10									
	デザート	エネプリンいち	40				デザート	粉飴(5g・75g)	58	鳴門煮	カットわかめ	0.5	エリン	エリンギ	30						
											葱(ゆで)	5	ー	にら(葉・ゆで)	10						
														オリーブ油	1						
														減塩しょうゆ(ゆ)	2.5						
														白こしょう	0.01						

献立表(週間)

透析 2

	2月8日(木)		2月9日(金)		2月10日(土)		2月11日(日)		2月12日(月)		2月13日(火)		2月14日(水)	
夕							減塩しょうゆ (2.5 煮干しだし 15							
							デザート ト エネプリンいち 40							
栄養価	1765 kcal 蛋白質 58.4 g	1728 kcal 蛋白質 57.7 g	1727 kcal 蛋白質 54.4 g	1760 kcal 蛋白質 57.1 g	1773 kcal 蛋白質 59.7 g	1711 kcal 蛋白質 57.3 g	1712 kcal 蛋白質 56.9 g	脂質 48.4 g 炭水化 264.9 g	脂質 43.4 g 炭水化 267.7 g	脂質 43.2 g 炭水化 275.4 g	脂質 48.4 g 炭水化 264.9 g	脂質 43.7 g 炭水化 275.7 g	脂質 47.8 g 炭水化 253.0 g	脂質 45.8 g 炭水化 258.7 g
	塩分 5.9 g	塩分 5.5 g	塩分 5.6 g	塩分 5.7 g	塩分 5.1 g	塩分 5.8 g	塩分 5.6 g							

献立表(週間)

透析 2

Table with columns for dates from 2月15日 (木) to 2月21日 (水) and rows for various food items and their quantities across different meals.

献立表(週間)

透析 2

	2月15日(木)		2月16日(金)		2月17日(土)		2月18日(日)		2月19日(月)		2月20日(火)		2月21日(水)	
夕						上白糖 1 白こしょう 0.01			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		
					オニオンと舞茸ソテ	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					杏仁フルーツ ゼリー	杏仁フルーツ 60 はちみつレモン 60		
栄養価	1702 kcal 蛋白質 58.1 g 脂質 40.6 g 炭水化 265.8 g 塩分 5.4 g	1772 kcal 蛋白質 59.1 g 脂質 50.0 g 炭水化 258.3 g 塩分 5.7 g	1704 kcal 蛋白質 59.5 g 脂質 41.0 g 炭水化 265.5 g 塩分 5.9 g	1802 kcal 蛋白質 56.9 g 脂質 47.1 g 炭水化 277.6 g 塩分 5.4 g	1709 kcal 蛋白質 57.3 g 脂質 45.9 g 炭水化 256.0 g 塩分 5.6 g	1761 kcal 蛋白質 57.3 g 脂質 47.4 g 炭水化 266.5 g 塩分 5.8 g	1720 kcal 蛋白質 58.7 g 脂質 46.1 g 炭水化 259.9 g 塩分 5.8 g							

献立表(週間)

透析 2

	2月22日(木)			2月23日(金)			2月24日(土)			2月25日(日)			2月26日(月)			2月27日(火)			2月28日(水)																
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														
	小松菜の炒煮	小松菜 ゆで 赤ピーマン(ゆ 油揚げ 菜種油 減塩しょうゆ(2.5 上白糖	20 10 10 1 2.5 1	焼き魚	あじ・40g 食塩 しそ(ゆで)	40 0.2 1	切り干し大根 人参 皮剥(ゆ 菜種油 減塩しょうゆ(2.5 上白糖	3 10 1 2.5 1	豆腐の 野菜あんかけ 人参 皮剥(ゆ 減塩しょうゆ(5 上白糖 合成清酒 みりん風調味料 片栗粉 小葱(ゆで)	25 30 5 5 1 1 1 1 1 2	野菜炒り卵 鶏卵 かつおだし キャベツ ゆで グリーンアスパ 人参 皮剥(ゆ 食塩	50 5 20 10 10 0.5	五目煮 さつま揚げ 大根 皮剥(ゆ 人参 皮剥(ゆ 乾椎茸(ゆで) さやいんげん(10 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 煮干しだし	20 50 10 0.5 10 2.5 1 20	鮭甘塩 焼き 人参と小松菜 もやし ゆで 人参 皮剥(ゆ のナムル ごま 減塩しょうゆ(2.5 穀物酢 上白糖 ごま油	20 1 20 5 7.5 1 2.5 2.5 2 5 2 0.5	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				
	茹で卵	鶏卵 塩パック0.3g	25 0.3	みそ汁	玉葱 ゆで 大根 葉 淡色辛みそ 煮干しだし	20 20 10 150	カリフラワー のゴマ 醤油和え	ぶなしめじ カリフラワー 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 いりごま	10 20 2.5 0.5 0.5	サラダ	トマト(ゆで) 黄ピーマン(ゆ 赤ピーマン(ゆ 穀物酢 オリーブ油 食塩 白こしょう	30 5 5 5 3 0.2 0.01	きゅうり きゅうり(ゆで 梅干し(調味漬 みりん風調味料 上白糖	30 2 0.5 0.2	チンゲンサイ 玉葱 ゆで 赤ピーマン(ゆ 菜種油 減塩しょうゆ(5 上白糖	20 10 10 1 5 1	塩たらし たらこ しそ 白菜のお浸し 梅干し(調味漬 みりん風調味料 白菜(ゆで)	20 10 1 2 2.5 40	みそ汁	木綿豆腐 カットわかめ 小葱(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	30 0.5 2 10 150	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100		
	味付けのり	味付けのり	1	みそ汁	小松菜 ゆで 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	20 2 10 150	みそ汁	玉葱 ゆで もやし ゆで 小葱(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 2 10 150	のり佃煮	減塩あまのり佃煮	8	みそ汁	さやえんどう(5 ぶなしめじ 白菜(ゆで) 淡色辛みそ 煮干しだし	5 10 20 10 150	みそ汁	キャベツ ゆで ほうれん草(ゆ 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	みそ汁	キャベツ ゆで ほうれん草(ゆ 淡色辛みそ 煮干しだし	20 10 10 150	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	そば	そば ゆで かつおだし 昆布だし 減塩しょうゆ(7.5 みりん風調味料 合成清酒 上白糖 葱(ゆで)	210 75 75 7.5 1.25 1.25 0.5 5	米飯	精白米	84	煮魚	まこがれい・40 生姜 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 合成清酒 里芋 ゆで 小松菜 ゆで	40 2 7.5 1 2.5 20 20	ホットドック ドッグパン40g フランクフルト ケチャップ キャベツ ゆで 菜種油	40 16.3 5 15 1	グラタン	若鶏もも 皮な 尾なしえび 玉葱 ゆで 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 1000ml コンソメ 白こしょう パン粉(乾燥) パルメザンチー	30 10 15 6 10 80 0.5 0.01 3 0.1	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
	ザンギ	若鶏もも 皮な 生姜 減塩しょうゆ(5 合成清酒 薄力粉 1等 調合油 サニーレタス レモン	40 3 5 1 6 6 5 10	三平汁	まだら・20g 木綿豆腐 じゃが芋 ゆで 大根 皮剥(ゆ 人参 皮剥(ゆ 小松菜 ゆで 葱(ゆで) 生姜 食塩 合成清酒 昆布だし	20 25 25 20 10 10 5 0.5 1 2.5 150	焼き魚	さけ・60g 食塩 大根 皮剥(ゆ しそ(ゆで) 減塩しょうゆ(2.5 炒煮 じゃが芋 ゆで 人参 皮剥(ゆ 菜種油 減塩しょうゆ(5 上白糖	60 0.2 40 0.5 2.5 30 10 1 1 5 1	天ぷら	尾付きえび さつま芋(ゆで 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ 薄力粉 1等 鶏卵 菜種油 減塩正油パック	20 20 30 5 15 5 15 5	煮魚	まこがれい・40 生姜 減塩しょうゆ(7.5 上白糖 合成清酒 里芋 ゆで 小松菜 ゆで	40 2 7.5 1 2.5 20 20	ケンチン煮	木綿豆腐 大根 皮剥(ゆ 人参 皮剥(ゆ 減塩しょうゆ(5 上白糖 みりん風調味料 煮干しだし	10 20 10 5 1 2.5 15	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84					
	大根なます	大根 皮剥(ゆ はつかだいこん きゅうり(ゆで 穀物酢 上白糖 食塩	40 5 10 5 3 0.3	味噌炒め	焼き竹輪 キャベツ ゆで もやし ゆで 人参 皮剥(ゆ 減塩みそ 無塩バター	10 15 20 5 3 1	野菜ス ティック マヨネーズパッ	きゅうり(ゆで 大根 皮剥(ゆ マヨネーズパッ	30 30 10	肉じゃが	じゃが芋 ゆで 若鶏むね皮なし 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ	40 10 20 10	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ きゅうり(ゆで 人参 皮剥(ゆ 穀物酢	30 10 5 5	フレンチサラダ	きょうな ゆで 黄ピーマン(ゆ トマト(ゆで) 鶏卵 マヨネーズパッ	20 5 10 25 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					
	焼きかぼちゃ	西洋かぼちゃ(40 食塩 白こしょう プロセスチーズ	0.2 0.01 5	味噌炒め	焼き竹輪 キャベツ ゆで もやし ゆで 人参 皮剥(ゆ 減塩みそ 無塩バター	10 15 20 5 3 1	卵豆腐 鶏卵 煮干しだし 減塩しょうゆ(2 生姜	25 25 2 2	肉じゃが	じゃが芋 ゆで 若鶏むね皮なし 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ	40 10 20 10	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ きゅうり(ゆで 人参 皮剥(ゆ 穀物酢	30 10 5 5	フレンチサラダ	きょうな ゆで 黄ピーマン(ゆ トマト(ゆで) 鶏卵 マヨネーズパッ	20 5 10 25 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						
	焼きかぼちゃ	西洋かぼちゃ(40 食塩 白こしょう プロセスチーズ	0.2 0.01 5	味噌炒め	焼き竹輪 キャベツ ゆで もやし ゆで 人参 皮剥(ゆ 減塩みそ 無塩バター	10 15 20 5 3 1	卵豆腐 鶏卵 煮干しだし 減塩しょうゆ(2 生姜	25 25 2 2	肉じゃが	じゃが芋 ゆで 若鶏むね皮なし 玉葱 ゆで 人参 皮剥(ゆ	40 10 20 10	酢の物	かぶ 皮剥(ゆ きゅうり(ゆで 人参 皮剥(ゆ 穀物酢	30 10 5 5	フレンチサラダ	きょうな ゆで 黄ピーマン(ゆ トマト(ゆで) 鶏卵 マヨネーズパッ	20 5 10 25 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						

献立表(週間)

透析 2

	2月22日(木)		2月23日(金)		2月24日(土)		2月25日(日)		2月26日(月)		2月27日(火)		2月28日(水)	
夕									ソテー	玉葱 ゆで 20			煮物	ぶなしめじ(ゆ 30
										貝割大根・芽 5				切りみつば ゆ 2
										菜種油 1				減塩しょうゆ(5
										食塩 0.2				昆布だし 15
										白こしょう 0.01				かつおだし 15
													ゼリー	青りんごゼリー 60
栄養価	1731 kcal	蛋白質 57.4 g	1711 kcal	蛋白質 50.5 g	1718 kcal	蛋白質 56.4 g	1796 kcal	蛋白質 58.5 g	1788 kcal	蛋白質 55.7 g	1781 kcal	蛋白質 58.2 g	1739 kcal	蛋白質 57.6 g
	脂質 47.2 g	炭水化 259.7 g	脂質 46.6 g	炭水化 262.6 g	脂質 49.8 g	炭水化 251.3 g	脂質 47.5 g	炭水化 278.2 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
	塩分 5.6 g		塩分 5.4 g		塩分 5.2 g		塩分 5.5 g		塩分 5.5 g		塩分 5.4 g		塩分 5.5 g	