透析２

献立表(週間)

	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	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
	豆腐の	木綿豆腐	50	塩たら	たらこ	5	鮭マヨ	さけ水煮缶詰	20	野菜卵	キャベツ　ゆで	50	小松菜	小松菜　ゆで	20	焼き魚	あじ・40ｇ	40	切り干	切干し大根	3
	かにあ	かにかま	10	こと湯	しそ	0.5	サラダ	大根　皮剥（ゆ	50	とじ	人参　皮剥（ゆ	5	の炒煮	赤ピーマン（ゆ	10		食塩	0.2	し大根	人参　皮剥（ゆ	10
	んかけ	さやえんどう（	5	葉和え	和種なばな　ゆ	20		しそ	0.5		鶏卵	25		油揚げ	10		しそ（ゆで）	1	の煮物	菜種油	1
		生姜（ゆで）	2		湯葉　干し	1		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ（	5		菜種油	1					減塩しょうゆ（	2.5
		淡口醤油	1		減塩しょうゆ（	2.5					みりん風調味料	2.5		減塩しょうゆ（	2.5	いんげ	さやいんげん（	20		上白糖	1
		鶏ガラスープ	0.2				切干大	切干し大根	5		煮干しだし	30		上白糖	1	んソテ	人参　皮剥（ゆ	10		煮干しだし	10
		片栗粉	1	野菜炒	キャベツ　ゆで	20	根梅肉	人参　皮剥（ゆ	5							ー	菜種油	1			
				め煮	ピーマン（ゆで	10	和え	生椎茸	5	二色浸	もやし　ゆで	40	茹で卵	鶏卵	25		食塩	0.3	蒸し豆	木綿豆腐	75
	チンゲ	チンゲンサイ	50		人参　皮剥（ゆ	10		梅干し（調味漬	3	し	ピーマン（ゆで	10		塩ﾊﾟｯｸ0.3ｇ	0.3		白こしょう	0.01	腐	減塩正油パック	5
	ン菜の	人参　皮剥（ゆ	10		菜種油	1		上白糖	1		減塩しょうゆ（	5									
	和え物	減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	2.5					削り節	0.5	みそ汁	玉葱　ゆで	20	カリフ	ぶなしめじ	10	サラダ	トマト（ゆで）	30
		上白糖	1		上白糖	1	のり佃	減塩あまのり佃	8					大根　葉	20	ラワー	カリフラワー	20		黄ピーマン（ゆ	5
							煮			胡瓜の	きゅうり（ゆで	50		淡色辛みそ	10	のゴマ	減塩しょうゆ（	2.5		赤ピーマン（ゆ	5
	浅漬け	きゅうり（ゆで	20	大豆と	だいず水煮缶詰	15				酢物	穀物酢	5		煮干しだし	150	醤油和	上白糖	0.5		穀物酢	5
		食塩	0.1	昆布の	刻み昆布	0.5	みそ汁	白菜（ゆで）	30		上白糖	3				え	いりごま	0.5		オリーブ油	3
				煮物	減塩しょうゆ（	2.5		なす（ゆで）	10		食塩	0.3	味付け	味付けのり	1					食塩	0.3
	みそ汁	大根　皮剥（ゆ	20		上白糖	0.5		葱（ゆで）	5		いりごま	0.5	のり				小松菜　ゆで	20		白こしょう	0.01
		大根　葉（ゆで	10					淡色辛みそ	10								棒麩	2			
		淡色辛みそ	10	みそ汁	棒麩	1		煮干しだし	150	みそ汁	大根　皮剥（ゆ	30	牛乳	牛乳	100		淡色辛みそ	10	みそ汁	玉葱　ゆで	20
		煮干しだし	150		カットわかめ	0.5					貝割大根（ゆで	5					煮干しだし	150		もやし　ゆで	10
					淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100		淡色辛みそ	10								小葱（ゆで）	2
	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150					煮干しだし	150				牛乳	牛乳	100		淡色辛みそ	10
																				煮干しだし	150
				牛乳	牛乳	100				牛乳	牛乳	100									
																			牛乳	牛乳	100
昼	五目う	うどん　ゆで	260	米飯	精白米	84	パン：	オレンジロール	80	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	赤飯	もち米	84	米飯	精白米	84
	どん	ほうれん草（ゆ	20				オレン										あずき　全粒・	8			
		さやえんどう（	4	回鍋肉	豚ばら	30	ジロー			蒸し豚	豚ももスライス	30	ザンギ	若鶏もも　皮な	40		塩ﾊﾟｯｸ0.3ｇ	0.3	焼き魚	さけ・60ｇ	60
		葱（ゆで）	5		キャベツ　ゆで	70	ル			肉あん	生姜	2		生姜	3					食塩	0.3
		かつお・昆布だ	150		ピーマン（ゆで	10				かけ	玉葱　ゆで	30		減塩しょうゆ（	5	魚のフ	まだら・60ｇ	60		大根　皮剥（ゆ	40
		減塩しょうゆ（	10		葱（ゆで）	15	和風豆	木綿豆腐	40		ピーマン（ゆで	10		合成清酒	1	ライ	食塩	0.3		しそ（ゆで）	0.5
		みりん風調味料	2.5		菜種油	2	腐ハン	鶏ひき肉	30		乾椎茸（ゆで）	0.3		薄力粉　１等	6		白こしょう	0.01		減塩正油パック	5
					減塩みそ	8	バーグ	玉葱　ゆで	40		菜種油	3		調合油	6		薄力粉　１等	5			
	ポテト	じゃが芋　ゆで	50		上白糖	1		鶏卵	3		減塩しょうゆ（	5		サニーレタス	5		鶏卵	3	炒煮	じゃが芋　ゆで	30
	コロッ	合挽肉	20		トウバンジャン	1		なが芋（ゆで）	5		上白糖	1		レモン	10		パン粉（乾燥）	8		人参　皮剥（ゆ	10
	ケ	玉葱　ゆで	40					片栗粉	3		煮干しだし	30					菜種油	10		菜種油	1
		白こしょう	0.01	南瓜の	かぼちゃ（ゆで	40		白こしょう	0.01		片栗粉	1	大根な	大根　皮剥（ゆ	40		サラダ菜（ゆで	5		減塩しょうゆ（	5
		薄力粉　１等	5	煮物	スナップえんど	10		菜種油	2				ます	はつかだいこん	5		ミニトマト（ゆ	15		上白糖	1
		鶏卵	3		減塩しょうゆ（	2.5		大根　皮剥（ゆ	30	桜ポテ	じゃが芋　ゆで	30		きゅうり（ゆで	10		マヨネーズパッ	10			
		パン粉（乾燥）	6		上白糖	0.5		しそ	1	ト	たらこ	6		穀物酢	5				野菜ス	きゅうり（ゆで	30
		菜種油	10		煮干しだし	15		減塩正油パック	5		食塩	0.1		上白糖	3	酢の物	かぶ　皮剥（ゆ	60	ティッ	大根　皮剥（ゆ	30
		キャベツ　ゆで	25								白こしょう	0.01		食塩	0.3		人参　皮剥（ゆ	5	ク	マヨネーズパッ	10
		ソースパック	5	ほうれ	ほうれん草（ゆ	40	ポトフ	若鶏もも　皮な	20		グリンピース（	5					上白糖	3			
				ん草の	ぶなしめじ	15		ベーコン	5				焼きか	西洋かぼちゃ（	40		穀物酢	5	卵豆腐	鶏卵	25
	果物	黄桃缶	40	あえ物	減塩しょうゆ（	2.5		じゃが芋　ゆで	20	煮物	干しずいき　ゆ	2	ぼちゃ	食塩	0.2		食塩	0.2	あんか	煮干しだし	25
								マッシュルーム	5		さやえんどう（	3		白こしょう	0.01				け	減塩しょうゆ（	2
	デザー	エネプリンマン	40	揚げな	なす（ゆで）	40		コンソメ	0.5		減塩しょうゆ（	2.5		プロセスチーズ	5	菜の花	和種なばな　ゆ	20		生姜	2

透析２

献立表(週間)

	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	ト			す	菜種油	5		パセリ（粉	0.5		上白糖	0.5		パセリ（粉	0.1	の炒め物	赤ピーマン	5		減塩しょうゆ（	2.5
					小葱（ゆで）	2					削り節	0.5					オリーブ油	1		上白糖	1
					減塩しょうゆ（	2.5	イタリアンサラダ	トマト（ゆで）	20				味噌浸し	カットわかめ	0.5		かき油	2		片栗粉	1
								きゅうり（ゆで	20	湯豆腐	木綿豆腐	25		白菜	40		減塩しょうゆ（	2.5		貝割大根・芽	5
				果物	みかん缶詰（果	40		玉葱　ゆで	10		減塩正油パック	5		葱	3						
								穀物酢	5		葱（ゆで）	2		減塩みそ	5	蓋物	生ふ	5	果物	りんご　缶詰	40
								オリーブ油	3					上白糖	0.3		茶そば	10			
								減塩しょうゆ（	2.5	果物	りんご　缶詰	60					小葱	3			
								白こしょう	0.01		クリーム（植物	20	果物	みかん缶詰（果	40		減塩しょうゆ（	5			
											マービー　液状	5					昆布だし	15			
							果物	もも缶（果肉）	40								かつおだし	15			
							ジュース	きになる野菜（	125							果物	西洋なし（缶詰	40			
																漬物	大根　皮剥（ゆ	20			
																	食塩	0.1			
																	しそ（ゆで）	0.2			
夕	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	五目炊き込みご飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
											若鶏もも　皮な	10									
	魚塩焼き	そい　60ｇ	60	えびフライ	尾付きえび	40	揚げ魚チリソース	まだら・60ｇ	60		生椎茸	10	照焼魚	ぶり・60ｇ	60	豚ばらキャベツ炒め	豚ばら	40	鶏つくね揚げあんかけ	鶏ひき肉	30
		しそ（ゆで）	0.5		白こしょう	0.01		食塩	0.2		人参　皮剥（ゆ	3		減塩しょうゆ（	5		キャベツ　ゆで	60		玉葱　ゆで	20
		大根　皮剥（ゆ	40		薄力粉　１等	6		白こしょう	0.01		ごぼう　ゆで	5		上白糖	1		人参　皮剥（ゆ	10		生椎茸　ゆで	3
		減塩しょうゆ（	2.5		鶏卵	5		薄力粉　１等	3		油揚げ	2		みりん風調味料	2.5		ピーマン（ゆで	10		鶏卵	3
					パン粉（乾燥）	10		菜種油	6		減塩しょうゆ（	5		合成清酒	1		生姜	3		パン粉（乾燥）	3
	野菜サラダ	きょうな　ゆで	10		菜種油	6		ケチャップ	5		合成清酒	1		大根　皮剥（ゆ	50		減塩しょうゆ（	5		菜種油	10
		キャベツ　ゆで	30		トマト（ゆで）	15		穀物酢	2.5		みりん風調味料	1		しそ	1		合成清酒	5		人参　皮剥（ゆ	20
		ミニトマト（ゆ	15		サラダ菜（ゆで	5		減塩しょうゆ（	2.5		グリンピース（	3		減塩正油パック	5		上白糖	3		生椎茸　ゆで	10
		マヨネーズパッ	10		ソースパック	5		上白糖	2		かつおだし	30					片栗粉	3		減塩しょうゆ（	7.5
								合成清酒	2.5				きんぴらごぼう	ごぼう　ゆで	40		鶏ガラスープ	1		合成清酒	2.5
	団子の煮物	鶏ひき肉	20	茶椀蒸し	鶏卵	50		ごま油	1	魚塩焼き	さば・60ｇ	60		人参　皮剥（ゆ	10		ごま油	2		みりん風調味料	2.5
		木綿豆腐	40		煮干しだし	50		にんにく	1		大根　皮剥（ゆ	40		しらたき	20		白こしょう	0.01		片栗粉	1
		中力粉　２等	5		かつおだし	50		生姜	1		しそ（ゆで）	0.5		ごま油	1		ブロッコリー	20		生姜	1
		脱脂粉乳	3		若鶏ささ身	10		トウバンジャン	0.5		減塩正油パック	5		減塩しょうゆ（	5						
		大根　皮付（ゆ	20		ぎんなん　ゆで	3		ラー油	0.5					上白糖	1	三杯酢	きゅうり（ゆで	30	お浸し	白菜（ゆで）	50
		人参　皮剥（ゆ	10		なると	8		葱（ゆで）	20	筑前煮	乾椎茸（ゆで）	0.5		煮干しだし	15		生姜	2		減塩しょうゆ（	5
		減塩しょうゆ（	2.5		糸みつば　ゆで	2		片栗粉	1		里芋　ゆで	25		いりごま	0.5		穀物酢	5			
		上白糖	1		食塩	0.3		サニーレタス	5		人参　皮剥（ゆ	15					上白糖	3	ブロッコリー	ブロッコリー	30
		煮干しだし	15		みりん風調味料	1					さやいんげん（	10	マカロニサラダ	マカロニ　乾	4		減塩しょうゆ（	2.5		マヨネーズ	10
							とびっこと野菜の和え物	大根　皮剥（ゆ	30		菜種油	3		きゅうり（ゆで	20					サラダ白こしょう	0.01
	ゼリー	はちみつレモン	60	もやしのナムル	もやし　ゆで	40		人参　皮剥（ゆ	5		減塩しょうゆ（	5		ロースハム	8	炒煮	大根　皮剥（ゆ	40			
					小松菜　ゆで	10		小葱（ゆで）	2		上白糖	1		マヨネーズ	10		凍り豆腐	1	煮浸し	きょうな　ゆで	50
					人参　皮剥（ゆ	5		減塩しょうゆ（	2.5					白こしょう	0.01		菜種油	1		減塩しょうゆ（	2.5
					生姜	2		上白糖	1	サラダ	キャベツ　ゆで	40					減塩しょうゆ（	2.5		みりん風調味料	2.5
					いりごま	0.5		とびっこ	5		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		上白糖	0.5			
					ごま油	2					マヨネーズ	10		えのき茸	20		煮干しだし	10			
					減塩しょうゆ（	2.5	卵とじ	鶏卵	25		白こしょう	0.01		無塩バター	3						
					上白糖	1		玉葱　ゆで	20					食塩	0.3	ゼリー	はちみつレモン	60			
					穀物酢	2.5		葱（ゆで）	5					白こしょう	0.01						
								食塩	0.3												

透析２

献立表(週間)

	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	杏仁フルーツ	白こしょう 0.01 杏仁フルーツ 60								
			ゼリー	青りんごゼリー 60	ゼリー	はちみつレモン 60								
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1802 kcal 蛋白質 56.9 g 脂質 47.1 g 炭水化 277.6 g 塩分 5.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1745 kcal 蛋白質 57.2 g 脂質 43.3 g 炭水化 271.0 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1761 kcal 蛋白質 57.3 g 脂質 47.4 g 炭水化 266.5 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1721 kcal 蛋白質 58.8 g 脂質 46.1 g 炭水化 260.0 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1731 kcal 蛋白質 57.4 g 脂質 47.2 g 炭水化 259.7 g 塩分 5.6 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1861 kcal 蛋白質 57.8 g 脂質 47.9 g 炭水化 288.3 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1720 kcal 蛋白質 56.8 g 脂質 49.8 g 炭水化 251.8 g 塩分 5.8 g	

透析２

献立表(週間)

	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	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
	豆腐の野菜あんかけ	木綿豆腐	25	野菜炒り卵	鶏卵	50	五目煮	さつま揚げ	20	鮭甘塩焼き	秋鮭塩焼き（骨	40	きんぴら	ごぼう　ゆで	40	野菜ソテー	キャベツ　ゆで	50	野菜卵炒め	鶏卵	25
		玉葱　ゆで	30		かつおだし	5		大根　皮剥（ゆ	50		しそ（ゆで）	1		人参　皮剥（ゆ	10		玉葱　ゆで	10		ほうれん草（ゆ	20
		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（ゆで）	0.5	人参と小松菜のナムル	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		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		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		ごま	1									
		片栗粉	1	チンゲン菜の炒め煮	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	鶏肉照焼き	若鶏もも　皮な	40	五目ひじき	ひじき	3
		小葱（ゆで）	2		玉葱　ゆで	10					穀物酢	2.5		食塩	0.2		減塩しょうゆ（	2.5		人参　皮剥（ゆ	10
					赤ピーマン（ゆ	10	塩たらこ	たらこ	5		上白糖	2		上白糖	0.1		上白糖	1.5		菜種油	1
	きゅうりの梅肉和え	きゅうり（ゆで	30		菜種油	1		しそ	1		ごま油	0.5		菜種油	1		ブロッコリー	10		減塩しょうゆ（	5
		梅干し（調味漬	2		減塩しょうゆ（	5								パセリ	1		マヨネーズパッ	10		上白糖	1
		みりん風調味料	0.5		上白糖	1	白菜のお浸し	白菜（ゆで）	30	ソテー	キャベツ　ゆで	30								煮干しだし	10
		上白糖	0.2					減塩しょうゆ（	2.5		ピーマン（ゆで	5	野菜サラダ	きょうな　ゆで	20	みそ汁	小松菜　ゆで	20			
				梅和え	梅干し（調味漬	2		かつお節	0.5		菜種油	1		玉葱　ゆで	10		もやし　ゆで	20	佃煮	減塩あまのり佃	8
	のり佃煮	減塩あまのり佃	8		みりん風調味料	2.5					食塩	0.25		黄ピーマン	5		淡色辛みそ	10			
					白菜（ゆで）	40	みそ汁	木綿豆腐	30		白こしょう	0.01		穀物酢	5		煮干しだし	150	みそ汁	キャベツ　ゆで	30
								カットわかめ	0.5					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		棒麸	2						
	牛乳	牛乳	100											淡色辛みそ	10						
														煮干しだし	150						
													牛乳	牛乳	100						
昼	そば	そば　ゆで	210	米飯	精白米	84	ホットドック	ドッグパン40ｇ	40	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
		かつおだし	75					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	チキンロール	鶏ひき肉	30	ハヤシライス	豚ももスライス	40	魚の生姜焼き	さわら・40ｇ	40	ガタタン	大根　皮剥（ゆ	30
		減塩しょうゆ（	7.5		生姜	2		キャベツ　ゆで	15		食塩	0.15		玉葱　ゆで	50		食塩	0.2		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	グラタン	若鶏もも　皮な	30		玉葱　ゆで	10		ハヤシルウ	9		生姜（ゆで）	3		ベビーホタテ	10
		葱（ゆで）	5		里芋　ゆで	20		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	15		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	けんちん煮	木綿豆腐	10		薄力粉　１等	10		ケチャップ	5		グリンピース	5		菜種油	1		なると	5
		玉葱　ゆで	30		大根　皮剥（ゆ	20		牛乳　1000ｍｌ	80		ピーマン（ゆで	5					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	グリーンサラダ	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		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		トマト（ゆで）	15	冷奴	木綿豆腐	50		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
													春雨の中華風	緑豆春雨	5		減塩正油パック	5		合成清酒	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		玉葱　ゆで	40					みりん風調味料	2.5

透析２

献立表(週間)

	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	チサラダ	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		トマト（ゆで）	10		はつかだいこん	5		ごま油	1						
		人参　皮剥（ゆ	10		穀物酢	5		鶏卵	25		穀物酢	5		食塩	0.2				炒め物	キャベツ　ゆで	20
		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					玉葱　ゆで	10
		減塩しょうゆ（	5		食塩	0.2					食塩	0.2		中華味	0.3					人参　皮剥（ゆ	5
		上白糖	1				果物	りんご　缶詰	40		白こしょう	0.01								ピーマン（ゆで	8
		小葱（ゆで）	1	温野菜サラダ	スナップえんど	20							果物	みかん缶詰（果	40					調合油	1
					カリフラワー	30	ジュース	カロリーミック	125	煮物	西洋かぼちゃ（	20								食塩	0.2
	ゴマ和え	小松菜　ゆで	50		マヨネーズ	5					いんげん　ゆで	10								白こしょう	0.01
		ごま	1								生椎茸　ゆで	5									
		減塩しょうゆ（	2.5	果物	りんご　缶詰	40	ゼリー	はちみつレモン	60		減塩しょうゆ（	5							野菜サラダ	きゅうり（ゆで	20
		上白糖	0.5								上白糖	1								トマト（ゆで）	20
											煮干しだし	15								カットわかめ	0.5
	果物	もも缶（果肉）	40																	いりごま	0.5
										チンゲンサイのソテー	玉葱　ゆで	10								穀物酢	5
											チンゲンサイ	10								調合油	3
											菜種油	1								減塩しょうゆ（	2.5
											食塩	0.2								白こしょう	0.01
											白こしょう	0.01									
																			長ネギのポワレ	葱（ゆで）	30
										果物	ぶどう　缶詰	40								オリーブ油	3
																				食塩	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	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
	マヨネーズ焼	ささ身	50	メンチカツ	合挽肉	60	鶏の西京焼	若鶏もも　皮な	60	おろし煮	まだら・40ｇ	40	焼き魚	あかうお・80ｇ	80	豚カツ	豚角肉（肩ロー	40	魚のおろしあん	まだら・60ｇ	60
		食塩	0.3		玉葱　ゆで	40		減塩みそ	5		片栗粉	2		大根　皮剥（ゆ	40		食塩	0.2		食塩	0.2
		黒こしょう	0.01		鶏卵	3		みりん風調味料	2.5		菜種油	6		しそ（ゆで）	1		白こしょう	0.01		白こしょう	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		合成清酒	1
		パセリ（粉	0.1		牛乳	3		大根　皮剥（ゆ	40		減塩しょうゆ（	7.5					鶏卵	3		薄力粉　１等	2
		サニーレタス（	5		食塩	0.2		しそ（ゆで）	0.5		上白糖	3	ホタテのオイスターソース	ベビーホタテ	20		パン粉（乾燥）	5		ごま油	2
					白こしょう	0.01					合成清酒	2.5		玉葱　ゆで	30		菜種油	6		大根　皮剥（ゆ	50
	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		大根　皮剥（ゆ	40		人参　皮剥（ゆ	10		パセリ	1.5		小松菜　ゆで	10
		人参　皮剥（ゆ	10		鶏卵	3		減塩しょうゆ（	2.5					ぶなしめじ（ゆ	15		ブロッコリー	10		人参　皮剥（ゆ	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		ピーマン（ゆで	5		ソースパック	5		葱（ゆで）	5
		菜種油	2		菜種油	12		さやえんどう（	5		鶏ひき肉	5		ごま油	1					生姜	1
		減塩しょうゆ（	2.5		ケチャップ	5					玉葱　ゆで	20		かき油	5	野菜サラダ	キャベツ　ゆで	20		減塩しょうゆ（	5
		合成清酒	1		ウスターソース	2.5	きのこの和え物	生椎茸	10		葱（ゆで）	5		白こしょう	0.01		トマト（ゆで）	20		上白糖	1
		煮干しだし	15		キャベツ　ゆで	25		えのき茸	10		菜種油	1.5					鶏卵	25		みりん風調味料	2.5
		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		マヨネーズパッ	10		合成清酒	1
								エリンギ	10		生姜	2.5		無塩バター	3					片栗粉	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	30			
		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	スパゲッティサラダ	スパゲティ　乾	6
		減塩みそ	2.5		しそ	1					上白糖	0.5	ゼリー	青りんごゼリー	60		人参　皮剥（ゆ	10		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		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			

透析２

献立表(週間)

	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（ 2.5		上白糖 1		菜種油 1		片栗粉 0.5				煮干しだし 15	カリフラワー	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		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			ゼリー	青りんごゼリー 60	ポテトサラダ	じゃが芋 ゆで 40			大根の味噌煮	大根 皮剥（ゆ 60		穀物酢 5
			南瓜のサラダ	西洋かぼちゃ（ 30				きゅうり（ゆで 15				大根 葉（ゆで 20		上白糖 3
	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58		きゅうり（ゆで 15				人参 皮剥（ゆ 5				減塩みそ 5		ゆず（果皮） 1
				玉葱 ゆで 10				ロースハム 5				上白糖 2		
				マヨネーズ 10				マヨネーズ 10				煮干しだし 5	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58
								白こしょう 0.01						
			ソテー	玉葱 ゆで 20										
				貝割大根・芽 5			煮物	ぶなしめじ（ゆ 30						
				菜種油 1				切りみつば ゆ 2						
				食塩 0.2				減塩しょうゆ（ 5						
				白こしょう 0.01				昆布だし 15						
								かつおだし 15						
							デザート	エネプリンマン 40						
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1796 kcal 蛋白質 58.5 g 脂質 47.5 g 炭水化 278.2 g 塩分 5.5 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1788 kcal 蛋白質 55.7 g 脂質 50.0 g 炭水化 266.9 g 塩分 5.5 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1782 kcal 蛋白質 58.3 g 脂質 42.0 g 炭水化 285.8 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1732 kcal 蛋白質 55.9 g 脂質 48.0 g 炭水化 260.6 g 塩分 5.6 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1781 kcal 蛋白質 59.9 g 脂質 41.7 g 炭水化 284.3 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1720 kcal 蛋白質 59.5 g 脂質 48.5 g 炭水化 250.3 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1768 kcal 蛋白質 50.8 g 脂質 48.9 g 炭水化 272.3 g 塩分 5.8 g	

透析２

献立表(週間)

	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	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
	豆腐そぼろかけ	木綿豆腐	50	焼き生揚げ	生揚げ	35	白菜の軟らか煮	白菜（ゆで）	100	野菜炒め煮	キャベツ　ゆで	80	焼き魚	さけ・20ｇ	20	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	40
		鶏ひき肉	10		白こしょう	0.01		人参　皮剥（ゆ	10		ピーマン（ゆで	10		食塩	0.1		ほうれん草（ゆ	10		合成清酒	1
		ごま油	1		菜種油	1		えんどう　ゆで	6		黄ピーマン（ゆ	10		しそ（ゆで）	0.5		人参　皮剥（ゆ	10		淡色辛みそ	2
		減塩しょうゆ（	2.5		ブロッコリー	15		減塩しょうゆ（	2.5		人参　皮剥（ゆ	10					玉葱　ゆで	40		みりん風調味料	1
		上白糖	1		減塩正油パック	5		上白糖	1		減塩しょうゆ（	5	切干大根煮	切干し大根	3		減塩しょうゆ（	2.5		濃口醤油	1
		合成清酒	1					煮干しだし	30		合成清酒	1		人参　皮剥（ゆ	10		上白糖	1		ブロッコリー	20
		さやいんげん（	10	ほうれん草の炒煮	ほうれん草（ゆ	50					みりん風調味料	1		乾椎茸（ゆで）	0.5		みりん風調味料	1		マヨネーズ	10
					人参　皮剥（ゆ	10	温泉卵	温泉卵	50					さやいんげん（	10		煮干しだし	30			
	炒煮	もやし　ゆで	40		焼き竹輪	10		温泉卵のたれ	4	おからの炒り煮	おから（新製法	20		減塩しょうゆ（	5				五目煮	人参　皮剥（ゆ	10
		さつま揚げ	10		菜種油	1					ひじき	0.2		上白糖	1	塩たらこ	たらこ	10		れんこん　ゆで	20
		ピーマン（ゆで	5		減塩しょうゆ（	2.5	切り干し大根の和え物	切干し大根	3		乾椎茸（ゆで）	0.3		煮干しだし	15		しそ	0.5		板こんにゃく	10
		菜種油	1		上白糖	1		人参　皮剥（ゆ	5		人参　皮剥（ゆ	5								真昆布	1
		減塩しょうゆ（	2.5					しそ	0.3		葱（ゆで）	5	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	みそ汁	白菜（ゆで）	30		減塩しょうゆ（	2.5		調合油	2		ぶなしめじ（ゆ	10		いりごま	1		上白糖	1
					棒麩	2					濃口醤油	3		淡色辛みそ	10		減塩しょうゆ（	2.5		片栗粉	1
	白菜の生姜醤油	白菜（ゆで）	60		淡色辛みそ	10	みそ汁	もやし　ゆで	30		上白糖	1		煮干しだし	150		上白糖	0.5			
		生姜	3		煮干しだし	150		小葱（ゆで）	2		みりん風調味料	1							味付けのり	味付けのり	1
		減塩しょうゆ（	2.5					淡色辛みそ	10		煮干しだし	10	漬物	パリッコ	10	みそ汁	チンゲンサイ	20			
				漬物	なす　しば漬	10		煮干しだし	150								なす（ゆで）	20			
	みそ汁	チンゲンサイ	20							みそ汁	大根　葉（ゆで	20	牛乳	牛乳	100		淡色辛みそ	10	みそ汁	キャベツ　ゆで	20
		大根　皮剥	20	牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100		大根　皮剥（ゆ	10					煮干しだし	150		人参　皮剥（ゆ	10
		淡色辛みそ	10								淡色辛みそ	10								淡色辛みそ	10
		煮干しだし	150								煮干しだし	150				牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150
	牛乳	牛乳	100							一夜漬け	なす（ゆで）	15							牛乳	牛乳	100
											刻み昆布	0.1									
											食塩	0.1									
										牛乳	牛乳	100									
昼	ソース焼きそば	蒸し中華めん	150	米飯	精白米	84	パン	南瓜パン40ｇ	80	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
		豚ももスライス	40																		
		キャベツ　ゆで	30	揚げ魚のあんかけ	まだら・40ｇ	40	マカロニグラタン	マカロニ　乾	10	焼き魚ときのこソテー	そい　50ｇ	50	肉鍋	豚ももスライス	20	チキンカレー	若鶏もも　皮な	20	魚塩麹焼き	あかうお・40ｇ	40
		人参　皮剥（ゆ	15		片栗粉	4		若鶏もも　皮な	10		食塩	0.2		玉葱　ゆで	20		玉葱　ゆで	25		塩こうじ	2
		玉葱　ゆで	20		菜種油	6		玉葱　ゆで	20		白こしょう	0.01		たけのこ　水煮	20		人参　皮剥（ゆ	15		合成清酒	2
		ピーマン（ゆで	10		生姜（ゆで）	3		マッシュルーム	10		生椎茸　ゆで	10		人参　皮剥（ゆ	10		無塩バター	3		赤ピーマン（ゆ	30
		菜種油	5		きくらげ（ゆで	0.5		無塩バター	3		ぶなしめじ（ゆ	10		しらたき	15		薄力粉　１等	3		しそ（ゆで）	0.5
		食塩	0.3		ぶなしめじ（ゆ	20		薄力粉　１等	8		人参　皮剥（ゆ	10		葱（ゆで）	7.5		牛乳	10		マヨネーズ	10
		白こしょう	0.01		貝割大根（ゆで	10		牛乳　1000ｍｌ	80		えんどう　ゆで	5		減塩しょうゆ（	5		カレー粉	0.5			
		かき油	3		減塩しょうゆ（	5		食塩	0.2		菜種油	1		上白糖	0.5		カレールウ	8	大根なます	大根　皮剥（ゆ	50
		中濃ソース	5		上白糖	1		パン粉（乾燥）	0.5		減塩しょうゆ（	5		煮干しだし	15		ケチャップ	1		人参　皮剥（ゆ	10
					片栗粉	1		パルメザンチー	0.5		上白糖	1		みりん風調味料	1.25		ウスターソース	2.5		穀物酢	5
	南瓜サラダ	かぼちゃ（ゆで	40		煮干しだし	30		パセリ（粉	0.2		みりん風調味料	2.5					ワイン（白）	2		上白糖	3
		きゅうり（ゆで	10								合成清酒	2.5	中華風サラダ	もやし　ゆで	30					食塩	0.2
		マヨネーズ	10	炊合せ	大根　皮剥（ゆ	20	千切り野菜サラダ	大根　皮剥（ゆ	30					きゅうり（ゆで	10	サラダ	キャベツ　ゆで	20		いりごま	0.5
		白こしょう	0.01		鶏卵	25		きゅうり（ゆで	20	イカの酢みそ和え	するめいか	10		かにかま	5		トマト（ゆで）	20			
		サニーレタス	8		人参　皮剥（ゆ	15		きょうな　ゆで	10		葱（ゆで）	20		カットわかめ	0.5		ブロッコリー	10	ビーフンソテ	ビーフン	5
					菜種油	3		トマト（ゆで）	20		減塩みそ	8		減塩しょうゆ（	2.5		鶏卵	25		玉葱　ゆで	40

透析２

献立表(週間)

	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)	
昼	バンサンスー	カットわかめ	0.5		減塩しょうゆ（	5		減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	5		穀物酢	5		穀物酢	5	一	ピーマン（ゆで	8
		緑豆春雨	2		上白糖	1		穀物酢	5		穀物酢	5		上白糖	3		調合油	3		菜種油	3
		葱（ゆで）	5		煮干しだし	15		調合油	3					ごま油	1		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.3
		穀物酢	5					白こしょう	0.01	野菜サラダ	ブロッコリー	20		いりごま	0.5		白こしょう	0.01		黒こしょう	0.01
		食塩	0.2	長いもの酢の物	なが芋　水煮	30					人参　皮剥（ゆ	5									
		上白糖	1		きゅうり（ゆで	10	ソテー	小松菜　ゆで	30		マヨネーズパッ	10	長芋のｵｲｽﾀｰ炒め	なが芋（ゆで）	30	ソテー	緑豆春雨	5	二色浸し	白菜（ゆで）	30
		ごま油	2		穀物酢	5		人参　皮剥（ゆ	10					大根　葉（ゆで	5		ピーマン（ゆで	10		小松菜　ゆで	30
					上白糖	3		菜種油	1	卵豆腐	鶏卵	20		無塩バター	1.5		ホールカーネル	10		減塩しょうゆ（	5
	果物	もも缶（果肉）	40		食塩	0.2		食塩	0.3		煮干しだし	20		合成清酒	1		菜種油	1		みりん風調味料	1
		クリーム（植物	15					白こしょう	0.01		食塩	0.2		かき油	1		食塩	0.2			
		マービー　液状	3	磯和え	もやし　ゆで	40					小葱（ゆで）	2		食塩	0.1		白こしょう	0.01	果物	もも缶（果肉）	40
					人参　皮剥（ゆ	5	果物	もも缶（果肉）	40												
					焼きのり	0.3		クリーム（植物	10	果物	パインアップル	40	ほうれん草の味噌和え	ほうれん草（ゆ	40	果物	ぶどう　缶詰	40			
					減塩しょうゆ（	2.5		マービー　液状	3					減塩みそ	2.5						
														上白糖	0.5						
				果物	みかん缶詰（果	40								かつお・昆布だ	2						
					クリーム（植物	20															
					マービー　液状	5							果物	みかん缶詰（果	40						
													デザート	エネプリンいち	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
	魚フライ	まだら・40ｇ	40	鶏肉ケチャップ煮	若鶏もも　皮な	20	魚フライ	ほっけ・60ｇ	60	揚げ鶏ネギソース	若鶏もも　皮な	50	えびと野菜のフリッター	尾なしえび	60	煮魚	まこがれい・80	80	カツ卵とじ	豚角肉（肩ロー	30
		白こしょう	0.01		玉葱　ゆで	20		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ（	2.5		ブロッコリー	30		生姜	2		白こしょう	0.01
		薄力粉　１等	2		人参　皮剥（ゆ	10		薄力粉　１等	5		合成清酒	2.5		食塩	0.2		減塩しょうゆ（	5		薄力粉　１等	1.5
		鶏卵	5		食塩	0.2		鶏卵	3		鶏卵	3		薄力粉　１等	8		上白糖	1.5		鶏卵	1.5
		パン粉（乾燥）	5		ケチャップ	10		パン粉（乾燥）	8		薄力粉　１等	5		片栗粉	2		合成清酒	2.5		パン粉（乾燥）	2.5
		菜種油	6		ウスターソース	2.5		菜種油	8		菜種油	8		鶏卵	10		人参　皮剥（ゆ	15		菜種油	4
		ブロッコリー	30		クリーム（植物	5		サラダ菜（ゆで	6		いりごま	1		菜種油	10		小松菜　ゆで	20		玉葱　ゆで	40
		ミニトマト（ゆ	15		グリーンアスパ	15		ソースパック	5		葱（ゆで）	10		サニーレタス（	5					生椎茸　ゆで	10
		ソースパック	5		黄ピーマン（ゆ	10					減塩しょうゆ（	5		ケチャップパッ	8	筍の酢味噌かけ	たけのこ　ゆで	30		減塩しょうゆ（	7.5
							おかか煮	ふき　ゆで	40		上白糖	1					カットわかめ	0.5		上白糖	1
	かにあんかけ	かぶ　皮剥（ゆ	50	酢ばす	れんこん　ゆで	30		減塩しょうゆ（	5		合成清酒	3	南瓜のコンソメ煮	かぼちゃ（ゆで	30		減塩みそ	5		みりん風調味料	2.5
		人参　皮剥（ゆ	15		赤ピーマン（ゆ	10		上白糖	0.5		ごま油	1		玉葱　ゆで	20		上白糖	3		煮干しだし	30
		かにかま	5		食塩	0.2		煮干しだし	15		さやいんげん（	20		コンソメ	0.5		穀物酢	5		鶏卵	25
		グリンピース（	3		上白糖	3		削り節	0.5					食塩	0.2					グリンピース（	3
		食塩	0.2		穀物酢	5				炊き合わせ	大根　皮剥（ゆ	20				野菜サラダ	きゅうり（ゆで	20			
		かつお・昆布だ	20				チンゲン菜ゴマ和え	チンゲンサイ	50		人参　皮剥（ゆ	15	ピーナツ和え	キャベツ　ゆで	30		大根　皮剥（ゆ	20	焼き茄子	なす（ゆで）	60
		片栗粉	1	温野菜サラダ	スナップえんど	30		減塩しょうゆ（	2.5		乾椎茸（ゆで）	1		ピーマン（ゆで	5		セロリー（ゆで	10		削り節	0.2
					人参　皮剥（ゆ	8		上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	5		ピーナッツバタ	5		赤ピーマン（ゆ	3		減塩正油パック	5
	めかぶの和え物	めかぶわかめ	30	ゴマドレッシング	カリフラワー	20		ごま	1		上白糖	1		減塩しょうゆ（	2.5		マヨネーズ	15			
		減塩しょうゆ（	2.5		マヨネーズ	15					煮干しだし	15		上白糖	0.5				野菜サラダ	きゅうり（ゆで	25
		上白糖	0.5		上白糖	1	酢みそ添え	むきあさり	10		えんどう　ゆで	4				鳩サブレ	薄力粉　１等	10		はつかだいこん	5
		みりん風調味料	2.5		いりごま	1		カットわかめ	0.5				ソテー	チンゲンサイ	30		有塩バター	6		トマト（ゆで）	20
								葱（ゆで）	40	ポテトサラダ	じゃが芋　ゆで	30		人参　皮剥（ゆ	10		上白糖	8		マヨネーズ	10
	卵とじ	鶏卵	25	ソテー	ほうれん草（ゆ	10		穀物酢	2.5		きゅうり（ゆで	10		菜種油	2		鶏卵	10			
		キャベツ　ゆで	40		玉葱　ゆで	20		減塩みそ	3		人参　皮剥（ゆ	5		食塩	0.2		ベーキングパウ	1	煮物	西洋かぼちゃ（	50
		小葱（ゆで）	2		ホールカーネル	10		上白糖	3		マヨネーズ	8								減塩しょうゆ（	2.5

透析２

献立表(週間)

	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		菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01		菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01	ゼリー	はちみつレモン 60		食塩 0.2 白こしょう 0.01 トマト（ゆで） 20 サラダ菜（ゆで 5 とろろ和え ｶｯﾄとろろ昆布 1 きゅうり（ゆで 20 減塩しょうゆ（ 2.5 穀物酢 2.5 ゼリー はちみつレモン 60	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58				上白糖 0.5 煮干しだし 5
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1708 kcal 蛋白質 58.7 g 脂質 48.5 g 炭水化 251.8 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1745 kcal 蛋白質 51.7 g 脂質 49.4 g 炭水化 268.7 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1723 kcal 蛋白質 56.6 g 脂質 45.7 g 炭水化 262.2 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1782 kcal 蛋白質 54.5 g 脂質 41.6 g 炭水化 287.5 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1799 kcal 蛋白質 53.2 g 脂質 48.0 g 炭水化 280.5 g 塩分 5.0 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1738 kcal 蛋白質 57.1 g 脂質 42.8 g 炭水化 269.7 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1761 kcal 蛋白質 56.3 g 脂質 47.1 g 炭水化 269.1 g 塩分 5.3 g	

透析２

献立表(週間)

	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)		
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
	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	炒煮	もやし　ゆで	30	卵豆腐あんかけ	鶏卵	20	ツナと玉葱の炒め物	ライトツナ缶（	20	卵とじ	鶏卵	50
		キャベツ　ゆで	50		もやし　ゆで	30		牛乳	5		人参　皮剥（ゆ	10		煮干しだし	20		玉葱　ゆで	20		玉葱　ゆで	30
		人参　皮剥（ゆ	10		人参　皮剥（ゆ	10		無塩バター	0.5		菜種油	1		淡口醤油	2.5		赤ピーマン（ゆ	5		さやいんげん（	15
		ピーマン（ゆで	10		ピーマン（ゆで	10		食塩	0.1		減塩しょうゆ（	5		生姜（ゆで）	2		グリンピース	3		減塩しょうゆ（	5
		ごま油	1		菜種油	2		白こしょう	0.01		上白糖	1		減塩しょうゆ（	2.5		菜種油	2		上白糖	1
		かき油	3		中華味	0.5								上白糖	1		中華味	0.5		みりん風調味料	2.5
		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	ひきわり納豆	挽きわり納豆	20		片栗粉	1		食塩	0.3		煮干しだし	30
					上白糖	1		人参　皮剥（ゆ	10		葱（ゆで）	2		貝割大根（ゆで	5		白こしょう	0.01			
	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	20					グリンピース（	5		減塩正油パック	5							チンゲン菜の炒め煮	はんぺん	10
		玉葱　ゆで	10	煮物	焼き竹輪	10		菜種油	1				ひじきの炒め煮	ひじき	2	人参と水菜のナムル	もやし　ゆで	30		チンゲンサイ	40
		かにかま	5		たけのこ　水煮	40		減塩しょうゆ（	2.5	ゴマ和え	和種なばな　ゆ	20		人参　皮剥（ゆ	10		きょうな　ゆで	10		人参　皮剥（ゆ	10
		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ（	2.5		上白糖	1		ごま	4		グリンピース（	3		人参　皮剥（ゆ	10		菜種油	1
					上白糖	1		いりごま	0.5		減塩しょうゆ（	2.5		菜種油	1		減塩しょうゆ（	2.5		減塩しょうゆ（	2.5
	あさりの佃煮	むきあさり	10								上白糖	0.5		減塩しょうゆ（	2.5		穀物酢	5		上白糖	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					上白糖	1		上白糖	2		ごま	1
		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.1		穀物酢	5	みそ汁	きょうな　ゆで	10					ごま油	1			
		上白糖	2		ゆかり	0.3		上白糖	3		じゃが芋　ゆで	10	たいみそ	たいみそ	8				味付けのり	味付けのり	1
								減塩しょうゆ（	2.5		淡色辛みそ	10				のり佃煮	減塩あまのり佃	8			
	みそ汁	木綿豆腐	30	みそ汁	カットわかめ	0.5					煮干しだし	150									
		小松菜　ゆで	10		えのき茸	20	みそ汁	葉大根・葉、生	20				みそ汁	大根　葉（ゆで	20				みそ汁	小松菜　ゆで	30
		淡色辛みそ	10		小葱（ゆで）	2		人参　皮剥（ゆ	5	牛乳	牛乳	100		棒麸	1	みそ汁	白菜（ゆで）	20		えのき茸	10
		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10					淡色辛みそ	10		木綿豆腐	30		淡色辛みそ	10
					煮干しだし	150		煮干しだし	150					煮干しだし	150		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150
	牛乳	牛乳	100														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	鶏塩そうめん	げんたそうめん	85	米飯	精白米	84	ハンバーガー	バンズパン50ｇ	50	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84
		若鶏もも　皮な	20					合挽肉	40												
		食塩	0.5	豚肉ごま焼き	豚ももスライス	50		玉葱　ゆで	40	煮魚	まこがれい・70	70	鶏肉クリーム煮	若鶏もも　皮な	40	魚の香草焼き	まだら・50ｇ	50	魚三五八焼き	ほっけ（三五八	60
		鶏ガラスープ	0.15		生姜	2.5		人参　皮剥（ゆ	8		生姜	3		白こしょう	0.01		食塩	0.2		大根　皮剥（ゆ	40
		かつお・昆布だ	150		無塩バター	1.7		鶏卵	5		減塩しょうゆ（	10		人参　皮剥（ゆ	15		白こしょう	0.01		しそ（ゆで）	1
		淡口醤油	0.5		減塩しょうゆ（	4.2		パン粉（乾燥）	5		上白糖	2		玉葱　ゆで	20		パン粉（乾燥）	1		減塩正油パック	5
		小葱（ゆで）	5		みりん風調味料	2.1		白こしょう	0.01		合成清酒	1.5		マッシュルーム	10		タイム	0.1			
					いりごま	1.7		菜種油	1		みりん風調味料	1.5		無塩バター	5		パセリ	0.1	野菜ソテー	キャベツ　ゆで	30
	魚パン粉焼き	まだら・40ｇ	40		調合油	0.8		ケチャップ	8		人参　皮剥（ゆ	10		薄力粉　１等	5		無塩バター	3		ピーマン（ゆで	5
		白こしょう	0.01		ブロッコリー	10		キャベツ　ゆで	20		スナップえんど	10		牛乳	40		オリーブ油	3		人参　皮剥（ゆ	5
		パン粉（乾燥）	3		カリフラワー	10		サラダ菜（ゆで	3					クリーム（植物	8		サニーレタス	3		菜種油	1
		菜種油	1							お浸し	ほうれん草（ゆ	30		コンソメ	0.5		ソースパック	5		食塩	0.3
		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		減塩しょうゆ（	2.5		食塩	0.2					白こしょう	0.01
		人参　皮剥（ゆ	5		人参　皮剥（ゆ	10		菜種油	2					白こしょう	0.01	炊合せ	大根　皮剥（ゆ	15			
		マヨネーズ	5		さやいんげん（	10		食塩	0.2	梅肉和え	きゅうり（ゆで	20		パセリ（粉	0.2		たけのこ　水煮	20	和え物	きゅうり（ゆで	20
					減塩しょうゆ（	2.5		白こしょう	0.01		しそ	0.3					生椎茸	5		春雨	3
					上白糖	0.5					梅干し（調味漬	2	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
	スイートポテト	さつま芋（ゆで	30		かつお・昆布だ	20	野菜サラダ	きゅうり（ゆで	30		削り節	0.2		人参　皮剥（ゆ	5		減塩しょうゆ（	5		上白糖	0.5
		無塩バター	3					トマト（ゆで）	20					きゅうり（ゆで	10		上白糖	1		ごま油	0.5
		上白糖	5					鶏卵	25	はんぺんマヨ	はんぺん	20		穀物酢	5		合成清酒	2.5			
		牛乳	10	春雨サラダ	緑豆春雨	6		穀物酢	5		マヨネーズ	5		調合油	3		煮干しだし	15	酒蒸し	あさり	18
					きゅうり（ゆで	20															

透析２

献立表(週間)

	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)	
昼	果物	パインアップル 40		人参　皮剥（ゆ 5		調合油 3	ネーズ焼き			食塩 0.2			合成清酒 5		
				マヨネーズ 10		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	食塩 0.1		
						白こしょう 0.01						きゅうり（ゆで 5	小葱 3		
			芋マッシュ	じゃが芋　ゆで 50			果物	もも缶（果肉） 40	チンゲン菜のお浸し	チンゲンサイ 50		人参　皮剥（ゆ 3			
				食塩 0.2	野菜ジュース	きになる野菜（ 125				減塩しょうゆ（ 2.5		マヨネーズ 8	果物	りんご　缶詰 40	
				無塩バター 3						煮干しだし 2.5		ケチャップ 2		クリーム（植物 20	
				牛乳 5								スイートコーン 5		上白糖 2	
				白こしょう 0.01		果物	もも缶（果肉） 40		筍の煮物	たけのこ　水煮 30					
				パセリ 0.5		クリーム（植物 15				えんどう　ゆで 10	お浸し	ほうれん草（ゆ 40			
						マービー　液状 3				減塩しょうゆ（ 2.5		減塩しょうゆ（ 5			
										みりん風調味料 1					
			果物	西洋なし（缶詰 40						かつお・昆布だ 20	果物	ぶどう　缶詰 40			
									果物	もも缶（果肉） 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
	すき焼き	豚ももスライス 30	魚西京焼	そい　40ｇ 40	照焼魚	すずき・70ｇ 70	ミートローフ	豚ひき肉 50	焼魚	さけ・60ｇ 60	豚生姜焼き	豚かたロース 60	肉団子の甘酢あんかけ	鶏ひき肉 40
		焼き豆腐 30		減塩みそ 3.3		減塩しょうゆ（ 5		パン粉（乾燥） 2		大根　皮剥（ゆ 40		減塩しょうゆ（ 5		玉葱　ゆで 30
		白菜（ゆで） 60		上白糖 0.3		上白糖 1		牛乳 5		しそ（ゆで） 1		上白糖 1		鶏卵 3
		葱（ゆで） 15		みりん風調味料 1.7		みりん風調味料 2.5		食塩 0.3		減塩正油パック 5		合成清酒 2.5		食塩 0.1
		しらたき 3		大根　皮剥（ゆ 40		合成清酒 1		白こしょう 0.01				生姜 3		白こしょう 0.01
		人参　皮剥（ゆ 8		しそ（ゆで） 0.5		大根　皮剥（ゆ 40		玉葱　ゆで 30	麻婆豆腐	木綿豆腐 30		菜種油 2		薄力粉　１等 0
		生椎茸 10		減塩正油パック 5		しそ（ゆで） 1		人参　皮剥（ゆ 5		玉葱　ゆで 50		ブロッコリー 40		玉葱　ゆで 50
		菜種油 3				減塩正油パック 5		グリンピース（ 3		葱（ゆで） 10		鶏卵 25		人参　皮剥（ゆ 20
		減塩しょうゆ（ 10	青菜ソテー	きょうな　ゆで 30				鶏卵 3		にんにく 0.5		マヨネーズパッ 10		乾椎茸 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		ケチャップ 5		生姜（ゆで） 3				菜種油 1
		みりん風調味料 2.5		ソフトマーガリ 1		上白糖 5		人参　皮剥（ゆ 30		減塩しょうゆ（ 5	れんこん炒煮	れんこん　ゆで 50		減塩しょうゆ（ 5
		合成清酒 2.5		食塩 0.2				無塩バター 1		減塩みそ 2		菜種油 1		上白糖 1
				白こしょう 0.01				上白糖 0.5		上白糖 1		減塩しょうゆ（ 2.5		片栗粉 1
	里芋田楽	里芋　ゆで 40			もやしのナムル	もやし　ゆで 30		ブロッコリー 20		合成清酒 2.5		上白糖 0.5		穀物酢 5
		さやえんどう（ 6	茶碗蒸し	くり　甘露煮 6		きゅうり（ゆで 5		マヨネーズ 10		鶏ガラスープ 0.25		とうがらし　乾 0.1		小葱（ゆで） 5
		減塩みそ 6		なると 10		人参　皮剥（ゆ 5				中華味 0.5				
		上白糖 1		乾椎茸 0.3		ごま油 1	コンソメ煮	かぶ　皮剥（ゆ 60		ごま油 1	おろし和え	大根　皮剥（ゆ 40	わかめの煮物	カットわかめ 1
		みりん風調味料 2.5		食塩 0.2		食塩 0.2		人参　皮剥（ゆ 5		片栗粉 1		なめこ 20		油揚げ 10
				かつお・昆布だ 100		いりごま 0.3		コンソメ 0.3		とうがらし　乾 0.2		きゅうり（ゆで 5		人参　皮剥（ゆ 5
	胡瓜の辛し和え	きゅうり（ゆで 20		鶏卵 50				食塩 0.2				穀物酢 5		さやえんどう（ 5
		鶏卵 20		合成清酒 1	豆腐生姜あんかけ	木綿豆腐 25			あちゃら漬け	かぶ　皮剥（ゆ 50		淡口醤油 2.5		菜種油 1
		菜種油 1		みりん風調味料 1		乾椎茸 0.5	蒸し鶏のサラダ	ささ身 10		食塩 0.2				減塩しょうゆ（ 2.5
		減塩しょうゆ（ 2.5				生姜 5		トマト（ゆで） 20		穀物酢 5	ソテー	玉葱　ゆで 40		上白糖 0.5
		粉辛子 0.2	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58		かつお・昆布だ 15		海藻サラダ 1		上白糖 3		人参　皮剥（ゆ 10		
						減塩しょうゆ（ 5		ごま油 1				菜種油 1	なすの味噌煮	さやいんげん（ 20
	もやしのおかかあえ	もやし　ゆで 30				片栗粉 1		減塩しょうゆ（ 2.5	ソテー	キャベツ　ゆで 30		コンソメ 0.5		なす 50
		えんどう　ゆで 4						穀物酢 5		糸みつば　ゆで 10		白こしょう 0.01		減塩みそ 5
		削り節 0.5			ゼリー	はちみつレモン 60		上白糖 1		食塩 0.2				上白糖 1
		減塩しょうゆ（ 2.5						白こしょう 0.01		調合油 2				煮干しだし 10
							オニオンと舞茸ソテ	玉葱　ゆで 20	デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58			デザート	粉飴ﾑｰｽ（ﾗ･ﾌﾗﾝ 58
								まいたけ 5						
								菜種油 1						

透析２

献立表(週間)

	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							一	食塩 0.2 白こしょう 0.01						
							デザート	エネプリンマン 40						
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1708 kcal 蛋白質 59.1 g 脂質 42.0 g 炭水化 266.5 g 塩分 5.0 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1774 kcal 蛋白質 57.9 g 脂質 46.2 g 炭水化 273.8 g 塩分 5.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1750 kcal 蛋白質 56.9 g 脂質 46.7 g 炭水化 267.8 g 塩分 5.4 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1721 kcal 蛋白質 59.6 g 脂質 46.9 g 炭水化 255.9 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1744 kcal 蛋白質 56.3 g 脂質 42.2 g 炭水化 275.9 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1709 kcal 蛋白質 57.4 g 脂質 47.5 g 炭水化 252.8 g 塩分 5.9 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1776 kcal 蛋白質 58.0 g 脂質 47.4 g 炭水化 270.6 g 塩分 5.4 g	

透析２

献立表(週間)

	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)	
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84										
	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										
		赤ピーマン（ゆ	5		玉葱　ゆで	20										
		無塩バター	1		人参　皮剥（ゆ	10										
		食塩	0.2		菜種油	1										
		白こしょう	0.01		中華味	0.5										
					減塩しょうゆ（	2.5										
	蒸し鶏	若鶏もも　皮な	40		上白糖	0.5										
		食塩	0.2													
		しそ（ゆで）	1	納豆	納豆	20										
		マヨネーズ	10		葱（ゆで）	2										
					減塩正油パック	5										
	かぶのレモン和え	かぶ　皮剥（ゆ	20													
		ゆず（果皮）	1	きゅうりの酢の物	きゅうり（ゆで	20										
		レモン（果汁）	5		人参　皮剥（ゆ	5										
		食塩	0.2		穀物酢	5										
		上白糖	3		上白糖	3										
					減塩しょうゆ（	2.5										
	みそ汁	ほうれん草（ゆ	10													
		もやし　ゆで	10	みそ汁	大根　葉（ゆで	10										
		淡色辛みそ	10		キャベツ　ゆで	20										
		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10										
					煮干しだし	150										
	牛乳	牛乳	100													
				牛乳	牛乳	100										
昼	そば	そば　ゆで	200	米飯	精白米	84										
		鶏卵	12.5													
		蒸しかまぼこ	10	揚げ鶏のおろしあんかけ	若鶏もも　皮な	50										
		ほうれん草（ゆ	20		片栗粉	3										
		葱（ゆで）	5		菜種油	7.5										
		かつお・昆布だ	150		玉葱　ゆで	50										
		減塩しょうゆ（	10		ぶなしめじ	20										
		みりん風調味料	2.5		もやし　ゆで	20										
					人参　皮剥（ゆ	5										
	ごま和え	生椎茸	20		大根　皮剥（ゆ	50										
		エリンギ	20		減塩しょうゆ（	7.5										
		さやいんげん（	20		上白糖	1										
		いりごま	0.5		合成清酒	2.5										
		減塩しょうゆ（	2.5		みりん風調味料	2.5										
		上白糖	0.5		かつお・昆布だ	30										
					片栗粉	1										
	切干大根煮	切干し大根	3		糸みつば　ゆで	5										
		人参　皮剥（ゆ	8													
		さやえんどう（	5	煮物	かぶ　皮剥（ゆ	20										
		減塩しょうゆ（	2.5		人参　皮剥（ゆ	15										
		上白糖	0.5		さやいんげん（	15										
		煮干しだし	15		減塩しょうゆ（	5										
					上白糖	1										

透析２

献立表(週間)

	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)	
昼	いもようかん	さつま芋（ゆで	30		煮干しだし	15									
		上白糖	10												
		寒天	1	お浸し	白菜（ゆで）	30									
					減塩しょうゆ（	2.5									
					削り節	0.3									
				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（	5									
				果物	もも缶（果肉）	40									
					クリーム（植物	15									
					マービー　液状	5									
夕	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84									
	魚の生姜焼き	さわら・60ｇ	60	海鮮炒め	するめいか	15									
		菜種油	1		尾なしえび	15									
		合成清酒	2.5		若鶏むね皮なし	15									
		減塩しょうゆ（	5		さやいんげん（	10									
		合成清酒	5		玉葱　ゆで	20									
		生姜（ゆで）	3		きくらげ（乾）	1									
		しそ（ゆで）	1		人参　皮剥（ゆ	10									
					グリンピース	3									
	なす炒煮	なす（ゆで）	30		菜種油	3									
		菜種油	1		減塩しょうゆ（	5									
		減塩しょうゆ（	2.5		中華味	0.5									
		上白糖	0.5		白こしょう	0.01									
					上白糖	1									
	すり長芋	なが芋（ゆで）	20		合成清酒	2.5									
		小葱（ゆで）	1		穀物酢	2.5									
		減塩正油パック	5		片栗粉	2									
					うずら卵　水煮	10									
	はんぺんマヨネーズ焼き	はんぺん	20												
		マヨネーズ	10	揚げ茄子	なす（ゆで）	30									
					菜種油	5									
					生姜（ゆで）	1									
					小葱（ゆで）	3									
	果物	もも缶（果肉）	40		減塩正油パック	5									
		クリーム（植物	10												
				きのこマヨネーズ和え	ぶなしめじ（ゆ	10									
	デザート	エネプリンかぼ	40		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									
					白こしょう	0.01									

透析２

献立表(週間)

	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)	
夕			ゼリー	青りんごゼリー 60										
栄養価	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1713 kcal 蛋白質 58.1 g 脂質 49.7 g 炭水化 252.7 g 塩分 5.8 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1741 kcal 蛋白質 54.7 g 脂質 44.3 g 炭水化 276.3 g 塩分 5.7 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g		ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化 g 塩分 g	