

献立表(週間)

透析 2

	1月1日(火)			1月2日(水)			1月3日(木)			1月4日(金)			1月5日(土)			1月6日(日)			1月7日(月)			
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 しそ (ゆで) 1		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 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		ツナと ライトツナ缶 (20 玉葱 玉葱 ゆで 20 炒め物 赤ピーマン (ゆ 5 グリーンピース 3 菜種油 2 中華味 0.5 食塩 0.3 白こしょう 0.01		卵とじ	冷凍全卵 50 玉葱 ゆで 30 さやいんげん (15 減塩しょうゆ (5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 煮干しだし 30		冷凍全卵 50 アスパ ラのソ テー		グリーンアスパ 20 赤ピーマン (ゆ 5 無塩バター 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01		中華炒 め	もやし ゆで 40 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 中華味 0.5 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 0.5		もやし ゆで 40 玉葱 ゆで 20 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 中華味 0.5 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 0.5
	お浸し	白菜 (ゆで) 60 減塩しょうゆ (2.5 削り節 0.2		チンゲ ン菜の 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		人参と 水菜の ナムル	もやし ゆで 30 きょうな ゆで 10 人参 皮剥 (ゆ 10 減塩しょうゆ (2.5 穀物酢 5 上白糖 2 ごま油 1		チンゲ ン菜の 炒め煮	はんぺん 10 チンゲンサイ 40 人参 皮剥 (ゆ 10 菜種油 1 減塩しょうゆ (2.5 上白糖 1 ごま 1		おおか 和え	大根 皮剥 (ゆ 20 キャベツ ゆで 20 食塩 0.1 濃口醤油 1 上白糖 0.5 削り節 0.3		納豆	納豆 20 葱 (ゆで) 2 減塩正油パック 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		のり佃 煮	減塩あまのり佃 8		味付け のり	味付けのり 1		みそ汁	ほうれん草 (ゆ 20 もやし ゆで 20 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150		みそ汁	大根 葉 (ゆで 10 キャベツ ゆで 20 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	白菜 (ゆで) 20 木綿豆腐 30 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	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	そば	そば ゆで 200 鶏卵 12.5	そば	そば ゆで 200 鶏卵 12.5	米飯	精白米	84
	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		豚カツ	豚もも 脂身な 30 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	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		魚の香 草焼き	まだら・50g 50 食塩 0.2 白こしょう 0.01 パン粉 (乾燥) 1 タイム 0.1 パセリ (粉) 0.1 無塩バター 3 オリーブ油 3 サニーレタス 3 ソースパック 5		魚三五 八焼き	ほっけ (三五八 60 大根 皮剥 (ゆ 40 しそ (ゆで) 1 減塩正油パック 5		野菜ソ テー	キャベツ ゆで 30 ピーマン (ゆで 5 人参 皮剥 (ゆ 5 菜種油 1 食塩 0.3 白こしょう 0.01		揚げ出 し豆腐	木綿豆腐 50 片栗粉 2 菜種油 6 減塩しょうゆ (3 みりん風調味料 2 煮干しだし 30 生姜 3		
				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		れんこ ん煮物	れんこん ゆで 40 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		炊合せ	大根 皮剥 (ゆ 15 たけのこ 水煮 20 生椎茸 5 人参 皮剥 (ゆ 10 減塩しょうゆ (5		和え物	きゅうり (ゆで 20 春雨 3 かにかま 5 煮		レモン	さつま芋 (ゆで 40 上白糖 2.5 レモン (果汁) 1.5		煮物	大根 皮剥 (ゆ 20		

献立表(週間)

透析 2

	1月1日(火)	1月2日(水)	1月3日(木)	1月4日(金)	1月5日(土)	1月6日(日)	1月7日(月)
昼	無塩バター 5 上白糖 2.5 食塩 0.1 くり 甘露煮 5 蒸しかまぼこ 10 蒸しかまぼこ 10 にしん昆布巻 10 きゅうり(ゆで) 20 食塩 0.2 生姜 0.2 もも缶(果肉) 40 みかん缶詰(果) 30	みりん風調味料 2.5 煮干しだし 15 酢の物 かぶ 皮剥(ゆ) 40 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 温野菜 20 サラダ スナップえんど 20 カリフラワー 30 マヨネーズパッ 10	ラダ きゅうり(ゆで) 20 人参 皮剥(ゆ) 5 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01 果物 パイン缶詰 40	上白糖 1 合成清酒 2.5 煮干しだし 15 酒蒸し キャベツ ゆで 20 きゅうり(ゆで) 5 人参 皮剥(ゆ) 3 マヨネーズ 8 ケチャップ 2 スイートコーン 5 お浸し ほうれん草(ゆ) 40 減塩しょうゆ() 5	上白糖 0.5 ごま油 0.5 え あさり 18 合成清酒 5 食塩 0.1 小葱 3 果物 りんご 缶詰 40 クリーム(植物) 20 上白糖 2	ごま和え 生椎茸 ゆで 20 エリンギ 20 さやいんげん() 20 いりごま 0.5 減塩しょうゆ() 2.5 上白糖 0.5 お浸し 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() 5	人参 皮剥(ゆ) 15 さやいんげん() 15 減塩しょうゆ() 5 上白糖 1 煮干しだし 15 お浸し 白菜(ゆで) 30 減塩しょうゆ() 2.5 削り節 0.3 生椎茸 ゆで 20 無塩バター 2 食塩 0.2 さやえんどう() 5 もも缶(果肉) 40 クリーム(植物) 15 マービー 液状 5
味噌煮	大根 葉(ゆで) 20 じゃが芋 ゆで 15 減塩みそ 5 煮干しだし 15	果物 みかん缶詰(果) 40 デザート エネブリンいち 40	果物 ぶどう 缶詰 40				
夕	米飯 精白米 84 ちらし 84 寿司 銀だら 50 西京焼き ぎんだら 50 減塩みそ 5 みりん風調味料 3 上白糖 2 大根 皮剥(ゆ) 10 しょうが(甘酢) 5 しそ(ゆで) 1 お煮しめ なが芋(ゆで) 20 たけのこ 水煮 20 人参 皮剥(ゆ) 10 さやいんげん() 5 真昆布 1 減塩しょうゆ() 5 上白糖 1 合成清酒 2 かつおだし 30	精白米 84 穀物酢 10 上白糖 6 食塩 0.5 鶏卵 25 食塩 0.1 上白糖 0.2 菜種油 0.5 かんびょう 1 かつお・昆布だ 10 濃口醤油 1 上白糖 1 尾なしえび 20 さやえんどう() 5 でんぶ 1 菜の花 50 和種なばな ゆ 2.5 お浸し 2.5 削り節 0.5	米飯 精白米 84 天ぷら きす 20 かぼちゃ(ゆで) 20 ししとうがらし 6 生椎茸 ゆで 10 薄力粉 1等 15 鶏卵 5 菜種油 13 減塩正油パック 5 青菜ソ チンゲンサイ 60 てー ぶなしめじ(ゆ) 10 無塩バター 0 食塩 0.3 白こしょう 0.01 胡瓜の 40 きゅうり(ゆで) 40 ホワイトツナ缶 10 減塩しょうゆ() 2.5 粉辛子 0.2 茶碗蒸し くり 甘露煮 6 ささ身 10 乾椎茸(ゆで) 0.3 ほうれん草(ゆ) 10 鶏卵 30 かつお・昆布だ 90 淡口醤油 2.5 食塩 0.3 合成清酒 1	米飯 精白米 84 豚生姜 60 焼き 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 10 れんこ れんこん ゆで 50 菜種油 1 減塩しょうゆ() 2.5 上白糖 0.5 とうがらし 乾 0.1	米飯 精白米 84 肉団子 40 鶏ひき肉 30 玉葱 ゆで 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) 20 乾椎茸 1 菜種油 1 減塩しょうゆ() 5 上白糖 1 片栗粉 1 穀物酢 5 小葱(ゆで) 5 わかめ 1 カットわかめ 10 油揚げ 10 人参 皮剥(ゆ) 5 さやえんどう() 5 菜種油 1 減塩しょうゆ() 2.5 上白糖 0.5 なすの 40 人参 皮剥(ゆ) 10 菜種油 1 コンソメ 0.5 白こしょう 0.01	米飯 精白米 84 チキンソテー 60 若鶏もも 皮なし 0.3 白こしょう 0.01 菜種油 2 キャベツ ゆで 30 トマト(ゆで) 15 マヨネーズパッ 10 とびっ 20 ご和え 3 小松菜 ゆで 5 減塩しょうゆ() 2.5 上白糖 0.5 とびっこ 5 サラダ きゅうり(ゆで) 30 レタス(ゆで) 20 玉葱 ゆで 10 穀物酢 5 ごま油 3 減塩しょうゆ() 2.5 おろししょうが 1 ゼリー 青りんごゼリー 60	米飯 精白米 84 海鮮炒め 15 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() 10 玉葱 ゆで 20 きくらげ(乾) 1 人参 皮剥(ゆ) 10 グリーンピース 3 菜種油 3 減塩しょうゆ() 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 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 ぶなしめじ(ゆ) 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
和え物	きゅうり(ゆで) 40 カットわかめ 0.5 マヨネーズ 10	南瓜の煮物 西洋かぼちゃ() 50 減塩しょうゆ() 2.5 上白糖 1	茶碗蒸し くり 甘露煮 6 ささ身 10	ソテー 玉葱 ゆで 40 人参 皮剥(ゆ) 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() 20 なす 50 減塩みそ 6 上白糖 1 煮干しだし 10	きりのマヨネーズ和え きのこ 10 マヨネーズ 10 えのき茸(水煮) 10 エリンギ 10 いりごま 1	なすの味噌煮 きりのマヨネーズ和え きのこ 10 マヨネーズ 10 えのき茸(水煮) 10 エリンギ 10 いりごま 1

献立表(週間)

透析 2

	1月1日(火)		1月2日(水)		1月3日(木)		1月4日(金)		1月5日(土)		1月6日(日)		1月7日(月)	
夕						みりん風調味料 1				デザート	粉飴ムス(う・ワン) 58			マヨネーズ 8 食塩 0.1 白こしょう 0.01
栄養価	エネルギー 1891 kcal	蛋白質 53.5 g	エネルギー 1830 kcal	蛋白質 55.3 g	エネルギー 1746 kcal	蛋白質 59.7 g	エネルギー 1709 kcal	蛋白質 57.4 g	エネルギー 1783 kcal	蛋白質 58.7 g	エネルギー 1706 kcal	蛋白質 58.7 g	エネルギー 1732 kcal	蛋白質 54.4 g
	脂質 45.5 g	炭水化 314.6 g	脂質 48.6 g	炭水化 283.8 g	脂質 45.1 g	炭水化 264.1 g	脂質 47.5 g	炭水化 252.9 g	脂質 47.5 g	炭水化 271.4 g	脂質 49.5 g	炭水化 253.5 g	脂質 44.2 g	炭水化 274.1 g
	塩分 5.6 g		塩分 5.7 g		塩分 5.7 g		塩分 5.9 g		塩分 5.5 g		塩分 5.7 g		塩分 5.7 g	
													ゼリー	青りんごゼリー 60

献立表(週間)

透析 2

	1月8日(火)			1月9日(水)			1月10日(木)			1月11日(金)			1月12日(土)			1月13日(日)			1月14日(月)					
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			
	焼き魚	ほっけ・40g	40	野菜卵	キャベツ ゆで	80	鶏肉照	若鶏もも 皮な	20	中華炒	若鶏ささ身	20	焼き魚	ほっけ開き	20	豆腐煮	焼き豆腐	50	干草焼	冷凍全卵	20			
		大根 皮剥(ゆ)	40	とじ	人参 皮剥(ゆ)	10	焼き	減塩しょうゆ(2.5	め	玉葱 ゆで	20		大根 皮剥(ゆ)	40		人参 皮剥(ゆ)	15	き	上白糖	0.5			
		しそ	1		さやいんげん(10		上白糖	0.5		人参 皮剥(ゆ)	10		しそ	0.5		減塩しょうゆ(2.5		食塩	0.15			
		減塩しょうゆ(2.5		かつおだし	20		みりん風調味料	1		キャベツ ゆで	30		減塩正油パック	5		上白糖	0.5		小松菜 ゆで	5			
	野菜ソ	キャベツ ゆで	30		食塩	0.8		ブロッコリー	10		さやえんどう(5		煮干しだし	30		煮干しだし	30		玉葱 ゆで	5			
	テー	きょうな ゆで	10		冷凍全卵	50		カリフラワー	10		ごま油	3	とろろ	なが芋(ゆで)	30		ソテー	キャベツ ゆで	20		人参 皮剥(ゆ)	10		
		菜種油	1	和え物	きゅうり(ゆで)	30		マヨネーズパッ	10		減塩しょうゆ(5	芋	煮干しだし	5		ソテー	人参 皮剥(ゆ)	10	切干大	切干し大根	3		
		食塩	0.3		カットわかめ	0.5	もやし	もやし ゆで	30		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(2.5		ピーマン(ゆで)	10	根の炒	人参 皮剥(ゆ)	10			
		白こしょう	0.01		めんつゆ(スト	1	の炒煮	人参 皮剥(ゆ)	10		片栗粉	1		焼きのり	0.2		菜種油	1	煮	油揚げ	3			
	梅肉和	白菜(ゆで)	40		マヨネーズ	5	油揚げ	油揚げ	5	塩たら	たらこ	5	みそ汁	キャベツ ゆで	30		食塩	0.2		菜種油	2			
	え	梅干し(調味漬	5	切り干し	切干し大根	4	減塩しょうゆ(減塩しょうゆ(2.5	こ	しそ(ゆで)	0.5		生椎茸 ゆで	5		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(5			
		みりん風調味料	2.5	し大根	油揚げ	5	上白糖	上白糖	0.5	えのき	えのき茸	20		淡色辛みそ	10		味付け	味付けのり	1	上白糖	1			
		の炒め		の炒め	菜種油	1		えのき	と胡瓜	えのき	きゅうり(ゆで)	40		煮干しだし	150		のり			煮干しだし	15			
	みそ汁	ほうれん草(ゆ	30	煮	減塩しょうゆ(5	白菜の	白菜(ゆで)	50	の和え	食塩	0.2	漬物	なす しば漬	10		みそ汁	みそ汁	白菜(ゆで)	10				
		葱(ゆで)	5		上白糖	1	香味和	しそ(ゆで)	0.5	物	みりん風調味料	1						みそ汁	玉葱 ゆで	20	棒麩	1		
		淡色辛みそ	10		煮干しだし	15	え	ゆかり	0.5	みそ汁	もやし ゆで	20	牛乳	牛乳	100				大根 葉(ゆで)	10	淡色辛みそ	10		
		煮干しだし	150	みそ汁	玉葱 ゆで	20	みそ汁	いわのり	2		小葱(ゆで)	5							淡色辛みそ	10	煮干しだし	150		
	牛乳	牛乳	100		さやえんどう(5		小葱(ゆで)	2		淡色辛みそ	10							煮干しだし	150	漬物あ	たくあん漬(干	5	
					淡色辛みそ	10		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	100							え	きゅうり(ゆで)	30	きゅうり(ゆで)	30	
				牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100										牛乳	牛乳	100	牛乳	牛乳	100
昼	パン	胚芽ロール	48	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	塩ラー	中華めん ゆで	200	赤飯	精白米	42			
		ホテルブレッド	40												メン	豚もも 赤肉	30		もち米	42				
	スープ	じゃが芋 ゆで	30	魚バタ	まだら・30g	30	豆腐海	木綿豆腐	50	鶏肉の	若鶏もも 皮な	40	揚げ出	木綿豆腐	75		菜種油	1		あずき 全粒・	8			
	煮	ブロッコリー	15	一焼き	白こしょう	0.01	鮮あん	片栗粉	4	塩麴焼	塩こうじ	3	し豆腐	片栗粉	5		生姜(ゆで)	2		ごま塩 1.8g	1.8			
		キャベツ ゆで	10		無塩バター	4	かけ	菜種油	6	き	菜種油	1		菜種油	8		減塩しょうゆ(2.5						
		人参 皮剥(ゆ)	10		もやし ゆで	30		ベビーホタテ	10		ブロッコリー	20		減塩しょうゆ(5		上白糖	1	鯛の塩	あまだい	30			
		コンソメ	0.5		ピーマン(ゆで)	5		むきエビ	20		マヨネーズパッ	10		食塩	0.1		合成清酒	2.5	焼き	食塩	0.1			
		白こしょう	0.01		菜種油	2		あさり	10					みりん風調味料	2.5		しなちく	5		サラダ菜(ゆで)	5			
	ピーマ	赤ピーマン(ゆ	10		食塩	0.2		玉葱 ゆで	30	南瓜煮	西洋かぼちゃ(35		煮干しだし	30		なると	5		大根 皮剥(ゆ)	30			
	ンソテ	黄ピーマン(ゆ	10	酢の物	白こしょう	0.03		人参 皮剥(ゆ)	10	物	濃口醤油	1.25		生姜(ゆで)	3		鶏卵	25		減塩正油パック	5			
	ー	ピーマン(ゆで)	10		なが芋 水煮	30		ピーマン(ゆで)	10		上白糖	0.5		ししとうがらし	5		小葱(ゆで)	3						
		オリーブ油	1		きゅうり(ゆで)	5		中華味	0.5		かつおだし	7.5		貝割大根(ゆで)	3		食塩	0.3	酢の物	なが芋(ゆで)	40			
		食塩	0.3		上白糖	3		食塩	0.3										鶏ガラスープ	2	きゅうり(ゆで)	10		
		白こしょう	0.01		穀物酢	2.5		白こしょう	0.01	こんに	つきこんにやく	40	みそ炒	若鶏もも 皮な	20		白こしょう	0.01		上白糖	3			
					食塩	0.2		片栗粉	1	やくの	えんどう ゆで	5	め	ピーマン(ゆで)	10					穀物酢	5			
	サラダ	レタス(ゆで)	30				豚肉と	豚ばら	30		菜種油	3		赤ピーマン(ゆ	10	鶏のか	若鶏もも 皮な	20		食塩	0.2			
		人参 皮剥(ゆ)	5	噌炒め	なす(ゆで)	20	大根の	大根 皮剥(ゆ)	20		濃口醤油	2.5		黄ピーマン(ゆ	10	ら揚げ	減塩しょうゆ(2.5		白こしょう	0.01	三色炒	ブロッコリー	40
		マヨネーズパッ	10		玉葱 ゆで	20	煮物	人参 皮剥(ゆ)	10		上白糖	0.5		菜種油	1		白こしょう	0.01		合成清酒	1	め	黄ピーマン(ゆ	8
					乾椎茸	0.3		菜種油	1		かつおだし	0.5		減塩みそ	6					薄力粉 1等	4		赤ピーマン(ゆ	8
	果物	西洋なし(缶詰	40		菜種油	3		減塩しょうゆ(5	白菜の	白菜(ゆで)	60		上白糖	2					菜種油	8		菜種油	1
								上白糖	1	お浸し	減塩しょうゆ(2.5	玉葱の	玉葱 ゆで	20					サラダ菜(ゆで)	3		食塩	0.3

献立表(週間)

透析 2

	1月8日(火)		1月9日(水)		1月10日(木)		1月11日(金)		1月12日(土)		1月13日(日)		1月14日(月)	
夕											煮干しだし 15	ゼリー	はちみつレモン 60	
栄養価	エネルギー 1701 kcal	蛋白質 53.6 g	エネルギー 1731 kcal	蛋白質 57.6 g	エネルギー 1730 kcal	蛋白質 55.8 g	エネルギー 1849 kcal	蛋白質 53.6 g	エネルギー 1770 kcal	蛋白質 55.5 g	エネルギー 1757 kcal	蛋白質 58.7 g	エネルギー 1809 kcal	蛋白質 50.5 g
	脂質 47.4 g	炭水化 263.4 g	脂質 44.1 g	炭水化 269.5 g	脂質 48.1 g	炭水化 258.9 g	脂質 45.0 g	炭水化 302.9 g	脂質 46.1 g	炭水化 277.5 g	脂質 44.3 g	炭水化 269.5 g	脂質 41.7 g	炭水化 301.7 g
	塩分 5.4 g		塩分 5.9 g		塩分 5.8 g		塩分 5.4 g		塩分 5.6 g		塩分 5.8 g		塩分 5.7 g	

献立表(週間)

透析 2

	1月15日(火)			1月16日(水)			1月17日(木)			1月18日(金)			1月19日(土)			1月20日(日)			1月21日(月)			
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	
	含め煮	こつぶがんも	20	野菜ソ	小松菜 ゆで	25	炒り豆	木綿豆腐	50	大根煮	大根 皮剥(ゆ	20	炒煮	もやし ゆで	50	豆腐の	木綿豆腐	100	塩たら	たらこ	5	
		減塩しょうゆ(2.5	テー	人参 皮剥(ゆ	10	腐	キャベツ ゆで	50	物	油揚げ	5		人参 皮剥(ゆ	10	あんか	さやえんどう(5	こと湯	しそ	0.5	
		上白糖	0.5		玉葱 ゆで	20		葱(ゆで)	10		人参 皮剥(ゆ	8		菜種油	1	け	生姜(ゆで)	2	葉和え	和種なばな ゆ	30	
		みりん風調味料	1		菜種油	2		人参 皮剥(ゆ	10		減塩しょうゆ(2.5		減塩しょうゆ(5		減塩しょうゆ(1		湯葉 干し	1	
		煮干しだし	30		食塩	0.3		菜種油	2		上白糖	1		上白糖	1		鶏ガラスープ	0.2		減塩しょうゆ(2.5	
		さやえんどう(4		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(5		煮干しだし	15		煮干しだし	15		片栗粉	1				
	磯和え	もやし ゆで	40	ゴマ和	さやいんげん(20		煮干しだし	15		煮干しだし	15	納豆	挽きわり納豆	20		野菜炒	キャベツ ゆで	50			
		人参 皮剥(ゆ	5	え	キャベツ ゆで	30				卵豆腐	冷凍全卵	20		減塩正油パック	5	チゲン	チンゲンサイ	50	め煮	ピーマン(ゆで	10	
		焼きのり	0.3		減塩しょうゆ(2.5	さつま	さつま芋(ゆで	30		煮干しだし	40	ゴマ和	ブロッコリー	50	菜の炒	人参 皮剥(ゆ	10		人参 皮剥(ゆ	10	
		減塩しょうゆ(2.5		上白糖	0.5	芋煮	減塩しょうゆ(2.5		食塩	0.2	え	減塩しょうゆ(2.5	め物	いたやがい	20		菜種油	1	
					ごま	1		上白糖	0.5		生姜	2		上白糖	0.5		ごま油	3		減塩しょうゆ(5	
	みそ汁	キャベツ ゆで	20	みそ汁	大根 葉(ゆで	5		煮干しだし	5		減塩しょうゆ(2.5		すり白ゴマ	1		食塩	0.2		上白糖	1	
		葱(ゆで)	5		なす(皮なし)	20		小葱(ゆで)	1.5		上白糖	1	みそ汁	チンゲンサイ	20	胡瓜の	きゅうり(ゆで	30	のり佃	減塩あまのり佃	8	
		淡色辛みそ	10		淡色辛みそ	10	おかか	小松菜 ゆで	40		片栗粉	0.2		じゃが芋 ゆで	40	酢の物	穀物酢	3	煮			
		煮干しだし	150		煮干しだし	150	和え	濃口醤油	2.5	みそ汁	大根 葉(ゆで	20		淡色辛みそ	10		上白糖	2	みそ汁	棒麩	1	
	梅漬け	梅干し(調味漬	5	松前漬	松前漬	15		上白糖	0.5		ぶなしめじ(ゆ	10		煮干しだし	150		食塩	0.1		カットわかめ	0.5	
				牛乳	牛乳	100		削り節	0.3		淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100	みそ汁	大根 皮剥(ゆ	20		淡色辛みそ	10	
	牛乳	牛乳	100		牛乳	100	みそ汁	もやし ゆで	20		煮干しだし	150		牛乳	100		大根 葉(ゆで	10		煮干しだし	150	
								玉葱 ゆで	10	漬物	パリッコ	5					淡色辛みそ	10	牛乳	牛乳	100	
								淡色辛みそ	150								煮干しだし	150				
								牛乳	100	果物	西洋なし(缶詰	40				牛乳	牛乳	100				
								牛乳	100	牛乳	牛乳	100										
昼	パン	バターロール30	30	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	たんぱく調整う	80	米飯	精白米	84	
		メロンパン65g	65												どん	尾なしえび	20					
				魚の葱	さけ・60g	60	チキン	若鶏もも 皮な	60	魚の竜	さば・40g	40	煮魚	まこがれい・50	50		鶏卵	25	回鍋肉	豚ばら	30	
	カレー	合挽肉	40	ソース	生姜(ゆで)	3	ピカタ	食塩	0.3	田揚げ	減塩しょうゆ(5		生姜	3		ほうれん草(ゆ	20		キャベツ ゆで	70	
	風味メ	玉葱 ゆで	40		葱(ゆで)	20		白こしょう	0.01		合成清酒	2.5		減塩しょうゆ(10		さやえんどう(4		ピーマン(ゆで	10	
	ンチカ	なが芋	5		減塩しょうゆ(5		薄力粉 1等	6		みりん風調味料	2.5		上白糖	2		葱(ゆで)	5		葱(ゆで)	15	
	ツ	鶏卵	3		穀物酢	5		鶏卵	5		生姜	1		合成清酒	1.5		かつお・昆布だ	170		菜種油	2	
		白こしょう	0.01		レモン(果汁)	2		調合油	2		薄力粉 1等	3		みりん風調味料	1.5		めんみ 1.8L	8		減塩みそ	8	
		カレー粉	0.5		とうがらし 乾	0.5		ケチャップ	10		菜種油	5		人参 皮剥(ゆ	10					上白糖	1	
		薄力粉 1等	5		ごま油	1		サニーレタス(4		サニーレタス	8		スナッブえんど	10	ポテト	男爵コロケ	55		トウバンジャン	1	
		カレー粉	0.3		ブロッコリー	20										コロッ	菜種油	8				
		鶏卵	5				野菜炒	きょうな ゆで	30	炒め物	キャベツ ゆで	20	お浸し	ほうれん草(ゆ	30	ケ	キャベツ ゆで	20	南瓜の	かぼちゃ(ゆで	30	
		パン粉(乾燥)	6	豆腐あ	木綿豆腐	50	め	ぶなしめじ	10		玉葱 ゆで	20		減塩しょうゆ(2.5		ソースパック	5	煮物	スナッブえんど	10	
		菜種油	8	んかけ	合挽肉	10		黄ピーマン(ゆ	5		人参 皮剥(ゆ	10								減塩しょうゆ(2.5	
		キャベツ ゆで	20		人参 皮剥(ゆ	5		菜種油	1		ピーマン(ゆで	8	梅肉和	きゅうり(ゆで	20	ピーナ	白菜(ゆで)	60		上白糖	0.5	
		人参 皮剥(ゆ	5		貝割大根(ゆで	3		かき油	3		調合油	3	え	しそ	0.3	ツ和え	ピーナッツパタ	5		煮干しだし	15	
		ソースパック	5		乾椎茸(ゆで)	0.3		合成清酒	1		食塩	0.3		梅干し(調味漬	3		減塩しょうゆ(2.5				
					グリーンピース(3					白こしょう	0.01		削り節	0.2		上白糖	1		ほうれ	40	
	サラダ	トマト(ゆで)	20		減塩しょうゆ(5	お浸し	白菜(ゆで)	40		鶏ガラスープ	0.5								ん草の	ぶなしめじ	15
		きゅうり(ゆで	20		上白糖	1		減塩しょうゆ(2.5				はんぺ	はんぺん	20	果物	黄桃缶	40	あえ物	減塩しょうゆ(2.5	

献立表(週間)

透析 2

	1月15日(火)		1月16日(水)		1月17日(木)		1月18日(金)		1月19日(土)		1月20日(日)		1月21日(月)								
昼	鶏卵	25	片栗粉	1	かつおだし	1	野菜サ ラダ	きゅうり(ゆで)	30	んマヨ ネーズ	10	デザート	エネプリンマン	40	揚げな す	なす(ゆで)	40				
	穀物酢	5	煮干しだし	15	もずく	50		トマト(ゆで)	30	焼き					菜種油	5					
	調合油	3			もずく			カットわかめ	0.5						小葱(ゆで)	2					
	減塩しょうゆ(2.5	煮物	大根 皮剥(ゆ	40	酢	レモン(果汁)	2	いりごま	0.5					減塩しょうゆ(2.5					
	白こしょう	0.01		人参 皮剥(ゆ	20		穀物酢	5	穀物酢	5	果物	ぶどう 缶詰	40								
オニオ ンソテ ー	玉葱 ゆで	30		減塩しょうゆ(5		減塩しょうゆ(2.5	調合油	3											
	ローズハム	5		みりん風調味料	1		上白糖	3	減塩しょうゆ(2.5	デザート	粉飴M-ス(ラ・ファン)	58	果物	みかん缶詰(果	40					
	人参 皮剥(ゆ	5		煮干しだし	15	果物			白こしょう	0.01											
	無塩バター	2	果物	もも缶(果肉)	40		みかん缶詰(果	40													
	食塩	0.2					里芋田 楽	さやえんどう(3												
	白こしょう	0.01	デザート	オレンジゼリー	50			里芋 ゆで	20												
								減塩みそ	7												
フルー ツみつ 豆	フルーツみつ豆	90	デザート					上白糖	3												
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			
	魚塩焼 き	ほっけ・60g	60	天ぷら	尾付きえび	40	魚南蛮	あじ・60g	60	豚の生	豚ロース(脂身	60	チキン	鶏ひき肉	30	焼き魚	そい 60g	60			
		トマト(ゆで)	15		かぼちゃ(ゆで	20	漬け	薄力粉 1等	3	生姜	3	ハンバ ーグ	パン粉(乾燥)	1	食塩	0.3	えびフ ライ	尾付きえび	60		
		サラダ菜(ゆで	5		ししとうがらし	6		菜種油	8	減塩しょうゆ(5		牛乳	3	しそ(ゆで)	0.5		白こしょう	0.01		
		減塩正油パック	5		生椎茸 ゆで	10		玉葱 ゆで	40	合成清酒	2.5		食塩	0.2	大根 皮剥(ゆ	40		薄力粉 1等	6		
	煮物	じゃが芋 ゆで	60		薄力粉 1等	15		人参 皮剥(ゆ	5	菜種油	1		玉葱 ゆで	30	減塩正油パック	5		鶏卵	5		
		人参 皮剥(ゆ	20		鶏卵	5		ピーマン(ゆで	8	人参 皮剥(ゆ	5		人参 皮剥(ゆ	3				パン粉(乾燥)	10		
		減塩しょうゆ(5		菜種油	15		減塩しょうゆ(5	キャベツ ゆで	20		鶏卵	2	野菜サ ラダ	きょうな ゆで	10		菜種油	6	
		上白糖	1		減塩正油パック	5		穀物酢	5	マヨネーズパッ	10		ケチャップ	5		トマト(ゆで)	15		サラダ菜(ゆで	5	
		みりん風調味料	1	おろし	大根 皮剥(ゆ	25		とうがらし 乾	0.1	煮物	なが芋 水煮	40		人参 皮剥(ゆ	30	ミニトマト(ゆ	15		ソースパック	5	
		煮干しだし	15		おろししょうが	5								上白糖	0.5	マヨネーズパッ	10				
		菜種油	1				そぼろ	鶏ひき肉	15		人参 皮剥(ゆ	15		上白糖	0.5			茶碗蒸 し	鶏卵	50	
		グリーンピース(3	炊き合 わせ	なが芋 水煮	20	煮	じゃが芋 ゆで	30		さやいんげん(10		ブロッコリー	30	和え物	小松菜 ゆで	30		煮干しだし	50
					人参 皮剥(ゆ	15		さやいんげん(10		減塩しょうゆ(5		マヨネーズ	10		人参 皮剥(ゆ	10		かつおだし	50
	酢の物	白菜(ゆで)	40		乾椎茸(ゆで)	1		煮干しだし	15		上白糖	1		かぶ 皮剥(ゆ	30		減塩しょうゆ(2		若鶏ささ身	10
		きゅうり(ゆで	20		減塩しょうゆ(5		減塩しょうゆ(5		煮干しだし	15		人参 皮剥(ゆ	2.5		煮干しだし	2.5		ぎんなん ゆで	3
		穀物酢	2.5		上白糖	1		上白糖	1	ブロッ コリー	ブロッコリー	40		真昆布	0.15	ゼリー	はちみつレモン	60		なると	8
		上白糖	1		煮干しだし	15		減塩しょうゆ(2.5	のおか か和え	削り節	0.5		減塩しょうゆ(1				糸みつば ゆで	2	
		食塩	0.2		えんどう ゆで	4	サラダ	キャベツ ゆで	50		減塩しょうゆ(2.5		上白糖	1.5				食塩	0.3	
								人参 皮剥(ゆ	5		煮干しだし	0.5		穀物酢	2.5				みりん風調味料	1	
	とろろ 和え	かつとろろ昆布	0.5	浅漬け	きゅうり(ゆで	20		マヨネーズ	10	中華風	緑豆春雨	5		煮干しだし	0.5				もやし のナム ル	もやし ゆで	40
		なが芋(ゆで)	40		キャベツ ゆで	20		レモン(果汁)	1.5		海藻と	5							小松菜 ゆで	10	
		小葱(ゆで)	1		人参 皮剥(ゆ	5		白こしょう	0.01	酢物	きくらげ(乾)	0.5	海藻と	ライトツナ缶(10				人参 皮剥(ゆ	5	
		減塩しょうゆ(2.5		刻み昆布	0.5					たけのこ 水煮	15	のサ ラダ	レタス(ゆで)	20				生姜	2	
					食塩	0.3	デザート	粉飴M-ス(ラ・ファン)	58		人参 皮剥(ゆ	5		トマト(ゆで)	20				いりごま	0.5	
	ゼリー	青りんごゼリー	60	デザート	粉飴M-ス(ラ・ファン)	58					鶏卵	20		海藻サラダ	1				ごま油	2	
											穀物酢	5		ごま油	2				減塩しょうゆ(2.5	
											食塩	0.2		減塩しょうゆ(2				上白糖	1	
											上白糖	2		穀物酢	5				穀物酢	2.5	
											ごま油	1		白こしょう	0.01				お浸し	白菜(ゆで)	50

献立表(週間)

透析 2

	1月15日(火)		1月16日(水)		1月17日(木)		1月18日(金)		1月19日(土)		1月20日(日)		1月21日(月)	
夕									オニオンと舞茸ソテー	玉葱 ゆで 30 まいたけ(ゆで) 10 菜種油 1 食塩 0.2 白こしょう 0.01			ゼリー	減塩しょうゆ(かつお・昆布だ) 2.5 5 青りんごゼリー 60
栄養価	1711 kcal	蛋白質 57.3 g	1795 kcal	蛋白質 57.7 g	1831 kcal	蛋白質 58.6 g	1746 kcal	蛋白質 57.0 g	1811 kcal	蛋白質 52.4 g	1798 kcal	蛋白質 52.1 g	1748 kcal	蛋白質 59.7 g
	脂質 47.8 g	炭水化 253.0 g	脂質 43.5 g	炭水化 285.1 g	脂質 48.7 g	炭水化 280.2 g	脂質 48.3 g	炭水化 257.8 g	脂質 47.2 g	炭水化 288.2 g	脂質 48.4 g	炭水化 282.8 g	脂質 42.5 g	炭水化 272.0 g
	塩分 5.8 g		塩分 5.6 g		塩分 5.3 g		塩分 5.7 g		塩分 5.8 g		塩分 5.9 g		塩分 5.9 g	

献立表(週間)

透析 2

	1月22日(火)			1月23日(水)			1月24日(木)			1月25日(金)			1月26日(土)			1月27日(日)			1月28日(月)			
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	
	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	豆腐	木綿豆腐	25	野菜炒	冷凍全卵	50	
	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	食塩	0.2	し大根	人参 皮剥(ゆ)	10	野菜あ	玉葱 ゆで	30	り卵	かつおだし	5	
		しそ(ゆで)	0.5		冷凍全卵	20		油揚げ	10		しそ(ゆで)	1	の煮物	菜種油	1	んかけ	人参 皮剥(ゆ)	5		キャベツ ゆで	20	
		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		減塩しょうゆ(5		グリーンアスパ	10	
	切干大	切干し大根	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		上白糖	1		人参 皮剥(ゆ)	10	
	根梅肉	人参 皮剥(ゆ)	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		合成清酒	1		食塩	0.5	
	和え	生椎茸 ゆで	5	二色浸	もやし ゆで	40	茹で卵	鶏卵	25	ー	菜種油	1		蒸し豆	木綿豆腐	75		みりん風調味料	1			
		梅干し(調味漬)	3	し	ピーマン(ゆで)	10		塩パッ0.3g	0.3		食塩	0.3		腐	減塩正油パック	5		片栗粉	1	チンゲ	チンゲンサイ	20
		上白糖	0.5		減塩しょうゆ(2.5					白こしょう	0.01						小葱(ゆで)	2	ン菜の	玉葱 ゆで	10
					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	レタス(ゆで)	30	きゅう	きゅうり(ゆで)	30		炒め煮	赤ピーマン(ゆ)	10
	のり佃	のり佃煮	10					大根 葉	20	ラワー	カリフラワー	20		黄ピーマン(ゆ)	5	りの梅	梅干し(調味漬)	2		菜種油	1	
	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	肉和え	みりん風調味料	0.5		減塩しょうゆ(5	
				酢物	穀物酢	5		煮干しだし	150	醤油和	上白糖	0.5		穀物酢	5		上白糖	0.2		上白糖	1	
	みそ汁	白菜(ゆで)	30		上白糖	3	味付け	味付けのり	1	え	いりごま	0.5		オリーブ油	3		梅和え			梅干し(調味漬)	2	
		なす(ゆで)	10		食塩	0.3	のり			みそ汁	小松菜 ゆで	20		食塩	0.3	のり佃	減塩あまのり佃	8		みりん風調味料	2.5	
		葱(ゆで)	5		いりごま	0.5					棒麩	2		白こしょう	0.01	煮			白菜(ゆで)	40		
		淡色辛みそ	10								淡色辛みそ	10	みそ汁	玉葱 ゆで	20	みそ汁	さやえんどう(5	みそ汁	キャベツ ゆで	20	
		煮干しだし	150	みそ汁	大根 皮剥(ゆ)	30	牛乳	牛乳	100		煮干しだし	150		もやし ゆで	10		ぶなしめじ	10		ほうれん草(ゆ)	10	
	牛乳	牛乳	100		貝割大根(ゆで)	5					牛乳	牛乳	100		小葱(ゆで)	2		白菜(ゆで)	20		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	
					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
昼	パン:	オレンジロール	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	そば	そば ゆで	220	米飯	精白米	84	
	オレン			けの汁	大根 皮剥(ゆ)	50	ザンギ	若鶏もも 皮な	40	ポーク	豚並肉(肩・脂)	30	焼き魚	さけ・60g	60		葱(ゆで)	5	煮魚	まこがれい・50	50	
	ジロー				人参 皮剥(ゆ)	10		生姜	3	カレー	じゃが芋 ゆで	20		食塩	0.3		かつお・昆布だ	150		生姜	2	
	ール				さつま芋(ゆで)	30		減塩しょうゆ(5		玉葱 ゆで	20		大根 皮剥(ゆ)	40		めんみ 1.8L	10		減塩しょうゆ(7.5	
	豆腐	木綿豆腐	50		いんげん ゆで	10		合成清酒	1		人参 皮剥(ゆ)	10		しそ(ゆで)	0.5	天ぷら	尾付きえび	20		上白糖	1	
	ラタン	ほうれん草(ゆ)	20		玉葱 ゆで	20		薄力粉 1等	6		無塩バター	5		減塩正油パック	5		さつま芋(ゆで)	20		合成清酒	2.5	
		鶏ひき肉	20		葱(ゆで)	10		調合油	6		薄力粉 1等	2					玉葱 ゆで	30		里芋 ゆで	20	
		ホールトマト	40		乾椎茸	0.3		サニーレタス	5		牛乳	30	炒煮	じゃが芋 ゆで	30		人参 皮剥(ゆ)	5		小松菜 ゆで	20	
		上白糖	1		ごぼう ゆで	10		レモン	10		カレーフレーク	8		人参 皮剥(ゆ)	10		薄力粉 1等	15				
		コンソメ	0.3		つきこんにゃく	10					カレー粉	0.5		菜種油	1		鶏卵	5	けんち	木綿豆腐	10	
		食塩	0.1		油揚げ	10	大根な	大根 皮剥(ゆ)	40		ケチャップ	1		減塩しょうゆ(5		菜種油	15	ん煮	大根 皮剥(ゆ)	20	
		プロセスチーズ	15		凍り豆腐	4	ます	はつかだいこん	5		ウスターソース	5		上白糖	1					人参 皮剥(ゆ)	10	
		パン粉(乾燥)	3		減塩みそ	10		きゅうり(ゆで)	10		ワイン(白)	2					肉じゃ	じゃが芋 ゆで	40		減塩しょうゆ(5
					煮干しだし	150		穀物酢	5				野菜ス	きゅうり(ゆで)	30		が	若鶏むね皮なし	10		上白糖	1
	ポトフ	若鶏もも 皮な	20					上白糖	3	漬物	だいこん 福神	5	ティッ	大根 皮剥(ゆ)	30		玉葱 ゆで	20		みりん風調味料	2.5	
		じゃが芋 ゆで	30	焼き魚	さば・40g	40		食塩	0.3	長いも	なが芋 水煮	20	ク	マヨネーズパッ	10		人参 皮剥(ゆ)	10		煮干しだし	15	
		人参 皮剥(ゆ)	10		大根 皮剥(ゆ)	20				サラダ	しそ	0.3					調合油	1		酢の物	かぶ 皮剥(ゆ)	40
		マッシュルーム	5		しそ(ゆで)	1	焼きか	西洋かぼちゃ(40		穀物酢	5		卵豆腐	鶏卵	25		減塩しょうゆ(5		きゅうり(ゆで)	10
		コンソメ	0.5		減塩正油パック	5	ぼちゃ	食塩	0.2		調合油	2	け	煮干しだし	25		上白糖	1		人参 皮剥(ゆ)	5	
		パセリ(粉)	0.5	おかか	白菜(ゆで)	50		白こしょう	0.01		減塩しょうゆ(2.5		減塩しょうゆ(2		小葱(ゆで)	1		穀物酢	5	
								プロセスチーズ	5					生姜	2							

献立表(週間)

透析 2

	1月22日(火)	1月23日(水)	1月24日(木)	1月25日(金)	1月26日(土)	1月27日(日)	1月28日(月)
栄養 価	エネルギー - 1743 kcal 蛋白質 54.4 g	エネルギー - 1738 kcal 蛋白質 54.3 g	エネルギー - 1731 kcal 蛋白質 57.4 g	エネルギー - 1727 kcal 蛋白質 58.4 g	エネルギー - 1718 kcal 蛋白質 56.8 g	エネルギー - 1803 kcal 蛋白質 58.4 g	エネルギー - 1711 kcal 蛋白質 53.8 g
	脂質 46.6 g 炭水化 267.3 g	脂質 43.7 g 炭水化 273.3 g	脂質 47.2 g 炭水化 259.7 g	脂質 46.7 g 炭水化 259.0 g	脂質 49.8 g 炭水化 251.2 g	脂質 47.5 g 炭水化 280.2 g	脂質 43.1 g 炭水化 265.5 g
	塩分 5.9 g	塩分 5.2 g	塩分 5.6 g	塩分 5.8 g	塩分 5.8 g	塩分 5.7 g	塩分 5.5 g

献立表(週間)

透析 2

		1月29日(火)		1月30日(水)		1月31日(木)		2月1日(金)		2月2日(土)		2月3日(日)		2月4日(月)	
朝	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	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						
		大根 皮剥(ゆ	50	焼き	しそ(ゆで)	1	ら	人参 皮剥(ゆ	10						
		人参 皮剥(ゆ	10					ごま油	1						
		乾椎茸(ゆで)	0.5	人参と	小松菜 ゆで	20		減塩しょうゆ(2.5						
		さやいんげん(10	小松菜	もやし ゆで	5		上白糖	1						
		減塩しょうゆ(2.5	のナム	人参 皮剥(ゆ	7.5		いりごま	1						
		上白糖	1	ル	ごま	1									
		煮干しだし	20		減塩しょうゆ(2.5	卵焼き	冷凍全卵	50						
					穀物酢	2.5		食塩	0.2						
	塩たら	たらこ	5		上白糖	2		上白糖	0.1						
	こ	しそ	1		ごま油	0.5		菜種油	1						
								パセリ	1						
	白菜の	白菜(ゆで)	30	ソテー	キャベツ ゆで	30									
	お浸し	減塩しょうゆ(2.5		ピーマン(ゆで	5	野菜サ	きょうな ゆで	20						
		かつお節	0.5		菜種油	1	ラダ	玉葱 ゆで	10						
					食塩	0.25		黄ピーマン	5						
	みそ汁	木綿豆腐	30		白こしょう	0.01		穀物酢	5						
		カットわかめ	0.5					上白糖	0.5						
		小葱(ゆで)	2	みそ汁	貝割大根(ゆで	5		調合油	3						
		淡色辛みそ	10		いわのり	2		食塩	0.2						
		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10		黒こしょう	0.01						
					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		棒麩	2						
								淡色辛みそ	10						
								煮干しだし	150						
							牛乳	牛乳	100						
昼	ホット	ドッグパン40g	40	米飯	精白米	84	米飯	精白米	84						
	ドック	フランクフルト	16.3												
		ケチャップ	5	ごま味	豚もも 脂身な	30	ハヤシ	豚ももスライス	40						
		キャベツ ゆで	15	噌炒め	なす(ゆで)	60	ライス	玉葱 ゆで	50						
		菜種油	1		ピーマン(ゆで	10		マッシュルーム	20						
					赤ピーマン(ゆ	10		菜種油	3						
	グラタ	若鶏もも 皮な	30		黄ピーマン(ゆ	10		ハヤシフレーク	9						
	ン	尾なしえび	10		ごま油	3		ウスターソース	2.5						
		玉葱 ゆで	15		減塩みそ	7		ケチャップ	2.5						
		無塩バター	6		みりん風調味料	3		白こしょう	0.01						
		薄力粉 1等	10		上白糖	2		グリーンピース	5						
		牛乳 1000ml	80		合成清酒	1									
		コンソメ	0.5		すり白ゴマ	2	グリー	レタス(ゆで)	20						
		食塩	0.3				ンサラ	ブロッコリー	20						
		白こしょう	0.01	サラダ	レタス(ゆで)	10	ダ	トマト(ゆで)	15						
		パン粉(乾燥)	3		きゅうり(ゆで	20		マヨネーズパツ	10						
		パルメザンチー	0.1		はつかだいこん	5									
					穀物酢	5	春雨の	緑豆春雨	5						
	フレン	きょうな ゆで	20		調合油	3	中華風	玉葱 ゆで	40						

献立表(週間)

透析 2

	1月29日(火)		1月30日(水)		1月31日(木)		2月1日(金)		2月2日(土)		2月3日(日)		2月4日(月)	
夕			煮物	ぶなしめじ(ゆ 30 切りみつば ゆ 2 減塩しょうゆ(2.5 昆布だし 5 かつおだし 5										
			デザート	エネプリンマン 40										
栄養価	1782 kcal	蛋白質 58.3 g	1734 kcal	蛋白質 50.8 g	1762 kcal	蛋白質 56.5 g	kcal	蛋白質 g	kcal	蛋白質 g	kcal	蛋白質 g	kcal	蛋白質 g
	脂質 42.0 g	炭水化 285.8 g	脂質 48.4 g	炭水化 266.8 g	脂質 41.4 g	炭水化 283.8 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 5.7 g		塩分 5.5 g		塩分 5.5 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g		塩分 g	