献　立　表

平成25年10月 1日（火）

糖腎食

朝　予定人数 3 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー	40.0	0.2kg
人参	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.1kg
旨煮		
青菜	20.0	0.1kg
玉葱	50.0	0.2kg
砂糖：１ｇ	1.0	3.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	9.0cc
味噌汁		
えのき茸	12.0	0.1kg
白菜(kg)	20.0	0.1kg
みそ：８ｇ	8.0	0.1kg
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	3.0袋
２００ｇ		
めし	200.0	0.6kg
ヤクルト		
ヤクルト	65.0	3.0本
食種名		
糖腎食	0.0	0.0g
糖腎食②	0.0	0.0g

エネルギーNa制限

朝　予定人数 2 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー	40.0	0.1kg
人参	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.1kg
旨煮		
青菜	20.0	0.1kg
玉葱	50.0	0.1kg
砂糖：１ｇ	1.0	2.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	6.0cc
味噌汁		
えのき茸	12.0	0.1kg
白菜(kg)	20.0	0.1kg
みそ：８ｇ	8.0	0.1kg
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	2.0袋
２００ｇ		
めし	200.0	0.4kg
牛乳		
（朝用）牛乳	180.0	1.8本
食種名		
妊娠中毒症	0.0	0.0g
エネルギーNa(1760～)	0.0	0.0g

エネルギーNa制限軟菜

朝　予定人数 14 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.3kg
カリフラワー	40.0	0.6kg
人参	10.0	0.2kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.1kg
旨煮		
青菜	20.0	0.4kg
玉葱	50.0	0.7kg
砂糖：１ｇ	1.0	14.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	42.0cc
味噌汁		
えのき茸	12.0	0.3kg
白菜(kg)	20.0	0.4kg
みそ：８ｇ	8.0	0.2kg
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	14.0袋
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	5.6kg
牛乳		
（朝用）牛乳	200.0	14.0本
食種名		
妊娠中毒症 軟菜	0.0	0.0g
エネルギーNa(～1680)	0.0	0.0g
エネルギーNa軟菜	0.0	0.0g
エネルギーNaきざみ	0.0	0.0g
高脂血症	0.0	0.0g

高血圧 極きざみ

朝　予定人数 3 人

旨煮		
焼　麩	5.0	15.0g
みりん	3.0	9.0cc
醤油：３ｃｃ	3.0	9.0cc
浸し		
チンゲンサイ	100.0	0.4kg
だしわり醤油：4ｃｃ	4.0	12.0cc
ふりかけ（いわし）		
いわしふりかけ	2.5	3.0袋
味噌汁		
豆腐	30.0	0.3丁
三つ葉	3.0	0.0kg
みそ：８ｇ	8.0	0.1kg
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	1.2kg
牛乳		
（朝用）牛乳	200.0	3.0本
食種名		
幼児 極きざみ	0.0	0.0g
高血圧極きざみ	0.0	0.0g
心臓極きざみ	0.0	0.0g
腹膜透析食極きざみ	0.0	0.0g
潰瘍食Ｂ Na	0.0	0.0g

ｴﾈﾙｷﾞｰNa制限極きざみ

朝　予定人数 3 人

旨煮		
焼　麩	5.0	15.0g
みりん：1ｃｃ	1.0	3.0cc
醤油：３ｃｃ	3.0	9.0cc
浸し		
チンゲンサイ	100.0	0.4kg
だしわり醤油：4ｃｃ	4.0	12.0cc
ふりかけ（いわし）		
いわしふりかけ	2.5	3.0袋
味噌汁		
豆腐	40.0	0.3丁
三つ葉	3.0	0.0kg
みそ：８ｇ	8.0	0.1kg
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	1.2kg
牛乳		
（朝用）牛乳	200.0	3.0本
食種名		
エネルギーNa極きざみ	0.0	0.0g
糖腎食 極きざみ	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

慢性腎食(低K)極ｷｻﾞﾐ

朝　予定人数 1 人

旨煮		
焼　麩	5.0	5.0 g
みりん	3.0	3.0 cc
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0 cc
粉あめ	5.0	5.0 g
浸し		
チンゲンサイ(茹)	100.0	0.2 kg
だしわり醤油：4ｃｃ	4.0	4.0 cc
ふりかけ（いわし）		
いわしふりかけ	2.5	1.0 袋
味噌汁		
豆腐	40.0	0.1 丁
三つ葉	3.0	0.0 kg
みそ：８ｇ	8.0	0.0 kg
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	0.4 kg
ヤクルト		
ヤクルト	65.0	1.0 本
食種名		
慢性腎臓病食(低Ｋ)極	0.0	0.0 g
糖腎食（低Ｋ）極きざ	0.0	0.0 g

血液透析食極ｷｻﾞﾐ

朝　予定人数 1 人

旨煮		
焼　麩	5.0	5.0 g
みりん	3.0	3.0 cc
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0 cc
粉あめ	5.0	5.0 g
浸し		
チンゲンサイ(茹)	100.0	0.2 kg
だしわり醤油：4ｃｃ	4.0	4.0 cc
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	1.0 袋
ふりかけ（いわし）		
いわしふりかけ	2.5	1.0 袋
しぼり粥Ｎ（１７０ｇ）		
しぼり粥	170.0	0.2 kg
食種名		
血液透析食極きざみ	0.0	0.0 g

低残渣・脂肪 ２０ｇ

朝　予定人数 1 人

蒸し半片		
紀文半片：２／２	50.0	50.0 g
添（むらさき）		
ｷｯｺｰﾏﾝだし割醤油5ml	5.0	1.0 袋
旨煮		
はるさめ	20.0	0.1 kg
グリンピース	10.0	0.1 kg
砂糖	5.0	5.0 g
醤油：３ｃｃ	4.0	4.0 cc
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	1.0 袋
味噌汁		
焼　麩	5.0	5.0 g
みそ：１０ｇ	10.0	0.1 kg
飯		
めし	200.0	0.2 kg
食種名		
低残渣・脂肪 ２０ｇ	0.0	0.0 g
低残渣脂肪15～20ｇ	0.0	0.0 g
低残さ脂肪２０ｇＮａ	0.0	0.0 g
低残さ脂肪２０ｇ極き	0.0	0.0 g

低残渣・脂肪 １０ｇ

朝　予定人数 1 人

蒸し半片		
紀文半片：２／２	50.0	50.0 g
添（むらさき）		
ｷｯｺｰﾏﾝだし割醤油5ml	5.0	1.0 袋
旨煮		
はるさめ	20.0	0.1 kg
グリンピース	10.0	0.1 kg
砂糖	5.0	5.0 g
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0 cc
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	1.0 袋
味噌汁		
焼　麩	5.0	5.0 g
みそ	10.0	0.1 kg
飯		
めし	150.0	0.2 kg

膵臓 脂肪20～25gNa

朝　予定人数 1 人

三色サラダ		
カリフラワー	40.0	0.1 kg
人参	10.0	0.1 kg
ノンオイル青じそ：１袋	10.0	1.0 袋
旨煮		
青菜	70.0	0.1 kg
砂糖	1.0	1.0 g
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0 cc
味噌汁		
豆腐	30.0	0.1 丁
三つ葉	3.0	0.0 kg
みそ：１０ｇ	10.0	0.1 kg
果物		
黄桃缶：１／２	60.0	1.0 個
牛乳		
（朝用）牛乳	180.0	0.9 本
全粥Ｎ		
全粥	400.0	0.4 kg

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

パン食B

朝　予定人数 2 人

食ﾊﾟﾝ＊ジャムバター		
食パン：100g～110g３ｻ	100.0	2.0袋
ミネマリン	8.0	2.0個
いちご　ジャム	15.0	2.0袋
シルバーサラダ		
シーチキン(ﾉﾝｵｲﾙ)２０	20.0	40.0g
はるさめ	10.0	0.1kg
＊胡瓜(茹)	20.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ	10.0	0.1kg
ヤクルト		
ヤクルト	65.0	2.0本
果物		
みかん かん詰	40.0	80.0g
食種名		
慢性腎臓病食(低Ｋ)	0.0	0.0g
血液透析食	0.0	0.0g
糖腎食（低Ｋ）	0.0	0.0g

慢性腎臓病食

朝　予定人数 1 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー	40.0	0.1kg
人参	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.0kg
旨煮		
青菜	20.0	0.1kg
玉葱	50.0	0.1kg
砂糖	1.0	1.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0cc
味噌汁		
えのき茸	12.0	0.1kg
白菜(kg)	20.0	0.1kg
みそ：８ｇ	8.0	0.0kg
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	1.0袋
２００ｇ		
めし	200.0	0.2kg
ヤクルト		
ヤクルト	65.0	1.0本
食種名		
慢性腎臓病食	0.0	0.0g

高血圧

朝　予定人数 7 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー	40.0	0.3kg
人参	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.1kg
旨煮		
青菜	20.0	0.2kg
玉葱	50.0	0.4kg
砂糖	1.0	7.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	21.0cc
味噌汁		
えのき茸	12.0	0.1kg
白菜(kg)	20.0	0.2kg
みそ：８ｇ	8.0	0.1kg
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	7.0袋
２００ｇ		
めし	200.0	1.4kg
牛乳		
牛乳	200.0	7.0本
食種名		
高血圧	0.0	0.0g

高血圧 軟菜

朝　予定人数 25 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.4kg
カリフラワー	40.0	1.0kg
人参	10.0	0.3kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.2kg
旨煮		
青菜	20.0	0.7kg
玉葱	50.0	1.3kg
砂糖	1.0	25.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	75.0cc
味噌汁		
えのき茸	12.0	0.4kg
白菜(kg)	20.0	0.6kg
みそ：８ｇ	8.0	0.2kg
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	25.0袋
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	10.0kg
牛乳		
牛乳	200.0	25.0本
食種名		
高血圧 軟菜	0.0	0.0g
高血圧 きざみ	0.0	0.0g
心臓	0.0	0.0g
心臓 きざみ	0.0	0.0g
腹膜透析食軟菜	0.0	0.0g
腹膜透析食きざみ	0.0	0.0g
潰瘍食C Na	0.0	0.0g
肝臓Ａ Ｎａ制限	0.0	0.0g
肝臓Ｂ Ｎａ制限	0.0	0.0g

腹膜透析食

朝　予定人数 1 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー	40.0	0.1kg
人参	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.0kg
旨煮		
青菜	20.0	0.1kg
玉葱	50.0	0.1kg
砂糖	1.0	1.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0cc
味噌汁		
えのき茸	12.0	0.1kg
白菜(kg)	20.0	0.1kg
みそ：８ｇ	8.0	0.0kg
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	1.0袋
１８０ｇ		
めし	180.0	0.2kg
食種名		
腹膜透析食	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日 (火)

慢性腎臓病食(低K)

朝　予定人数 1 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー (茹)	40.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.0kg
旨煮		
＊青菜(茹)	20.0	0.1kg
玉葱(茹)	50.0	0.1kg
砂糖	1.0	1.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0cc
粉あめ	5.0	5.0g
味噌汁		
みそ：８ｇ	8.0	0.0kg
焼　麩	2.0	2.0g
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	1.0袋
２００ｇ		
めし	200.0	0.2kg
ヤクルト		
ヤクルト	65.0	1.0本
食種名		
慢性腎臓病食(低Ｋ)	0.0	0.0g

慢性腎食(低K)軟菜

朝　予定人数 1 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー (茹)	40.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.0kg
旨煮		
＊青菜(茹)	20.0	0.1kg
玉葱(茹)	50.0	0.1kg
砂糖	1.0	1.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0cc
粉あめ	5.0	5.0g
味噌汁		
みそ：８ｇ	8.0	0.0kg
焼　麩	2.0	2.0g
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	1.0袋
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	0.4kg
ヤクルト		
ヤクルト	65.0	1.0本
食種名		
慢性腎臓病食(低Ｋ)軟	0.0	0.0g
慢性腎臓病食(低Ｋ)き	0.0	0.0g

血液透析食

朝　予定人数 4 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー (茹)	40.0	0.2kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.1kg
旨煮		
＊青菜(茹)	20.0	0.1kg
玉葱(茹)	50.0	0.2kg
砂糖	1.0	4.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	12.0cc
粉あめ	5.0	20.0g
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	4.0袋
ふりかけ（いわし）		
いわしふりかけ	2.5	4.0袋
２２０ｇ		
めし	220.0	0.9kg
食種名		
血液透析食	0.0	0.0g

血液透析食軟菜

朝　予定人数 2 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー (茹)	40.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.1kg
旨煮		
＊青菜(茹)	20.0	0.1kg
玉葱(茹)	50.0	0.1kg
砂糖	1.0	2.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	6.0cc
粉あめ	5.0	10.0g
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	2.0袋
ふりかけ（いわし）		
いわしふりかけ	2.5	2.0袋
しぼり粥Ｎ（１７０ｇ）		
しぼり粥	170.0	0.4kg
食種名		
血液透析食軟菜	0.0	0.0g
血液透析食きざみ	0.0	0.0g

糖腎食(低K)

朝　予定人数 1 人

マヨネーズサラダ		
むきえび	15.0	0.1kg
カリフラワー (茹)	40.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ６ｇ	6.0	0.0kg
旨煮		
＊青菜(茹)	20.0	0.1kg
玉葱(茹)	50.0	0.1kg
砂糖：１ｇ	1.0	1.0g
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0cc
味噌汁		
みそ：８ｇ	8.0	0.0kg
焼　麩	2.0	2.0g
焼き海苔		
焼き海苔	2.0	1.0袋
２００ｇ		
めし	200.0	0.2kg
ヤクルト		
ヤクルト	65.0	1.0本
食種名		
糖腎食（低Ｋ）	0.0	0.0g
糖腎食（低Ｋ）②	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

常食

朝　予定人数 95 人

味噌汁		
えのき茸	12.0	1.5kg
白菜(kg)	20.0	2.2kg
みそ	15.0	1.5kg
旨煮		
長芋	70.0	8.9kg
人参	20.0	2.0kg
砂糖	3.0	285.0g
醤油	5.0	475.0cc
だし巻き卵		
だし巻卵 2/12	50.0	15.9本
牛乳		
（朝用）牛乳	200.0	95.0本
ご飯		
精白米	100.0	9.5kg
食種名		
常食	0.0	0.0g
自費食	0.0	0.0g
学童	0.0	0.0g
検食	0.0	0.0g
保存食	0.0	0.0g

軟食

朝　予定人数 35 人

味噌汁		
えのき茸	12.0	0.6kg
白菜(kg)	20.0	0.8kg
みそ	15.0	0.6kg
旨煮		
長芋	70.0	3.3kg
人参	20.0	0.8kg
砂糖	3.0	105.0g
醤油	5.0	175.0cc
だし巻き卵		
だし巻卵 2/12	50.0	5.9本
牛乳		
（朝用）牛乳	180.0	31.5本
全粥		
全粥	350.0	12.3kg
食種名		
軟食	0.0	0.0g
肝臓A	0.0	0.0g
幼児 軟菜	0.0	0.0g
きざみ	0.0	0.0g
潰瘍食C	0.0	0.0g

極きざみ　全日

朝　予定人数 12 人

味噌汁		
豆腐	30.0	0.9丁
三つ葉	3.0	0.1kg
みそ	15.0	0.2kg
(大)卵豆腐		
卵豆腐 大	80.0	12.0ケ
アップルソース：７０		
アップルソース	70.0	840.0g
添（鰹みそ）		
ジャネフかつおみそ	7.0	12.0袋
牛乳		
（朝用）牛乳	180.0	10.8本
５分粥		
五分粥	300.0	3.6kg
食種名		
潰瘍食B	0.0	0.0g
極きざみ	0.0	0.0g

移行食

朝　予定人数 12 人

茶碗蒸しかつお風味		
茶碗蒸しかつお風味	75.0	12.0個
(大)卵豆腐		
卵豆腐 大	80.0	12.0ケ
アップルソース：６０		
アップルソース	60.0	720.0g
添（鰹みそ）		
ジャネフかつおみそ	7.0	12.0袋
ブラマン		
ブラマン	110.0	12.0個
全粥		
全粥	350.0	4.2kg

えん下２食　全日

朝　予定人数 8 人

茶碗蒸しかつお風味		
茶碗蒸しかつお風味	75.0	8.0個
(大)卵豆腐		
卵豆腐 大	80.0	8.0ケ
アップルソース：６０		
アップルソース	60.0	480.0g
添（鰹みそ）		
ジャネフかつおみそ	7.0	8.0袋
ブラマン		
ブラマン	110.0	8.0個
全粥		
全粥	350.0	2.8kg

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

えんげ1食　全日

朝　予定人数 5 人

茶碗蒸しかつお風味		
茶碗蒸しかつお風味	75.0	5.0個
(大)卵豆腐		
卵豆腐 大	80.0	5.0ケ
添（鰹みそ）		
ジャネフかつおみそ	7.0	5.0袋
ブラマン		
ブラマン	110.0	5.0個
重湯ゼリー		
重湯	200.0	1,000.0g
スベラカーゼ	3.0	15.0g

潰瘍食 A

朝　予定人数 1 人

味噌汁		
豆腐	30.0	0.1丁
焼　麩	3.0	3.0g
みそ	15.0	0.1kg
(大)卵豆腐		
卵豆腐 大	80.0	1.0ケ
アップルソース：６０		
アップルソース	60.0	60.0g
添（鰹みそ）		
ジャネフかつおみそ	7.0	1.0袋
ブラマン		
ブラマン	110.0	1.0個
全粥		
全粥	350.0	0.4kg
食種名		
潰瘍食Ａ	0.0	0.0g
潰瘍食Ａ Na	0.0	0.0g

膵臓脂肪２０～２５ｇ

朝　予定人数 3 人

味噌汁		
豆腐	30.0	0.3丁
三つ葉	3.0	0.0kg
みそ	15.0	0.1kg
旨煮		
長芋	70.0	0.3kg
人参	20.0	0.1kg
砂糖	3.0	9.0g
醤油	5.0	15.0cc
アップルソース：７０		
アップルソース	70.0	210.0g
添（鰹みそ）		
ジャネフかつおみそ	7.0	3.0袋
牛乳		
（朝用）牛乳	180.0	2.7本
全粥		
全粥	350.0	1.1kg
食種名		
膵臓脂肪２０～２５ｇ	0.0	0.0g
膵臓 脂肪 ２０ｇ	0.0	0.0g
膵臓 脂肪 １０ｇ	0.0	0.0g
膵臓極きざみ	0.0	0.0g

加熱

朝　予定人数 2 人

味噌汁		
えのき茸	12.0	0.1kg
白菜(kg)	20.0	0.1kg
みそ	15.0	0.1kg
旨煮		
長芋	70.0	0.2kg
人参	20.0	0.1kg
砂糖	3.0	6.0g
醤油	5.0	10.0cc
だし巻き卵		
だし巻卵 2/12	50.0	0.4本
牛乳		
（朝用）牛乳	180.0	1.8本
ご飯		
精白米	100.0	0.2kg
食種名		
加熱	0.0	0.0g
加熱軟菜	0.0	0.0g
加熱食 ｴﾈﾙｷﾞｰ制限	0.0	0.0g

ﾊﾟﾝ食A

朝　予定人数 35 人

ロールﾊﾟﾝ2個＊ジャム		
バターロール2個入り	80.0	35.0袋
いちご　ジャム	15.0	35.0袋
ミネマーガリン	8.0	35.0個
ツナサラダ		
シーチキン(ﾉﾝｵｲﾙ)３０	30.0	1,050.0g
トマト：１／６	20.0	5.9個
胡瓜	20.0	0.8kg
レタス(kg)	40.0	1.7kg
ﾉﾝｵｲﾙ香味和風		
ノンオイル香味和風：1	10.0	35.0袋
ミネストローネ		
キャベツ(kg)	10.0	0.5kg
玉葱	15.0	0.6kg
人参	10.0	0.4kg
トマトジュース	15.0	525.0g
味の素コンソメ	2.6	0.2袋
牛乳		
（朝用）牛乳	180.0	31.5本
食種名		
常食	0.0	0.0g
自費食	0.0	0.0g
軟食	0.0	0.0g
幼児	0.0	0.0g
幼児 軟菜	0.0	0.0g
学童	0.0	0.0g
心臓	0.0	0.0g
高血圧	0.0	0.0g
高血圧 軟菜	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

常食

昼　予定人数 105 人

魚の梅焼き

魚切身:80g	80.0	105.0切
練り梅	5.0	1.8ﾊﾟｯｸ
醤油	5.0	525.0cc
みりん	3.0	315.0cc

ｽﾅｯﾌﾟえんどう

ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	1.6kg

スパゲティサラダ

スパゲティ	10.0	1.1kg
胡瓜	15.0	1.6kg
人参	10.0	1.1kg
玉葱	10.0	1.1kg
干しぶどう	3.0	315.0g
マヨネーズ	10.0	1.1kg

ひじきの煮付け

ひじき	5.0	525.0g
油揚	5.0	35.0枚
人参	10.0	1.1kg
砂糖：３ｇ	3.0	315.0g
醤油：５ｃｃ	5.0	525.0cc
サラダ油	3.0	0.4kg

ご飯

精白米	100.0	10.5kg

食種名

常食	0.0	0.0g
自費食	0.0	0.0g
学童	0.0	0.0g
幼児	0.0	0.0g
検食	0.0	0.0g
保存食	0.0	0.0g

常食Ｂ

昼　予定人数 15 人

ビビンバ

豚肉ももスライス	60.0	0.9kg
しょうが	2.0	0.1kg
にんにく	2.0	37.5g
ごま油	1.0	15.0g
もやし	20.0	0.4kg
人参	15.0	0.3kg
法連草	20.0	0.3kg
卵：１／２	25.0	7.5個
みそ	12.0	0.2kg
砂糖	6.0	90.0g
サラダ油	5.0	0.1kg
豆板醤	3.0	45.0g
精白米	100.0	1.5kg

スパゲティサラダ

スパゲティ	10.0	0.2kg
胡瓜	15.0	0.3kg
人参	10.0	0.2kg
玉葱	10.0	0.2kg
干しぶどう	3.0	45.0g
マヨネーズ	10.0	0.2kg

中華スープ

人参	10.0	0.2kg
チンゲンサイ	20.0	0.4kg
はるさめ	5.0	0.1kg
きくらげ	0.5	7.5g
顆粒ガラスープ YOUKI	2.0	0.1本
醤油	2.0	30.0cc
食塩	0.5	7.5g
いり胡麻	1.0	0.1kg

果物

りんご：１／４	65.0	3.8個

軟食

昼　予定人数 40 人

魚の梅焼き

魚切身:80g	80.0	40.0切
練り梅	5.0	0.7ﾊﾟｯｸ
醤油	5.0	200.0cc
みりん	3.0	120.0cc

ｽﾅｯﾌﾟえんどう

ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.6kg

スパゲティサラダ

スパゲティ	10.0	0.4kg
胡瓜	15.0	0.7kg
人参	10.0	0.5kg
玉葱	10.0	0.4kg
干しぶどう	3.0	120.0g
マヨネーズ	10.0	0.4kg

炒め煮

じゃがいも	60.0	2.4kg
人参	20.0	0.9kg
素干しさくらえび	2.0	80.0g
サラダ油	2.0	0.1kg
砂糖：３ｇ	3.0	120.0g
醤油：４ｃｃ	4.0	160.0cc
ごま油	1.0	40.0g

全粥

全粥	350.0	14.0kg

食種名

軟食	0.0	0.0g
きざみ	0.0	0.0g
潰瘍食C	0.0	0.0g
幼児 軟菜	0.0	0.0g
肝臓Ａ	0.0	0.0g

極きざみ　全日

昼　予定人数 12 人

海老田麸と野菜

むきえび	100.0	1.2kg
じゃがいも（マッシュ）	60.0	0.8kg
法連草	50.0	0.6kg
人参	20.0	0.3kg

味噌掛け

白みそ	15.0	0.2kg
砂糖	8.0	96.0g

吉野煮

大根(kg)	80.0	1.2kg
砂糖	5.0	60.0g
でん粉	2.0	24.0g

ヨーグルト

無脂肪ヨーグルト	100.0	12.0個

マヨネーズサラダ

カリフラワー(kg)	60.0	0.8kg
マヨネーズ	7.0	0.1kg

ねりうめ

ジャネフねりうめ(小袋	5.0	12.0袋

５分粥

五分粥	300.0	3.6kg

食種名

潰瘍食Ｂ	0.0	0.0g
極きざみ	0.0	0.0g

移行食

昼　予定人数 12 人

海老田麸と野菜

むきえび	100.0	1.2kg
じゃがいも（マッシュ）	60.0	0.8kg
法連草	50.0	0.6kg
人参	15.0	0.2kg

味噌あんかけ

白みそ	15.0	0.2kg
砂糖	8.0	96.0g
でん粉	2.0	24.0g

吉野煮

大根(kg)	80.0	1.2kg
砂糖	5.0	60.0g
でん粉	2.0	24.0g

生野菜

カリフラワー(kg)	60.0	0.8kg
マヨネーズ	7.0	0.1kg

ねりうめ

ジャネフねりうめ(小袋	5.0	12.0袋

ヨーグルト

ヨーグルト　無脂肪加	100.0	12.0本

全粥

全粥	350.0	4.2kg

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

えん下２食　全日

昼　予定人数 8 人

ふんわり魚蒸しみそあん		
ふんわりお魚(白身) 1ｲ	50.0	8.0個
白みそ	15.0	0.2kg
砂糖	8.0	64.0g
でん粉	2.0	16.0g
旨煮マッシュ		
じゃがいも	60.0	0.5kg
あんかけ(かぼちゃ)		
南瓜（うらごし）	10.0	0.1kg
出し汁	10.0	80.0g
でん粉	2.0	16.0g
マヨネーズサラダ		
カリフラワー(kg)	60.0	0.5kg
マヨネーズ	7.0	0.1kg
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	8.0袋
ヨーグルト		
ヨーグルト　無脂肪加糖	100.0	8.0本
全粥		
全粥	350.0	2.8kg

えんげ1食　全日

昼　予定人数 5 人

海老田麸と野菜		
むきえび	20.0	0.1kg
じゃがいも	30.0	0.2kg
野菜スープ	50.0	250.0g
スベラカーゼ	1.0	5.0g
法連草	40.0	0.2kg
人参	10.0	0.1kg
野菜スープ	50.0	250.0g
スベラカーゼ	1.0	5.0g
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	5.0袋
ヨーグルト		
無脂肪ヨーグルト	100.0	5.0個
全粥ゼリー		
全粥	200.0	1.0kg
スベラカーゼ	3.0	15.0g

潰瘍食 A

昼　予定人数 1 人

ふんわり魚蒸しみそあん		
ふんわりお魚(白身) 1ｲ	50.0	1.0個
白みそ	15.0	0.1kg
砂糖	8.0	8.0g
でん粉	2.0	2.0g
旨煮マッシュ		
じゃがいも	60.0	0.1kg
あんかけ(かぼちゃ)		
南瓜（うらごし）	10.0	0.1kg
出し汁	10.0	10.0g
でん粉	2.0	2.0g
マヨネーズサラダ		
カリフラワー(kg)	60.0	0.1kg
マヨネーズ	7.0	0.0kg
ねりうめ		
ジャネフねりうめ(小袋	5.0	1.0袋
ヨーグルト		
ヨーグルト　無脂肪加糖	100.0	1.0本
全粥		
全粥	350.0	0.4kg
食種名		
潰瘍食Ａ	0.0	0.0g
潰瘍食Ａ Na	0.0	0.0g

膵臓脂肪２０～２５ｇ

昼　予定人数 3 人

魚の梅焼き		
魚切身:40g	40.0	3.0切
練り梅	2.0	0.1ﾊﾟｯｸ
醤油	3.0	9.0cc
みりん	1.0	3.0cc
ｽﾅｯﾌﾟえんどう		
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1kg
浸し		
法連草	60.0	0.2kg
醤油	2.0	6.0cc
旨煮		
じゃがいも	60.0	0.2kg
人参	20.0	0.1kg
素干しさくらえび	2.0	6.0g
砂糖	4.0	12.0g
ヨーグルト		
無脂肪ヨーグルト	100.0	3.0個
全粥		
全粥	350.0	1.1kg
食種名		
膵臓脂肪２０～２５ｇ	0.0	0.0g
膵臓 脂肪 ２０ｇ	0.0	0.0g
膵臓 脂肪 １０ｇ	0.0	0.0g
膵臓極きざみ	0.0	0.0g

加熱

昼　予定人数 2 人

魚の梅焼き		
魚切身:80g	80.0	2.0切
練り梅	5.0	0.1ﾊﾟｯｸ
醤油	5.0	10.0cc
みりん	3.0	6.0cc
ｽﾅｯﾌﾟえんどう		
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1kg
スパゲティサラダ		
スパゲティ	10.0	0.1kg
＊胡瓜(茹)	15.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
玉葱(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ	10.0	0.1kg
ひじきの煮付け		
ひじき	5.0	10.0g
油揚	5.0	0.7枚
人参	10.0	0.1kg
砂糖：３ｇ	3.0	6.0g
醤油：５ｃｃ	5.0	10.0cc
サラダ油	3.0	0.0kg
ご飯		
精白米	100.0	0.2kg
食種名		
加熱	0.0	0.0g
加熱軟菜	0.0	0.0g
加熱食 ｴﾈﾙｷﾞｰ制限	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日 (火)

慢性腎食(低K)軟菜

昼　予定人数 1 人

魚の照焼き		
めかじき：４０	40.0	1.0切
みりん	2.0	2.0cc
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc
みりん	1.0	1.0cc
でん粉	1.0	1.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー（茹）	20.0	0.1kg
かか煮		
茄子(茹)	80.0	0.1kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.3g
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
砂糖	3.0	3.0g
粉あめ	10.0	10.0g
シルバーサラダ		
はるさめ	10.0	0.1kg
＊胡瓜(茹)	20.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2g
果物		
黄桃缶：１／２	60.0	1.0個
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	0.4kg
食種名		
慢性腎臓病食(低Ｋ)軟	0.0	0.0g
慢性腎臓病食(低Ｋ)き	0.0	0.0g

血液透析食

昼　予定人数 4 人

魚の照焼き		
めかじき：８０	80.0	4.0切
みりん	2.0	8.0cc
醤油：３ｃｃ	3.0	12.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	4.0cc
みりん	1.0	4.0cc
でん粉	1.0	4.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー（茹）	20.0	0.1kg
かか煮		
茄子(茹)	80.0	0.4kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	1.2g
醤油：４ｃｃ	4.0	16.0cc
砂糖	3.0	12.0g
粉あめ	5.0	20.0g
シルバーサラダ		
はるさめ	10.0	0.1kg
＊胡瓜(茹)	20.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.8g
果物		
黄桃缶：１／４	30.0	2.0個
２２０ｇ		
めし	220.0	0.9kg
食種名		
血液透析食	0.0	0.0g

血液透析食軟菜

昼　予定人数 2 人

魚の照焼き		
めかじき：８０	80.0	2.0切
みりん	2.0	4.0cc
醤油：３ｃｃ	3.0	6.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	2.0cc
みりん	1.0	2.0cc
でん粉	1.0	2.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー（茹）	20.0	0.1kg
かか煮		
茄子(茹)	80.0	0.2kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.6g
醤油：４ｃｃ	4.0	8.0cc
砂糖	3.0	6.0g
粉あめ	5.0	10.0g
シルバーサラダ		
はるさめ	10.0	0.1kg
＊胡瓜(茹)	20.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.4g
果物		
黄桃缶：１／４	30.0	1.0個
しぼり粥Ｎ（１７０ｇ）		
しぼり粥	170.0	0.4kg
食種名		
血液透析食軟菜	0.0	0.0g
血液透析食きざみ	0.0	0.0g

糖腎食(低K)

昼　予定人数 1 人

魚の照焼き		
めかじき：４０	40.0	1.0切
みりん：１ｃｃ	1.0	1.0cc
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc
みりん：１ｃｃ	1.0	1.0cc
でん粉	1.0	1.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー（茹）	20.0	0.1kg
かか煮		
茄子(茹)	80.0	0.1kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.3g
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
砂糖	3.0	3.0g
シルバーサラダ		
はるさめ	10.0	0.1kg
＊胡瓜(茹)	20.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2g
果物		
黄桃缶：１／４	30.0	0.5個
２００ｇ		
めし	200.0	0.2kg
食種名		
糖腎食（低Ｋ）	0.0	0.0g
糖腎食（低Ｋ）②	0.0	0.0g

糖腎食

昼　予定人数 3 人

魚の照焼き		
めかじき：４０	40.0	3.0切
みりん：１ｃｃ	1.0	3.0cc
醤油：１ｃｃ	1.0	3.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	3.0cc
みりん：１ｃｃ	1.0	3.0cc
でん粉	1.0	3.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー(kg)	30.0	0.1kg
かか煮		
茄子	80.0	0.3kg
玉葱	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.9g
砂糖：１ｇ	1.0	3.0g
醤油：４ｃｃ	4.0	12.0cc
コールスローサラダ		
キャベツ(kg)	25.0	0.1kg
胡瓜	20.0	0.1kg
人参	15.0	0.1kg
りんご	15.0	0.1kg
ﾉﾝｵｲﾙ香味和風		
ノンオイル香味和風：１	10.0	3.0袋
果物		
バナナ：１本	100.0	3.0本
２００ｇ		
めし	200.0	0.6kg
食種名		
糖腎食	0.0	0.0g
糖腎食②	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

エネルギーNa制限

昼　予定人数 2 人

魚の照焼き		
めかじき：８０	80.0	2.0切
みりん：1ｃｃ	1.0	2.0cc
醤油：３ｃｃ	3.0	6.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	2.0cc
みりん：1ｃｃ	1.0	2.0cc
でん粉	1.0	2.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー(kg)	30.0	0.1kg
かか煮		
茄子	80.0	0.2kg
玉葱	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.6g
砂糖：１ｇ	1.0	2.0g
醤油：４ｃｃ	4.0	8.0cc
コールスローサラダ		
キャベツ(kg)	25.0	0.1kg
胡瓜	20.0	0.1kg
人参	15.0	0.1kg
サラダチキン	20.0	0.1kg
りんご	15.0	0.1kg
花卵：１／２	25.0	1.0個
ﾉﾝｵｲﾙ香味和風		
ノンオイル香味和風：1	10.0	2.0袋
果物		
バナナ：１本	100.0	2.0本
２００ｇ		
めし	200.0	0.4kg
食種名		
妊娠中毒症	0.0	0.0g
エネルギーNa(1760～)	0.0	0.0g

エネルギーNa制限軟菜

昼　予定人数 15 人

魚の照焼き		
めかじき：８０	80.0	15.0切
みりん：1ｃｃ	1.0	15.0cc
醤油：３ｃｃ	3.0	45.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	15.0cc
みりん：1ｃｃ	1.0	15.0cc
でん粉	1.0	15.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー(kg)	30.0	0.5kg
かか煮		
茄子	80.0	1.4kg
玉葱	15.0	0.3kg
かつお節	0.3	4.5g
砂糖：１ｇ	1.0	15.0g
醤油：４ｃｃ	4.0	60.0cc
コールスローサラダ		
キャベツ(kg)	25.0	0.5kg
胡瓜	20.0	0.3kg
人参	15.0	0.3kg
サラダチキン	20.0	0.3kg
りんご	15.0	0.3kg
ﾉﾝｵｲﾙ香味和風		
ノンオイル香味和風：1	10.0	15.0袋
果物		
バナナ：１本	100.0	15.0本
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	6.0kg
食種名		
妊娠中毒症 軟菜	0.0	0.0g
エネルギーNa(～1680)	0.0	0.0g
エネルギーNa軟菜	0.0	0.0g
エネルギーNaきざみ	0.0	0.0g
高脂血症	0.0	0.0g

高血圧 極きざみ

昼　予定人数 3 人

魚田麸（素焼）		
めかじき：８０	80.0	3.0切
タレ		
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.1kg
醤油：２ｃｃ	2.0	6.0cc
旨煮		
茄子	90.0	0.3kg
醤油：４ｃｃ	4.0	12.0cc
砂糖	7.0	21.0g
生野菜		
アスパラ缶：２本	40.0	6.0本
ポテトサラダ		
じゃがいも	80.0	0.3kg
人参	10.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.6g
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
果物		
バナナ：１本	100.0	3.0本
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	1.2kg
食種名		
幼児 極きざみ	0.0	0.0g
高血圧極きざみ	0.0	0.0g
心臓極きざみ	0.0	0.0g
腹膜透析食極きざみ	0.0	0.0g
潰瘍食Ｂ Na	0.0	0.0g

ｴﾈﾙｷﾞｰNa制限極きざみ

昼　予定人数 3 人

魚田麸（素焼）		
めかじき：８０	80.0	3.0切
タレ		
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.1kg
醤油：２ｃｃ	2.0	6.0cc
旨煮		
茄子	90.0	0.3kg
醤油：４ｃｃ	4.0	12.0cc
砂糖：１ｇ	1.0	3.0g
生野菜		
アスパラ缶：２本	40.0	6.0本
拌三絲風		
はるさめ	10.0	0.1kg
人参	10.0	0.1kg
むきえび	20.0	0.1kg
卵：１／２	25.0	1.5個
サラダ油	2.0	0.0kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
果物		
バナナ：１本	100.0	3.0本
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	1.2kg
食種名		
エネルギーNa極きざみ	0.0	0.0g
糖腎食 極きざみ	0.0	0.0g

慢性腎食(低K)極ｷｻﾞﾐ

昼　予定人数 1 人

魚田麸（素焼）		
めかじき：４０	40.0	1.0切
タレ		
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg
醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc
旨煮		
茄子(茹)	90.0	0.1kg
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
砂糖	3.0	3.0g
粉あめ	5.0	5.0g
生野菜		
アスパラ缶：２本	40.0	2.0本
拌三絲風		
はるさめ	10.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
卵：１／２	25.0	0.5個
サラダ油	2.0	0.0kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
果物		
黄桃缶：１／４	30.0	0.5個
全粥Ｎ（４００ｇ）		
全粥	400.0	0.4kg
食種名		
慢性腎臓病食(低Ｋ)極	0.0	0.0g
糖腎食（低Ｋ）極きざ	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

血液透析食極ｷｻﾞﾐ

昼　予定人数 1 人

魚田麸（素焼）		
めかじき：８０	80.0	1.0切
タレ		
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg
醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc
旨煮		
茄子(茹)	90.0	0.1kg
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
砂糖	3.0	3.0g
粉あめ	5.0	5.0g
生野菜		
アスパラ缶：２本	40.0	2.0本
拌三絲風		
はるさめ	10.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
むきえび	20.0	0.1kg
卵：１／２	25.0	0.5個
サラダ油	2.0	0.0kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
果物		
黄桃缶：１／４	30.0	0.5個
しぼり粥Ｎ（１７０ｇ）		
しぼり粥	170.0	0.2kg
食種名		
血液透析食極きざみ	0.0	0.0g

低残渣・脂肪 ２０ｇ

昼　予定人数 1 人

素焼き		
めかじき：８０	80.0	1.0切
タレ		
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg
醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc
スパゲティーソテー風		
スパゲティ：１５ｇ	15.0	0.1kg
サラダチキン	20.0	0.1kg
食塩：０．３ｇ	0.3	0.3g
アップルソース：６０		
アップルソース	60.0	60.0g
野菜スープ		
野菜スープ	150.0	150.0g
飯		
めし	200.0	0.2kg
食種名		
低残渣・脂肪 ２０ｇ	0.0	0.0g
低残渣脂肪15～20ｇ	0.0	0.0g
低残さ脂肪２０ｇＮａｆ	0.0	0.0g
低残さ脂肪２０ｇ極き;	0.0	0.0g

低残渣・脂肪 １０ｇ

昼　予定人数 1 人

素焼き		
めかじき：３０	30.0	1.0切
タレ		
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg
醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc
スパゲティーソテー風		
スパゲティ：１５ｇ	15.0	0.1kg
サラダチキン	20.0	0.1kg
食塩：０．３ｇ	0.3	0.3g
アップルソース：６０		
アップルソース	60.0	60.0g
野菜スープ		
野菜スープ	150.0	150.0g
飯		
めし	150.0	0.2kg

膵臓 脂肪20～25gNa

昼　予定人数 1 人

魚の照焼き		
めかじき：４０	40.0	1.0切
みりん	1.0	1.0cc
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc
しょうゆあんかけ		
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc
みりん	1.0	1.0cc
でん粉	1.0	1.0g
添（ブロッコリー）		
ブロッコリー（茹）	30.0	0.1kg
かか煮		
茄子	80.0	0.1kg
玉葱	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.3g
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
砂糖	3.0	3.0g
コールスローサラダ		
キャベツ(kg)	25.0	0.1kg
胡瓜	20.0	0.1kg
人参	15.0	0.1kg
サラダチキン	20.0	0.1kg
りんご	15.0	0.1kg
ﾉﾝｵｲﾙ青じそドレ		
ノンオイル青じそ：１袋	10.0	1.0袋
果物		
バナナ：１本	100.0	1.0本
全粥Ｎ		
全粥	400.0	0.4kg

外来透析食

昼　予定人数 7 人

煮魚(赤魚)		
赤魚：８０	80.0	7.0切
ｽﾅｯﾌﾟえんどう(茹)	10.0	0.1kg
生姜(水さらし)	2.0	0.1kg
砂糖：２ｇ	2.0	14.0g
醤油：６ｃｃ	6.0	42.0cc
粉あめ	6.0	42.0g
ソテー（ケチャップ）		
玉葱(茹)	20.0	0.2kg
＊ピーマン(茹)	10.0	0.1kg
ベーコン10g	10.0	70.0g
サラダ油	3.0	0.1kg
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.1kg
南瓜サラダ		
南瓜 (茹)	50.0	0.5kg
人参(茹)	5.0	0.1kg
マヨネーズ１０ｇ	10.0	0.1kg
果物		
パイン缶：１枚	34.0	7.0枚
２２０ｇ		
めし	220.0	1.6kg

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

常食

夕　予定人数 120 人

ハンバーグ		
合挽	80.0	9.6 kg
食塩	0.8	96.0 g
玉葱	35.0	4.2 kg
パン粉	5.0	0.6 kg
卵	8.0	1.1 kg
牛乳	10.0	6.0 本
サラダ油	5.0	0.6 kg
きのこデミグラスソース		
本しめじ	10.0	1.2 kg
マッシュルームＳ缶	10.0	1,200.0 g
えのき茸	10.0	1.5 kg
デミグラスソース缶	50.0	6.0 kg
甘酢あえ		
胡瓜	60.0	7.4 kg
赤たまねぎ	10.0	1.3 kg
カットワカメ	1.0	120.0 g
砂糖	3.0	360.0 g
食酢	4.0	480.0 cc
旨煮		
大根(kg)	70.0	9.9 kg
人参	20.0	2.6 kg
干椎茸	2.0	240.0 g
グリンピース	5.0	0.6 kg
砂糖：２g	2.0	240.0 g
醤油：５ｃｃ	5.0	600.0 cc
ご飯		
精白米	100.0	12.0 kg
食種名		
常食	0.0	0.0 g
自費食	0.0	0.0 g
学童	0.0	0.0 g
幼児	0.0	0.0 g
検食	0.0	0.0 g
保存食	0.0	0.0 g

軟食

夕　予定人数 40 人

ハンバーグ		
鶏　ひき肉	80.0	3.2 kg
玉葱	35.0	1.4 kg
パン粉	5.0	0.2 kg
卵	8.0	0.4 kg
サラダ油	5.0	0.2 kg
きのこデミグラスソース		
本しめじ	10.0	0.4 kg
マッシュルームＳ缶	10.0	400.0 g
えのき茸	10.0	0.5 kg
デミグラスソース缶	50.0	2.0 kg
甘酢あえ		
胡瓜	60.0	2.5 kg
赤たまねぎ	10.0	0.5 kg
カットワカメ	1.0	40.0 g
砂糖	3.0	120.0 g
食酢	4.0	160.0 cc
旨煮		
大根(kg)	70.0	3.3 kg
人参	20.0	0.9 kg
干椎茸	2.0	80.0 g
グリンピース	5.0	0.2 kg
砂糖：２g	2.0	80.0 g
醤油：５ｃｃ	5.0	200.0 cc
全粥		
全粥	350.0	14.0 kg
食種名		
軟食	0.0	0.0 g
きざみ	0.0	0.0 g
潰瘍食C	0.0	0.0 g
幼児 軟菜	0.0	0.0 g
肝臓Ａ	0.0	0.0 g

極きざみ　全日

夕　予定人数 12 人

ハンバーグ		
鶏　ひき肉	50.0	0.6 kg
玉葱	20.0	0.3 kg
紀文半片	30.0	360.0 g
パン粉	5.0	0.1 kg
卵	8.0	0.2 kg
牛乳	5.0	0.3 本
サラダ油	5.0	0.1 kg
トマトソース		
トマトジュース	50.0	600.0 g
ケチャップ	5.0	0.1 kg
きんとん		
さつまいも	50.0	0.7 kg
アップルソース	15.0	180.0 g
砂糖	6.0	72.0 g
浸し		
ブロッコリー(kg)	70.0	0.9 kg
醤油：２ｃｃ	2.0	24.0 cc
味噌汁		
豆腐	30.0	0.9 丁
青菜	10.0	0.2 kg
みそ	15.0	0.2 kg
ﾃﾞｻﾞｰﾄﾑｰｽ(ﾊﾟｲﾝ)		
牛乳	50.0	3.0 本
ﾃﾞｻﾞｰﾄﾑｰｽ(ﾊﾟｲﾝ)	50.0	0.6 本
添（伊勢のり佃）		
伊勢のり佃	6.0	12.0 袋
５分粥		
五分粥	300.0	3.6 kg
食種名		
潰瘍食Ｂ	0.0	0.0 g
極きざみ	0.0	0.0 g

移行食

夕　予定人数 12 人

ハンバーグ		
鶏　ひき肉	50.0	0.6 kg
玉葱	20.0	0.3 kg
紀文半片	30.0	360.0 g
パン粉	5.0	0.1 kg
卵	8.0	0.2 kg
サラダ油	5.0	0.1 kg
トマトソース		
トマトジュース	50.0	600.0 g
ケチャップ	5.0	0.1 kg
きんとん		
さつまいも	50.0	0.7 kg
アップルソース	15.0	180.0 g
砂糖	6.0	72.0 g
浸しのあんかけ(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ)		
ブロッコリー(kg)	70.0	0.9 kg
トロメリン	2.0	0.1 缶
添（伊勢のり佃）		
伊勢のり佃	6.0	12.0 袋
全粥		
全粥	350.0	4.2 kg
ﾃﾞｻﾞｰﾄﾑｰｽ(ﾊﾟｲﾝ)		
牛乳	50.0	3.0 本
ﾃﾞｻﾞｰﾄﾑｰｽ(ﾊﾟｲﾝ)	50.0	0.6 本

えん下２食　全日

夕　予定人数 8 人

ハンバーグ		
鶏　ひき肉	50.0	0.4 kg
玉葱	20.0	0.2 kg
紀文半片	30.0	240.0 g
パン粉	5.0	0.1 kg
卵	8.0	0.1 kg
サラダ油	5.0	0.1 kg
トマトソース		
トマトジュース	50.0	400.0 g
ケチャップ	5.0	0.1 kg
きんとん		
さつまいも	50.0	0.5 kg
アップルソース	15.0	120.0 g
砂糖	6.0	48.0 g
浸し		
ブロッコリー(kg)	70.0	0.6 kg
醤油：２ｃｃ	2.0	16.0 cc
添（伊勢のり佃）		
伊勢のり佃	6.0	8.0 袋
ﾃﾞｻﾞｰﾄﾑｰｽ(ﾊﾟｲﾝ)		
牛乳	50.0	2.0 本
ﾃﾞｻﾞｰﾄﾑｰｽ(ﾊﾟｲﾝ)	50.0	0.4 本
全粥		
全粥	350.0	2.8 kg

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

えんげ1食　全日

昼　予定人数 5 人

海老田麸と野菜

むきえび	20.0	0.1kg
じゃがいも	30.0	0.2kg
野菜スープ	50.0	250.0g
スベラカーゼ	1.0	5.0g
法連草	40.0	0.2kg
人参	10.0	0.1kg
野菜スープ	50.0	250.0g
スベラカーゼ	1.0	5.0g

ねりうめ

ジャネフねりうめ(小袋	5.0	5.0袋

ヨーグルト

無脂肪ヨーグルト	100.0	5.0個

全粥ゼリー

全粥	200.0	1.0kg
スベラカーゼ	3.0	15.0g

潰瘍食 A

昼　予定人数 1 人

ふんわり魚蒸しみそあん

ふんわりお魚(白身)1ﾟ	50.0	1.0個
白みそ	15.0	0.1kg
砂糖	8.0	8.0g
でん粉	2.0	2.0g

旨煮マッシュ

じゃがいも	60.0	0.1kg

あんかけ(かぼちゃ)

南瓜（うらごし）	10.0	0.1kg
出し汁	10.0	10.0g
でん粉	2.0	2.0g

マヨネーズサラダ

カリフラワー(kg)	60.0	0.1kg
マヨネーズ	7.0	0.0kg

ねりうめ

ジャネフねりうめ(小袋	5.0	1.0袋

ヨーグルト

ヨーグルト　無脂肪加ﾘ	100.0	1.0本

全粥

全粥	350.0	0.4kg

食種名

潰瘍食A	0.0	0.0g
潰瘍食A Na	0.0	0.0g

膵臓脂肪２０～２５ｇ

昼　予定人数 3 人

魚の梅焼き

魚切身:40g	40.0	3.0切
練り梅	2.0	0.1ﾊﾟｯｸ
醤油	3.0	9.0cc
みりん	1.0	3.0cc

ｽﾅｯﾌﾟえんどう

ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1kg

浸し

法連草	60.0	0.2kg
醤油	2.0	6.0cc

旨煮

じゃがいも	60.0	0.2kg
人参	20.0	0.1kg
素干しさくらえび	2.0	6.0g
砂糖	4.0	12.0g

ヨーグルト

無脂肪ヨーグルト	100.0	3.0個

全粥

全粥	350.0	1.1kg

食種名

膵臓脂肪２０～２５ｇ	0.0	0.0g
膵臓 脂肪 ２０ｇ	0.0	0.0g
膵臓 脂肪 １０ｇ	0.0	0.0g
膵臓極きざみ	0.0	0.0g

加熱

昼　予定人数 2 人

魚の梅焼き

魚切身:80g	80.0	2.0切
練り梅	5.0	0.1ﾊﾟｯｸ
醤油	5.0	10.0cc
みりん	3.0	6.0cc

ｽﾅｯﾌﾟえんどう

ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1kg

スパゲティサラダ

スパゲティ	10.0	0.1kg
＊胡瓜(茹)	15.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg
玉葱(茹)	10.0	0.1kg
マヨネーズ	10.0	0.1kg

ひじきの煮付け

ひじき	5.0	10.0g
油揚	5.0	0.7枚
人参	10.0	0.1kg
砂糖：３ｇ	3.0	6.0g
醤油：５ｃｃ	5.0	10.0cc
サラダ油	3.0	0.0kg

ご飯

精白米	100.0	0.2kg

食種名

加熱	0.0	0.0g
加熱軟菜	0.0	0.0g
加熱食 ｴﾈﾙｷﾞｰ制限	0.0	0.0g

慢性腎臓病食

昼　予定人数 1 人

魚の照焼き

めかじき：４０	40.0	1.0切
みりん	1.0	1.0cc
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc

しょうゆあんかけ

醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc
みりん	1.0	1.0cc
でん粉	1.0	1.0g

添（ブロッコリー）

ブロッコリー(kg)	20.0	0.1kg

かか煮

茄子	80.0	0.1kg
玉葱	15.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.3g
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
砂糖	3.0	3.0g

ポテトサラダ

じゃがいも	70.0	0.1kg
人参	10.0	0.1kg
胡瓜	20.0	0.1kg
りんご	15.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2g
マヨネーズ１２ｇ	12.0	0.1kg

果物

バナナ：１本	100.0	1.0本

２００ｇ

めし	200.0	0.2kg

食種名

慢性腎臓病食	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

高血圧

夕　予定人数 7 人

和風ﾐｰﾄﾛｰﾌきのこあん

牛もも：ひきにく６０	60.0	0.5 kg
胡麻	1.0	7.0 g
葱	5.0	0.1 kg
玉葱	15.0	0.1 kg
卵：１／１０	5.0	0.7 個
牛乳	5.0	0.2 本
パン粉	5.0	0.1 kg
サラダ油	3.0	0.1 kg
食塩：０．２ｇ	0.2	1.4 g
本しめじ	15.0	0.1 kg
えのき茸	10.0	0.1 kg
しょうが	0.5	0.0 kg
醤油：３ｃｃ	3.0	21.0 cc
食塩：０．２ｇ	0.2	1.4 g
ごま油	1.0	7.0 g

梅肉和え

さやいんげん	30.0	0.3 kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	35.0 g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	7.0 cc

炊き合わせ

筍　水煮缶詰	50.0	0.4 kg
人参	20.0	0.2 kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1 kg
砂糖	3.0	21.0 g
醤油：５ｃｃ	5.0	35.0 cc

２００ｇ

めし	200.0	1.4 kg

食種名

高血圧	0.0	0.0 g

高血圧 軟菜

夕　予定人数 28 人

和風ﾐｰﾄﾛｰﾌきのこあん

牛もも：ひきにく６０	60.0	1.7 kg
胡麻	1.0	28.0 g
葱	5.0	0.2 kg
玉葱	15.0	0.5 kg
卵：１／１０	5.0	2.8 個
牛乳	5.0	0.7 本
パン粉	5.0	0.2 kg
サラダ油	3.0	0.1 kg
食塩：０．２ｇ	0.2	5.6 g
本しめじ	15.0	0.5 kg
えのき茸	10.0	0.4 kg
しょうが	0.5	0.1 kg
醤油：３ｃｃ	3.0	84.0 cc
食塩：０．２ｇ	0.2	5.6 g
ごま油	1.0	28.0 g

梅肉和え

さやいんげん	30.0	0.9 kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	140.0 g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	28.0 cc

炊き合わせ

大根(kg)	50.0	1.7 kg
人参	20.0	0.6 kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.5 kg
砂糖	3.0	84.0 g
醤油：５ｃｃ	5.0	140.0 cc

全粥Ｎ（４００ｇ）

全粥	400.0	11.2 kg

食種名

高血圧 軟菜	0.0	0.0 g
高血圧 きざみ	0.0	0.0 g
心臓	0.0	0.0 g
心臓 きざみ	0.0	0.0 g
腹膜透析食軟菜	0.0	0.0 g
腹膜透析食きざみ	0.0	0.0 g
潰瘍食C Na	0.0	0.0 g
肝臓Ａ Ｎａ制限	0.0	0.0 g
肝臓Ｂ Ｎａ制限	0.0	0.0 g

腹膜透析食

夕　予定人数 1 人

和風ﾐｰﾄﾛｰﾌきのこあん

牛もも：ひきにく８０	80.0	0.1 kg
胡麻	1.0	1.0 g
葱	5.0	0.0 kg
玉葱	15.0	0.1 kg
卵：１／１０	5.0	0.1 個
牛乳	5.0	0.1 本
パン粉	5.0	0.0 kg
サラダ油	3.0	0.0 kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2 g
本しめじ	15.0	0.1 kg
えのき茸	10.0	0.1 kg
しょうが	0.5	0.0 kg
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0 cc
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2 g
ごま油	1.0	1.0 g

梅肉和え

さやいんげん	30.0	0.1 kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0 g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0 cc

炊き合わせ

筍　水煮缶詰	50.0	0.1 kg
人参	20.0	0.1 kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1 kg
砂糖	3.0	3.0 g
醤油：５ｃｃ	5.0	5.0 cc

１８０ｇ

めし	180.0	0.2 kg

食種名

腹膜透析食	0.0	0.0 g

慢性腎臓病食(低K)

夕　予定人数 1 人

ミートローフ(ｸﾞﾚﾍﾞｿｰｽ)

牛もも：ひきにく４０	40.0	0.1 kg
胡麻	1.0	1.0 g
＊葱(茹)	5.0	0.0 kg
玉葱(茹)	15.0	0.1 kg
卵：１／１０	5.0	0.1 個
牛乳	5.0	0.1 本
パン粉	5.0	0.0 kg
サラダ油	3.0	0.0 kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2 g
ケチャップ：８ｇ	8.0	0.0 kg
ソース：３ｃｃ	3.0	3.0 cc

梅肉和え

さやいんげん(茹)	30.0	0.1 kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0 g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0 cc

炊き合わせ

筍　水煮缶詰	50.0	0.1 kg
人参(茹)	20.0	0.1 kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1 kg
砂糖	3.0	3.0 g
醤油：６ｃｃ	6.0	6.0 cc
粉あめ	5.0	5.0 g

果物

みかん かん詰	30.0	30.0 g

２００ｇ

めし	200.0	0.2 kg

食種名

慢性腎臓病食(低Ｋ)	0.0	0.0 g

慢性腎食(低K)軟菜

夕　予定人数 1 人

ミートローフ(ｸﾞﾚﾍﾞｿｰｽ)

牛もも：ひきにく４０	40.0	0.1 kg
胡麻	1.0	1.0 g
＊葱(茹)	5.0	0.0 kg
玉葱(茹)	15.0	0.1 kg
卵：１／１０	5.0	0.1 個
牛乳	5.0	0.1 本
パン粉	5.0	0.0 kg
サラダ油	3.0	0.0 kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2 g
ケチャップ：８ｇ	8.0	0.0 kg
ソース：３ｃｃ	3.0	3.0 cc

梅肉和え

さやいんげん(茹)	30.0	0.1 kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0 g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0 cc

炊き合わせ

大根(茹)	50.0	0.1 kg
人参(茹)	20.0	0.1 kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1 kg
砂糖	3.0	3.0 g
醤油：６ｃｃ	6.0	6.0 cc
粉あめ	5.0	5.0 g

果物

みかん かん詰	30.0	30.0 g

全粥Ｎ（４００ｇ）

全粥	400.0	0.4 kg

食種名

慢性腎臓病食(低Ｋ)軟	0.0	0.0 g
慢性腎臓病食(低Ｋ)き	0.0	0.0 g

献　立　表

平成25年10月 1日 (火)

血液透析食

夕　予定人数 4 人

ミートローフ(ｸﾞﾚﾍﾞｿｰｽ)		
牛もも：ひきにく８０	80.0	0.4kg
胡麻	1.0	4.0g
＊葱(茹)	5.0	0.1kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg
卵：１／１０	5.0	0.4個
牛乳	5.0	0.1本
パン粉	5.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.8g
ケチャップ：８ｇ	8.0	0.1kg
ソース：３ｃｃ	3.0	12.0cc
梅肉和え		
さやいんげん(茹)	30.0	0.2kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	20.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	4.0cc
炊き合わせ		
筍　水煮缶詰	50.0	0.2kg
人参(茹)	20.0	0.1kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1kg
砂糖	3.0	12.0g
醤油：６ｃｃ	6.0	24.0cc
粉あめ	5.0	20.0g
果物		
みかん かん詰	30.0	120.0g
２２０ｇ		
めし	220.0	0.9kg
食種名		
血液透析食	0.0	0.0g

血液透析食軟菜

夕　予定人数 2 人

ミートローフ(ｸﾞﾚﾍﾞｿｰｽ)		
牛もも：ひきにく８０	80.0	0.2kg
胡麻	1.0	2.0g
＊葱(茹)	5.0	0.1kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg
卵：１／１０	5.0	0.2個
牛乳	5.0	0.1本
パン粉	5.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.0kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.4g
ケチャップ：８ｇ	8.0	0.1kg
ソース：３ｃｃ	3.0	6.0cc
梅肉和え		
さやいんげん(茹)	30.0	0.1kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	10.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	2.0cc
炊き合わせ		
大根(茹)	50.0	0.2kg
人参(茹)	20.0	0.1kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1kg
砂糖	5.0	10.0g
醤油：６ｃｃ	6.0	12.0cc
粉あめ	5.0	10.0g
果物		
みかん かん詰	30.0	60.0g
しぼり粥Ｎ（１７０ｇ）		
しぼり粥	170.0	0.4kg
食種名		
血液透析食軟菜	0.0	0.0g
血液透析食きざみ	0.0	0.0g

糖腎食(低K)

夕　予定人数 1 人

ミートローフ(ｸﾞﾚﾍﾞｿｰｽ)		
牛もも：ひきにく６０	60.0	0.1kg
胡麻	1.0	1.0g
＊葱(茹)	5.0	0.0kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg
卵：１／１０	5.0	0.1個
牛乳	5.0	0.1本
パン粉	5.0	0.0kg
サラダ油	3.0	0.0kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.2g
ケチャップ：８ｇ	8.0	0.0kg
ソース：３ｃｃ	3.0	3.0cc
＜糖腎②(低K)は主菜1/	0.0	0.0g
梅肉和え		
さやいんげん(茹)	30.0	0.1kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0cc
炊き合わせ		
筍　水煮缶詰	50.0	0.1kg
人参(茹)	20.0	0.1kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1kg
砂糖	3.0	3.0g
醤油：６ｃｃ	6.0	6.0cc
果物		
みかん かん詰	30.0	30.0g
２００ｇ		
めし	200.0	0.2kg
食種名		
糖腎食（低Ｋ）	0.0	0.0g
糖腎食（低Ｋ）②	0.0	0.0g

糖腎食

夕　予定人数 3 人

和風ﾐｰﾄﾛｰﾌきのこあん		
牛もも：ひきにく４０	40.0	0.2kg
胡麻	1.0	3.0g
葱	5.0	0.1kg
玉葱	15.0	0.1kg
卵：１／１０	5.0	0.3個
牛乳	5.0	0.1本
パン粉	5.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.0kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.6g
本しめじ	15.0	0.1kg
えのき茸	10.0	0.1kg
しょうが	0.5	0.0kg
醤油：３ｃｃ	3.0	9.0cc
食塩：０．２ｇ	0.2	0.6g
ごま油	1.0	3.0g
＜糖腎②は主菜1/2＞	0.0	0.0g
梅肉和え		
さやいんげん	30.0	0.1kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	15.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	3.0cc
炊き合わせ		
筍　水煮缶詰	50.0	0.2kg
人参	20.0	0.1kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1kg
砂糖：２ｇ	2.0	6.0g
醤油：５ｃｃ	5.0	15.0cc
２００ｇ		
めし	200.0	0.6kg
食種名		
糖腎食	0.0	0.0g
糖腎食②	0.0	0.0g

エネルギーNa制限

夕　予定人数 2 人

和風ﾐｰﾄﾛｰﾌきのこあん		
牛もも：ひきにく８０	80.0	0.2kg
胡麻	1.0	2.0g
葱	5.0	0.1kg
玉葱	15.0	0.1kg
卵：１／１０	5.0	0.2個
牛乳	5.0	0.1本
パン粉	5.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.0kg
食塩：０．２ｇ	0.2	0.4g
本しめじ	15.0	0.1kg
えのき茸	10.0	0.1kg
しょうが	0.5	0.0kg
醤油：３ｃｃ	3.0	6.0cc
食塩：０．２ｇ	0.2	0.4g
ごま油	1.0	2.0g
梅肉和え		
さやいんげん	30.0	0.1kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	10.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	2.0cc
炊き合わせ		
筍　水煮缶詰	50.0	0.1kg
人参	20.0	0.1kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1kg
砂糖：２ｇ	2.0	4.0g
醤油：５ｃｃ	5.0	10.0cc
２００ｇ		
めし	200.0	0.4kg
食種名		
妊娠中毒症	0.0	0.0g
エネルギーNa(1760～)	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

エネルギーNa制限軟菜

夕　予定人数 15 人

和風ﾐｰﾄﾛｰﾌきのこあん

牛もも：ひきにく８０	80.0	1.2kg
胡麻	1.0	15.0g
葱	5.0	0.1kg
玉葱	15.0	0.3kg
卵：１／１０	5.0	1.5個
牛乳	5.0	0.4本
パン粉	5.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.1kg
食塩：０．２ｇ	0.2	3.0g
本しめじ	15.0	0.3kg
えのき茸	10.0	0.2kg
しょうが	0.5	0.0kg
醤油：３ｃｃ	3.0	45.0cc
食塩：０．２ｇ	0.2	3.0g
ごま油	1.0	15.0g

梅肉和え

さやいんげん	30.0	0.5kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	75.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	15.0cc

炊き合わせ

大根(kg)	50.0	0.9kg
人参	20.0	0.4kg
ｽﾅｯﾌﾟえんどう	15.0	0.3kg
砂糖：2g	2.0	30.0g
醤油：５ｃｃ	5.0	75.0cc

全粥Ｎ（４００ｇ）

全粥	400.0	6.0kg

食種名

妊娠中毒症 軟菜	0.0	0.0g
エネルギーNa(～1680)	0.0	0.0g
エネルギーNa軟菜	0.0	0.0g
エネルギーNaきざみ	0.0	0.0g
高脂血症	0.0	0.0g

高血圧 極きざみ

夕　予定人数 3 人

鶏団子のグレベ煮：３個

鶏ささ身挽肉	60.0	0.2kg
玉葱	30.0	0.1kg
パン粉	8.0	0.1kg
卵：１／１０	5.0	0.3個
食塩：０．３ｇ	0.3	0.9g
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.1kg
醤油：２ｃｃ	2.0	6.0cc

梅肉あえ

白菜(kg)	100.0	0.4kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	15.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	3.0cc

旨煮

焼　麩	5.0	15.0g
大根(kg)	60.0	0.3kg
人参	20.0	0.1kg
砂糖	2.0	6.0g
みりん	1.0	3.0cc
醤油：４ｃｃ	4.0	12.0cc

全粥Ｎ（４００ｇ）

全粥	400.0	1.2kg

食種名

幼児 極きざみ	0.0	0.0g
高血圧極きざみ	0.0	0.0g
心臓極きざみ	0.0	0.0g
腹膜透析食極きざみ	0.0	0.0g
潰瘍食Ｂ Na	0.0	0.0g

ｴﾈﾙｷﾞｰNa制限極きざみ

夕　予定人数 3 人

鶏団子のグレベ煮：３個

鶏ささ身挽肉	60.0	0.2kg
玉葱	30.0	0.1kg
パン粉	8.0	0.1kg
卵：１／１０	5.0	0.3個
食塩：０．３ｇ	0.3	0.9g
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.1kg
醤油：２ｃｃ	2.0	6.0cc

梅肉あえ

白菜(kg)	100.0	0.4kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	15.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	3.0cc

旨煮

焼　麩	5.0	15.0g
大根(kg)	60.0	0.3kg
人参	20.0	0.1kg
砂糖：2g	2.0	6.0g
みりん：1ｃｃ	1.0	3.0cc
醤油：４ｃｃ	4.0	12.0cc

全粥Ｎ（４００ｇ）

全粥	400.0	1.2kg

食種名

エネルギーNa極きざみ	0.0	0.0g
糖腎食 極きざみ	0.0	0.0g

慢性腎食(低K)極ｷｻﾞﾐ

夕　予定人数 1 人

鶏団子のグレベ煮：２個

鶏ささ身挽肉	40.0	0.1kg
玉葱　水さらし	15.0	0.1kg
パン粉	4.0	0.0kg
卵：１／１０	5.0	0.1個
食塩：０．３ｇ	0.3	0.3g
ケチャップ：３ｇ	3.0	0.0kg
醤油：１ｃｃ	1.0	1.0cc

梅肉あえ

＊白菜(茹)	100.0	0.2kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0cc

旨煮

焼　麩	5.0	5.0g
大根(茹)	60.0	0.1kg
人参(茹)	20.0	0.1kg
砂糖	3.0	3.0g
みりん	3.0	3.0cc
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
粉あめ	5.0	5.0g

果物

みかん かん詰	30.0	30.0g

全粥Ｎ（４００ｇ）

全粥	400.0	0.4kg

食種名

慢性腎臓病食(低K)極	0.0	0.0g
糖腎食（低K）極きざ	0.0	0.0g

血液透析食極ｷｻﾞﾐ

夕　予定人数 1 人

鶏団子のグレベ煮：３個

鶏ささ身挽肉	60.0	0.1kg
玉葱　水さらし	30.0	0.1kg
パン粉	8.0	0.0kg
卵：１／１０	5.0	0.1個
食塩：０．３ｇ	0.3	0.3g
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg
醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc

梅肉あえ

＊白菜(茹)	100.0	0.2kg
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0g
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0cc

旨煮

焼　麩	5.0	5.0g
大根(茹)	60.0	0.1kg
人参(茹)	20.0	0.1kg
砂糖	3.0	3.0g
みりん	3.0	3.0cc
醤油：４ｃｃ	4.0	4.0cc
粉あめ	5.0	5.0g

果物

みかん かん詰	30.0	30.0g

しぼり粥Ｎ（１７０ｇ）

しぼり粥	170.0	0.2kg

食種名

血液透析食極きざみ	0.0	0.0g

献　立　表

平成25年10月 1日（火）

低残渣・脂肪 ２０ｇ			低残渣・脂肪 １０ｇ			膵臓 脂肪20～25gNa					
夕		予定人数 1 人	夕		予定人数 1 人	夕		予定人数 1 人		予定人数 人		予定人数 人
鶏団子のグレベ煮：２個			**鶏団子のグレベ煮：２個**			**鶏団子グレベ煮：２個**					
鶏ささ身挽肉	80.0	0.1kg	鶏ささ身挽肉	60.0	0.1kg	鶏ささ身挽肉	40.0	0.1kg			
パン粉	8.0	0.0kg	パン粉	8.0	0.0kg	玉葱	10.0	0.1kg			
卵：１／１０	5.0	0.1個	卵：１／１０	5.0	0.1個	パン粉	5.0	0.0kg			
食塩：０．３ｇ	0.3	0.3g	食塩：０．３ｇ	0.3	0.3g	卵：１／１０	5.0	0.1個			
ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg	ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg	食塩：０．３ｇ	0.3	0.3g			
醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc	醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc	ケチャップ：６ｇ	6.0	0.0kg			
						醤油：２ｃｃ	2.0	2.0cc			
梅肉和え			**梅肉和え**			**梅肉和え**					
マロニー	10.0	10.0g	マロニー	10.0	10.0g	さやいんげん	30.0	0.1kg			
ずわいカニ水煮缶詰	15.0	15.0g	ずわいカニ水煮缶詰	15.0	15.0g	人参	10.0	0.1kg			
ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0g	ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0g	ジャネフ練梅：５ｇ	5.0	5.0g			
だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0cc	だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0cc	だしわり醤油：1ｃｃ	1.0	1.0cc			
炊き合わせ			**炊き合わせ**			**炊き合わせ**					
高野豆腐：２／２	20.0	1.0枚	高野豆腐：１／４	5.0	0.3個	大根(kg)	50.0	0.1kg			
Ｔ海老２匹２６～３０	30.0	2.0匹	Ｔ海老１匹２６～３０	15.0	1.0匹	人参	20.0	0.1kg			
焼　麩	5.0	5.0g	焼　麩	5.0	5.0g	ｽﾅｯﾌﾟえんどう（枚）	15.0	3.0枚			
砂糖	10.0	10.0g	砂糖	10.0	10.0g	砂糖	3.0	3.0g			
醤油：３ｃｃ	3.0	3.0cc	醤油：３ｃｃ	3.0	3.0cc	醤油：５ｃｃ	5.0	5.0cc			
果物			**果物**			**全粥Ｎ**					
みかん かん詰	30.0	30.0g	みかん かん詰	30.0	30.0g	全粥	400.0	0.4kg			
飯			**飯**								
めし	200.0	0.2kg	めし	150.0	0.2kg						
食種名											
低残渣・脂肪 ２０ｇ	0.0	0.0g									
低残渣脂肪15～20ｇ	0.0	0.0g									
低残さ脂肪２０ｇＮａ f	0.0	0.0g									
低残さ脂肪２０ｇ極き;	0.0	0.0g									