表

糖腎食	領		エネルギーNa制限	—Na制限		エネルギーNa制限軟菜	Na制限	效菜	高血圧 極きざみ	極きざみ		It/lt* -Na制限極きざみ	限極きさ	49
er '	₽F-	予定人数 3人	朝	片	予定人数 2 人	朝	n.	予定人数 14 人	朝	*	予定人数 3人	朝	PF-	予定人数 3 人
マヨネーズサラダ			マヨネーズサラダ	Perfection of the Control of the Con		マヨネーズサラダ			柳			加納		and being remained by the same and professional same and the same and
	15.0	0.1 kg	むきえび	15.0	0.1 kg	むきえび	15.0	0.3 kg	焼麩	5.0	15.0g	焼麩	5.0	15.0 g
7-	40.0	0.2 kg	カリフラワー	40.0	0.1 kg	カリフラワー	40.0	0.6 kg	みりん	3.0	9.000	みりん:10c	1.0	3.0 cc
	10.0	0.1 kg	人参	10.0	0.1 kg	人参	10.0	0. 2 kg	電話:3cc	3.0	9.000	福油:300	3.0	9.0 00
₹6 g	0.9	0.1 kg	マヨネーズ68	6.0	0.1 kg	マヨネーズ6g	0.9	0.1 kg						
			施			地			巡し			こ		
	20.0	0.1 kg	事本	20.0	0.1 kg		20.0	0.4 kg	トンゲンサ <i>人</i>	100.0	0. 4 kg	トンケンサイ	100.0	0.4 kg
	50.0	0.2 kg	玉葱	90.0	0.1 kg	出落	50.0	0.7 kg	だしわり醤油:4cc	4.0	12.0 cc	だしわり醤油:4cc	4.0	12.0 cc
50	1.0	3.0g	砂糖: 18	1.0	2.0 €	砂糖: 1 g	1.0	14.0 g	N N N N N N N N N N N N N N N N N N N			7000 007 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
<b>報油:3cc</b>	3.0	9.000	m	3.0	6. 0 cc	က	3.0	42.0 cc						
味噌汁			味噌汁			味噌汁			ふりかけ (いわし)			ふりかけ (いわし)		
	12.0	0.1 kg	えのき茸	12.0	0.1 kg	えのき茸	12.0	0.3 kg	いわしふりかけ	2.5	3.0级	いわしふりかけ	2.5	3.0袋
	20.0	0.1 kg	白菜 (kg)	20.0	0.1 kg	白菜 (kg)	20.0	0.4 kg				SALES SECTIONS SECTIONS SECTION SECTIO		
М	8.0	0.1 kg	34:8g	8.0	0.1 kg	37 : 8 g	8.0	0.2 kg				3		
海拉			焼き海苔			焼き海苔		2	味噌汁			味噌汁	7	
	2.0	3.0袋	が新	2.0	2.0 袋	焼き箱苗	2.0	14.0级	回爾	30.0	0.3 T	回魔	40.0	0.3 T
								5	川つ葉	3.0	0.0 kg	川つ薬	3.0	0.0 kg
									34 : 8 g	8.0	0.1 kg	34:8B	8.0	0.1 kg
ы			200g			全器N (400g)			全職N (400g)			全職N (400g)		
	200.0	0.6 kg	wh.	200.0	0.4 kg		400.0	5.6 kg		400.0	1.2 kg		400.0	1. 2 kg
ヤクルト			1年			牛頸			<del>作</del> 類			牛類		
	65.0	3.0*	(朝用) 牛乳	180.0	1.8本	(朝用) 牛乳	200.0	14.0本	(朝用) 牛乳	200.0	3.0*	(朝用) 牛乳	200.0	3.0 ★
食種名			食種名			食種名			食種名			食種名		
	0.0	0.0 g	妊娠中毒症	0.0	0.08	妊娠中毒症 軟菜		0.0 g	幼児 極きざみ	0.0	0.0g	エネルギーNa極きざみ	0.0	0.0 g
	0.0	0.0g	エネルギーNa(1760~)		0.08	エネルギーNa(~1680)	0.0	0.0g	高血圧極きざみ	0.0	0.0 g	糖腎食 極きざみ	0.0	0.0 g
			2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			エネルギーNa軟菜		0.08	心臓極きざみ	0.0	9.0°	NAME AND ADDRESS OF THE PARTY O		
					E.	エネルギーNaきざみ	0.0	0.0 g	腹膜透析食極きざみ	0.0	0.0g	a ·		
						神品生活		000	海源今R Na	0	0.0			

表

П	~														7				T					T					
şNa	予定人数 1		0.1 kg	0. 1 kg	1.0级			0.1 kg	1.0 g	3.0 00		0.1 丁	0.0 kg	0.1 kg		9	1.0 個				€ 6.0			0. 4 kg					
脂肪20~25gNa	q		40.0	10.0				70.0	1.0	3.0		30.0	3.0	10.0		ć	90.09				180.0		x	400.0					
膵臓 脂肪	朝	三色サラダ	カリフラワー	一人参	/ ノンオイル青じそ:1袋		加	声茶	- 00 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	<b>磐油:3cc</b>	味噌汁	豆腐	一川り棋	34:10g		果物	黄桃缶:1/2			牛乳	(朝用) 牛乳		全粥N	路					
) g	予定人数 1人	3	50.0g					1.0级				0.1 kg	0.1 kg	5.08	3.000		1.0級				5.08			0.2 kg					
肪 10g	0.0	1 1 10	90.09					9.0				20.0	10.0	5.0	3.0		2.0				5.0	10.0		150.0					
低残渣·脂肪	朝	蒸し半片	紀文半片:2/2				添(むらさき)	キャコーマンだし割醤油5ml			松	はるさめ	グリンピース	砂糖	職計:3 c c	ねりうめ	シャネフセリラ め(小後			味噌汁	焼麩	みそ	飯	めし		X			
g (	予定人数 1 人		50.0g					1.0级				0.1 kg	0.1 kg	5.0 g	4.0 cc		1.0级	ă Dec			5.0g	0.1 kg	8	0.2 kg		0.0g	0.0 g	0.08	0.08
防 20	1		50.0					5.0				20.0	10.0	5.0	4.0		9.0				5.0	10.0		200.0			0.0		
低残渣·脂肪	朝	蒸し半片	紀文半片:2/2				添(むらさき)	キッコーマンだし割醤油5ml			加	はるさめ	グリンピース	砂糖	醤油:300	ねりうめ	シャネレセシン 名(子紋	u sv		味噌汁	焼 麩	34€:10g	THE STATE OF THE S	øc	食種名	低残渣·脂肪 20g	低残渣脂肪15~20g	低残さ脂肪20gNaf	作降大胎肪20ヶ極字:
""	予定人数 1人		5.08	3.000	3.000	5.0 g		0.2 kg	4.000			1.0袋					1.0袋	К			0.2 kg			0.08					
	) Pr		5.0	3.0	3.0	5.0	12	100.0	4.0			5.0					2.5			(g)				0.0					
血液透析食極村,		柳	焼 麩	717	は 3000	をおかりの	過じ	トンテンサイ(格)	だしたり 響油:4cc		ねりうめ	ジャネし右りらめ(小盆				ふりかけ (いわし)	いわしふりかけ			しぼり端N (170	しぼり窓		食種名	血液透析食極きざみ					
¥."	予定人数 1人			3.000	3.0 00	5.08		0.2 kg				1.0%	ĺ		5		0.1 T	0.0 kg	0.0 kg		0.4 kg			1.0★		0.08	0.08		
(K) 極村	P		5.0	3.0	0 6	5.0		100.0	4.0			2.5	ĺ				40.0	3.0	8.0		400.0			65.0			0.0		
慢性腎食(低K)極村	車	4 <del>/</del> 0	は、	417	かい のい 共標			インドンキイ(相)	ゲーゲニ酸形・400	) ) · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	3.4 MIT (1.15)	いわし、シロケー				味噌汁	可薩	三つ薬	みそ:88	全職N (400g)			わりルト	ヤクルト	<b>食種名</b>	海柱智職術倫(成尺)極	糖腎食(低尺)極まが。		

寸

平成25年10月 1日 (火)

	,			-			1	77.7.00				-	_				-							-	_	-		_	_		-		_
	予定人数 1人	25	0.1 kg	0.1 kg	0.1 kg	0.0 kg	,	0. T Kg	0.1 kg	1.0 g	3.0 00		×	0.1 kg	0.1 kg	0.0 kg		1.0袋		0.2 kg				0.0 g									
腹膜透析食	n.		15.0	40.0	10.0	6.0	4	20.0	50.0	1.0	3.0			12.0	20.0	8.0	2	2.0		180.0				0.0									
腹膜	崩	マヨネーズサラダ	むきえび	カリフラワー	人参	マヨネーズ6g	~~	<b>二</b>	玉葱	砂糖	城沖:3cc		味噌汁	えのき茸	白菜 (kg)	34:8E	焼き海苔	焼き海苔	180g	ه د			食種名	腹膜透析食			5						20
	予定人数 25 人		0.4 kg	1.0 kg	0.3 kg	0.2 kg	,	0. / kg	1.3 kg	25.0g	75.0 cc			0.4 kg	0.6 kg	0.2 kg		25.0袋		10.0 kg				25.0本		0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.0 g	0.08
: 軟菜	ar.		15.0	40.0	10.0	6.0	,	20.0	90.09	1.0	3.0			12.0	20.0	8.0		2.0		400.0		i		200.0		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
高血圧	朝	マヨネーズサラダ	むきえび	カリフラワー	人参	マヨネーズ68	加     美	<b>本</b>	玉葱	砂糖	職用:300		味噌汁	えのき茸	白菜 (kg)	みそ:88	焼き海苔	焼き海苔	全粥N (400g)	<b>松</b>			牛類	牛乳	食種名	离血压 軟菜	画由圧 ずざみ	整心	心臓 きざみ	腹膜透析食軟菜	腹膜透析食きざみ	潰瘍食C Na	肝臓A Na制限
	予定人数 7 人		0.1 kg	0.3 kg	0.1 kg	0.1 kg	9	0. 2 kg	0.4 kg	7.0g	21.0 cc			0.1 kg	0.2 kg	0.1 kg		7.0袋		1.4 kg				7.0本		0.08							
1圧	P)				10.0			20.0	50.0	1.0	3.0			12.0	20.0	8.0		2.0		200.0				200.0		0.0							
高血圧	<b>静</b>	マヨネーズサラダ	むきえび	カリフラワー	人参	マヨネーズ68	神(	本本	玉葱	砂糖	職用:300		味噌汁	えのき茸	口菜(kg)	34. 8 B	焼き海苔	焼き海苔	200g	æ۱			牛乳	牛乳	食種名	田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田							
	予定人数 1人		0.1 kg	0.1 kg	0.1 kg	0.0 kg		0. 1 kg	0.1 kg	1.0g	3.0 cc			0.1 kg	0.1 kg	0.0 kg		1.0袋		0.2 kg				1.0 *		0.08							
战病食	4		15.0	40.0	10.0	6.0		20.0	50.0	1.0	3.0			12.0	20.0	8.0		2.0	2	200.0				65.0		0.0							
慢性腎臟病食	塡	マヨネーズサラダ	むきえび	カリフラワー	人参	マヨネーズ68	加· 松;	本	玉葱	砂糖	瀬井:300		味噌汁	えのき茸	<b>口菜</b> (kg)	37:88	焼き海苔	焼き海苔	200g	څر د			ヤクルト	ヤクルト	食種名	慢性腎臟病食							
	予定人数 2 人				2.0袋			40.0g	0.1 kg	0.1 kg	0.1 kg	0.1 kg		2.0本				80.0g		0.0g	0.08	0.0g					6						
食B	子(		100.0	8.0	15.0			20.0	10.0	20.0	10.0	10.0		65.0				40.0		0.0	0.0	0.0											
パン食B	<b>静</b>	食パン*ジャムバター		ニネトコン	いもにジャム		シルバーサラダ	ソーナキソ (ジャイジ) 20	はるさめ	* 胡瓜(茹)	人参(茹)	マヨネーズ	ヤクルト	ヤクルト			果物	みかん かん詰	食種名	慢性腎臟病食(低尺)	由液透析食	糖育質 (											

## 献

表

慢性腎臟病食(低K)	5食(低K)		慢性腎食(低K)軟菜	EK) 軟芽	المز	血液透析食	析食		血液透析食軟菜	食軟菜		糖腎食(低K)	( <b>底K</b> )	
朝	予定人数	1 \	朝	5 <u>4</u>	予定人数 1人	朝	N.	予定人数 4 人	鎖	予定人数	2 人	<b>静</b>	*	予定人数 1人
マヨネーズサラダ			マヨネーズサラダ	0		マヨネーズサラダ		8	<b>マヨネーズサラダ</b>		5	マヨネーズサラダ		8
むきえび	15.0 0.1	0.1 kg	むきえび	15.0	0.1 kg	むきえび	15.0	0.1 kg	むきえび	15.0 0.1	0.1 kg	むきえび	15.0	0.1 kg
カリフラワー (姑)	40.0 0.1 kg	1 kg	カリフラワー (描)	40.0	0.1 kg	カリフラワー(姑)	40.0	0.2 kg	カリフラワー (描)		0.1kg	カリフラワー (塔)	40.0	0.1 kg
人参(姑)		0.1 kg	人参(茹)	10.0	0.1 kg	人参(茄)	10.0	0.1 kg	人参(班)	10.0 0.1	0.1 kg	人参(茄)	10.0	0.1 kg
マヨネーズ6g	6.0 0.0 kg	0 kg	マヨネーズ6g	6.0	0.0 kg	マヨネーズ6g	0.9	0.1 kg	マヨネーズ6g	6.0 0.1	0.1 kg	マヨネーズ68	0.9	0.0 kg
巨煮			施			施			加			加		
*青菜(茄)			*青菜(茄)	20.0	0.1 kg	* 育菜(茄)	20.0	0.1 kg	*青菜(哲)		0, 1 kg	*青菜(描)	20.0	0.1 kg
玉葱(茹)		0.1 kg	玉葱(茄)	50.0	0.1 kg	玉葱(茄)	50.0		玉葱(茄)		0.1 kg	玉葱(茄)	50.0	0.1 kg
砂糖			砂糖	1.0	1.0g	砂糖	1.0	4.0g	砂糖	1.0 2.0g	3 8	砂糖: 1 g	1.0	1.0 g
醤油:300		3.0 cc	<b>雄油:300</b>	3.0	3.0 cc	職出:30 c	3.0	12. 0 cc	1900		6.0 cc	職計:300	3.0	3.0 cc
粉あめ	5.0 5.0 g		粉あめ	5.0	5.08	数あめ	5.0	20.0g	粉あめ	5.0 10.0 g	3 (			
味噌汁			味噌汁			ねりうめ			ねりうめ			味噌汁		
みそ:8g		0.0 kg	34:8g	8.0	0.0 kg	ジャネフむりつめ(小袋	5.0	4.0级	ジャネフむりつめ(小袋	5.0 2.0	2.0袋	*	8.0	0.0 kg
焼麩	2.0 2.0 g	=	焼 麩	2.0	2.0g							焼 麩	2.0	2.0g
焼き海苔		7	焼き海苔			ふりかけ (いわし)			ふりかけ (いわし)			焼き海苔		
焼き海苔	2.0 1.0	1.0袋	焼き海苔	2.0	1.0袋	いわしふりかけ	2.5	4.0袋	いわしふりかけ	2.5 2.0	2.0袋	焼き海苔	2.0	1.0級
200g			全粥N (400g)			220g		9	しぼり粥N (170	g)		200g		
۵۲	200.0 0.2	0.2 kg		400.0	0. 4 kg		220.0	0.9 kg	しぼり路	0.	0.4 kg	めし	200.0	0.2 kg
ヤクルト			ヤクルト			食種名			食種名	7,0		ヤクルト		
ヤクルト	65.0 1.0	₩0.1	ヤクルト	65.0	1.0★	血液透析食	0.0	0.0 g	血液透析食軟菜	0		ヤクルト	65.0	1.0★
									血液透析食きさみ	0.0 0.0	96			
食種名。《梅科图》中	0		食種名 國神戰時中公元 2 1 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	c				8				食種名輪數令(4.7)	c	
(文) 中国 (1) (1) (1) (1)	>	<b>39</b>	慢圧再職が及(心へ)状に慢性腎臓病食(低K)を)	0 0	0.08							語 (元人) (元人) (元人) (元人) (元人) (元人) (元人) (元人)	0 0	0.0

寸

平成25年10月 1日 (火)

											_	5	_	·,	- 2			-					ji.		
	予定人数 8 人		8.0個				8.07					480.0g	10,	8.0袋	£0	8.0個	2	2.8 kg					1		
食 全日		114	75.0				80.0				3.0	0.09		7.0		110.0	10	350.0					8.		
えん下2食		つお風明	お風味								-7:	K		おみそ	6		te.								
iĶ.		茶碗蒸しかつお風味	茶碗蒸しかりお風味			(大)卵豆腐	不不				アップルソース:6	プルソー	添 (鰹みそ)	・ネフかつ	ブラマン	ンマン									
L	人朝	林碗	林岛			K	那四				7	<u>V</u>	牋	**	ブラ	ブ	全路	中學			-	3			
	予定人数 12 人	NAVALINALINE SONACIAL PROPERTY SALE	12.0個				12.07					720.0g		12.0袋	2	12.0個	10	4. 2 kg							
食	3	114	75.0				80.0				3.0	0.09		7.0		110.0		350.0							
移行食		つお風味	お風味								-7: 6	K		おみそ	41										
		茶碗蒸しかつお風味	茶碗蒸しかつお風味			(大)卵豆腐	爾大				アップルソース:60	プルソー	添 (鰹みそ)	・ネフかつ	ブラマン	ンマン		n.c							
	人朝	林宛	林			K	四贴				1.0	7	股	い。	ブブ	ブル	全粥	全				g.			
	予定人数 12 人		16.0	0.1 kg	0.2 kg		12.07					840.0g		12.0袋		10.8 🖈		3.6 kg						0.0 g	0.0g
4 全日			30.0	3.0	15.0		80.0				0 /	70.0		7.0	**	180.0		300.0						0.0	0.0
極きざみ											ルソース:70	ĸ		フかつおみそ											
極		共	u.c.			卵豆腐	梅				プルン	プルソース	(鰹みそ)	・ネフかつ		用) 牛乳	窓	窓石					食種名	易食日	ななみ
	山朝	味噌汁	四四	111	4.4	(大)	可吸				アップ	1	烧	やい	牛乳	世	5分粥	五					食種	潰犯	極
	予定人数 35		0.6 kg	0.8 kg	0.6 kg		3.3 kg	0.8 kg	105.0g	175.0 cc	19	5.9本		31.5本		12.3 kg	12.	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g			
倒			12.0	20.0	15.0		70.0	20.0	3.0	9.0		90.0		180.0		350.0		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
軟食											8	٠.													
		<b>+</b>	を茸	(kg)							だし巻き卵	巻卵 2/12		用) 牛乳			食種名		A	軟菜	た	魚c			
	人朝	味噌氵	がの	口棋	みや	加極	中中	人参	砂糖	無期	だし	おし	牛乳	(職)	全粥	小路	食種	軟食	出	幼児	他	潰瘍食C			
	予定人数 95 人		1.5 kg	2. 2 kg	1.5 kg		8.9 kg	2.0 kg	285.0g	475.0 cc		15.9本		95.0本		9. 5 kg		0.0g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g			
	14		12.0	0.0	15.0		0.07	20.0	3.0			50.0		200.0		0.00		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
常食	8		-	-4				- N						2		=									
	8 6		<del>1101</del>	~		92					き卵	图 2/12		牛乳		251							11		
8 8	읦	味噌汁	えのきま	白菜 (kg.	34	加減	中平	人参	砂糖	無類	だし巻き卵	だし巻列	牛乳	(朝用)	に観り	精白米	食種名	部	白費食	学童	檢食	保存食			

中

華

平成25年10月 1日(火)

えんげ1食	: 全日	潰	潰瘍食 A		膵臓脂肪2	0~25g		加熱			パン食A	₹A	
鎖	予定人数 5人	一		予定人数 1人	朝	予定人数	3人 朝		予定人数	7 Z	鎖	NT.	予定人数 35 人
茶碗蒸しかつお風味	⊞/ ∨ 3 × 3×	味噌汁	o c	ŀ	味噌汁		味噌汁				ロールパッ2個*ジャ	1	
米智能したしの選挙		<b>建</b>	30.0	0.1	# (1)	30.0	- 10			, Kg	ハターロール2個人り		35.0 級
		74 A	2 2 2	3.08 0.1kg	ドイヤ	3.0 0.0 Kg			20.0	0. I Kg	いっし ソキオル ナー	15.0	35. 0 %
(大) 图 豆糜		(大)配口座		9	が が		T			× -	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	9.0	ao. o जि
いつか 対域	80.0	こと 大型 大型 日本 大型 日本	80.0	104	K T T					23	ションダイング・サイングの		0
\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		<b>公</b>		· :	<b>十</b> 4	10.00 0.0 kg	_		0.07	0. 2 Kg	ノートトノンスイショウ	30.0	1, 050. U g
				0	る。					0 Kg	コント・トロ	20.0	5.0 回 三
8 2					2 四	5.0 15.0 cc	本語			0.0 cc	フタス (kg)	40.0	1.7 kg
添 (鰹みそ)		アップルソース:6	-		アップルソース:7	0	だし巻き卵	- C-			バオル香味和風		
ジャネフかつおみそ	7.0 5.0袋	アップルソース	0 .09	60.0 g	アップルソース	70.0 210.0g	だし巻卵 2/		50.0 0.	0.4本	ノンオイル香味和風:1	10.0	35.0袋
ブラマン	710 0 年 0 (第	液(鰹みそ)	0 1	\$	添(鰹みそ)	0	牛乳				ミネストローネ		į.
		7.4000	0	¥					180.0	± ₩	ナヤヘン (kg) 玉鰲	15.0	0.5 kg
											10000000000000000000000000000000000000	10.0	0.4 kg
5				10 50							トマトジュース	15.0	525.0 g
											味の素コンンメ	2.6	0.2 袋
		ブラマン			牛乳		门				牛乳		
車湯 スペラカーゼ	200.0 1,000.0g 3.0 15.0g	ブラマン	110.0	1.0個	(朝用) 牛乳	180.0 2.7本		-	0 0 0	0.2 kg	(朝用) 牛乳	180.0	31.5 🛧
ž.	¥	発	0 036	0 4 62	全路	0 030	食種名				食種名		
		<b>E</b> H	0.000	0. 4 Ag	<b>3</b> H					0.08	1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1	0.0	0.0 g
				8			加熱食 14件,-制限	部14-1	0.0	0.08	動令 動命	0.0	0.0 g
3				,						í.	幼児	0.0	0.08
											幼児 軟菜	0.0	0.0 g
											<b>学童</b>	0.0	0.0 g
				16411			22				で調	0.0	0.0 g
												0.0	0.0 g
		1									局皿片 軟架	0.0	0.0g
5		食種名											
a		潰瘍食A	0.0	0.0g	膵臓脂肪20~25g								
× .		演場食A Na	0.0	0.0g	-		61			Si Isi			
		20			_	0.0 0.0 g							
		ā			帯臓幅がいみ								

2013/10/02 9:49

寸

棋

_	_	1		8				-					-	_		_			-	_			_	_			_			-			T		1				1000	1		
	予定人数 12 人	1	1.2 kg	0.8 kg	0.2 kg										0. 2 Kg	24.0 g					1, 2 kg	60.0 g	24.08					0.8 kg	0. 1 kg				12.0 \$	¥ 0.:		12.0本					4.2 kg	
食	P <del>+</del>			50.0										L	9.0	2.0			8		80.0	0.0	7.0					0.09	0.7				0 5	<b>.</b>		100.0					350.0	
移行食		老田麸と野菜	むきえび	、やかいも(トッンコ)、連直	<b>₩</b>								11.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1	味噌めんかけ	となっ	がた。				古野煮	:根(kg)	)   	740				生野菜	コンフレワー(kg)	エネース				おりうめいません	サード・ハウト へゅり・ト・・	ヨーグルト	一グルト 無脂肪加料 100.0				,	<b>计</b> 路 <sup>企窓</sup>	
	闽	典	÷ ⊕:	——	!≺ —		e a						1	₹.	II à		_			扣	K i	多 1					#1.	RI	· ·				\$	,	Ш	ш		_		<	₩4	8
	予定人数 12 人		1.2 kg	0.8 Kg	0.3 kg									0	0.2 Kg	30.0 E					1.2 kg	60.0g	24.08				E	12.0個					0 3 3	0.1 kg		12.0 袋					3.6 kg	6.0 90.0 80.0
全日			100.0	50.0	20.0									- 4	. a	5					80.0	0 %						100.0					0 09	7.0		5.0					300.0	0.0
極きざみ		海老田麸と野菜											Tur	11						vieré	(g)							7 7					マヨネーズサラダ	(A)	ねりうめ	、フねりうめ(小猫						2 2 3 3 4 3
	闽	<b>年老田</b>	むまた	いやは法律単	人参								+ 14.65	本層掛け	ははい	2				吉野煮	大根の	多語で	5				山一九	兼温度					イヨイ	ムコン	6 6 6	ンセン				1	なりとというというというというというというというというというというというというという	食種名 <sub>潰瘍食B</sub> 極きざみ
	予定人数 40 人		40.0均				Si a	Đ			*	1		2 2								0. / kg		120.0g	0.4 kg			2.4 Kg	0.9 Kg	0.1 kg	120.0g	160.0 cc 40.0 g	14. 0 kg			0.0 g	0.0 g	0.08	0.0g		2	
	F		80.0	5.0	3.0									4							0.0	0 0	10.0	3.0	0.0			0 0	2.0	2.0	3.0	0.1	350.0			0.0	0.0	0.0	0.0			
軟食			8									v S		-	-						÷.,		-		_			9 0	7				35									8
1111	图	魚の梅焼き	無均身:80g	単の数	みりん								1	ATV ROCO	1) VWC 1					スパゲティサラダ	スパゲティ	11年	文字	干しぶどう	マヨネーズ		炒め煮	しゃがいも	人を 乗干しさくらえび	サラダ油	砂糖:3g	は、そのは、世代に、日本のは、日本のは、日本のは、日本のは、日本のは、日本のは、日本のは、日本のは	<b>全粥</b>	į	食種名	数はよった。	a c み 潰瘍食C	幼児 軟菜	肝臓A			
	15 人					<b>b</b> 0 b	n pr	) cor	bø		<b>50</b>	b	T		על פֿע	0 00	90		200		-													5					-			•
	予定人数		0.9kg	(2.5)			0.3 kg					45.0g				0.2 kg			0.2 kg				7.58			7.5 g 0.1 kg		ച്. മ വ														
£B			60.0	2.0	1.0	20.0	20.0	25.0	12.0	6.0	5.0	3.0	5	10.0	15.0	10.0	10.0	3.0	10.0	100	10.0	5.0	0.5	2.0	2.0	0.5	2	00.00							8							
常食B			κ'										H											ープ YOUK!																		×
	昼	デアンス	豚肉ももスライ:   トラが	ころにく	規: Hu: 1) -	ももし	大連草	即:1/2	みや	多點	サラダ油	妇被 精力 水	1.841、十二	スパゲーインスポート	おいて、	人参	玉葱	干しぶどう	マコネース	中華スープ	人物としては、	ナイン・ファイナイン・ファイ	するのが	顆粒ガラスープ	共和	食塩いり胡麻	,	4 / 1					E								ate n	
8	予定人数 105 人		105.0 切	:	315.0 cc					8	3	ě		. 1 6 kg	9		Æ	E			Kg		. T.	315.0g	1.1 kg		200	35.0.20	1. 1 kg	315.0g	525.0 cc	0. 4 NB	10. 5 kg			90.0	0.0 g	0.0g	0.0g	9		2
5. pa	6 <b>6</b>		80.0	5.0	3.0									15.0	5					,	10.0	10.0	10.0	3.0	10.0		C		10.0	3.0	5.0		100.0		0	) ) (	0 0	0.0	0.0	5		77
常食			JOH.										507						1	X																						
2	昼	魚の梅焼き	魚切身:80g 貓 11 插	1 共和	みりん								とガ・7 キ・ルーナレ	くしく くいく パープ・イング・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ・ブ						ィサラ	人ハケトイ	13.14 人 本	出、数	干しぶどう	マヨネーズ		ひじきの煮付け	はい。	大 國 物	砂糖:38	敬油:5000	せくへつ	し 語 本 立 米 口 米		食種名	- 12 - 12 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14	□ 下 文 画	幼児	檢 存 存 介	*		

## 献 立 表

	予定人数 3 人   昼	予定人数 3 人         昼         予定人数 2           角の梅焼き         3.0切         魚切身:80e         80.0         2.0切	予定人数     3人     昼     予定       第.0 切     無切身:80g     80.0       0.1 い     練り梅     5.0	今定人数 3人 昼     風の梅焼き     80.0       3.0切     魚切身:80g     80.0       0.1㎡が     練り梅     5.0       9.0cc     醤油     5.0	予定人数 3人 回     角の布焼き     予定       3.0切     魚切身:80g     80.0       0.1n*ŋ     繰り格     5.0       9.0cc     砂りん     3.0cc	予定人数 3人 位     位     予定人数 2       3.0切     魚切り     80.0     2.0切       (1)1,1/2     繰加     5.0     11.1/3       (3.0cc     みりん     3.0     6.0 cc	予定人数 3人 恒     角の梅焼き     予定人数 2       3.0切 無切事:80g     80.0     2.0切       0.1n'n)	予定人数 3人 恒     角の梅焼き     予定       3.0切     無切身:80g     80.0       0.1㎡が 繰り箱     5.0       9.0cc     醤油     5.0       3.0cc     みりん     3.0	予定人数 3人 回     所の布殊き     予定人数 2       3.0切     魚の梅珠き     80.0     2.0切       3.0切     織り梅     5.0     10.10 の       9.0cc     みりん     3.0     6.0 co       3.0cc     みりん     3.0     6.0 co       カナプ・えんどう     15.0     0.1 kg	今定人数 3人 団 (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4)	今定人数 3人 団 角の梅焼き         角の梅焼き         予定人数 2           3.0切 繰り手 80g         80.0 2.0切 80.0 1.1/ ツリッ 20.0 1.1/ ツリッ 3.0 0.0 1.1/ ツリッ 3.0 0.1 ペック・ストップ えんどう 3.0 6.0 0.0 0.1 kg           3.0cc         みりん 3.0 6.0 0.0 6.0 0.0 1.kg           スナップ えんどう ストップ スんどう ストップ・スんどう ストップ・スんどう 4.00 0.1 kg           0.1 kg スパッティ サラダ 0.0 kg         未め瓜(衛) 15.0 0.1 kg           6.0cc         未め瓜(衛) 15.0 0.1 kg	(A) (2 kg 3 人 所 (4 kg 2 kg 2 kg 3 ん が (4 kg 2 kg 2 kg 2 kg 4 kg 4 kg 4 kg 4 kg	(A) (2 kg 3 人 所 (4 kg 2 kg 2 kg 2 kg 2 kg 2 kg 2 kg 4 kg 2 kg 4 kg 4	(A)	(A)	(A) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	(A)	(A)	(A)	(A)	(A)	(A)	(A)	(A)	(A)	(A)	(A) (2) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A	(A) (2) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A
3人 昼		<b>魚の梅焼き</b> 3.0切 魚切身:80g	無の有機を 3.0切 無切り:80g 0.1パック 繰り布	<b>魚の梅焼き</b> 3.0切 魚切身:80g 0.1パック 繰り梅 9.0cc 醤油	<b>魚の梅焼き</b> 3.0切 魚切身:80g 0.1パッ 繰り伸 9.0 cc 翌油 3.0 cc みりん	<b>魚の梅焼き</b> 3.0切 魚切り 総切り 80g 0.1パック 機切布 9.0cc 器油 3.0cc みりん	無の 3.0切 無切身:80g 0.1n'n 繰り梅 9.0cc 勝油 3.0cc みりん	無の 3.0切 無切身:80g 0.1n'n 種切母:80g 繰り 製油 3.0cc みりん	無の有機を 3.0切 (動力等:80g (1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/	無の () () () () () () () () () () () () () (	無の (無の (ま) (2) (2) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	無の 第の 第の 第の 第の 第の 第の 第の 第の 第の 第	無の (他の) 1 (本)	無の角焼き (1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/	無の (()) (()) (()) (()) (()) (()) (()) (()	無の (1) (2) (2) (2) (2) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	無の事務を 第50句 第50句 第5000 第5000 3.0000 3.0000 3.0000 3.0000 3.0000 3.0000 3.0000 3.0000 3	無の (()) (()) (()) (()) (()) (()) (()) (()	無のもの 無のも:80g 0.1n <sup>2</sup> かり 数り箱:80g 9.0cc みりた 3.0cc みりん スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティサラダ スパゲティ カラ スパゲティ カラ スパゲティ カー スポケティ カー スポケー カー カー カー スポケー カー カー カー スポケー カー カー カー カー スポケー カー カー カ	無の事務を 第045 8.00c	第00年 第04年 第0500 9,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 3,0000 4,0000 5,0000 5,0000 5,0000 5,0000 6	第00番 無効 無効 に で で で で で で で で で で で で で で で で で で	第00年 第04回 第0500 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 4.800 3.000 4.800 6.0000 6.0	第.0 位	第00年 無知事:80度 80度 800 800 800 800 800 800 800 800	第0句 無知事:80g 80g 80g 80g 80g 80g 80g 80g 80g 80g	第0句 第0句 第0句 第0 1 1 1 1 1 kg 3.0 0 0 2 kg 3.0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	第0句 第0句 第0句 第0 11 11 / 1
	魚の梅焼き	魚切身:80g	無切身:80g 練り梅	魚切身:80g 練り梅 蝦油	無 <b>独</b> 少 : 80g	無均學:80g	無句句:80g 離	無数での 大田 本田 大田 ケント	無句事:80g 職力 職当 みりん オップ、スルビン スナップ、スルビン	無切事:80g 離出 破出 みりん スケップ、えんどう スケップ、えんどう スケップ・ストング スケップ・ストング	無切事:80g 離り 留 留 お カリん スオップ えんどう スイップ えんどう スイップ・スんどう スイップ・スんどう スイップ・スんどう スイップ・スんどう スイップ・スんどう まもしる まもしる まもしる まもしる まもしる まもしる まもしる まもしる まもしる まもしる まりる まりる まりが、こんどう まりが、こんだう まもしる またる まもしる またる またる またる またる またる またる またる また	無句事:80g 職力 職当 おり カリカ ストップ えんどう ストップ えんどう ストゲティ サラダ スパゲティ * お瓜(猫) 人参(猫)	無句事:80g 職り 職当 おり本 スナップ、えんどう ストップ、えんどう スパゲティ * お瓜(猫) 人参(猫) 上参(猫) 大参(猫) 大参(猫)	無切事:80g 機切 場出 みりん スパゲティサラダ スパゲティ スパゲティ スパゲティ (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本)	無切事:80g 機関 機工 をリル ストップ えんどう ストップ えんどう ストゲティ ストゲティ 本出瓜(雄) 大参(猫) 大樹(猫) マニネーズ ひじき の流付け ひじき 当後	無切事:80g 離如事 場出 みりん スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ 大がゲティ 大がゲティ 大がゲティ 大がゲティ 大がゲティ 大がゲティ 大がボッイ 大がボック 大が (猫) マョネーズ ひじき の流付け ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき ひじき たい (本) 大が (本) 大	無句事:80g 職力 場当 おり、えんどう スパゲティ スパゲティ スパゲティ 大がでライ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大ががティ 大がが 大が (	無句母:80g 職力 おり カリア。 スんどう スパゲティ スパゲティ スパゲティ 大のだう 大がディイサラダ スパゲティ 大の(部) 大き四(体) 大田本一太 ひじゃ ひじゃ ひじゃ かじゃ ひじゃ かいた ないた。 ないが、 大いだっ 大いだっ 大いだ、 大いが、 大がが、 大いが、 大がが、	無数(り 事) を ( ) を	無数は事:80g 職がし事 おりが、えんどう スパゲーイ サーダ スパゲーイ サーダ スパゲーイ 大ががティ 大がが 大が (番) 区に幸 ひに幸 ひに幸 ひに幸 はい はい はい はい はい はい はい はい はい はい	無数の事:80g 職業し おりが、えんどう スパゲーイ スパゲーイ スパゲーイ スパゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大がゲーイ 大参(類) 大部(類) スロでき 大きのが(数) 大日本一次 大きのだ(な) 大きのが(な) 大きのが(な) 大きのが(な) はいでは はがは はいでは はいがは はいがは はがは はいが はいが はいが はいが	無数の事:80g 職業 (力 を	無数の事:80g 職業 (力 を	無数の事:80g 職業 は おりか。 スんどう スパイティ スパイティ スパイティ スパイティ スパイティ 大がイティ 大参(類) 大 日本一久 ひじゃ のじゃ とじゃ は 日本一久 ひじゃ しでき な 日本一人 の は か の は か は か の は か を が を 数 を が を 数 を が か は か の は が の は が	無数の事:80g 職業 は おりが、えんどう スパゲティ スパゲティ 大パゲティ 大がガティ 大がガティ 大参 (加) 田穂 (加) 日本 (本) ひにき のでき のでき のでき のでき のでき のでき のでき ので	無数の事:80g 職当 おりか。 えんどう スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ スパゲーイ オラダ マロネーズ ひにき か 対け ロロ は は は は は は は は は は は は は は は は は は	無数の事:80g 職業の事 おりが、えんどう スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ 大参(強) 日	無数の事:80g 職業の事 おりが、スんどう スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ スパゲティ 大参(強) 日
	魚切身:80g	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	横り梅	練り梅醤油	織り 本 お り か	職の職権を対している。	機 とした かした	職職を対象を	がい を りん なりん ストップ、えんどう スナップ、えんどう	機り 機能 みりん ストップ、えんどう スナップ、えんどう スケディナーラダ	機り ・ カップ えんどう ストップ えんどう ストップ えんどう ストゲティ サラダ ストゲティ サラダ 大・ カーダ * 毎 広 (番)	機り ・ カップ、スんどう ストップ、スんどう ストップ・えんどう ストゲティ サラダ ストゲティ メロ (新) 人参(哲)	機り を が が が が が が が が が が が が が	がい をりん なりん ストップ えんどう スパゲティサラダ スパゲティ スパゲティ 大型瓜(茄) 人参(茄) 玉葱(葫) マヨネース ひじきの素付け	がい をりん なりん 大か7、えんどう スパゲティサラダ スパゲティ スパゲティ 大がでディ 大参(類) 大参(類) 大参(数) マコネーズ ひじき の流付け ひじき 当場	離り を りん カナップ えんどう スパゲティサラダ スパゲティ スパゲティ 大がでディ 大参(類) 大参(類) 大台(数) 大日本一ズ ひじき の素付け ひにき の素付け ひにき 一部	は が が が が が が が が が が が が が	が を が が が が が が が が が が が が が	は を が な な な な な な な な な な な な な	本 から	機能 は かんだっ ストパップ えんどう ストパップ えんどう スペゲティ キシ (	機能 は かんだっ ストップ・スト だっ ストップ・スト だっ ストップ・スト だっ スパゲーイ サンダ スパゲーイ サンダ (当) N 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	機能 かりん カイン えんどう オケン えんどう ストゲン えんどう スペゲーイ サンダ スペゲーイ サンダ ( 取り ) マ に 本 の ( 取り ) は ( 下 の か	Aナップ、えんどう ストップ、えんどう ストゲーイ サンダ ストゲーイ サンダ ストゲーイ サンダ ストゲーイ サンダ ストゲーイ サンダ ストゲーイ サンダ 大参(類) 日	機能 かりん カップ・えんどう ストグ・スんどう スパゲーイ サラダ スパゲーイ サラダ スパゲーイ サラダ スパゲーイ サラダ ト まめ (数) マロキーズ マレじき のじにき から (数 音 を を を を を を を を を を を を を を を を を を	機能 かりん タリケ タリケ ストグ・ストビン ストゲーム スパゲーイ サラダ スパゲーイ サラダ スパゲーイ サラダ ( 和) エ	機能 かりん なり ない	機能 かりん なり ない
魚の梅焼き <sup>魚切身:80g</sup>		練り梅	北京	共和	なりん	はなった	ないよう	ないなった。	かりん オップ、えんどう スナップ、えんどう	がかりな ストリンスんどう スナリスんどう スケディサラダ	なりん ストップ えんどう ストップ えんどう ストゲティサラダ スペゲティ * 島瓜(衛)	Min スルビン ストビン スケップ ストビン スケップ ストビラ ストビラ スパゲティ サラダ スパゲティ キロ (衛) 人参(街)	は カリル スナップ、ズんどう スパゲティサラダ スパゲティ 米島瓜(雄) 大参(猫) 玉巻(猫) 玉巻(猫) 玉巻(猫)	### ### ### #########################	Aナップ えんどう Aナップ えんどう Aナップ えんどう スパゲティ スパゲティ * A M M (新) 上参(新) エ慈(前) マヨネース ひじき の流付け ひじき 当場	Aナップ、スんどう Aナップ、スんどう Aハゲティ サラダ スパゲティ * A M M ( M ) 上参 ( M ) 玉葱 ( M ) エ葱 ( M ) マコネース ひじき の素付け ひじき したき	A カップ、 えんどう A カップ、 えんどう A カップ・ えんどう スペゲティ + サラダ スペゲティ + サラダ ( 本) 玉巻 ( 本) カリン ロ か ( まめ ( まか ) カリン きゅう かっこう しじき しじき しじき しゅう きゅう しゅう はっち から を の きょうき の きょうき	Aナップ、スんどう Aナップ、スんどう Aナップ、スんどう スパゲティ * A M M (	A 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	A カップ えんどう A カップ えんどう A カップ えんどう A パゲティ + サラダ ( 本) H 巻 ( 本) D L 中 の 対 ( 本) D L 中 の 対 ( 本) を ( 本) B を ( **) B を	A 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	A 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	A 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Aナップ、スんどう Aナップ、スんどう Aハゲティ サラダ スパゲティ * A ( カー イ ナー イ チー ダ スパゲティ * A ( カー イ ナー イ チー ダ スパゲティ * A ( カー イ ナー イ チー ダ スパゲティ ナー ラダ ( カー カー ス イ ナー イ ナー ダ ( カー カー ス イ ナー イ ナー イ ナー イ カー イ カー イ カー ス イ カー ス カー オース カー オース カー オーカー ス カー オーカー オー	A 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	A カップ えんどう A カップ えんどう A カップ えんどう A パゲティ + サーダ A パゲティ + サーダ A パゲティ + サーダ B ( 本)	A 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	A 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
				_					オカプ えんど スナップ えんど	なが7、えんどう スサップえんどう スケップ・オーサラ	オップ、えんどう オップ・えんどう スパゲティ サラ スパゲティ *胡瓜(猫)	オップ、えんどう オップ・えんどう スパゲティサラ スパゲティ * 胡瓜(節) 人参(節)	スナップ、スんどう スパゲティサラ スパゲティ スパゲティ * 島瓜(節) 人参(筋) 工参(筋) 国 画	オップ、スんどう オップ、えんどう スパゲティサラ スパゲティ * (本) 大参(旗) 玉葱(雄) マヨネーズ ひじきの煮付け	オップ、スんどう オップ、えんどう スパゲティサラ スパゲティサラ スパゲティ (本) 工を(本) 工を(本) (本) エを(本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本)	オップ、スんどう オップ、えんどう スパゲティ サラ スパゲティ * 台瓜(塩) 上参(塩) 上参(塩) と 日本 (本) マコネーズ ひじき の 煮付け ひじき 一巻	カナップ、スんどう スパゲティ サラ スパゲティ サラ スパゲティ * 毎面( 插) 上参 (類) 上参 (第) ロじゃ (2) ひじゃ (2) とはか (3) なコネーズ ひじゃ (4) はは (4) は (5) とは (6) とは (6) とは (6) とは (6) とは (6) とは (6) とは (6) とは (6) とは (6) とは (6) といて (6	オップ、スんどつ オップ、スんどう スパゲティ サラ スパゲティ スパゲティ 大 大 大 ナ イ サ ラ スパゲティ スパゲティ スパゲティ 大 古 (	Aナップ、スんどう Aトップ、スんどう A、イケーイサー A、イケーイサー A と (	Atya, えんどう Atya, えんどう Ack イナイサー Ack イナイサー Ack (本) Ack (ack (ack (ack (ack (ack (ack (ack (a	A	A	A	カナップ、スんどう スペゲーイ サン スんだう スペゲーイ サン スペゲーイ サン スペゲーイ サン スペゲーイ サン スペゲーイ サン 大 会 数 (		は、	A	ストップ、ストピップ ストピップ ストピップ ストピップ ストピップ ストピップ ストピップ ストピップ マニッグ・マー マロ ( 本) と ( 本) を ( ま)
3.0 th 0.1 n° n/ 9.0 cc	0.11 1/2 1/7 9.0 cc	9.0 cc	2 0 22	3.0 66			5		0.1 kg	0 1 kg	0.1 kg 0.2 kg 6.0 cc	0.1 kg 0.2 kg 6.0 cc	0.1 kg 0.2 kg 6.0 cc	0. 1 kg 0. 2 kg 6. 0 cc	0. 1 kg 6. 0 cc 0. 2 kg 0. 2 kg	0. 1 kg 6. 0 kg 6. 0 kg 6. 0 kg	0. 1 kg 0. 2 kg 0. 2 kg 0. 1 kg 6. 0 cc	0.1 kg 6.0 cc 0.2 kg 0.2 kg 0.1 kg 6.0 g	0.1 kg 6.0 cc 0.2 kg 0.1 kg 6.0 g	0.1 kg 0.2 kg 6.0 cc 0.2 kg 0.1 kg 6.0 g 12.0 g	0.1 kg 0.2 kg 6.0 cc 0.2 kg 0.1 kg 6.0 g 12.0 g 3.0 個	0.1 kg 0.2 kg 6.0 cc 0.2 kg 0.1 kg 6.0 g 12.0 g 3.0 個	0. 1 kg 6. 0 cc 6. 0 cc 0. 2 kg 0. 1 kg 6. 0 g 12. 0 g 3. 0 面	0. 1 kg 0. 2 kg 0. 0 cc 0. 1 kg 0. 0 kg 12. 0 g 1. 1 kg	0.1 kg 0.2 kg 6.0 cc 0.2 kg 0.1 kg 6.0 bg 12.0 g 1.1 kg	0. 1 kg 6. 0 cc 0. 2 kg 0. 1 kg 6. 0 cc 12. 0 g 1. 1 kg 0. 0 g 0. 0 g 0. 0 g	0. 1 kg 6. 0 cc 0. 2 kg 0. 1 kg 0. 0 g 0. 0 g 0. 0 g 0. 0 g 0. 0 g 0. 0 g	0. 1 kg 6. 0 cc 0. 2 kg 0. 1 kg 0. 0 g 1. 1 kg 0. 0 g 0. 0 g 0. 0 g 0. 0 g
40.0 3.04 2.0 0.17 3.0 9.00 1.0 3.00								-	-		0 00			60.0	15.0 60.0 2.0 60.0 20.0	15.0 60.0 2.0 60.0 20.0 2.0	60.0 2.0 2.0 60.0 20.0 20.0 4.0	60. 0 2. 0 20. 0 20. 0 2. 0 4. 0	15.0 60.0 2.0 20.0 20.0 20.0 4.0	60.0 60.0 2.0 20.0 20.0 2.0 4.0	60.0 60.0 20.0 20.0 20.0 20.0 4.0 1	60.0 2.0 2.0 20.0 20.0 2.0 4.0 1	60.0 2.0 2.0 20.0 20.0 2.0 4.0 100.0	60.0 60.0 20.0 20.0 20.0 4.0 100.0 350.0	60.0 60.0 20.0 20.0 20.0 20.0 4.0 100.0 350.0	60.0 2.0 2.0 20.0 20.0 2.0 4.0 100.0 350.0 0.0	60.0 2.0 2.0 20.0 20.0 2.0 4.0 100.0 350.0 0.0 0.0	60.0 2.0 2.0 20.0 20.0 2.0 4.0 100.0 350.0 0.0 0.0
								14:	スナップえんどう スナップえんどう 15.0	10	10	10	10	51	20	a a	5 (40)	2 10	5 5					1 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	2 2 2 38	2 27 38	2 36 36	2 2 38
<b>角の 角焼</b> 魚切事:40g 難り 留苗 みりん	職 な か り か り と の と	題という。	みりん					スナップ えんど・	オップ えんどう	スナップえんどう 浸し ┼キサキ	7 <i>hy7</i> えんどう <b>浸し</b> 法連章 醤油	7477、えんどう <b>浸し</b>	オップ・スんどう 漫し 法連章 醤油	がが、えんどう 沙し 洗膳草 醤油 一番	は、文人だう がし、 が正確 電話 電話 電が にかがいも 人参	は	747, えんどう <b>沙し</b> ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	がず、えんどう   W   L   L   L   L   L   L   L   L   L	が、えんどう   Will	が スルビラ	は () えんどう () えんどう () は、まんじう () は、まないも () は、まないも	が、えんどう () () () () () () () () () () () () () (	が、えんどう () () () () () () () () () () () () () (	は (本) スケビラ (本) 20 に (本) 20 に	は () えんどう () えんどう () は () は	は () スペピラ () スペピラ () スペピラ () 大き () できないも () 大きないも () 大きないも () 大きないも () 大きないも () 大きないも () 大きないも () 大きないも () 大きなないも () 大きないも () 大きな	は、	は () スんどう () スんどう () スんどう () は、まないも () は、まないも () は、まながいも () は、まながいも
1.0 個 0.1 kg 8.0 g 2.0 g	0.1kg 8.0g 2.0g	8.0g	2.0 g					0.1 kg		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0.1kg 10.0g	0.1 kg 10.0 g 2.0 g	0.1 kg 10.0 g 2.0 g	0.1 kg 10.0 g 2.0 g	0.1 kg 2.0 g 2.0 g 0.1 kg	0.1 kg 2.0 g 2.0 g 0.1 kg 0.0 kg	0.1 kg 10.0 g 2.0 g 0.1 kg 0.0 kg	0. 1 kg 2. 0 g g 0. 1 kg 0. 1 kg	0.1 kg 2.0 g 0.1 kg 0.0 kg	0.1 kg 10.0 g 2.0 g 0.1 kg 0.0 kg	0.1 kg 0.0 kg 0.	0.1 kg 2.0 g 2.0 g 0.1 kg 1.0 kg	0.1 kg 2.0 g 2.0 g 0.1 kg 1.0 kg	0.1 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.1 kg 0.0 kg 0.4 kg	0.1 kg 0.0 kg 0.	0.1 kg	0. 1 kg c c c c c c c c c c c c c c c c c c	0. 1 kg c c c c c c c c c c c c c c c c c c
も 20.0 15.0 8.0 2.0		8 0 0 0 0	2.0					0.09		5		10.		000 000	1000 1000	000 000	1007 1 101	201 120			_	10.0 10.0 2.0 60.0 7.0 5.0	10.0 2.0 7.0 7.0 7.0	10. 0 2. 0 2. 0 7. 0 7. 0 100. 0	10. 0 2. 0 2. 0 7. 0 7. 0 100. 0	10. 0 2. 0 2. 0 7. 0 7. 0 100. 0		10.0 2.0 2.0 7.0 7.0 60.0 60.0
しみそは11,133,1133,11,133,1133,11,133,1133,11,133,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133,11,133									- 4						201 101	1967 1 10		1001 1001			2 90	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		1		1 9 9 1 3 1 3 1 3 1		
0.1 kg 0.2 kg 5.0 g 0.2 kg 0.2 kg 0.1 kg 5.0 g			, 17		1	1		(点 ヘッンコ じゃがいも	らんかけ(かぼち	出ばしりつし	出し汁	出し半らるを	出しげるん巻	出し汁でん巻でん巻・コネーズサラダ	出し汁でん巻 でん巻 ・ヨネーズサラダ カリフラワー(kg)	ゴレ汁でん粉 でん粉 ・ヨネーズサラダ カリフラワー(kg) マヨネーズ	出し汁 でん粉 ・ <b>ヨネーズサラダ</b> カリフラワー(kg) マヨネーズ	出し汁 でん物 ・ <b>コネーズサ</b> カリフラワー (kg) マヨネーズ	出し : でる : で : で : で : で : で : で : で : で :	サレギでん巻 でん巻 カリンラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マョネーズ マョネーズ エリンラの バッネフねりらめ(小	サレドでん物 でん物 カリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ ロリラめ (小変 リラめ (小変 1 ー グルト ヨーグルト 無脂肪加	サレド でん数 - 日 ネーズサラダ カリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ - ロンラの (小袋)	出し汁でん巻 でん巻 イリスークー(kg) オリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ コーグルト 無脂肪加		サレドでん物 でん物 カリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ コーグルト ヨーグルト 無脂肪加 全部		コレドでんぎ カリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マロネーズ マロネーズ コーグルト ヨーグルト 無脂肪加利	
20.0 0.30.0 0.50.0 250.0 250.0 250.0 250.0 250.0 11.0 0.0 0.10.0 0.50.0 250.0	2 2	2 2						0 88			Ē	らる数												マコネーズサラダ カリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ ヨーグルト ヨーグルト ヨーグルト 乗職防加 金紫	マンカーズサラダ カリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ コークルト ヨーグルト ヨーグルト キ・ガルト エーグルト エーグルト	マヨネーズサラダ カリフラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ おりつめ ジャネフねりうめ(小袋 ヨーグルト ヨーグルト モ脂肪加利	マコネーズサラダ カリンラワー(kg) マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ コーグルト ヨーグルト 無脂肪加/ 全発	マコネーズサラダ カリンラワー(kg) マコネーズ マコネーズ マコネーズ リーグルト ヨーグルト ヨーグルト 無脂肪加 金麗
<b>海老田技と野菜</b> たきえび たきえび にながいも のながいも のながいも のなべいして スペラカーゼ は連草 大海草 大参 のは 大参 のなるカーゼ のなるカーゼ は は は ない		5 - 4 - 5 -	5.0g 0.2 kg 0.1 kg 250.0g 5.0 g	2	7			0 5.0袋	El o	9. O 項	- E	ような	日できなる。		1.0 kg	1. 0 kg	1.0 kg	1.0 kg 15.0 g	1.0 kg	1.0 kg	1. 0 kg 15. 0 g	1.0 kg	1.0 kg	マコネーズサラダ 1.0kg カリフラワー(kg) 15.0g マヨネーズ カリフめ ジャネフねリラめ (小袋 ヨーグルト ヨーグルト ヨーグルト 無脂肪加利 全発	マコネーズサラダ 1.0kg カリフラワー(kg) 15.0g マヨネーズ 4 <b>3リラめ</b> ジャネフねリラめ(小袋 ヨーグルト ヨーグルト 無脂肪加	マヨネーズサラダ 1.0kg カリフラワー(kg) マヨネーズ 15.0g マヨネーズ コネーズ カリラめ ジャネフねりうめ(小袋 ヨーグルト ヨーグルト ヨーグルト 無脂肪加! 金銭 無路 計画	マヨネーズサラダ 1.0kg カリフラワー(kg) 15.0g マヨネーズ カリンめ ジャネフねリシめ(小袋 ヨーグルト 無脂肪加利 全発	マヨネーズサラダ 1.0kg カリフラロー(kg) マヨネーズ 15.0g マヨネーズ カリンめ ジャネフねりうめ(小袋 ヨーグルト 無脂肪加 全発 全発
8.0 面 0.2 kg 64.0 g		野菜スープ スペラカーゼ 法連草 - *	1.0 5.0g 40.0 0.2kg	40.0	c <u>c</u>	50.0	1.0 5.0g	5.0袋		100.0 3.01回					U—————————————————————————————————————	リー 200.0 1.0kg リーゼ 3.0 15.0g	リー 200.0 1.0kg リーゼ 3.0 15.0g	リ— 200.0 1.0kg 1—ゼ 3.0 15.0g	7) — 200.0 1.0kg 9—4 3.0 15.0g	J————————————————————————————————————	J————————————————————————————————————	7)————————————————————————————————————	7)—— 200.0 1.0kg	世し汗 でん巻 リー 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) カリフラワー(kg) マヨネーズサラダ カョリンめ マヨネーズ コーゼ 3.0 15.0g マヨネーズ コーゲート abリンめ (小袋 ヨーゲルト ヨーゲルト 無脂肪加!	ローナ マーゼ 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) カリフラワー(kg) マヨネーズ カリフラの マヨネーズ カリンタ ジャネフねりうめ(小袋 コーグルト 無脂肪加 全第	出し汁 でん物 リー 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) カリフラワー(kg) マヨネーズサラダ カリフめ ジャネフねリラめ ジャネフねリラめ (小袋 ヨーグルト 無脂肪加!	ローナ マコネーズサラダ カリフラワー(kg) フコネーズ カリフラクー(kg) マコネーズ カリフラク ジャネフねリラめ (小袋 コーグルト 無脂肪加利 全第	世し汁 でん数 リー 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) カリフラワー(kg) メャネフォリラめ ジャネフねリラめ ジャネフねリラめ(小袋 ヨーグルト 無脂肪加 全強 全強
<b>ふんわり魚蒸しみそあん</b> ふんわりお魚(白身) 1、50.0 白みそ 15.0 もの 15.0 もの 15.0	0.2 kg 64.0 g		11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	人へフガーセ 1.0 5.0g	40.0	50.0	1.0 5.0g	5.0 5.0袋	0 007	熊岳宮山  シケト 100.0 3.01m				全階ゼリー	全 <b>粥ゼリー</b> 金粥 スペラカーゼ 200.0 1.0kg	全 <b>粥ゼリー</b> 全朔 スペラカーゼ 200.0 1.0kg	全 <b>粥ゼリー</b> 全端 スペラカーゼ 3.0 15.0g	全 <b>粥ゼリー</b> 金粥 スペラカーゼ 200.0 1.0kg スペラカーゼ 3.0 15.0g	全 <b>粥ゼリー</b> 200.0 1.0kg 全務 スペラカーゼ 3.0 15.0g	全 <b>粥ゼリー</b> 金朔 スペラカーゼ 200.0 1.0kg スペラカーゼ 3.0 15.0g	全 <b>粥ゼリー</b> 全粥 スペラカーゼ 3.0 15.0g	全 <b>粥ゼリー</b> 200.0 1.0kg 全 <sup>3</sup> スペラカーゼ 3.0 15.0g	全 <b>帯ゼリー</b> 200.0 1.0kg 全端 スペラカーゼ 3.0 15.0g	<b>全発ゼリー</b> 200.0 1.0kg カリラワー(kg) スペラカーゼ 3.0 15.0g マヨネーズサラダスペラカーゼ 3.0 15.0g マヨネーズ カリラめ ジャネフねりうめ(小袋ョーグルト 書助が加	全郊ゼリー 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) スペラカーゼ 3.0 15.0g マヨネーズサラダ カリラめ ジャネフねりうめ(小袋 ヨーグルト 無脂肪加) 全郊 全郊 全郊	<u>全発ゼリー</u> 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) スペラカーゼ 3.0 15.0g マヨネーズサラダ カリフラワー(kg) カリラめ ジャネフねリラめ ジャネフねリラめ ジャネフねリラめ (小袋 ヨーグルト 無脂肪加) 全発	<u>全務ゼリー</u>	全発ゼリー 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) スペラカーゼ 3.0 15.0g マヨネーズサラダスペラカーゼ 3.0 15.0g マヨネーズ おりうめ ジャネフねりうめ(小袋ョーグルト 無脂肪加) 全発 全発
#=	15.0	64.0 %	20:02 20:02	16.0g スペラカーゼ 1.0 5.0g	40.0	50.0	1.0 5.0g	お <b>りつめ</b> 60.0 0.5kg ジャネフねりうめ(小袋 5.0 5.0袋	コーグルト	10.0 80.09 無無形コーンファ 100.0 5.0 回 10.0 80.09	10.00	2.0 16.0g	2.0 16.0g	2.0 16.0g 全粥ゼリー	2.0 16.0g 全務ゼリー 200.0 1.0kg 全第 200.0 1.0kg 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g	2.0 16.0g 全務ゼリー 200.0 1.0kg 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g	2.0 16.0g 全端ゼリー 60.0 0.5kg 全部 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g	2.0 16.0g 全務ゼリー 200.0 1.0kg 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g	2.0 16.0g 全発ゼリー 60.0 0.5kg 全数 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g	2.0 16.0g 全端ゼリー 60.0 0.5kg 全部 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g 5.0 8.0袋	2.0 16.0g 全端ゼリー 200.0 1.0kg 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g 5.0 8.0袋 100.0	2.0 16.0g 全端ゼリー 200.0 1.0kg 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g 5.0 8.0袋 100.0 8.0本	2.0 16.0g 全発ゼリー 200.0 1.0kg 7.0 0.1kg スペラカーゼ 3.0 15.0g 5.0 8.0袋 10.0g	2.0 16.0g	2.0 16.0g	2.0 16.0g を扱 <b>ゼリー</b> 200.0 1.0kg カリフラワー(kg) スペラカーゼ 3.0 15.0g マヨネーズ 43 リンカーズ 15.0g カリンカ シャネフわりうめ (小袋 5.0 8.0な 3.0 ***********************************	2.0 16.0g	2.0 16.0g

表

慢性腎食(低K)軟菜	近K) 軟菜		血液透析食	析食		血液透析食軟菜	食軟菜	8	糖腎食(低K)	(低K)		糖腎食	食	
昼	予定人数	<b>→</b>	昼	幹	予定人数 4 人	图	幹	予定人数 2 人	昼	( <del>*</del>	予定人数 1 人	昼	Þ.	予定人数 3人
魚の照焼き			魚の照焼き			魚の照焼き		)	魚の照焼き			魚の照焼き		Ē
めかじき:40	40.0 1.0 40		めかにき:80	80.0	4.049	80かには:80	90.0	2.0 49	のかしき: 40	40.0	1.0	80岁には: 40	40.0	3.0%
おうら			はなった。	2.0	12 0 66	なった。	3 6	9.000	おうとこうに	· -	30.1	おからここのは	2 -	3 0 66
ロロ・ロロー・ログー・エイナイナー・コー・コー・コー・コー・コー・コー・コー・コー・コー・コー・コー・コー・コー			144 451	5	2.00	14.44	5	3	サイヤン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	:	3	一ついるセーセン	:	
しょりをあんがけ	•		つおし今もくがに	,		7	•		しよっかめんがに	•		はいかめんがい	-	000
00一、共和			1000円では、1000円	o ,	4.000		0 6	2.000	00一、円和	o 0	000	T T C C C	) ·	3.0 66
かりる	1.0 1.0 00		みらん	0 .	4.0 cc	みらる	0.6	2.0 cc	45ん:1cc お/き	0 -	1.000	キック:1cc	0.5	3.000
でん物	1.0 1.0g		でん物	0.5	4.08	でん数	1.0	2.0g	でか初	1.0	1.08	でん物	0	3.0 g
凝(ブロッコリー)			凝 (ブロッコリー)			凝 (ブロッコリー)	ć	Ţ		9		孫(ブロッコリー)	ć	-
フロッコリー (妬)	20.0 0.1	0.1 kg	フロッコリー (始)	20.0	0.1 kg	フロッコリー (船)	20.0	0. 1 kg	フロッコリー(如)	20.0	0. 1 kg	ノロッコリー(kg)	30.0	U. I Kg
かか煮			かか煮			かか煮			かか煮			かか煮		
茄子(茄)		0.1 kg	茄子(茹)	80.0	0. 4 kg	茄子(茹)	80.0	0.2 kg	茄子(茹)	80.0	0.1 kg	茄子	80.0	0.3 kg
玉葱(茄)		0.1 kg	玉葱(茹)	15.0	0.1 kg	玉葱(茹)	15.0	0.1 kg	玉葱(茹)	15.0	0.1 kg	玉葱	15.0	0.1 kg
かしお節	0.3 0.3g	3.8	かしお節	0.3	1, 2 g	かつお節	0.3	0.68	かしお節	0.3	0.38	かつお節	0.3	0.9 g
醤油:4cc		4.0 cc	醤油:4cc	4.0	16.0 cc	醤油:4cc	4.0	8.0 cc	醤油:400	4.0	4.0 cc	砂糖:18	1.0	3.0 g
砂糖	3.0 3.0g	90	砂糖	3.0	12.0g	<b>少</b> 糖	3.0	6.08	砂糖	3.0	3.0 g	醤油:400	4.0	12. 0 cc
粉あめ	10.0 10.0 g	0.8	粉あめ	5.0	20.0g	粉あめ	5.0	10.0g						
シルバーサラダ			シルバーサラダ			シルバーサラダ			シルバーサラダ			コールスローサラダ		
はるさめ		0.1 kg	はるさめ	10.0	0.1 kg	はるさめ	10.0	0.1 kg	はるさめ	10.0	0.1 kg	キャベシ (kg)	25.0	0.1 kg
*胡瓜(茹)	20.0 0.1	0.1 kg	* 胡瓜(茄)	20.0	0.1 kg	*胡瓜(茹)	20.0	0.1 kg	* 胡瓜(茹)	20.0	0.1 kg	胡瓜	20.0	0.1 kg
人参(姑)		0.1 kg	人参(姑)	10.0	0.1 kg	人参(茄)	10.0	0.1 kg	人参(姑)	10.0	0.1 kg	人物	15.0	0.1 kg
マヨネーズ108	10.0 0.1	0.1 kg	K	10.0	0.1 kg	マヨネーズ10g	10.0	0.1 kg	マヨネーズ108	10.0	0.1 kg	りんじ	15.0	0.1 kg
食塩:0.28	0.2	2 g	<b>食塩:0.2g</b>	0.2	0.8g	食塩: 0.2g	0.2	0.48	食塩:0.2g	0.2	0.28			
果物			果物		I			Ę	果物		Ę	//才///香味和風		8
黄桃缶:1/2	60.0 1.0	1.0億	黄桃缶:1/4	30.0	2.0個	_	30.0	1.0 個	黄桃缶: 1/4	30.0	0.51度	ノンムムラ加味石町・	10.0	۶. O
全粥N (400g)			220g			しぼり窓N (170			200g			果物		1
全粥	400.0 0.4	4 kg	۵۲	220.0	0.9 kg	しぼり路	170.0	0.4 kg	۵c	200.0	0. 2 kg	パナナ: 1本	100.0	3.0★
食種名			食種名			食種名	ć		食種名	ć		200g	000	9 0
慢性腎臟病度(低尺)軟) 傳性腎臟病食(低尺) 步;	0.0		皿 後 立 作 良	0.0	0. O.	自後数が原表を自後数がありませ	0 0	0.0 80.0 80	施育員(内ト) 糖腎負(布ト)②	0.0	0.08	3	2007	
												食種名		
eg e		-						90	12			糖 <b>腎</b> 質 糖腎食②	0.0	0.0 g 0.0 g

## 献立表

2.0% 2.0 位	エネルギーNa制限	-Na制限		エネルギーNa制限軟菜	a制限車	(菜	高血圧を	極きざみ	+	TAM* -Na制限極きざみ	<b>長極きざみ</b>	_	慢性腎食(低K)極村	EK) 極村	,, ,,
10   2009   300   30		人中央 4	2 7		P	数 15		, n	定人数 3	图	予定人		图	*	-
10   2.09   2.00	照焼き			魚の照焼き	ı	ي	魚田麸 (素焼)	,	5	魚田麸 (素焼)		E .	魚田麸 (素焼)		1041
10   2000	08.100		. 0 th	めかじき:80 みりか:1cc	1.0	15.0 cc	めがしき・80			0	,	, ,			
10 2000   200	000		3.0 00	300 二 共類	3.0	45. 0 cc									
10 2.00m	いゆあんかけ			しょうゆあんかけ									(		
10 20c	100		2. 0 cc	職出:1co	1.0	15.0 cc	ر ا ا	6.0	0.1 kg	9:6	0	0.1 kg	9		0.0 X
100 0.01 kg	. 100		2.000	みりん:100	0.1.0	15.0 cc	O	2.0	6.000	O	0	6. 0 cc	観油:2cc		Z. U GG
300 0.18g   Ab   Ab   Ab   Ab   Ab   Ab   Ab   A				(プロッコニー)			种			加			施		
300   20 kg   30 k			1 kg	チャンコンコンコン	30.0	0.5 kg	1 年	90.0	0.3 kg	₩ ₩		0.3 kg	指子(描)	0.06	0.1 kg
## 100 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	(8y)   C T		9	(VE)		9	Ö	4.0	12.000	4 c		2. 0 cc		4.0	4.0 cc
50   0.1 kg								7.0	21.0g	-		3.0g	安都をある	3.0 5.0	3.0g 5.0g
100   0.2 kg	skr			かか者			生野菜			生野菜			生野菜		
15.0   0.14   2.5   15.0	ė		0.2 kg	茄子	80.0	1.4 kg		40.0	€.0本	アスパラ缶:2本	40.0	€.0本	アスパラ缶:2本	40.0	2.0★
10 2 0 6 8 0 9 8 1 5 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8			0.1 kg	出	15.0	0.3 kg									22
1.0 2.0g	)節		0.6g	かつお節	0.3	4.5g	6			3					
# 1 8 0 co 8 g m : 4 c c c c c c c c c c c c c c c c c c	<u>г</u>		2.0g	砂糖:18	1.0	15.0 g	a e			71				į.	
#三様面 10.0 0.1kg 十十一分	4 c c		8. 0 cc	醤油:4cc	4.0	60.0 cc									
25.0 0.1 kg キャベツ(kg) 25.0 0.5 kg とかかいも 0.0 0.1 kg は 40 cm 0.3 kg は 1 cm 0.0 0.1 kg は 1 cm 0.0 0.1 kg が 1 cm 0.0 0.0 kg	スローサラダ			コールスローサラダ		3	ポテトサラダ		0	本二禁国	9		神二黎風	0 01	0 1 kg
15.0 0.16kg 月	シ (kg)		0.1 kg	キャベツ (kg)	25.0	0.5 kg	こやかいも	90.0	0.3 Kg	\$ U S U S U S U S U S U S U S U S U S U		0 ng 1 kg	(年) (年)	10.0	0.1 kg
20.0 0.1kg サラダキシ 20.0 0.3kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg 期:1/2 25.0 1.5幅 サラダ油 2.0 2.0 2.0 2.0 2.0 0.1kg リムニ 15.0 0.3kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg サラダ油 2.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg 操物 10.0 0.3kg アコネーズ10g 10.0 0.1kg 操物 10.0 0.3kg アンナイル香味和風:1 10.0 15.0会 パナナ:1本 100.0 15.0会 が明確をさみ 0.0 0.0g 推覧食 複きどみ 0.0 0.0g 推覧食 複きどみ 0.0 0.0g 推覧食 後きどみ 0.0 0.0g 推覧食 後きどみ 0.0 0.0g 推覧食 後きどみ 0.0 0.0g 推覧食 後きどみ 0.0 0.0g 推覧食 (低K) 極き 0.0 0.0g 工术ルギーNaka 表 0.0 0.0g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0g			0. 1 kg	11年	15.0	0. 3 Kg	人物 女子・ローク の	0 0	0.6 kg	大 大 大 大 大		0.1 kg	8:1/2	25.0	0.5個
15.0   0.1 kg   15.0   0.1 kg   15.0   0.3 kg   15.0   0.1 kg   15.0   15.0 kg   15.0	4		0 x8	人をする。	30.0	3 49	7.10	10.01	0.1 kg	8:1/8		1.5個	サラダ油	2.0	0.0 kg
25.0         1.0個         八才仙香味和風         果物         平均十二本         100.0         3.0本         現物         果物         果物         現物         中旬         0.1kg         大分子小香味和風         果物         中旬         0.0         0.0         0.0         2.0本         八才仙香味和風         果物         中旬         0.0         0.0         0.0         2.0本         八分子小香味和風         果物         4.00         0.0         2.0本         八分子小香水香味和風         1.2kg         全務N         (4 O O g)         0.0         2.0本         八分子         1.2kg         全務N         (4 O O g)         0.0         0.0         2.0本         分分子小香水香粉         (4 O O g)         0.0         0.0         0.0         2.0本         中分子小平小老一名         全務N         (4 O O g)         0.0         0.0         0.0         2.0本         中分子小平小老一名         全務N         (4 O O g)         0.0	ハナト		0. 1. kg	14,77	15.0	0.3 kg	-			サラダ油		0.0 kg	1 0	10.0	0.1 kg
10.0   2.0姿	1/2		1.0個							ネーズ10	10.0	0.1 kg			
100.0 2.0本 果物 (4 O O g) 400.0 1.2 kg 全務 (4 O O g) 400.0 1.2 kg 全務 (4 O O g) 400.0 1.2 kg 全務 (4 O O g) 400.0 0.1 kg 全務 (4 O O g) 400.0 1.2 kg 全務 (4 O O g) 400.0 1.2 kg 全務 (4 C O G g) 400.0 1.2 kg 全務 (4 C O G g) 400.0 0.0 g 推腎食 極きざみ 0.0 0.0 g 推腎食 極きざみ 0.0 0.0 g 推腎食 極きざみ 0.0 0.0 g 推腎食 (4 C C ) 極きざ; 0.0 0.0 g 上本ルギーNa (本) 1880 0.0 0.0 g 上本ルギーNa 表	香味和風			ノンオル香味和風	0 01	15.0 \$	果物 (1++ 1+ 1+	100 0	₹0.8	果物 八十十:1本	100.0	0	-	30.0	2
:1本         100.0         2.0本         大井: 1本         100.0         15.0本         全部         400.0         1.2kg         全部         400.0         1.2kg         全部         400.0         0.1eg         全部         400.0         1.2kg         全部         400.0         0.1eg         五本ルギーNa極きをみ         0.0         0.0g         五本ルギーNa極きをみ         0.0g         五本ルギーNa極きをみ         0.0g         五本ルギーNa極をとみ         0.0g         13橋食B Na         0.0g         1.2kg         全部         400.0         0.0g         13橋食B Na         0.0g         0.0g         五本ルギーNa(ペ1680)         0.0g         13橋食B Na         0.0g         0.0g         1.2kg         全部         400.0         0.0g         0.0g         1.2kg         全部         400.0         0.0g         0.0g         1.2kg         400.0         0.0g         0.0g         1.2kg         全額         400.0         0.0g         0.0g         1.2kg         400.0         0.0g         400.0         0.0g         1.2kg         400.0         0.0g         400.0         0.0g         400.0         0.0g         41ge         400.0         0.0g         400.0         0.0g         41ge         41ge         400.0         0.0g         41ge         41ge         41ge         41ge         41ge <t< td=""><td>イン加を台域・一</td><td></td><td>7. O. X</td><td>一、アコンドロをには、</td><td></td><td>4</td><td>(400</td><td></td><td></td><td>(400</td><td></td><td></td><td>(400</td><td></td><td></td></t<>	イン加を台域・一		7. O. X	一、アコンドロをには、		4	(400			(400			(400		
<ul> <li>全務N(400g)</li> <li>金務N(400g)</li> <li>金粉N(400g)</li> <li>金子み 0.0 0.0g</li> <li>大ルギーNa(-1680)</li> <li>金砂の 0.0g</li> <li>エネルギーNaを含み 0.0 0.0g</li> </ul>	₩		2.0本	**** パナナ:1本	100.0	15.0本		400.0	1.2 kg	全器	400.	1.2 kg	安器	400	4
200.0 0.4kg 全戦 400.0 6.0kg 幼児 福きざみ 0.0 0.0g 加野食 極きざみ 0.0 0.0g 加野食 (低K) 極きざら 0.0 0.0g 加野食 (低K) 極きざら 0.0 0.0g 妊娠中毒症 軟英 0.0 0.0g エネルギーNa(~1680) 0.0 0.0g エネルギーNaきざみ 0.0 0.0g エネルギーNaきが 0.0 0.0g エネルギーNaきが 0.0 0.0g エネルギーNaをある 0.0 0.0g エネルギーNaを 0.0 0.0g ローロ 0.0g ロ	1			(400			食種名			食種名		9	食種名	•	
高価圧強きなか 0.0g 福育良 極きなか 0.0g 福育良 極きない 0.0g 福育良 (過ぎなか 0.0g 福育良 (過ぎなか 0.0g 短睫透析の極きさみ 0.0g 0.0g 妊娠中毒症 軟英 0.0 0.0g エネルギーNa(~1680) 0.0 0.0g エネルギーNa(~1680) 0.0 0.0g エネルギーNaきざみ 0.0 0.0g ロルボーNaきざみ 0.0 0.0g			0.4 kg		400.0	6.0 kg	幼児 極きざみ	0.0	0.08	エネルギーNa極帯でみ 計画へ ボナガジ		0.08	御行を履形域(有人)倒に関係を(カイ)倒に		0.0
(1760~) 0.0 0.0g エネルギーNa デタカ 0.0 0.0g							画目圧極いたのは、選帖はより	0.0	0.0 80.0	福戸河 極みらみ		90.0	福司氏(もて) 型のの	5	5
(1760~) 0.0 0.0g 圧が十-Na デンタ 0.0 0.0g エネルギーNa (~1680) 0.0 0.0g エネルギーNa (~1680) 0.0 0.0g エネルギーNa (~1680) 0.0 0.0g エネルギーNa きざみ 0.0 0.0g エネルギーNa きざみ 0.0 0.0g エネルギーNa きざみ 0.0 0.0g エネルギーNa きざみ 0.0 0.0g ない 0.0g ない 0.0g ない 0.0g							心臓感ののなりのとというという。	0 0	20.0 20.0				100		
食種名 0.0 0.0g 妊娠中毒症 軟葉 0.0 0.0g エネルギーNa(~1680) 0.0 0.0g エネルギーNa(~1680) 0.0 0.0g エネルギーNa軟葉 0.0 0.0g エネルギーNaきざみ 0.0 0.0g エポルギーNaきざみ 0.0 0.0g			61				遺瘍食B Na	0.0	0.0 g						
0.0 0.0g エネルギーNa(~1680) 0.0 エネルギーNa教業 0.0 エネルギーNa教業 0.0 エネルギーNaきざみ 0.0 エポーポーNaきざみ 0.0 エポーポートNaきざみ 0.0 エル・ギー	<b>22</b> 中毒症		0.0 %	食種名 好婦中業症 數英		0.08									
エネルギーNa数据 0.0   LネルギーNa数据 0.0   L サルギーNa まどみ 0.0   L サール・A a またみ 0.0   L サール・A a ま	レギーNa(1760~)		0.0g	エネルギーNa(~1680)		0.08				2					
0.0				エネルギーNa軟薬		0.08	*								
				エネルギーNa きざみ		0.0g				1			·		

表

血液透析	血液透析食極地,	,,,	任残済・	脂肪 20	ы	任残済・	. 脂肪 10	6	膵臓 脂肪2	脂肪20~25gNa		外来近	外来透析食	
昼	*	予定人数 1人	1		定人数 1人	昼		予定人数 1人		予定人数	人数 1 人	昼		予定人数 7 人
魚田麸 (素焼)			素焼き			素焼き			魚の照焼き	17	Γ	煮魚(赤魚)		
めかじき:80	80.0	1.0切	めかじき:80	80.0	1.0切	めかじき:30	30.0	1.0切	めかじき:40		1.0切	赤魚:80	80.0	7.0切
								×	みりん	1.0		スナップ えんどう (茹)	10.0	0.1 kg
								5	44年:100	1.0	1.000	生姜(水さらし)	2.0	0.1 kg
×					2							砂糖:28	2.0	14.0 g
			*					8					6.0	42.0 cc
					3	THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T	The second secon					粉あめ	0.9	42.0 g
タレ			タレ			タレ	8		しょうゆあんかけ			-	٦ ک	
ケチャップ:68	0.9	0.0 kg	ケチャップ:68	0.9	0.0 kg	ケチャップ: 6 g	0.9	0.0 kg	躍油:100	1.0	1.0 cc	玉葱(茹)	20.0	0.2 kg
()	2.0	2.000	羅油:2 c c	2.0	2.000	O	2.0	2.0 00	みりん	1.0	1.0 cc	* パートン (程)	10.0	0.1 kg
		_							らる巻	1.0	1.0g	スーロン10g	10.0	70.0g
					17							サンダゴケチャップ:6m	9.0 6.0	0.1 kg
加格			スパゲティーソテ	<u> </u>		スパゲティーソテ	<b>画</b>		後 (プロッコリー)					
五十(祖)	90.0	0.1 kg	スパゲティ: 15g		0.1 kg	4:15	1	0.1 kg	ブロッコリー(搭)	30.0	0.1 kg	南瓜(柏)	90.09	0.5 kg
場油:4 c c	4.0	4.0 cc	サラダチキン	20.0	0.1 kg	サラダチキン	20.0	0.1 kg				人参(姑)	9.0	0.1 kg
砂糖	3.0	3.0 g	食塩:0,3g	0.3	0.38	<b>食塩:0.3g</b>	0.3	0.38				マヨネーズ10g	10.0	0.1 kg
粉あめ	5.0	5.0g												
生野菜	9	+	アップルソース:	60		アップルソース:	0 9		かか煮		-	果物	0 76	47 0 1
サン・日へくく	0.0	₹.0.4	ソーハイバル	0.00	90.08	V-14161	9	90.00	一 類 十			¥ - · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	5	<u> </u>
8									かりお節		0.3g			
					7				職油:400	4.0	4.0 cc			
									<b>少</b> 糖	3.0	3.08			
			野菜スープ			野菜スープ	1	,	コールスローサラダ	į		220g		
はるなめ	10.0	0.1 kg	野菜スーブ	150.0	150.0g	野菜スープ	150.0	150.0g	キャヘシ (Kg)	25.0	0. 1 8 1.	8	220.0	1. 6 Kg
人物(名) ナキャバ	10.0	. C - X - X - X - X						20	144		0 - Kg			
こっている。	25.0	0.5				(4		9	サラダチキン		0. 1 kg			
サラダ油	2.0	0.0 kg			0				りんに		0.1 kg			
734-X10g	10.0	0.1 kg	Į	A		1			1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1	***				
果物   黄桃缶:1/4	30.0	0.5個	<b>製</b> めた	200.0	0.2 kg	<b>₩</b> & %	150.0	0. 2 kg	ノンオイル南 こん トフィンオイル青じん:1袋	10.0	1.0%			
Lぼり粥N (17	0 (8)		食種名品味。	150					果物 ************************************	0	*	©.		
<b>2</b> 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	1/0.0	0. Z Kg	内殊法的社员 20 8		0 0				<b>\( \cdot \c</b>	0.00	÷ -			
			佐後直調加13~70g 佐残さ脂肪20gNa 佐残さ脂肪20g極き	0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	0.0 8 0.0 8 0.0	18 18		9	8		2 2			
食種名									全 別 N		3			5
血液透析食極きさみ	0.0	0.0 g						6	<b>米</b>	400.0	0. 4 kg			

献立

A   A   A   A   A   A   A   A   A   A	4	予定人数 12 人	th.			
80.0 9.6kg 器 ひき肉 80.0 85.0 1.1kg 10.0 kg 80.0 85.0 1.1kg 10.0 6.0 kg 80.0 6.0 kg 7.5 kg 7				予定人数 12 人	9	予定人数 8 人
80.0 8.6 kg 器 ひき肉 80.0 80.0 8.0 4.0 kg 7.2 kg			Ĵ		ハンバーグ	
5.0 4.2%		50.0 0.6 kg		50.0 0.6kg	鶏の予図ま	50.0 0.4 kg
5.0 0.6kg おり 1.1kg サラダ油 5.0 1.1kg サラダ油 4.0 0.0 1.2kg オレンニルームS台 10.0 4 10.0 1.5kg オルグラスソース台 10.0 4 10.0 1.3kg オルヤフカメ 10.0 1.3kg オルヤフカメ 10.0 1.3kg オルヤフカメ 10.0 1.3kg カルドカカス 10.0 1.3kg カルドカカメ 10.0 1.2 kg カルドカ 10.0 12.0kg サギカ 10.0 10.0 10.0 12.0kg サギカ 10.0 10.0 10.0 12.0kg サギカ 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.		er.		67	4 公外	2
10.0 6.0本 5.0 4 5.0 1.1 kg サラダ油 5.0 1.1 kg サラダ油 5.0 0.6 kg カレース 1.2 kg オレンコルームS缶 10.0 4 10.0 1.200.0 g オレンコルームS缶 10.0 4 10.0 1.5 kg オレンコルームS缶 10.0 4 10.0 1.3 kg オルカス 10.0 g オルカス 10.0 0.0 g オース 10.0 12.0 kg オース 10.0 10.0 12.0 kg オース 10.0 10.0 10.0 12.0 kg オース 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.					パンを	
10.0   6.0本   240   1.2 kg   240	牛乳 サラダ油			8.0 0.2 kg	婚	
5.0 0.6 kg 本しめに デュダラスソース 1.2 kg 本しめに デュダラスソース 10.0 1.200.0 8 マッシュルームS缶 10.0 4 10.0 1.5 kg 元の声音 10.0 4 10.0 1.3 kg 元ま右ぎ 10.0 12.0 kg 受難:2 g 2.0 2.0 2.0 kg 一様茸 2.0 0.0 6 kg 受難:5 c c 5.0 2.0 2.0 600.0 c 音どろ 2.0 を受め 12.0 kg きだみ 0.0 0 0.0 g きだみ 0.0 0 0.0 g きだみ 0.0 0.0 g 音があ 10.0 0.0 g 音があ 0.0 0.0 g 音が元 東京 2.0 0.0 0.0 0.0 g 音が元 2.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	サラダ油	5.0 0.3本	ラダ油		サラダ油	5.0 0.1 kg
10.0 1.2 kg 本しめに ママシュルームS台 10.0 4 10.0 1.0 1.5 kg ママシュルームS台 10.0 4 10.0 1.5 kg ファラファース台 10.0 4 10.0 1.5 kg ファラファース台 10.0 4 10.0 1.3 kg カットフカメ 10.0 1.3 kg カットフカメ 10.0 1.3 kg カットフカメ 10.0 1.3 kg カットフカメ 10.0 1.0 20.0 2.0 kg ウザーンピース 5.0 2.0 2.0 6 2.						e
10.0 1.2 kg 本しめに 10.0 44 10.0 1.2 kg 本しめに スマシュルームS由 10.0 4 10.0 1.5 kg スマシュルームS由 10.0 4 10.0 1.5 kg スマシュルームS由 10.0 1.5 kg スタウき茸 10.0 1.3 kg 赤たまねぎ 10.0 1.3 kg 赤たまねぎ 10.0 1.3 kg みがままねぎ 10.0 1.3 kg みがままねぎ 10.0 1.0 4 400.0 cg 砂糖 スセース 10.0 12.0 kg カリンピース 5.0 20.0 240.0 cg 砂糖:2 c 2.0 5.0 6 kg クリンピース 5.0 2.0 6 kg クリンピース 5.0 6 kg クリンピース 6 kg	トマトソース		トマトソース		トマトソース	
10.0 1,200.0度 スマシュルームS缶 10.0 4 10.0 1,5kg スカウき茸 10.0 50.0 6.0kg 古成 赤たまねぎ 10.0 10.0 1,3kg 赤たまねぎ 10.0 10.0 2,6kg 大様(kg) 70.0 10.0 240.0g 母離:2g 2.0 5.0 240.0g 母離:5g 2.0 5.0 600.0c 母離:5g 2.0 100.0 12.0kg 母離:5g 2.0 100.0 12.0kg 母離:00.0 12.0kg 母雄 5c 0.0 12.0kg 母雄 5c 0.0 12.0kg 母雄 60.0 12.0kg 母雄 60.0 13.0kg 母雄 60.0 13.0kg 母雄 60.0 14.0kg 母雄 60.0 15.0kg 母雄 60.0 16.0kg 母雄 60.0 16.0kg 母雄 60.0 17.0kg 母雄 60.0 18.0kg 母雄 60.0 18.0kg 母雄 60.0 19.0kg 母雄 60.0 10.0kg	0.4 kg トマトジュース	50. 0 600. 0 g		0.0 600.0g	トマトジュース	50.0 400.0 g
10.0 1.5 kg 元のき草 10.0 1.5 kg 元のき草 10.0 1.3 kg 元 4	400.0g ケチャップ	5.0 0.1 kg	ケチャップ	5.0 0.1 kg	ケチャップ	5.0 0.1 kg
60.0 6.0kg 十二十十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十						
1	55			11		
1.3 kg	きんとん		きんとん	2	きんとん	
1.3 kg 赤たまねぎ 10.0 120.0 g 砂糖 分か トワカメ 1.0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2.5 kg さつまいも	50. 0 0. 7 kg		). 0 0. 7 kg	さつまいも	
120.0g カットウカメ 1.0 1.0 1.0 280.0g 食器 3.0 1 1.0 1.0 1.0 240.0g 大根(kg) 70.0 70.0 70.0		15.0 180.0 g	アップルソース 18	15.0 180.0g	アップルソース	15.0 120.0 g
15.0 kg   砂糖   3.0   11.0 kg   砂糖   3.0   11.0 kg   砂糖   4.0   11.0 kg   砂糖   5.0   5.	6				砂糖	
12.0kg   大徳(kg)   70.0   12.0kg   上本華   2.0		NO.	and the same of th		and the second second	
□流 2.6 kg 大樹(kg) 70.0 240.0 g 干椎草 2.0 0.6 kg グリンピース 5.0 240.0 g 離形:5 c c 5.0 240.0 g 離液 2 g 2.0 12.0 kg 中域 0.0 0.0 g はなり 0.0 0.0 g はあなり 0.0	160.0 cc		in the second		One	
2.6 kg 大根(kg) 70.0 2.6 kg 大根(kg) 70.0 2.0 0.6 kg サイオー 2.0 2.0 0.0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			浸しのあんかけ(プロッコリー)	ıJ-)	浸し	
2.0 kg 人参 20.0 co 6 kg グリンピース 5.0 co 7 co 240.0 g 砂糖:2 g 2.0 co 600.0 co 母童 350.0 co 600.0 g 砂糖:5 c c 5.0 co 600.0 g 砂糖:5 c c 5.0 co 60.0 g 砂塊 軟 0.0 co 60.0 g 砂児 軟墩 0.0 co 60.0 co 60.0 g 砂児 軟墩 0.0 co 60.0 co 60.0 g 砂児 軟墩 0.0 co 60.0		70.0 0.9 kg	プロッコリー(kg) 7	0.0 0.9 kg	ブロッコリー(kg)	70.0 0.6 kg
240.0g 十番草 0.6kg グリンピース 5.0 240.0g 砂糖:2g 2.0 6600.0cc 砂糖:5cc 5.0 12.0kg 世紀 350.0 0.0g 世紀 0.0 0.0g 世紀 0.0 0.0g 世紀 0.0 0.0g 世紀 0.0 0.0g 世紀 0.0 0.0g 西藤木 0.0		••	トロメコン		醤油:200	2.0 16.0 cc
240.0g 砂糖: 2g 2.0 600.0cc 破部: 5c c 5.0 12.0kg 砂砂 350.0 0.0g 砂砂 砂砂 0.0 0.0g 砂切 敷菓 0.0			20		8 8	
240.0g 砂糖:2g 2.0 2 600.0cc 母猫:5cc 5.0 2 12.0kg 全党 350.0 0.0g きさみ 0.0 0.0g 湯湯度0 0.0g 沙児 教教 0.0 0.0g か児 教英 0.0 0.0g 所談A 0.0 0.0g 所談A 0.0	0.2 kg				8	
(12.0 kg 産油:5 c c 5.0 2 2 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	80.0g					
全務 全部 350.0 12.0kg 全球 550.0 0.0g 数な 0.0 0.0g 法療食C 0.0 0.0g 数類 0.0 0.0g 所職人 0.0	200. 0 cc					
12.0kg 全第 350.0 0.0g 軟魚 0.0 0.0g きざみ 0.0 0.0g 効児 軟英 0.0 0.0g 肝臓A 0.0	味噌汁		凝 (伊勢のり佃)		孫 (伊勢のり佃)	
(1) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	14.0 kg 回顧			6.0 12.0袋	伊勢のり佃	6.0 8.0袋
(D)	整 (	10.0 0.2 kg				
(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	44		51.4		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	
0.0 では、 1.0 での	T サートムース(ハイン)			350 0 4 2 kg	T サートムー人(ハイン)	c
0.08 海海(6.00 0.00 0.00 0.00 0.00 日曜人 0.00 0.00 日曜人 0.00	0.08 +4.0 0.00 ++*+*-1.17 (n° 4'x)	50.0				50.0
400 数数 0.0 0.0 日職人 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.			90			
0.0 医干燥人 0.0	0 b		22			
0.0 g	0.0 g					
	00000000		5	2		
	添(伊勢のり佃)	,	3		全	· ·
	田での発生	0.0	+3. +3. +31414. (1. 12) 5	50.0 0.6	<b>£</b>	230. U Z. O VE
	5分粥		28			
	<b>张</b> 次中	300. U 3. 0 Kg				0.00
	食種名					
	河海及口福まずみ	0.0				

中

椪

平成25年10月 1日 (火)

	予定人数 1人	1.0 切	1.0 cc	1.0 66				70	,	1.000	1.0 g		0. 1 kg					0.1 kg	0 Kg	4.0 cc	3.0 g			0.1 kg	0. 0. X X	0.1 kg	0.28	0 NB	1.0*		0 2 kg	9	×	200	80.0
裁病食	¥	40.0	1.0	1.0				0		0 0	0.1.		20.0					80.0	0.0	. o	3.0		,	0.07	20.0	15.0	0.5	12.0	100.0		0 00%	2			5
慢性腎臟病食	昼	<b>魚の照焼き</b> めかじき:40	みりん	100 に関す	22	10			しょうゆあんかけ	100 に (元)	きるさ	添 (ブロッコリー)	レロッコリー(kg)	2			かか煮	上 社 子	よ li 数	おいると			ポテトサラダ	したがいも	2 日本	17%	食塩: 0.2g	メコケーケースの	来物 パナ:1本		200g	3	5 2 2	食種名。當样數學亦	現  年
	予定人数 2 人	2.0切	0.11.79	10.0 cc	9900					0.1 kg			0.1 kg	0.1 kg	0. 1 kg	0.1 kg	AND STREET	10.08	Q	0. I Kg	10.000	0.0 kg	2 S	0.2 kg					0.08	0.0 g					
類	3	80.0	5.0	0 0	9					15.0				15.0	10.0	10.0	100	5.0	0 0	3.0	5.0	3.0	* = 1	100.0					0.0	0.0				3	
加熱	昼	魚の梅焼き <sup>魚切身:80g</sup>	練り梅	無 <b>類</b>	2006			×	オップ えんどう	スナップ えんどう		スパゲティサラダ	スパゲティ	* 胡瓜(始)	大 (祖)	マコネーズ	ひじきの煮付け	ひに多	一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一	人様・シュ	な は いい の の の の の の の の の の の の の の の の の	サラダ油	製	禁口米	9	27			食糧名加熱	加熱軟菜加熱食 14/4,-制限			NA THE PROPERTY OF THE PROPERT		
. g	予定人数 3人	3.040	0.11 79	9.000	3. 0 66		s			0.1 kg			0. 2 kg	6.0 cc				0.2 kg	0. 1 kg	10.08	9			3.0個					1.1 kg			0.08	0.0 g 0.0 g		
0~25	*	40.0	2.0	3.0	0.					15.0			0.09	2.0				0.09	20.0	0 6	e F			100.0					350.0			0.0	0.0		İ
膵臓脂肪20~	昼	魚の梅焼き <sub>魚切身:40g</sub>	練り梅	共 東	364				オップ えんどう	オップ えんどう		漫し	法連草	<b>無</b>			施	じゃがいも	十十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	株十ついくってひる	7. Va		ヨーグルト	無脂肪ヨーグルト					<b>社</b> 密		1	時職相加ィリース3号	膵臓 脂肪 10g 膵臓極きざみ		
s.	予定人数 1人	1.0個		8.08						0.1 kg			0.1 kg	10.0g	80.7			0.1 kg	0.0 kg	Ti de la companya de				40.1					1.0★	=	0.416	0. 4 KB			0.0g
A A	   K	170		8.0	7.0					0.09				10.0				0.09	7.0					5.0					100.0		0 0 0 0	320.0			0.0
潰瘍食	昼	ふんわり 魚茶しみそ ふんわりお魚(白身) 1・	白みそ	多響	にかれ				旨煮マッシュ	じゃがいも		あんかけ(かぼちや)		ガンボール	200		マヨネーズサラダ	カリフラワー(kg)	マヨネーズ				ねりうめ	シャネフなりつめ(子袋	8				ヨーグルト   ヨーグルト   ヨーグルト 無脂肪加		全器	£.H		食種名	漬場買A 潰瘍食A Na
	予定人数 5 人	0. 1 kg	0.2 kg	250.0g	5.0g	0.1 kg	250.0 €	5.0g		5.0袋			9.0個					1.0 kg	15.0g															12	
全日 全日		20.0	30.0	50.0	40.0	10.0	50.0			5.0			100.0					200.0	3.0																31
えんげ1食	图	海老田麸と野菜	じゃがいも	野菜スープ	人へフカーセキ連車	人恭一人	野菜スープ	スペラカーゼ	ねりうめ	シャネフなりつめ(子猿		ヨーグルト	無脂肪ヨーグルト		it		全粥ゼリー	松器	スペラカーゼ				51	5	75					13			5		ā

寸

椪

		_					_	-		-		-	_	_	-	-		-		Т		_	_	-	_		T	1					-						
採	予定人数 1人		0.1 kg	0.0 kg	0.1 kg	0.1個	₩ 1.0	0.0 kg	0.0 kg	0.2 g	0.0 kg	3.0 cc						0.1 kg	5.0 g	1.0 cc		0.1 kg	0. 1 kg	0 Kg	3.0 8	6.0 cc 5.0 k		30.08		0.4 kg								100 100	0.0 g
EK) 軟	<b>X</b> -	γ-χ)	40.0	5.0	15.0	9.0	5.0	5.0	3.0	0.2	9.0	3.0						30.0	5.0	1.0	1	20.0	20.0	15.0	o .	0.0 0.0		30.0		400.0									0.0
慢性腎食(低K)軟菜	4	ミートローフ(ががツ-ス)	しき	- 25 (42)	H 被(哲)	8:1/10	牛乳	ことを	サラダ油	N,	ケチャップ:88	30		* 0	a a		梅肉和え	さやいんげん(相)		だしわり輩油:100	炊き合わせ	大根(茄)	人参(智)	スナッフ えんどっ(色)		ながある。 この ながれる こうしょう かんかん しょうしょう しょうしょく しょうしょく しょく しょく しょく しょく しょく しょく しょく しょく しょく	77.8	<b>果物</b> みかん かん詰	全路N (400g)	i i		0		1 2			1	食種名	慢性腎臟病食(低K)軟]慢性腎臟病食(低K)き;
K)	予定人数 1人		0.1 kg	1.0g	0.1 kg	0.1個	0.1	0.0 kg	0.0 kg	0.28	0.0 kg	3.0 cc				2		0. 1 kg	5.08	1.0 cc		0.1 kg	0.1 kg	0.1 kg	3.08	6.0 cc		30.08		0.2 kg									0.0g
<b>寅食(低</b>		1-7)	40.0	5.0	15.0	5.0	9.0	5.0	3.0	0.2	8.0	3.0						30.0	5.0	1.0		50.0	20.0	15.0	3.0	0.0	5	30.0	58	200.0									0.0
慢性腎臟病食(低K)	4	ミートローフ(がいツース)		名孫 * 格(托)	玉葱(甜)	四:1/10	牛乳	ペンを	サラダ油	食塩: 0.2g		7-7:3cc					梅肉和え	さやいんげん(哲)	ジャネフ練梅:58	だしわり醤油:100	炊き合わせ	筍 水煮缶詰	人参(哲)	スナップえんどう(哲)	砂糖	(報) 第二 6 c c なながれが	CO CO CO	果物 みかん かん詰	200 g				=			, i		食種名	慢性腎臟病食(低尺)
	予定人数 1 人		0.1 kg	1.0g	0. 1 kg	0.1個	₩ 1.0	0.0 kg	0.0 kg	0.2g	0.1 kg	0.1 kg	0.0 kg	3.0 cc	0.2 g	1.0 g		0.1 kg	5.0 g	1.0 cc		0.1 kg	0.1 kg	0.1 kg	3.0g	5.0 cc		0.2 kg		0.0g		-	8	20		21			
析食		3	80.0	- <u>-</u> -	15.0	5.0	5.0	5.0	3.0	0.2	15.0	10.0	0.5	3.0	0.5	1.0		30.0	2.0	1.0		50.0	20.0	15.0	3.0	5.0		180.0		0.0									
腹膜透析食	9	和風ミーヤーフきのこあん	年もも:ひきにく80	英語	出资	四:1/10		よいを	サラダ油	食塩: 0.2g	本しめら	えのき茸	しょうが	14300	<b>寅桓:0.2 g</b>	無	梅肉和え	さやいんげん	ジャネフ練梅: 5 g	だしわり醤油:1cc	炊き合わせ	筍 水煮缶詰	人卷	スナップ えんどう	砂糖	<b>選</b> 知:5cc		180 g ക്	食種名	腹膜透析食	1 II								
	予定人数 28 人		1.7 kg	28.08	0.5 kg	2.8個	0.7*	0.2 kg	0.1 kg	5.6g	0.5 kg	0.4 kg	0.1 kg	84.0 cc	5.6g	28.0g		0.9 kg	140.0g	28. 0 cc		1.7 kg	0.6 kg	0.5 kg	84.0g	140.0 cc		11.2 kg		0.0 g	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08		
軟菜	PT.		0.09	0.5	15.0	5.0	5.0	5.0	3.0	0.2	15.0	10.0	0.5	3.0	0. 2	1.0		30.0	9.0	1.0		90.09	20.0	15.0	3.0	5.0		400.0		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0 0		
高血圧	A	和風ミーヤーフきのこあ	牛もも:ひきにく60	胡麻 1.	出资	8:1/10	4.	よい恋	サラダ油	食塩: 0.2g	本しめに	えのき茸	しょうが	12000 : 共和	食塩:0.2g	共業に	梅肉和え	さやいんげん	ジャネン練梅:58	だしわり醤油:100	炊き合わせ	大根 (kg)	人参	スナップ えんどう	砂糖	₩押:5cc		全%   (400g)   全%	食種名	英子口	南山圧 きざみ	う議	心臓 ゆざみ	腹膜透析食軟菜	腹膜透析食きざみ	潰瘍食C Na	干職人 乙名凯克干器人 乙名凯克	1	e 2
	予定人数 7 人		0.5 kg					0.1 kg	0.1 kg	1.48	0.1 kg	0.1 kg	0.0 kg	21.0 cc	1.48	7.0g		0.3 kg	35.0 g	7.000		0.4 kg	0.2 kg	0.1 kg	21.08	35.0 cc		1.4 kg		0.0 %									
田田	n'		0.09	0.4	15.0	5.0	5.0	5.0	3.0	0.5	15.0	10.0	0.5	3.0	0.2	1.0		30.0	5.0	1.0		50.0	20.0	15.0	3.0	5.0		200.0		0.0									
高血圧	4	和風ミーローフきのこあ	牛もも:ひきにく60	- 胡麻 - 1 4 4 4 4 4 4 4.	计数	1/10	4. ***	ペン学	サラダ油	<b>敏</b> 植:0.28	★しおい	えのき茸	しょうが	醤油:30℃	食塩: 0.2g	無 光 1 1	梅肉和え	さやいんげん	ジャネフ練梅:5g	だしわり確治:100	炊き合わせ	衛 水煮缶詰	人参	オップ えんどう	砂糖	職無:5cc		200g &L	<b></b>		<u> </u>	is .							a A

寸

華

平成25年10月 1日 (火)

血液透析食	折食		血液透析食軟菜	食軟菜		糖腎食(低K)	玩K)		糖腎食		エネルギーNa制限	-Na制限	
タ	予定人数	4 A	4	0.5	予定人数 2人	4	予定人数 1.	\ \		予定人数 3人	4	予月	予定人数 2人
ミートローフ(かい・ソース)			·<	-		7.7		和風ミートローフきのこあん	きのこあん		和風ミーローフきのこあん	γ	
年もも:ひきにく80まか			午もも:ひきにく80 お庇	80.0	0.2 kg	: ひきにく60		年もも:ひき!	[2 < 4 0 40.0	0.2 kg	年もも:ひきにく80 おか	90.0	0.2 kg
49.14			4月14	0.1	2.0g			胡林	1.0		が発	0	2.0 g
- * 葱(茄)			* 葱( 哲)	5.0	0.1 kg	(最		極	5.0			5.0	0.1 kg
玉葱(茄)			玉葱(茄)	15.0	0.1 kg	44)		出類	15.0		玉葱	15.0	0.1 kg
8:1/10	5.0 0.4個		8:1/10	5.0	0.2個	/10		8:1/10	5.0		一号:1/10	5.0	0.2個
牛乳		ie.	牛乳	5.0	0.1≯			牛乳	5.0		牛乳	5.0	₩.1.0
これを			よりを	5.0	0.1 kg			ペンを	5.0		よいを	5.0	0.1 kg
サラダ油	3.0 0.1 kg	(2)	サラダ油	3.0	0.0 kg	無	3.0 0.0 kg	サラダ油	3.0	0.0 kg	サラダ油	3.0	0.0 kg
食塩: 0.2g			食塩: 0.2g	0.2	0.48	0, 2 g		食塩:0.2	g 0.2		食塩:0,2g	0.2	0.4g
ケチャップ:88			ケチャップ:88	8.0	0.1 kg	. 7℃. 8 g		本しめに	15.0		★しめい	15.0	0.1 kg
V-7:300	3.0 12.000		7-7:3cc	3.0	6.0 cc	300		えのき茸	10.0		えのき茸	10.0	0.1 kg
						7②(低K)は主葉1/	0.0 0.0	しょうが	0.5	0.0 kg	しょうが	0.5	0.0 kg
2					1.00			職無:3° c	3.0		職無:3cc	3.0	6.0 cc
2								食塩:0.2	g 0.2		<b>食塩:0.2g</b>	0.2	0.4g
								無	1.0	0 g	「「ま出	1.0	2.0 g
					67			<糖腎②は主菜1/2>	採1/2> 0.0	0.08			
梅肉和え			梅肉和え			梅肉和え		梅肉和え	2	10	梅肉和え	28	
さやいんげん(哲)			さやいんげん(描)	30.0	0.1 kg		30.0 0.1 kg	さやいんげん			さやいんげん	30.0	0.1 kg
シャネン 練梅:5g	5.0 20.0g	<b>P0</b>	ジャネフ練梅:5g	5.0			5.0 5.0g	ジャネフ練梅	: 5 g 5.0	15.0 g	シャヤン練梅:58	5.0	10.0g
だしわり醤油:100	1.0 4.000	99	だしわり醤油:1cc	1.0		だしわり醤油:100		だしわり醤油:100			::	1.0	2.0 cc
炊き合わせ			炊き合わせ					炊き合わせ			炊き合わせ		
衛 水煮缶詰			大根(茹)	50.0	0.2 kg	煮缶詰		衛 水煮缶詰			一 衛 水煮缶詰	20.0	0.1 kg
人参(姑)	20.0 0.1 kg		人参(姑)	20.0	0.1 kg	Ð		人物		0.1 kg		20.0	0.1 kg
人 スナップ えんどう(描)			スナップ えんどう (茹)	15.0	0.1 kg	こんどう (控)	15.0 0.1 kg	オップ・スんどう	_		オップ えんどう	15.0	0.1 kg
砂糖	3.0 12.0g		砂糖	5.0	10.0g		3.0 3.0 g	砂糖:28			砂糖:2g	2.0	4.0g
醤油:600	6.0 24.0 cc	99	御油:6cc	0.0	12.0 cc	900		瀬井:5cc	5.0	15.0 cc	韓田:500	5.0	10.0 cc
粉あめ	5.0 20.0g	<b>50</b>	粉あめ	5.0	10.0g				14				
果物			果物			果物		200g			200g		
みかん かん詰	30.0 120.0g		みかん かん詰	30.0	60.0g		30.0 30.0 g	æ	200.0	0.6 kg	めし	200.0	0.4 kg
0 g			しぼり粥N (170	(B)		200g		食種名			食種名		*
هر د	220.0 0.9 kg		しぼり粥	170.0	0.4 kg		200.0 0.2 kg	糖腎食	0.0	0.08	妊娠中毒症	0.0	0.0 g
	×							糖腎食(2)	0.0		エネルギーNa(1760~)	0.0	0
食種名			食種名		12	Ø.							2
血液透析食	0.0 0.0 g	a	血液透析食軟薬ーは液液を含まれる	0 0	0.08	糖配食(成木) 糖配金(在木)	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0						

넊

平成25年10月 1日 (火)

エネルギーNa制限軟葉	训限軟菜	高血圧 極	極きざみ	IA/kf -Na制限極きざみ	極きざみ	慢性腎食(低K)極對。	:K) 極村。:		血液透析食極地	多極神 三	
4	予定人数 15 人		予定人数 3,	× 4	予定人数 3 人	4		1 1 4		M	
和風ミーローフきのこあん		韓田子のグレベ者・		韓田子のゲルベ老・		11世子のガニズギ・	の個	-	アのがし、本本・	E	1
年もも:ひきにく80 80.0		鶏なみ身挽肉	60.0 0.2 kg	である。		は日このことに、選れて申替を			加工上のシファンに、開発はより存在を	ر ق	1 6
胡麻		<b>H</b> 教	30.0 0.1 kg		30.0 0.1 kg	雇う アンドル 大学 アンドル アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・ア	15.0	0.1kg	いながら、	30.0	2
		ことを				ことが			李	8.0	0.0 kg
		一日 1/10	5.0 0.3個	/10		图:1/10			1/10	2 0	0 1 48
四:1/10		食塩: 0.3g		0.3g		(4) (4) (4) (5) (6) (7) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7		0.3g	,	. 6	- K
		ケチャップ: 6 g		ップ:68		ケチャップ:38			4.7.69	0 9	0 0 kg
		₩ : 2 c c		200		のいっていまり				o c	2.0 vs
サラダ油 3	3.0 0.1 kg			) )		) · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				7.0	2. 0 66
28						Al Alba					27
						19					
		A COMMENT									
0						8					
2 g	0.2 3.0g					-					
								e &			
		梅肉あえ		梅肉あえ		梅肉あえ		梅庆	梅肉あえ		
2.5		□ 本 (kg)		kg)		* 白球(哲)			英(枯)	100.0	0.2 kg
	5.0 75.0g	ンセネン練権:5m	5.0 15.0 g	、フ練梅	5.0 15.0 g	ジャネン(練梅:5g	5.0 5.0	5.08	、ネフ様梅:5g	5.0	5.0 g
:1cc		だしわり醤油:1cc	1.0 3.0 cc	だしわり醤油:100		だしわり輩油:100			、わり臨油:1cc	1.0	1.0 cc
炊き合わせ		加		加		地		加			
	50.0 0.9 kg	焼麩		140		焼麸			焼 麩	5.0	5.0 g
		大根 (kg)		(g)		大根(茄)			(四)	0.09	0.1 kg
		一人参	20.0 0.1 kg		20.0 0.1 kg	人参(茄)	20.0 0.1	0.1 kg 人物	(知)	20.0	0.1 kg
砂糖: 2g	2.0 30.0g	砂糖		2 g		砂糖			, Edward	3.0	3.0 g
		みりん		/:1cc		みりん		v	~	3.0	3.0 00
		が知:4cc	4.0 12.0 cc	4 c c		醤油:4cc		4.0 00 確決	1:4cc	4.0	4.0 cc
						粉あめ			(A)	5.0	5.0 g
全號N (400g)		全粥N (400g)		全類N (400g)		果物		果物			
	400.0 6.0 kg	金彩	400.0 1.2 kg		400.0 1.2 kg	みかん かん詰	30.0 30.0	08 34	みかん かん詰	30.0	30.0g
		食種名		食種名		全粥N (400g)			しぼり粥N (170	( g	
		対元をいる		エネルキーNa極声であ	0.0	1000	400.0 0.4	0.4 kg L(3	にり窓	170.0	0.2 kg
		画目は極いのよう		精育食 極きさみ							
		こ変動ののなりません。				*					
ー イインナーNacions Cop に Minner Minner Cop に M	0.0	腹膜の位置をある 海面のD No	0.0	0							
	-	A M I N I N I N I N I N I N I N I N I N I									
						食種名語中本作以在	(		食種名		
						御田町霧形域(有人)働に建るの(イア)を	0.0		は透析度極きさみ	0.0	0.0g
						作りないない はいじゅ	9	20			

다

平成25年10月 1日 (火)

											-	_	_				12.						1					
	<b>子</b> 数																			2		22						
	予定人数																					8						
									10	н																		
	Υ								-											8								
	人数	e																		9								
	予定人数																			2		9						
															e .						¥							
																												×
															10													
															٠													
	1 \							_	_					_		<b></b>		ت							2:			
la	予定人数	-	0.1 kg	0.1 kg	0.0 kg	0.1個	0.38	0.0 kg	2.000	0	0.1 kg	0.1 kg	5.08	1.000		0.1 kg	0.1 kg	3.0枚	3.08	5.0 oc	0.4 kg							
脂肪20~25gNa	14		0.1	10.0	0.	5.0	.3	0.0	2.0		30.0	10.0	5.0	1.0		90.09	20.0	15.0	3.0	9.0	400.0							
坊20~		: 2個	4	=	ш,		_	_	.,	2 8						20	2	=			40							
100	1												9	0				数					- 1					
横腊		影と				_	PB PB	6 8					··		١.			5 C					-					
膵臓脂	2	子グレベ煮	さ身挽肉		杂	1/10	: 0, 3g	セップ:68	: 2 c c	和え	いんげん		ネフ練梅:	もり 瀬田:	合わせ	(kg)		, えんどう (枚)		: 5 c c	z	54						£ 8
膵臓 脂		鶏団子グレベ清	鶏ささ身挽肉	玉麹	ペンを	8:1/10	负插:0.3g	ケチャップ:68	醤油:200	梅肉和え	さやいんげん	人物	ンセネフ練梅:	だしむり醤油:	炊き合わせ	大根 (kg)	人恭	オップ えんどう (	るため	職用:500	<b>全第</b> N							S 8
膵臓 脂	۲ -	鶏団子グレベ素	鶏ささ身挽					ケチャップ:6	醤油:200	梅肉和え					炊き合わせ	1 2	一人恭	スナップ		10	<b>企</b>	7-10	2 Kg					E 20
膵臓		籍団子グレベ素	鶏ささ身挽	0.0 kg 玉葱		0.3g 即:1/10	0.0 kg 似植:0.3 g	2.000 ケチャップ:68		梅肉和え					炊き合わせ	1 2	1.0匹 人参	スナップ		3.000 選油:500	<b>全路 </b> 30.0g 全路	1100	0. 2 kg					5.00
10g 膵臓	۲ -	2個 鶏団子グレベ素	0.0 0.1 kg 鶏ささ身挽		0.1個	0.38	0.0 kg	2.000 ケチャップ:6		梅肉和之	10.0g		5.0g		炊き合わせ	0.3個	1.0匹 人参	スナップ	10.08	3.0 cc	<b>企</b>							E 8
10g 膵臓	۲ -	: 2個 舞団子グし	60.0 0.1 kg 器かた身施	0.0 kg	0.1個	0.38	6.0 0.0 kg	2.000 ケチャップ:6		梅肉和え	10.0 10.0 g	15.0 15.0 g	5.0 5.0 g	1.0 1.0 00		5.0 0.3個	15.0 1.0匹 人参	5.0 5.0g X+y7*	10.08	3.0 cc	0 30.0g 全務		0					
10g 膵臓	۲ -	: 2個 舞団子グし	60.0 0.1 kg 器かた身施	8.0 0.0 kg	5.0 0.1個	0.3 0.3 8	i g 6.0 0.0 kg	2.0 2.000 ケチャップ: 6		2	10.0 10.0 g	15.0 15.0 g	5.0 5.0 g	1.0 1.0 00		5.0 0.3個	15.0 1.0匹 人参	5.0 5.0g X+y7*	10.08	c 3.0 3.0cc	<b>全第</b> 30.0 30.0g 全第		0					60 HB
膵臓	۲ -	: 2個 舞団子グし	60.0 0.1 kg 器かた身施	8.0 0.0 kg	5.0 0.1個	0.3 0.3 8	i g 6.0 0.0 kg	2.0 2.000 ケチャップ: 6		2	10.0 10.0 g	15.0 15.0 g	5.0 5.0 g	1.0 1.0 00		5.0 0.3個	15.0 1.0匹 人参	5.0 5.0g X+y7*	10.0 10.0 g	c c 3.0 3.0 cc	全務       んかん詰     30.0     30.0g     全務	0 027	150.0					
10g 膵臓	タ 予定人数 1人	ハベ煮:2個 鶏団子グし	60.0 0.1 kg 器かた身施	8.0 0.0 kg	5.0 0.1個	0.3 0.3 8	i g 6.0 0.0 kg	2.0 2.000 ケチャップ: 6		梅肉和え	10.0 10.0 g	15.0 15.0 g	5.0 5.0 g	1.0 1.0 00	炊き合わせ	5.0 0.3個	15.0 1.0匹 人参	5.0 5.0g X+y7*	10.0 10.0 g	c 3.0 3.0cc	0 30.0g 全務		150.0					10 Hz
10g 膵臓	1 人 夕 予定人数 1 人	: 2個 舞団子グし	30.0 0.1kg 33さた身挽	ペンを 8.0 0.0kg	即:1/10 5.0 0.1値	<b>食塩:0.3g</b> 0.3 0.3g	ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg	醤油:2cc 2.0 2.0cc ケチャップ:6		2	₹□=- 10.0 10.0g	ずわいカニ水煮缶詰 15.0 15.0g	ジャヤン練梅:5g 5.0 5.0g	だしわり醤油:10 1.000		高野豆腐:1/4 5.0 0.3個	T海老1匹26~30 15.0 1.0匹   人参	焼 数 5.0 5.0g スナップ	砂糖 10.0 10.0 g	職用:3cc 3.0 3.0c	果物   Aかん かん詰 30.0 30.0g   全端   全端   Aがん かん詰 30.0 30.0g   全端   Aがん かん詰 30.0 30.0g   Aがん かん詰 30.0 30.0g   Aがん かん詰 30.0 30.0 30.0 g   Aがん かん詰 40.0 g   Aがん かん は 40.0 g   Aがん かん な 40.0 g   Aがん かん 40.0 g   Aがん かん 40.0 g   Aがん 40.0	<b>A</b>	0.00 190.0		0.0 %	0.08	0.0 g	0.0g
g 低残渣·脂肪 1 0 g 膵臓	タ 予定人数 1人	: 2個 舞団子グし	0.1kg 闘さな身施函 60.0 0.1kg 闘さな身施	0.0 kg ペン型 8.0 0.0 kg	即:1/10 5.0 0.1値	<b>食塩:0.3g</b> 0.3 0.3g	ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg	醤油:2cc 2.0 2.0cc ケチャップ:6		2	マロニー 10.0 10.0g	ずわいカニ水煮缶詰 15.0 15.0g	シャネン練梅:5g 5.0 5.0g	1.0 1.0 00		1.0枚 高野豆腐:1/4 5.0 0.3個	2.0 四   T油光1 元2 6 ~ 3 0 15.0 1.0 匹   人参	5.0g 庶数 5.0 5.0g スナップ	10.0g 砂糖 10.0 10.0g	3.000 鐵油:3cc 3.0 3.000	果物     果物     金粥       30.0g     みかん かん詰     30.0g     全粥	M	0.2kg めし 150.0			0.08		0.08
20g 低残渣·脂肪 10g 膵臓	1 人 夕 予定人数 1 人	2個 鶏団子のグレベ煮: 2個 鶏団子ゲ	0.1kg 器みな事法別 60.0 0.1kg 器みな事法	0.0 kg ペン型 8.0 0.0 kg	0.1 個 8:1/10 5.0 0.1 画	0.3g 食塩:0,3g 0.3 0.3g	0.0kg ケチャップ:6g 6.0 0.0kg	2.000 醤油:200 2.000 ケチャップ:6		2	10.0g マロニー 10.0 10.0g	15.0g ずわいカニ水煮缶詰 15.0 15.0g	ジャヤン練梅:5g 5.0 5.0g	1.000 だしわり輩苗:100 1.000		1.0枚 高野豆腐:1/4 5.0 0.3個	2.0 四   T油光1 元2 6 ~ 3 0 15.0 1.0 匹   人参	焼 数 5.0 5.0g スナップ	10.0g 砂糖 10.0 10.0g	3.000 鐵油:3cc 3.0 3.000	果物   Aかん かん詰 30.0 30.0g   全端   全端   Aがん かん詰 30.0 30.0g   全端   Aがん かん詰 30.0 30.0g   Aがん かん詰 30.0 30.0g   Aがん かん詰 30.0 30.0 30.0 g   Aがん かん詰 40.0 g   Aがん かん は 40.0 g   Aがん かん な 40.0 g   Aがん かん 40.0 g   Aがん かん 40.0 g   Aがん 40.0	M	0.00 190.0			0.0 0.0 %	0.0	2
20g 低残渣·脂肪 10g 膵臓	1 人 夕 予定人数 1 人	: 2個 鶏団子のグレベ煮: 2個 鶏団子ゲ	80.0 0.1kg 蹋さな身故肉 60.0 0.1kg 蹋さな身故	8.0 0.0kg パン料 8.0 0.0kg	5.0 0.1 個 思:1/10 5.0 0.1 個	0.3 0.3g 食塩: 0,3 0.3g 0.3g	6.0 0.0kg ケチャップ:6 g 6.0 0.0kg	2.0 2.000 離茁:200 2.000 ケチャップ:6		2	10.0 10.0g マロニー 10.0 10.0g	15.0 15.0g ずわいカニ水煮缶詰 15.0 15.0g	5.0 5.0g ジャヤン(禁衛:5.8 5.0 5.0g	2 1.0 1.000 だしむり離油:100 1.000	炊き合わせ	20.0 1.0枚 高野豆腐:1/4 5.0 0.3個	0 30.0 2.0匹   T海老1匹26~30 15.0 1.0匹   人参	5.0 5.0g 焼 麩 5.0 5.0g スオサップ	10.0g 砂糖 10.0 10.0g	3.000 鐵油:3cc 3.0 3.000	果物     果物       0 30.0g     みかん かん詰     30.0     30.0g     全端	M	200.0 0.2 kg Ø)C 150.0		g 0.0	0.0	0.0	0.0
20g 低残渣·脂肪 10g 膵臓	1 人 夕 予定人数 1 人	: 2個 鶏団子のグレベ煮: 2個 鶏団子ゲ	80.0 0.1kg 蹋さな身故肉 60.0 0.1kg 蹋さな身故	8.0 0.0kg パン料 8.0 0.0kg	5.0 0.1 個 思:1/10 5.0 0.1 個	0.3 0.3g 食塩: 0,3 0.3g 0.3g	6.0 0.0kg ケチャップ:6 g 6.0 0.0kg	2.0 2.000 離茁:200 2.000 ケチャップ:6		梅肉和え	10.0 10.0g 국ロニー 10.0 10.0g	15.0 15.0g ずわいカニ水煮缶詰 15.0 15.0g	5.0 5.0g ジャヤン(禁衛:5.8 5.0 5.0g	2 1.0 1.000 だしむり離油:100 1.000	炊き合わせ	20.0 1.0枚 高野豆腐:1/4 5.0 0.3個	0 30.0 2.0匹   T海老1匹26~30 15.0 1.0匹   人参	5.0 5.0g 焼 麩 5.0 5.0g スオサップ	10.0 10.0 8 砂糖 10.0 10.0 8	cc 3.0 3.0cc 職出:3cc 3.0 3.0cc	果物     果物       30.0 30.0 30.0 30.0 30.0 20 と みかん かん詰     30.0 30.0 全端	M	200.0 0.2 kg Ø)C 150.0		g 0.0	0.0	0.0	0.0
g 低残渣·脂肪 1 0 g 膵臓	1 人 夕 予定人数 1 人	レベ煮:2個         鶏団子のグレベ煮:2個         鶏団子グレ	80.0 0.1kg 蹋さな身故肉 60.0 0.1kg 蹋さな身故	8.0 0.0 kg パン数 8.0 0.0 kg	5.0 0.1 個 思:1/10 5.0 0.1 個	0.3 0.3g 食塩: 0,3 0.3g 0.3g	6.0 0.0kg ケチャップ:6 g 6.0 0.0kg	2.0 2.000 離茁:200 2.000 ケチャップ:6		2	10.0 10.0g 국ロニー 10.0 10.0g	15.0 15.0g ずわいカニ水煮缶詰 15.0 15.0g	5.0 5.0g ジャヤン(禁衛:5.8 5.0 5.0g	2 1.0 1.000 だしむり離油:100 1.000		20.0 1.0枚 高野豆腐:1/4 5.0 0.3個	0 30.0 2.0匹   T海老1匹26~30 15.0 1.0匹   人参	5.0 5.0g 焼 麩 5.0 5.0g スオサップ	10.0 10.0 8 砂糖 10.0 10.0 8	c 3.0 3.0cc 動声:3cc 3.0 3.0cc	果物     果物       0 30.0g     みかん かん詰     30.0     30.0g     全端	M	200.0 0.2 kg Ø) C 150.0	食種名	g 0.0	0.0	af 0.0	0.0