

献立表

平成28年11月 1日 (火)

常食			軟食			極きざみ 全日			移行食			えん下2食 全日		
朝 予定人数 95 人			朝 予定人数 35 人			朝 予定人数 12 人			朝 予定人数 10 人			朝 予定人数 20 人		
味噌汁 えのき茸 12.0 1.5kg 白菜(kg) 20.0 2.4kg みそ 8.0 0.8kg	味噌汁 えのき茸 12.0 0.6kg 白菜(kg) 20.0 0.9kg みそ 8.0 0.3kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.9T 三つ葉 1.0 0.1kg みそ 8.0 0.1kg	やわらかカップ やわらかカップ(カニ) 80.0 10.0個	やわらかカップ やわらかカップ(カニ) 80.0 20.0個										
卸し 大根(kg)(卸し用) 60.0 8.8kg 白子干し 2.0 0.2kg 醤油 2.0 190.0cc	卸し 大根(kg)(卸し用) 60.0 3.3kg 白子干し 2.0 0.1kg 醤油 2.0 70.0cc	(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 12.0ケ	(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 10.0ケ	(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 20.0ケ										
だし巻き卵 だし巻卵 2/12 50.0 15.9本	だし巻き卵 だし巻卵 2/12 50.0 5.9本	旨煮 茄子(茹) 90.0 1.2kg 人参 20.0 0.3kg 砂糖 1.0 12.0g 醤油 4.0 48.0cc	アップルソース：70 アップルソース 70.0 700.0g	アップルソース：70 アップルソース 70.0 1,400.0g										
焼きのり 焼き海苔 2.0 95.0袋	焼きのり 焼き海苔 2.0 35.0袋	アップルソース：70 アップルソース 70.0 840.0g	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 10.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 20.0袋										
牛乳 (朝用)牛乳 200.0 95.0本	牛乳 (朝用)牛乳 200.0 35.0本	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 12.0袋	ブラマン ブラマン 60.0 10.0個	ブラマン ブラマン 60.0 20.0個										
飯 めし 200.0 19.0kg	全粥 全粥 350.0 12.3kg	牛乳 (朝用)牛乳 200.0 12.0本	全粥(250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥(250g) 全粥 250.0 5.0kg										
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	食種名 軟食 0.0 0.0g 肝臓A 0.0 0.0g 幼児 軟食 0.0 0.0g きざみ 0.0 0.0g 潰瘍食C 0.0 0.0g	食種名 潰瘍食日 0.0 0.0g 極きざみ 0.0 0.0g												

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎臓病食	高血圧	高血圧 軟菜	腹膜透析食	慢性腎臓病食(低K)
朝 予定人数 3人	朝 予定人数 10人	朝 予定人数 28人	朝 予定人数 1人	朝 予定人数 2人
マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg プロッコリー(kg) 40.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg プロッコリー(kg) 40.0 0.4kg 人参 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.3kg プロッコリー(kg) 40.0 1.2kg 人参 10.0 0.3kg マヨネーズ6g 6.0 0.2kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg プロッコリー(kg) 40.0 0.1kg 人参 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.0kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg プロッコリー(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 50.0 0.2kg もやし 20.0 0.1kg 砂糖 1.0 3.0g 醤油:3cc 3.0 9.0cc	旨煮 青菜 50.0 0.7kg もやし 20.0 0.3kg 砂糖 1.0 10.0g 醤油:3cc 3.0 30.0cc	旨煮 青菜 50.0 1.8kg もやし 20.0 0.6kg 砂糖 1.0 28.0g 醤油:3cc 3.0 84.0cc	旨煮 青菜 50.0 0.1kg もやし 20.0 0.1kg 砂糖 1.0 1.0g 醤油:3cc 3.0 3.0cc	旨煮 *青菜(茹) 50.0 0.2kg もやし(茹) 20.0 0.1kg 砂糖 1.0 2.0g 醤油:3cc 3.0 6.0cc 粉あめ 5.0 10.0g
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	味噌汁 えのき茸 12.0 0.2kg 白菜(kg) 20.0 0.3kg みそ:8g 8.0 0.1kg	味噌汁 えのき茸 12.0 0.5kg 白菜(kg) 20.0 0.7kg みそ:8g 8.0 0.3kg	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	味噌汁 みそ:8g 8.0 0.1kg 焼 麩 2.0 4.0g
焼き海苔 焼き海苔 2.0 3.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 10.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 28.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 1.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 2.0袋
200g めし 200.0 0.6kg	200g めし 200.0 2.0kg	全粥N(400g) 全粥 400.0 11.2kg	180g めし 180.0 0.2kg	200g めし 200.0 0.4kg
ヤクルト ヤクルト 65.0 3.0本	牛乳 牛乳 200.0 10.0本	牛乳 牛乳 200.0 28.0本	食種名 腹膜透析食 0.0 0.0g	ヤクルト ヤクルト 65.0 2.0本
食種名 慢性腎臓病食 0.0 0.0g	食種名 高血圧 0.0 0.0g	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		食種名 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎臓食(低K)軟菜	血液透析食	血液透析食 軟菜	糖腎食(低K)	糖腎食
朝 予定人数 2人	朝 予定人数 2人	朝 予定人数 4人	朝 予定人数 2人	朝 予定人数 4人
マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg フロッコリー(茹) 40.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg フロッコリー(茹) 40.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg フロッコリー(茹) 40.0 0.2kg 人参(茹) 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg フロッコリー(茹) 40.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1kg フロッコリー(kg) 40.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg
旨煮 *青菜(茹) 50.0 0.2kg もやし(茹) 20.0 0.1kg 砂糖 1.0 2.0g 醤油: 3cc 3.0 6.0cc 粉あめ 5.0 10.0g	旨煮 *青菜(茹) 50.0 0.2kg もやし(茹) 20.0 0.1kg 砂糖 1.0 2.0g 醤油: 3cc 3.0 6.0cc 粉あめ 5.0 10.0g	旨煮 *青菜(茹) 50.0 0.3kg もやし(茹) 20.0 0.1kg 砂糖 1.0 4.0g 醤油: 3cc 3.0 12.0cc 粉あめ 5.0 20.0g	旨煮 *青菜(茹) 50.0 0.2kg もやし(茹) 20.0 0.1kg 砂糖 1.0 2.0g 醤油: 3cc 3.0 6.0cc	旨煮 青菜 50.0 0.3kg もやし 20.0 0.1kg 砂糖: 1g 1.0 4.0g 醤油: 3cc 3.0 12.0cc
味噌汁 みそ: 8g 8.0 0.1kg 焼 麩 2.0 4.0g	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 2.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 4.0袋	味噌汁 みそ: 8g 8.0 0.1kg 焼 麩 2.0 4.0g	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	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 2.0袋	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 4.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 2.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 4.0袋
全粥N(400g) 全粥 400.0 0.8kg	220g めし 220.0 0.5kg	しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0 0.7kg	200g めし 200.0 0.4kg	200g めし 200.0 0.8kg
ヤクルト ヤクルト 65.0 2.0本	食種名 血液透析食 0.0 0.0g	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	ヤクルト ヤクルト 65.0 2.0本	ヤクルト ヤクルト 65.0 4.0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			食種名 糖腎食(低K) 0.0 0.0g 糖腎食(低K)② 0.0 0.0g	食種名 糖腎食 0.0 0.0g 糖腎食② 0.0 0.0g

献立表

平成28年11月 1日 (火)

パン食B						
朝	予定人数 10 人		予定人数 人	予定人数 人	予定人数 人	予定人数 人
食パン*ジャムバター						
食パン：100g～110g3枚	100.0	10.0 袋				
ミネマリン	8.0	10.0 個				
りんごジャム	15.0	10.0 個				
ソテー						
うずら卵：2ヶ	20.0	20.0 個				
キャベツ(茹)	40.0	0.5 kg				
人参(茹)	10.0	0.1 kg				
サラダ油	4.0	0.1 kg				
だしわり醤油：2cc	2.0	20.0 cc				
ヤクルト						
ヤクルト	65.0	10.0 本				
果物						
黄桃缶：1/2	60.0	10.0 個				
食種名						
慢性腎臓病食(低K)	0.0	0.0 g				
血液透析食	0.0	0.0 g				
糖腎食(低K)	0.0	0.0 g				

献立表

平成28年11月 1日 (火)

エネルギーNa制限	エネルギーNa制限軟菜	下痢食	高血圧 極きざみ	エネルギーNa制限極きざみ
朝 予定人数 10 人	朝 予定人数 23 人	朝 予定人数 1 人	朝 予定人数 3 人	朝 予定人数 2 人
マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.1 kg フロッコリー(kg) 40.0 0.4 kg 人参 10.0 0.1 kg マヨネーズ6g 6.0 0.1 kg	マヨネーズサラダ むきえび 10.0 0.3 kg フロッコリー(kg) 40.0 1.0 kg 人参 10.0 0.3 kg マヨネーズ6g 6.0 0.2 kg	旨煮 焼 麩 5.0 5.0 g 砂糖 1.0 1.0 g 醤油：3cc 3.0 3.0 cc	旨煮 焼 麩 5.0 15.0 g 砂糖 1.0 3.0 g 醤油：3cc 3.0 9.0 cc	旨煮 焼 麩 5.0 10.0 g 砂糖：1g 1.0 2.0 g 醤油：3cc 3.0 6.0 cc
旨煮 青菜 50.0 0.7 kg もやし 20.0 0.3 kg 砂糖：1g 1.0 10.0 g 醤油：3cc 3.0 30.0 cc	旨煮 青菜 50.0 1.5 kg もやし 20.0 0.5 kg 砂糖：1g 1.0 23.0 g 醤油：3cc 3.0 69.0 cc	浸し (極)白菜(kg) 70.0 0.1 kg だしわり醤油：4cc 4.0 4.0 cc	浸し (極)白菜(kg) 70.0 0.3 kg だしわり醤油：4cc 4.0 12.0 cc	浸し (極)白菜(kg) 70.0 0.2 kg だしわり醤油：4cc 4.0 8.0 cc
味噌汁 えのき茸 12.0 0.2 kg 白菜(kg) 20.0 0.3 kg みそ：8g 8.0 0.1 kg	味噌汁 えのき茸 12.0 0.4 kg 白菜(kg) 20.0 0.6 kg みそ：8g 8.0 0.2 kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.1 丁 三つ葉 1.0 0.0 kg みそ：8g 8.0 0.0 kg	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 3.0 袋	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 2.0 袋
焼き海苔 焼き海苔 2.0 10.0 袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 23.0 袋	全粥N 全粥 400.0 0.4 kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.3 丁 三つ葉 1.0 0.0 kg みそ：8g 8.0 0.1 kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.2 丁 三つ葉 1.0 0.0 kg みそ：8g 8.0 0.1 kg
200g めし 200.0 2.0 kg	全粥N(400g) 全粥 400.0 9.2 kg		全粥N(400g) 全粥 400.0 1.2 kg	全粥N(400g) 全粥 400.0 0.8 kg
牛乳 (朝用)牛乳 180.0 9.0 本	牛乳 (朝用)牛乳 200.0 23.0 本		牛乳 (朝用)牛乳 200.0 3.0 本	牛乳 (朝用)牛乳 200.0 2.0 本
食種名 妊娠中毒症 0.0 0.0 g エネルギーNa(1760~) 0.0 0.0 g	食種名 妊娠中毒症 軟菜 0.0 0.0 g エネルギーNa(~1680) 0.0 0.0 g エネルギーNa軟菜 0.0 0.0 g エネルギーNaきざみ 0.0 0.0 g 高脂血症 0.0 0.0 g		食種名 幼児 極きざみ 0.0 0.0 g 高血圧極きざみ 0.0 0.0 g 心臓極きざみ 0.0 0.0 g 腹膜透析食極きざみ 0.0 0.0 g 潰瘍食B Na 0.0 0.0 g	食種名 エネルギーNa極きざみ 0.0 0.0 g 糖質食 極きざみ 0.0 0.0 g

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎食(低K)極サ*ミ	血液透析食 極サ*ミ	低残渣・脂肪 20g	低残渣・脂肪 10g	降臓 脂肪20~25gNa
朝 予定人数 1人	朝 予定人数 2人	朝 予定人数 2人	朝 予定人数 1人	朝 予定人数 1人
旨煮 焼 麩 5.0 5.0g 砂糖 1.0 1.0g 醤油：3cc 3.0 3.0cc 粉あめ 5.0 5.0g	旨煮 焼 麩 5.0 10.0g 砂糖 1.0 2.0g 醤油：3cc 3.0 6.0cc 粉あめ 5.0 10.0g	蒸し半片 白半片：2/2 50.0 2.0枚	蒸し半片 白半片：2/2 50.0 1.0枚	三色サラダ ブロッコリー(kg) 50.0 0.1kg 人参 10.0 0.1kg ノンオイル青じそ：1袋 10.0 1.0袋
浸し *(極)白菜(茹) 70.0 0.1kg だしわり醤油：4cc 4.0 4.0cc	浸し *(極)白菜(茹) 70.0 0.2kg だしわり醤油：4cc 4.0 8.0cc	旨煮 はるさめ 20.0 0.1kg グリンピース 10.0 0.1kg 砂糖 2.0 4.0g 醤油：3cc 3.0 6.0cc	旨煮 はるさめ 20.0 0.1kg グリンピース 10.0 0.1kg 砂糖 2.0 2.0g 醤油：3cc 3.0 3.0cc	旨煮 青菜 50.0 0.1kg もやし 20.0 0.1kg 砂糖：1g 1.0 1.0g 醤油：3cc 3.0 3.0cc
ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 1.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 2.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 2.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 1.0袋	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.1丁 三つ葉 1.0 0.0kg みそ：8g 8.0 0.0kg
味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.1丁 三つ葉 1.0 0.0kg みそ：8g 8.0 0.0kg	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 2.0袋	味噌汁 焼 麩 5.0 10.0g みそ：8g 8.0 0.1kg	味噌汁 焼 麩 5.0 5.0g みそ：8g 8.0 0.0kg	果物 黄桃缶：1/2 60.0 1.0個
全粥N(400g) 全粥 400.0 0.4kg	しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0 0.4kg	飯 めし 200.0 0.4kg	飯 めし 150.0 0.2kg	全粥N 全粥 400.0 0.4kg
ヤクルト ヤクルト 65.0 1.0本	食種名 血液透析食極きざみ 0.0 0.0g	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 0.0g 低残渣脂肪15~20g 0.0 0.0g 低残渣脂肪20g Na f 0.0 0.0g 低残渣脂肪20g極き： 0.0 0.0g		
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28年11月 1日 (火)

常食			常食B			軟食			極きざみ 全日			移行食		
昼 予定人数 102人			昼 予定人数 15人			昼 予定人数 40人			昼 予定人数 12人			昼 予定人数 10人		
さわらの生姜風味			ピピンパ			さわらの生姜風味			海老田麩と野菜			海老田麩と野菜		
さわら:80g	80.0	102.0切	精白米	100.0	1.5kg	さわら:80g	80.0	40.0切	むきえび	80.0	1.0kg	むきえび	80.0	0.8kg
食塩	0.8	81.6g	豚肉ももスライス	60.0	0.9kg	食塩	0.8	32.0g	じゃがいも(マッシュ)	60.0	0.8kg	じゃがいも(マッシュ)	60.0	0.6kg
おろし生姜	2.0	255.0g	おろし生姜	2.0	37.5g	おろし生姜	2.0	100.0g	法連草(茹)	50.0	0.6kg	法連草(茹)	50.0	0.5kg
ｽｯﾌﾟ えんどう(枚)	15.0	306.0枚	おろしにんにく	2.0	37.5g	ｽｯﾌﾟ えんどう(枚)	15.0	120.0枚	人参	20.0	0.3kg	人参	20.0	0.3kg
			ごま油	1.0	15.0g				砂糖	1.0	12.0g	砂糖	1.0	10.0g
			もやし	20.0	0.4kg				みりん	2.0	24.0cc	みりん	2.0	20.0cc
			人参	15.0	0.3kg				醤油	4.0	48.0cc	醤油	4.0	40.0cc
			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									
スパゲティサラダ			スパゲティサラダ			スパゲティサラダ			味噌掛け			味噌あんかけ		
スパゲティ	15.0	1.6kg	スパゲティ	15.0	0.3kg	スパゲティ	15.0	0.6kg	出し汁	50.0	600.0g	出し汁	50.0	500.0g
胡瓜	15.0	1.6kg	胡瓜	15.0	0.3kg	胡瓜	15.0	0.7kg	白みそ	8.0	0.1kg	白みそ	8.0	0.1kg
人参	10.0	1.1kg	人参	10.0	0.2kg	人参	10.0	0.5kg	砂糖	6.0	72.0g	砂糖	6.0	60.0g
玉葱	20.0	2.1kg	玉葱	20.0	0.3kg	玉葱	20.0	0.8kg	みりん	2.0	24.0cc	みりん	2.0	20.0cc
干しぶどう	3.0	306.0g	干しぶどう	3.0	45.0g	干しぶどう	3.0	120.0g	醤油	0.2	2.4cc	醤油	0.2	2.0cc
マヨネーズ	10.0	1.1kg	マヨネーズ	10.0	0.2kg	マヨネーズ	10.0	0.4kg				トロメリン	1.2	0.1缶
食塩	0.3	30.6g	食塩	0.3	4.5g	食塩	0.3	12.0g						
こしょう	0.1	10.2g	こしょう	0.1	1.5g	こしょう	0.1	4.0g						
ひじきの煮付け			中華スープ			炒め煮			吉野煮			吉野煮		
ひじき	5.0	510.0g	人参	10.0	0.2kg	じゃがいも(男爵)	60.0	2.4kg	白菜(kg)	90.0	1.4kg	白菜(kg)	90.0	1.2kg
ささがき牛蒡	15.0	1.6kg	チンゲンサイ	20.0	0.5kg	人参	20.0	0.9kg	砂糖	2.0	24.0g	砂糖	2.0	20.0g
油揚	5.0	34.0枚	はるさめ	5.0	0.1kg	素干しさくらえび	0.5	20.0g	みりん	1.0	12.0cc	みりん	1.0	10.0cc
人参	10.0	1.1kg	きくらげ	0.5	7.5g	サラダ油	2.0	0.1kg	醤油	4.0	48.0cc	醤油	4.0	40.0cc
砂糖	3.0	306.0g	顆粒ガラスープ YOUKI	2.0	0.1本	砂糖:3g	3.0	120.0g	でん粉	1.0	12.0g	でん粉	2.0	20.0g
醤油	5.0	510.0cc	醤油	2.0	30.0cc	醤油:4cc	4.0	160.0cc						
サラダ油	3.0	0.3kg	食塩	0.5	7.5g	ごま油	1.0	40.0g						
			いり胡麻	1.0	0.1kg									
飯			果物			全粥			マヨネーズサラダ			マヨネーズサラダ		
めし	200.0	20.4kg	オレンジ:2/6	45.0	4.9個	全粥	350.0	14.0kg	(極)カリフラワー(茹)	50.0	0.7kg	(極)カリフラワー(茹)	50.0	0.6kg
									マヨネーズ	7.0	0.1kg	マヨネーズ	10.0	0.1kg
												トロメリン	0.5	0.0缶
食種名						食種名			ヨーグルト			ヨーグルト		
常食	0.0	0.0g				軟食	0.0	0.0g	無脂肪ヨーグルト	80.0	12.0個	無脂肪ヨーグルト	80.0	10.0個
自費食	0.0	0.0g				きざみ	0.0	0.0g						
学食	0.0	0.0g				潰瘍食C	0.0	0.0g						
幼児	0.0	0.0g				幼児軟菜	0.0	0.0g						
検食	0.0	0.0g				肝臓A	0.0	0.0g						
保存食	0.0	0.0g												
									添(鯉みそ)			添(鯉みそ)		
									ジャネフかつおみそ	7.0	12.0袋	ジャネフかつおみそ	7.0	10.0袋
									全粥(250g)			全粥(250g)		
									全粥	250.0	3.0kg	全粥	250.0	2.5kg
									食種名					
									潰瘍食B	0.0	0.0g			
									極きざみ	0.0	0.0g			

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎臓病食			高血圧			高血圧 軟菜			腹膜透析食			慢性腎臓病食(低K)		
昼 予定人数 3人			昼 予定人数 10人			昼 予定人数 30人			昼 予定人数 1人			昼 予定人数 2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		
めかじき: 40	40.0	3.0切	めかじき: 80	80.0	10.0切	めかじき: 80	80.0	30.0切	めかじき: 80	80.0	1.0切	めかじき: 40	40.0	2.0切
みりん	1.0	3.0cc	みりん	1.0	10.0cc	みりん	1.0	30.0cc	みりん	1.0	1.0cc	みりん	1.0	2.0cc
醤油: 1cc	1.0	3.0cc	醤油: 3cc	3.0	30.0cc	醤油: 3cc	3.0	90.0cc	醤油: 3cc	3.0	3.0cc	醤油: 1cc	1.0	2.0cc
しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ		
醤油: 1cc	1.0	3.0cc	醤油: 1cc	1.0	10.0cc	醤油: 1cc	1.0	30.0cc	醤油: 1cc	1.0	1.0cc	醤油: 1cc	1.0	2.0cc
みりん	1.0	3.0cc	みりん	1.0	10.0cc	みりん	1.0	30.0cc	みりん	1.0	1.0cc	みりん	1.0	2.0cc
でん粉	1.0	3.0g	でん粉	1.0	10.0g	でん粉	1.0	30.0g	でん粉	1.0	1.0g	でん粉	1.0	2.0g
ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう		
ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.2kg	ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.5kg	ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	15.0	0.1kg
かか煮			かか煮			かか煮			かか煮			かか煮		
茄子	70.0	0.3kg	茄子	70.0	0.8kg	茄子	70.0	2.4kg	茄子	70.0	0.1kg	茄子(茹)	70.0	0.2kg
玉葱	25.0	0.1kg	玉葱	25.0	0.3kg	玉葱	25.0	0.8kg	玉葱	25.0	0.1kg	玉葱(茹)	25.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.9g	かつお節	0.3	3.0g	かつお節	0.3	9.0g	かつお節	0.3	0.3g	かつお節	0.3	0.6g
醤油: 4cc	4.0	12.0cc	醤油: 4cc	4.0	40.0cc	醤油: 4cc	4.0	120.0cc	醤油: 4cc	4.0	4.0cc	醤油: 4cc	4.0	8.0cc
砂糖	1.0	3.0g	砂糖	1.0	10.0g	砂糖	1.0	30.0g	砂糖	1.0	1.0g	砂糖	1.0	2.0g
ポテトサラダ			ポテトサラダ			ポテトサラダ			ポテトサラダ			シルバーサラダ		
じゃがいも(男爵)	70.0	0.3kg	じゃがいも(男爵)	70.0	0.7kg	じゃがいも(男爵)	70.0	2.1kg	じゃがいも(男爵)	70.0	0.1kg	はるさめ	10.0	0.1kg
人参	10.0	0.1kg	人参	10.0	0.1kg	人参	10.0	0.4kg	人参	10.0	0.1kg	* 胡瓜(茹)	10.0	0.1kg
胡瓜	20.0	0.1kg	胡瓜	20.0	0.2kg	胡瓜	20.0	0.7kg	胡瓜	20.0	0.1kg	人参(茹)	10.0	0.1kg
りんご	15.0	0.1kg	りんご	15.0	0.2kg	りんご	15.0	0.5kg	りんご	15.0	0.1kg	マヨネーズ10g	10.0	0.1kg
食塩: 0.2g	0.2	0.6g	食塩: 0.2g	0.2	2.0g	食塩: 0.2g	0.2	6.0g	食塩: 0.2g	0.2	0.2g	食塩: 0.2g	0.2	0.4g
マヨネーズ12g	12.0	0.1kg	マヨネーズ12g	12.0	0.2kg	マヨネーズ12g	12.0	0.4kg	マヨネーズ12g	12.0	0.1kg			
果物			果物			果物			果物			果物		
メロン	44.0	0.4個	メロン	44.0	1.2個	メロン	44.0	3.7個	メロン	44.0	0.2個	黄桃缶: 1/2	60.0	2.0個
200g			200g			全粥N(400g)			180g			200g		
めし	200.0	0.6kg	めし	200.0	2.0kg	全粥	400.0	12.0kg	めし	180.0	0.2kg	めし	200.0	0.4kg
食種名			食種名			食種名			食種名			食種名		
慢性腎臓病食	0.0	0.0g	高血圧	0.0	0.0g	高血圧 軟菜	0.0	0.0g	腹膜透析食	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)	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						

献立表

平成28年11月 1日 (火)

えん下2食 全日			えんげ1食 全日			潰瘍食 A			痔臓脂肪 20～25g			加熱		
昼 予定人数 20人			昼 予定人数 5人			昼 予定人数 1人			昼 予定人数 5人			昼 予定人数 20人		
アイオールソフト アイオールソフト1ノ: 73.3 6.7ﾊﾞｯｸ			海老田麩と野菜 むきえび 40.0 0.2kg じゃがいも(男爵) 30.0 0.2kg 野菜ｽｰﾌﾟ(食材の100%) 0.0 0.0g ｽﾊﾟｰｶｰﾍﾞ(全体重の1%) 0.0 0.0kg 法連草(茹) 40.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg 野菜ｽｰﾌﾟ(食材の100%) 0.0 0.0g ｽﾊﾟｰｶｰﾍﾞ(全体重の1%) 0.0 0.0kg			アイオールソフト アイオールソフト1ノ: 73.3 0.4ﾊﾞｯｸ			さわらの塩焼き さわら:40g 40.0 5.0切 食塩 0.4 2.0g ｽｯﾌﾟ えんどう(枚) 15.0 15.0枚			さわらの生姜風味 さわら:80g 80.0 20.0切 食塩 0.8 16.0g おろし生姜 2.0 50.0g ｽｯﾌﾟ えんどう(枚) 15.0 60.0枚		
味噌あんかけ 出し汁 50.0 1,000.0g 白みそ 8.0 0.2kg 砂糖 6.0 120.0g みりん 2.0 40.0cc 醤油 0.2 4.0cc トロメリン 1.2 0.1缶			味噌あんかけ 出し汁 50.0 250.0g 白みそ 8.0 0.1kg 砂糖 6.0 30.0g みりん 2.0 10.0cc 醤油 0.2 1.0cc トロメリン 1.2 0.1缶			味噌あんかけ 出し汁 50.0 50.0g 白みそ 8.0 0.0kg 砂糖 6.0 6.0g みりん 2.0 2.0cc 醤油 0.2 0.2cc トロメリン 1.2 0.0缶			浸し 法連草 60.0 0.3kg 醤油 2.0 10.0cc			スパゲティサラダ スパゲティ 15.0 0.3kg *胡瓜(茹) 3.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.3kg 玉葱(茹) 20.0 0.4kg マヨネーズ 10.0 0.2kg こしょう 0.0 0.0g		
じゃがいもピュレ じゃがいも(男爵) 60.0 1.2kg 砂糖 2.0 40.0g 醤油 3.0 60.0cc みりん 1.0 20.0cc 煮汁 30.0 600.0g			マヨネーズサラダ (極)カリフラワー(茹) 30.0 0.2kg マヨネーズ 4.0 0.1kg 野菜ｽｰﾌﾟ(食材の100%) 0.0 0.0g ｽﾊﾟｰｶｰﾍﾞ(全体重の1%) 0.0 0.0kg			旨煮マッシュ じゃがいも(男爵) 60.0 0.1kg 砂糖 2.0 2.0g みりん 1.0 1.0cc 醤油 3.0 3.0cc			旨煮 じゃがいも(男爵) 60.0 0.3kg 人参 20.0 0.1kg 素干しさくらえび 0.5 2.5g 砂糖 4.0 20.0g 醤油 5.0 25.0cc			ひじきの煮付け ひじき 5.0 100.0g ささがき牛蒡 15.0 0.3kg 油揚 5.0 6.7枚 人参 10.0 0.3kg 砂糖 3.0 60.0g 醤油 5.0 100.0cc サラダ油 3.0 0.1kg		
あんかけ(かぼちゃ) 南瓜(うらごし) 15.0 0.3kg 出し汁 15.0 300.0g 砂糖 0.5 10.0g みりん 1.0 20.0cc 醤油 1.0 20.0cc トロメリン 0.8 0.1缶			添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ 7.0 5.0袋			あんかけ(かぼちゃ) 南瓜(うらごし) 15.0 0.1kg 出し汁 15.0 15.0g 砂糖 0.5 0.5g みりん 1.0 1.0cc 醤油 1.0 1.0cc トロメリン 0.8 0.0缶			ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 100.0 6.3個			飯 めし 200.0 4.0kg		
マヨネーズサラダﾊﾟｰｽﾄ (極)カリフラワー(茹) 50.0 1.2kg マヨネーズ 7.0 0.2kg トロメリン 0.5 0.1缶			ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 80.0 5.0個			マヨネーズサラダ (極)カリフラワー(茹) 50.0 0.1kg マヨネーズ 7.0 0.0kg トロメリン 0.5 0.0缶			全粥 全粥 350.0 1.8kg			食種名 加熱 0.0 0.0g 加熱軟菜 0.0 0.0g 加熱食 ｺｰﾙﾄﾞ-制限 0.0 0.0g		
ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 80.0 20.0個			全粥ゼリー 全粥 200.0 1.0kg スベラカーゼ 2.0 10.0g			ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 80.0 1.0個			食種名 痔臓脂肪 20～25g 0.0 0.0g 痔臓脂肪 20g 0.0 0.0g 痔臓脂肪 10g 0.0 0.0g 痔臓極きざみ 0.0 0.0g					
添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ 7.0 20.0袋						添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ 7.0 1.0袋								
全粥(250g) 全粥 250.0 5.0kg						5分粥(200g) 五分粥 200.0 0.2kg								
						食種名 潰瘍食A 0.0 0.0g 潰瘍食A Na 0.0 0.0g								

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎臓食(低K) 軟菜			血液透析食			血液透析食 軟菜			糖腎食(低K)			糖腎食		
昼			昼			昼			昼			昼		
予定人数 2人			予定人数 2人			予定人数 4人			予定人数 2人			予定人数 4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		
めかじき: 40	40.0	2.0切	めかじき: 80	80.0	2.0切	めかじき: 80	80.0	4.0切	めかじき: 40	40.0	2.0切	めかじき: 40	40.0	4.0切
みりん	1.0	2.0cc	みりん	1.0	2.0cc	みりん	1.0	4.0cc	みりん	1.0	2.0cc	みりん: 1cc	1.0	4.0cc
醤油: 1cc	1.0	2.0cc	醤油: 3cc	3.0	6.0cc	醤油: 3cc	3.0	12.0cc	醤油: 1cc	1.0	2.0cc	醤油: 1cc	1.0	4.0cc
しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ			しょうゆあんかけ		
醤油: 1cc	1.0	2.0cc	醤油: 1cc	1.0	2.0cc	醤油: 1cc	1.0	4.0cc	醤油: 1cc	1.0	2.0cc	醤油: 1cc	1.0	4.0cc
みりん	1.0	2.0cc	みりん	1.0	2.0cc	みりん	1.0	4.0cc	みりん	1.0	2.0cc	みりん: 1cc	1.0	4.0cc
でん粉	1.0	2.0g	でん粉	1.0	2.0g	でん粉	1.0	4.0g	でん粉	1.0	2.0g	でん粉	1.0	4.0g
ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう			ｽｯﾌﾟ えんどう		
ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	15.0	0.1kg
かか煮			かか煮			かか煮			かか煮			かか煮		
茄子(茹)	70.0	0.2kg	茄子(茹)	70.0	0.2kg	茄子(茹)	70.0	0.4kg	茄子(茹)	70.0	0.2kg	茄子	70.0	0.4kg
玉葱(茹)	25.0	0.1kg	玉葱(茹)	25.0	0.1kg	玉葱(茹)	25.0	0.1kg	玉葱(茹)	25.0	0.1kg	玉葱	25.0	0.1kg
かつお節	0.3	0.6g	かつお節	0.3	0.6g	かつお節	0.3	1.2g	かつお節	0.3	0.6g	かつお節	0.3	1.2g
醤油: 4cc	4.0	8.0cc	醤油: 4cc	4.0	8.0cc	醤油: 4cc	4.0	16.0cc	醤油: 4cc	4.0	8.0cc	砂糖: 1g	1.0	4.0g
砂糖	1.0	2.0g	砂糖	1.0	2.0g	砂糖	1.0	4.0g	砂糖	1.0	2.0g	醤油: 4cc	4.0	16.0cc
粉あめ	10.0	20.0g	粉あめ	10.0	20.0g	粉あめ	10.0	40.0g	粉あめ	10.0	20.0g			
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	10.0	0.1kg	はるさめ	10.0	0.1kg	はるさめ	10.0	0.1kg	はるさめ	10.0	0.1kg	キャベツ(kg)	25.0	0.2kg
* 胡瓜(茹)	10.0	0.1kg	* 胡瓜(茹)	10.0	0.1kg	* 胡瓜(茹)	10.0	0.1kg	* 胡瓜(茹)	10.0	0.1kg	胡瓜	20.0	0.1kg
人参(茹)	10.0	0.1kg	人参(茹)	10.0	0.1kg	人参(茹)	10.0	0.1kg	人参(茹)	10.0	0.1kg	人参	10.0	0.1kg
マヨネーズ10g	10.0	0.1kg	マヨネーズ10g	10.0	0.1kg	マヨネーズ10g	10.0	0.1kg	マヨネーズ10g	10.0	0.1kg	りんご	15.0	0.1kg
食塩: 0.2g	0.2	0.4g	食塩: 0.2g	0.2	0.4g	食塩: 0.2g	0.2	0.8g	食塩: 0.2g	0.2	0.4g			
果物			果物			果物			果物			ノンオイル香味和風		
黄桃缶: 1/2	60.0	2.0個	黄桃缶: 1/4	30.0	1.0個	黄桃缶: 1/4	30.0	2.0個	黄桃缶: 1/4	30.0	1.0個	ノンオイル香味和風: 1	10.0	4.0袋
全粥N(400g)			220g			しぼり粥N(170g)			200g			果物		
全粥	400.0	0.8kg	めし	220.0	0.5kg	しぼり粥	170.0	0.7kg	めし	200.0	0.4kg	メロン	44.0	0.5個
食種名			食種名			食種名			食種名			200g		
慢性腎臓病食(低K)軟:	0.0	0.0g	血液透析食	0.0	0.0g	血液透析食軟菜	0.0	0.0g	糖腎食(低K)	0.0	0.0g	めし	200.0	0.8kg
慢性腎臓病食(低K)き:	0.0	0.0g				血液透析食きざみ	0.0	0.0g	糖腎食(低K)②	0.0	0.0g			
												食種名		
												糖腎食	0.0	0.0g
												糖腎食②	0.0	0.0g

献立表

平成28年11月 1日 (火)

エネルギーNa制限			エネルギーNa制限軟菜			下痢食			高血圧 極きざみ			エネルギーNa制限極きざみ		
昼 予定人数 10人			昼 予定人数 25人			昼 予定人数 1人			昼 予定人数 3人			昼 予定人数 2人		
魚の照焼き めかじき: 80 80.0 10.0切 みりん: 1cc 1.0 10.0cc 醤油: 3cc 3.0 30.0cc			魚の照焼き めかじき: 80 80.0 25.0切 みりん: 1cc 1.0 25.0cc 醤油: 3cc 3.0 75.0cc			魚田麩(素焼) めかじき: 40 40.0 1.0切			魚田麩(素焼) めかじき: 80 80.0 3.0切			魚田麩(素焼) めかじき: 80 80.0 2.0切		
しょうゆあんかけ 醤油: 1cc 1.0 10.0cc みりん: 1cc 1.0 10.0cc でん粉 1.0 10.0g			しょうゆあんかけ 醤油: 1cc 1.0 25.0cc みりん: 1cc 1.0 25.0cc でん粉 1.0 25.0g			タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 2.0cc			タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.1kg 醤油: 2cc 2.0 6.0cc			タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.1kg 醤油: 2cc 2.0 4.0cc		
ｽｯﾌﾟ えんどう ｽｯﾌﾟ えんどう 15.0 0.2kg			ｽｯﾌﾟ えんどう ｽｯﾌﾟ えんどう 15.0 0.4kg			旨煮 茄子 90.0 0.1kg 醤油: 4cc 4.0 4.0cc 砂糖 2.0 2.0g			旨煮 茄子 90.0 0.3kg 醤油: 4cc 4.0 12.0cc 砂糖 2.0 6.0g			旨煮 茄子 90.0 0.2kg 醤油: 4cc 4.0 8.0cc 砂糖: 2g 2.0 4.0g		
かか煮 茄子 70.0 0.8kg 玉葱 25.0 0.3kg かつお節 0.3 3.0g 砂糖: 1g 1.0 10.0g 醤油: 4cc 4.0 40.0cc			かか煮 茄子 70.0 2.0kg 玉葱 25.0 0.7kg かつお節 0.3 7.5g 砂糖: 1g 1.0 25.0g 醤油: 4cc 4.0 100.0cc			旨煮マッシュ じゃがいも(男爵) 60.0 0.1kg 砂糖 4.0 4.0g 醤油: 5cc 5.0 5.0cc			ポテトサラダ じゃがいも(男爵) 60.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.2 0.6g マヨネーズ10g 10.0 0.1kg			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 1.0個 サラダ油 2.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg		
コールスローサラダ キャベツ(kg) 25.0 0.3kg 胡瓜 20.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg サラダチキン 10.0 0.1kg りんご 15.0 0.2kg 花卵: 1/2 25.0 5.0個			コールスローサラダ キャベツ(kg) 25.0 0.8kg 胡瓜 20.0 0.6kg 人参 10.0 0.3kg サラダチキン 10.0 0.3kg りんご 15.0 0.4kg			アップルソース: 60 アップルソース 60.0 60.0g			果物 メロン 44.0 0.4個			果物 メロン 44.0 0.3個		
ノンオイル香味和風 ノンオイル香味和風: 1 10.0 10.0袋			ノンオイル香味和風 ノンオイル香味和風: 1 10.0 25.0袋			全粥N 全粥 400.0 0.4kg			全粥N(400g) 全粥 400.0 1.2kg			全粥N(400g) 全粥 400.0 0.8kg		
果物 メロン 44.0 1.2個			果物 メロン 44.0 3.1個						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 潰瘍食日 Na 0.0 0.0g			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		
200g めし 200.0 2.0kg			全粥N(400g) 全粥 400.0 10.0kg											
食種名 妊娠中毒症 0.0 0.0g エネルギーNa(1760~) 0.0 0.0g			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											

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎食(低K)極キミ	血液透析食 極キミ	低残渣・脂肪 20g	低残渣・脂肪 10g	臓臓 脂肪20~25gNa
昼 予定人数 1人	昼 予定人数 2人	昼 予定人数 2人	昼 予定人数 1人	昼 予定人数 1人
魚田麩(素焼) めかじき: 40 40.0 1.0切	魚田麩(素焼) めかじき: 80 80.0 2.0切	素焼き めかじき: 80 80.0 2.0切	素焼き めかじき: 30 30.0 1.0切	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
タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 2.0cc	タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.1kg 醤油: 2cc 2.0 4.0cc	タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.1kg 醤油: 2cc 2.0 4.0cc	タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 2.0cc	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
旨煮 茄子(茹) 90.0 0.1kg 醤油: 4cc 4.0 4.0cc 砂糖 2.0 2.0g 粉あめ 5.0 5.0g	旨煮 茄子(茹) 90.0 0.2kg 醤油: 4cc 4.0 8.0cc 砂糖 2.0 4.0g 粉あめ 5.0 10.0g	スパゲティソーテー風 スパゲティ: 15g 15.0 0.1kg サラダチキン20 20.0 0.1kg 食塩: 0.3g 0.3 0.6g	スパゲティソーテー風 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	ｽｯﾌﾟ えんどう ｽｯﾌﾟ えんどう 15.0 0.1kg
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	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 1.0個 サラダ油 2.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg	黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし) 30.0 60.0g	黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし) 30.0 30.0g	かか煮 茄子 70.0 0.1kg 玉葱 25.0 0.1kg かつお節 0.3 0.3g 醤油: 4cc 4.0 4.0cc 砂糖 1.0 1.0g
黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし) 30.0 30.0g	黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし) 30.0 60.0g	飯 めし 200.0 0.4kg	飯 めし 150.0 0.2kg	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 10.0 0.1kg サラダチキン 10.0 0.1kg りんご 15.0 0.1kg
全粥N(400g) 全粥 400.0 0.4kg	しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0 0.4kg	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 0.0g 低残渣脂肪15~20g 0.0 0.0g 低残渣脂肪20gNaif 0.0 0.0g 低残渣脂肪20g極キミ: 0.0 0.0g		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
食種名 慢性腎臓病食(低K)極キミ: 0.0 0.0g 糖腎食(低K)極キミ: 0.0 0.0g	食種名 血液透析食極キミ 0.0 0.0g			果物 メロン 44.0 0.2個
				全粥N 全粥 400.0 0.4kg

献立表

平成28年11月 1日 (火)

外来透析食						
昼	予定人数	2人	予定人数	人	予定人数	人
鶏肉の揚げ煮						
手羽肉：40若鶏	40.0	2.0枚				
手羽肉：40若鶏	40.0	2.0枚				
でん粉	6.0	12.0g				
大豆白絞油	6.0	0.1kg				
砂糖	6.0	12.0g				
みりん	1.0	2.0cc				
醤油：4cc	4.0	8.0cc				
添（ペティートマト）						
ペティートマト：1ヶ	10.0	2.0個				
添（ブロッコリー）						
ブロッコリー（茹）	40.0	0.1kg				
マヨネーズ5g	5.0	0.1kg				
炒め煮						
牛蒡（乱切）（茹）	40.0	0.1kg				
さやいんげん（茹）	20.0	0.1kg				
人参（茹）	10.0	0.1kg				
サラダ油	4.0	0.0kg				
砂糖	3.0	6.0g				
醤油：5cc	5.0	10.0cc				
果物						
ピーチ缶：1/4	30.0	1.0個				
220g						
めし	220.0	0.5kg				

献立表

平成28年11月 1日 (火)

常食			軟食			極きざみ 全日			移行食			えん下2食 全日		
夕 予定人数 115人			夕 予定人数 40人			夕 予定人数 12人			夕 予定人数 10人			夕 予定人数 20人		
ハンバーグ			ハンバーグ			ハンバーグ			ハンバーグ			ハンバーグペースト		
合挽	80.0	9.2kg	鶏 ひき肉	80.0	3.2kg	鶏 ひき肉	30.0	0.4kg	鶏 ひき肉	30.0	0.3kg	鶏 ひき肉	30.0	0.6kg
食塩	0.8	92.0g	食塩	0.8	32.0g	玉葱	20.0	0.3kg	玉葱	20.0	0.2kg	玉葱	20.0	0.4kg
玉葱	35.0	4.1kg	玉葱	35.0	1.4kg	大判半片(g)	25.0	300.0g	大判半片(g)	25.0	250.0g	大判半片(g)	25.0	500.0g
パン粉	5.0	0.6kg	パン粉	5.0	0.2kg	パン粉	4.0	0.1kg	パン粉	4.0	0.1kg	パン粉	4.0	0.1kg
卵	8.0	1.1kg	牛乳	10.0	2.0本	卵：1/10	5.0	1.2個	卵：1/10	5.0	1.0個	卵：1/10	5.0	2.0個
牛乳	10.0	5.9本	卵	8.0	0.4kg	食塩	0.2	2.4g	食塩	0.2	2.0g	食塩	0.2	4.0g
サラダ油	5.0	0.6kg	サラダ油	5.0	0.2kg	牛乳	5.0	0.3本	牛乳	5.0	0.3本	牛乳	5.0	0.5本
						トマトジュース	20.0	240.0g	トマトジュース	20.0	200.0g	トマトジュース	20.0	400.0g
												トロメリン	1.0	0.1缶
きのこデミグラスソース			きのこデミグラスソース			トマトソース			トマトソース			トマトソース		
本しめじ	10.0	1.4kg	本しめじ	10.0	0.5kg	トマトジュース	30.0	360.0g	トマトジュース	30.0	300.0g	トマトジュース	30.0	600.0g
マッシュルームS缶	10.0	1,150.0g	マッシュルームS缶	10.0	400.0g	ケチャップ	3.0	0.1kg	ケチャップ	3.0	0.1kg	ケチャップ	3.0	0.1kg
えのき茸	10.0	1.5kg	えのき茸	10.0	0.5kg	砂糖	1.0	12.0g	砂糖	1.0	10.0g	砂糖	1.0	20.0g
デミグラスソース缶	50.0	5.8kg	デミグラスソース缶	50.0	2.0kg	みりん	2.0	24.0cc	みりん	2.0	20.0cc	みりん	2.0	40.0cc
						醤油	0.5	6.0cc	醤油	1.0	10.0cc	醤油	1.0	20.0cc
									トロメリン	0.8	0.1缶	トロメリン	0.8	0.1缶
甘酢あえ			甘酢あえ			きんとん			きんとん			きんとん		
カリフラワー(kg)	40.0	4.6kg	カリフラワー(kg)	40.0	1.6kg	さつまいも	50.0	0.7kg	さつまいも	50.0	0.6kg	さつまいも	50.0	1.2kg
人参	10.0	1.3kg	人参	10.0	0.5kg	アップルソース	15.0	180.0g	アップルソース	15.0	150.0g	アップルソース	15.0	300.0g
カットワカメ	1.0	115.0g	カットワカメ	1.0	40.0g	砂糖	6.0	72.0g	砂糖	6.0	60.0g	砂糖	6.0	120.0g
砂糖	3.0	345.0g	砂糖	3.0	120.0g									
食塩	0.2	23.0g	食塩	0.2	8.0g									
食酢	4.0	460.0cc	食酢	4.0	160.0cc									
旨煮			旨煮			浸し			浸しのおんかけ(ブロッコリー)			浸しペースト		
チンゲンサイ	60.0	9.9kg	チンゲンサイ	60.0	3.5kg	(極)ブロッコリー(茹)	50.0	0.7kg	(極)ブロッコリー(茹)	50.0	0.6kg	(極)ブロッコリー(茹)	50.0	1.2kg
人参	20.0	2.5kg	人参	20.0	0.9kg	みりん	0.5	6.0cc	醤油	2.0	20.0cc	醤油：2cc	2.0	40.0cc
砂糖	2.0	230.0g	砂糖	2.0	80.0g	醤油	2.0	24.0cc	出し汁	30.0	300.0g	トロメリン	1.0	0.1缶
醤油	5.0	575.0cc	醤油	5.0	200.0cc				醤油	0.5	5.0cc			
									トロメリン	0.8	0.1缶			
飯			全粥			味噌汁			デザートムス(パイン)			デザートムス(パイン)		
めし	200.0	23.0kg	全粥	350.0	14.0kg	豆腐(絹ごし)	30.0	0.9丁	牛乳	50.0	2.5本	牛乳	50.0	5.0本
						青菜	10.0	0.2kg	デザートムス(パイン)	50.0	0.5本	デザートムス(パイン)	50.0	1.0本
						みそ	15.0	0.2kg						
食種名			食種名			デザートムス(パイン)			添(ゆずみそ)			添(ゆずみそ)		
常食	0.0	0.0g	軟食	0.0	0.0g	牛乳	50.0	3.0本	ジャネフゆずみそ	7.0	10.0袋	ジャネフゆずみそ	7.0	20.0袋
自費食	0.0	0.0g	きざみ	0.0	0.0g	デザートムス(パイン)	50.0	0.6本						
学童	0.0	0.0g	潰瘍食C	0.0	0.0g									
幼児	0.0	0.0g	幼児 軟菜	0.0	0.0g									
検査	0.0	0.0g	肝臓A	0.0	0.0g									
保存食	0.0	0.0g												
						添(ゆずみそ)			全粥(250g)			全粥(250g)		
						ジャネフゆずみそ	7.0	12.0袋	全粥	250.0	2.5kg	全粥	250.0	5.0kg
						全粥(250g)								
						全粥	250.0	3.0kg						
						食種名								
						潰瘍食B	0.0	0.0g						
						極きざみ	0.0	0.0g						

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎臓病食			高血圧			高血圧 軟菜			腹膜透析食			慢性腎臓病食(低K)		
夕	予定人数	3人	夕	予定人数	10人	夕	予定人数	30人	夕	予定人数	1人	夕	予定人数	2人
和風ミートローフきのこあん			和風ミートローフきのこあん			和風ミートローフきのこあん			和風ミートローフきのこあん			ミートローフ(ケレパソース)		
牛もも：ひきにく30	30.0	0.1kg	牛もも：ひきにく60	60.0	0.6kg	牛もも：ひきにく60	60.0	1.8kg	牛もも：ひきにく80	80.0	0.1kg	牛もも：ひきにく40	40.0	0.1kg
胡麻	1.0	3.0g	胡麻	1.0	10.0g	胡麻	1.0	30.0g	胡麻	1.0	1.0g	胡麻	1.0	2.0g
葱	5.0	0.1kg	葱	5.0	0.1kg	葱	5.0	0.2kg	葱	5.0	0.0kg	*さらし葱	5.0	0.1kg
玉葱	15.0	0.1kg	玉葱	15.0	0.2kg	玉葱	15.0	0.5kg	玉葱	15.0	0.1kg	玉葱(茹)	15.0	0.1kg
卵：1/10	5.0	0.3個	卵：1/10	5.0	1.0個	卵：1/10	5.0	3.0個	卵：1/10	5.0	0.1個	卵：1/10	5.0	0.2個
牛乳	5.0	0.1本	牛乳	5.0	0.3本	牛乳	5.0	0.8本	牛乳	5.0	0.1本	牛乳	5.0	0.1本
パン粉	5.0	0.1kg	パン粉	5.0	0.1kg	パン粉	5.0	0.2kg	パン粉	5.0	0.0kg	パン粉	5.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.0kg	サラダ油	3.0	0.1kg	サラダ油	3.0	0.1kg	サラダ油	3.0	0.0kg	サラダ油	3.0	0.0kg
食塩：0.2g	0.2	0.6g	食塩：0.2g	0.2	2.0g	食塩：0.2g	0.2	6.0g	食塩：0.2g	0.2	0.2g	食塩：0.2g	0.2	0.4g
本しめじ	15.0	0.1kg	本しめじ	15.0	0.2kg	本しめじ	15.0	0.6kg	本しめじ	15.0	0.1kg	ケチャップ：8g	8.0	0.1kg
えのき茸	10.0	0.1kg	えのき茸	10.0	0.2kg	えのき茸	10.0	0.4kg	えのき茸	10.0	0.1kg	ソース：3cc	3.0	6.0cc
おろし生姜	0.5	1.9g	おろし生姜	0.5	6.3g	おろし生姜	0.5	18.9g	おろし生姜	0.5	0.7g			
醤油：3cc	3.0	9.0cc	醤油：3cc	3.0	30.0cc	醤油：3cc	3.0	90.0cc	醤油：3cc	3.0	3.0cc			
食塩：0.2g	0.2	0.6g	食塩：0.2g	0.2	2.0g	食塩：0.2g	0.2	6.0g	食塩：0.2g	0.2	0.2g			
ごま油	1.0	3.0g	ごま油	1.0	10.0g	ごま油	1.0	30.0g	ごま油	1.0	1.0g			
でん粉	2.0	6.0g	でん粉	2.0	20.0g	でん粉	2.0	60.0g	でん粉	2.0	2.0g			
梅肉和え			梅肉和え			梅肉和え			梅肉和え			梅肉和え		
さやいんげん	50.0	0.2kg	さやいんげん	50.0	0.5kg	さやいんげん	50.0	1.5kg	さやいんげん	50.0	0.1kg	さやいんげん(茹)	50.0	0.1kg
ジャネフ練梅：5g	5.0	15.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	50.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	150.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	5.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	10.0g
だしわり醤油：1cc	1.0	3.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	10.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	30.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	1.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	2.0cc
炊き合わせ			炊き合わせ			炊き合わせ			炊き合わせ			炊き合わせ		
筍 水煮缶詰	30.0	0.1kg	筍 水煮缶詰	30.0	0.3kg	大根(kg)	50.0	1.8kg	筍 水煮缶詰	30.0	0.1kg	筍 水煮缶詰	30.0	0.1kg
人参	20.0	0.1kg	人参	20.0	0.3kg	人参	20.0	0.7kg	人参	20.0	0.1kg	人参(茹)	20.0	0.1kg
ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.2kg	ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.5kg	ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	15.0	0.1kg
砂糖	2.0	6.0g	砂糖	2.0	20.0g	砂糖	2.0	60.0g	砂糖	2.0	2.0g	砂糖	2.0	4.0g
醤油：5cc	5.0	15.0cc	醤油：5cc	5.0	50.0cc	醤油：5cc	5.0	150.0cc	醤油：5cc	5.0	5.0cc	醤油：5cc	5.0	10.0cc
果物			果物			果物			果物			果物		
オレンジ：1/2	70.0	1.5個	オレンジ：1/2	70.0	5.0個	オレンジ：1/2	70.0	15.0個	オレンジ：1/2	70.0	0.5個	みかん かん詰	30.0	60.0g
200g			200g			全粥N(400g)			180g			200g		
めし	200.0	0.6kg	めし	200.0	2.0kg	全粥	400.0	12.0kg	めし	180.0	0.2kg	めし	200.0	0.4kg
食種名			食種名			食種名			食種名			食種名		
慢性腎臓病食	0.0	0.0g	高血圧	0.0	0.0g	高血圧 軟菜	0.0	0.0g	腹膜透析食	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)	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						

献立表

平成28年11月 1日 (火)

えんげい食 全日			潰瘍食 A			膵臓脂肪 20~25g			加熱		
夕	予定人数 5人		夕	予定人数 1人		夕	予定人数 5人		夕	予定人数 20人	
ハンバーグ			ハンバーグ			煮込みハンバーグ			ハンバーグ		
鶏 ひき肉	20.0	0.1 kg	鶏 ひき肉	30.0	0.1 kg	鶏 ひき肉	60.0	0.3 kg	合挽	80.0	1.6 kg
玉葱	10.0	0.1 kg	玉葱	20.0	0.1 kg	玉葱	35.0	0.2 kg	食塩	0.8	16.0 g
大判半片(g)	15.0	75.0 g	大判半片(g)	25.0	25.0 g	パン粉	5.0	0.1 kg	玉葱	35.0	0.7 kg
パン粉	3.0	0.1 kg	パン粉	4.0	0.0 kg	卵	8.0	0.1 kg	パン粉	5.0	0.1 kg
卵	3.0	0.1 kg	卵: 1/10	5.0	0.1 個	牛乳	7.0	0.2 本	卵	8.0	0.2 kg
出し汁(仕上食材の100%)	0.0	0.0 g	食塩	0.2	0.2 g	ケチャップ	10.0	0.1 kg	牛乳	10.0	1.0 本
スパ'ラカ'ゼ'(全体量の1%)	0.0	0.0 kg	牛乳	5.0	0.1 本	ウスターソース	5.0	25.0 cc	サラダ油	5.0	0.1 kg
			トマトジュース	20.0	20.0 g						
トマトソース			トマトソース			甘酢あえ			きのこデミグラスソース		
トマトジュース	30.0	150.0 g	トマトジュース	30.0	30.0 g	カリフラワー(kg)	40.0	0.2 kg	本しめじ	10.0	0.3 kg
ケチャップ	3.0	0.1 kg	ケチャップ	3.0	0.0 kg	人参	10.0	0.1 kg	マッシュルームS缶	10.0	200.0 g
砂糖	1.0	5.0 g	砂糖	1.0	1.0 g	砂糖	3.0	15.0 g	えのき茸	10.0	0.3 kg
みりん	2.0	10.0 cc	みりん	2.0	2.0 cc	食塩	0.2	1.0 g	デミグラスソース缶	50.0	1.0 kg
醤油	1.0	5.0 cc	醤油	1.0	1.0 cc	食酢	4.0	20.0 cc			
トロメリン	0.8	0.0 缶	トロメリン	0.7	0.0 缶						
きんとん			きんとん			旨煮			甘酢あえ		
さつまいも	30.0	0.2 kg	さつまいも	50.0	0.1 kg	チンゲンサイ	60.0	0.5 kg	カリフラワー(茹)	40.0	0.8 kg
アップルソース	10.0	50.0 g	アップルソース	15.0	15.0 g	人参	20.0	0.1 kg	人参(茹)	10.0	0.3 kg
砂糖	4.0	20.0 g	砂糖	6.0	6.0 g	砂糖	2.0	10.0 g	砂糖	3.0	60.0 g
煮汁(食材の100%)	0.0	0.0 g				醤油	5.0	25.0 cc	食塩	0.2	4.0 g
スパ'ラカ'ゼ'(全体量の1%)	0.0	0.0 kg							食酢	4.0	80.0 cc
デ'ザ'ートム-ス(パ'イン)			浸し			全粥			旨煮		
牛乳	50.0	1.3 本	(極)ブロッコリー(茹)	50.0	0.1 kg	全粥	350.0	1.8 kg	チンゲンサイ	60.0	1.8 kg
デ'ザ'ートム-ス(パ'イン)	50.0	0.3 本	醤油: 2cc	2.0	2.0 cc				人参	20.0	0.5 kg
									砂糖	2.0	40.0 g
									醤油	5.0	100.0 cc
添(ゆずみそ)			デ'ザ'ートム-ス(パ'イン)			食種名			飯		
ジャネフゆずみそ	7.0	5.0 袋	牛乳	50.0	0.3 本	膵臓脂肪 20~25g	0.0	0.0 g	めし	200.0	4.0 kg
			デ'ザ'ートム-ス(パ'イン)	50.0	0.1 本	膵臓 脂肪 20g	0.0	0.0 g			
						膵臓 脂肪 10g	0.0	0.0 g			
						膵臓極きざみ	0.0	0.0 g			
全粥ゼリー			添(ゆずみそ)						食種名		
全粥	200.0	1.0 kg	ジャネフゆずみそ	7.0	1.0 袋				加熱	0.0	0.0 g
スベラカーゼ	2.0	10.0 g							加熱軟菜	0.0	0.0 g
									加熱食 エネルギー-制限	0.0	0.0 g
			5分粥(200g)								
			5分粥	200.0	0.2 kg						
			食種名								
			潰瘍食 A	0.0	0.0 g						
			潰瘍食 A Na	0.0	0.0 g						

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎臓食(低K) 軟菜			血液透析食			血液透析食 軟菜			糖腎食(低K)			糖腎食		
夕	予定人数	2人	夕	予定人数	2人	夕	予定人数	4人	夕	予定人数	2人	夕	予定人数	4人
ミートローフ(ｸﾞﾚｰﾌﾞｰｽ)			ミートローフ(ｸﾞﾚｰﾌﾞｰｽ)			ミートローフ(ｸﾞﾚｰﾌﾞｰｽ)			ミートローフ(ｸﾞﾚｰﾌﾞｰｽ)			和風ミートローフきのこあん		
牛もも：ひきにく40	40.0	0.1kg	牛もも：ひきにく80	80.0	0.2kg	牛もも：ひきにく80	80.0	0.4kg	牛もも：ひきにく60	60.0	0.2kg	牛もも：ひきにく40	40.0	0.2kg
胡麻	1.0	2.0g	胡麻	1.0	2.0g	胡麻	1.0	4.0g	胡麻	1.0	2.0g	胡麻	1.0	4.0g
*さらし葱	5.0	0.1kg	*さらし葱	5.0	0.1kg	*さらし葱	5.0	0.1kg	*さらし葱	5.0	0.1kg	葱	5.0	0.1kg
玉葱(茹)	15.0	0.1kg	玉葱(茹)	15.0	0.1kg	玉葱(茹)	15.0	0.1kg	玉葱(茹)	15.0	0.1kg	玉葱	15.0	0.1kg
卵：1/10	5.0	0.2個	卵：1/10	5.0	0.2個	卵：1/10	5.0	0.4個	卵：1/10	5.0	0.2個	卵：1/10	5.0	0.4個
牛乳	5.0	0.1本	牛乳	5.0	0.1本	牛乳	5.0	0.1本	牛乳	5.0	0.1本	牛乳	5.0	0.1本
パン粉	5.0	0.1kg	パン粉	5.0	0.1kg	パン粉	5.0	0.1kg	パン粉	5.0	0.1kg	パン粉	5.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.0kg	サラダ油	3.0	0.0kg	サラダ油	3.0	0.1kg	サラダ油	3.0	0.0kg	サラダ油	3.0	0.1kg
食塩：0.2g	0.2	0.4g	食塩：0.2g	0.2	0.4g	食塩：0.2g	0.2	0.8g	食塩：0.2g	0.2	0.4g	食塩：0.2g	0.2	0.8g
ケチャップ：8g	8.0	0.1kg	ケチャップ：8g	8.0	0.1kg	ケチャップ：8g	8.0	0.1kg	ケチャップ：8g	8.0	0.1kg	本しめじ	15.0	0.1kg
ソース：3cc	3.0	6.0cc	ソース：3cc	3.0	6.0cc	ソース：3cc	3.0	12.0cc	ソース：3cc	3.0	6.0cc	えのき茸	10.0	0.1kg
									<糖腎②(低K)は主菜1/>	0.0	0.0g	おろし生姜	0.5	2.5g
												醤油：3cc	3.0	12.0cc
												食塩：0.2g	0.2	0.8g
												ごま油	1.0	4.0g
												でん粉	2.0	8.0g
												<糖腎②は主菜1/2>	0.0	0.0g
梅肉和え			梅肉和え			梅肉和え			梅肉和え			梅肉和え		
さやいんげん(茹)	50.0	0.1kg	さやいんげん(茹)	50.0	0.1kg	さやいんげん(茹)	50.0	0.2kg	さやいんげん(茹)	50.0	0.1kg	さやいんげん	50.0	0.2kg
ジャネフ練梅：5g	5.0	10.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	10.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	20.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	10.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	20.0g
だしわり醤油：1cc	1.0	2.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	2.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	4.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	2.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	4.0cc
炊き合わせ			炊き合わせ			炊き合わせ			炊き合わせ			炊き合わせ		
大根(茹)	50.0	0.2kg	筍 水煮缶詰	30.0	0.1kg	大根(茹)	50.0	0.3kg	筍 水煮缶詰	30.0	0.1kg	筍 水煮缶詰	30.0	0.2kg
人参(茹)	20.0	0.1kg	人参(茹)	20.0	0.1kg	人参(茹)	20.0	0.1kg	人参(茹)	20.0	0.1kg	人参	20.0	0.1kg
ｽｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟえんどう(茹)	15.0	0.1kg	ｽｯﾌﾟえんどう	15.0	0.1kg
砂糖	2.0	4.0g	砂糖	2.0	4.0g	砂糖	2.0	8.0g	砂糖	2.0	4.0g	砂糖	2.0	8.0g
醤油：5cc	5.0	10.0cc	醤油：5cc	5.0	10.0cc	醤油：5cc	5.0	20.0cc	醤油：5cc	5.0	10.0cc	醤油：5cc	5.0	20.0cc
粉あめ	5.0	10.0g	粉あめ	5.0	10.0g	粉あめ	5.0	20.0g	粉あめ	5.0	20.0g			
果物			果物			果物			果物			果物		
みかん かん詰	30.0	60.0g	みかん かん詰	30.0	60.0g	みかん かん詰	30.0	120.0g	みかん かん詰	30.0	60.0g	みかん かん詰	30.0	60.0g
全粥N(400g)			220g			しぼり粥N(170g)			200g			200g		
全粥	400.0	0.8kg	めし	220.0	0.5kg	しぼり粥	170.0	0.7kg	めし	200.0	0.4kg	めし	200.0	0.8kg
食種名			食種名			食種名			食種名			食種名		
慢性腎臓病食(低K)軟	0.0	0.0g	血液透析食	0.0	0.0g	血液透析食軟菜	0.0	0.0g	糖腎食(低K)	0.0	0.0g	糖腎食	0.0	0.0g
慢性腎臓病食(低K)き	0.0	0.0g				血液透析食きざみ	0.0	0.0g	糖腎食(低K)②	0.0	0.0g	糖腎食②	0.0	0.0g

献立表

平成28年11月 1日 (火)

エネルギーNa制限			エネルギーNa制限軟菜			下痢食			高血圧 極きざみ			エネルギーNa制限極きざみ		
タ	予定人数 10人		タ	予定人数 25人		タ	予定人数 1人		タ	予定人数 3人		タ	予定人数 2人	
和風ミートローフきのこあん			和風ミートローフきのこあん			鶏団子のグレベ煮：2個			鶏団子のグレベ煮：3個			鶏団子のグレベ煮：3個		
牛もも：ひきにく80	80.0	0.8kg	牛もも：ひきにく80	80.0	2.0kg	鶏もも挽肉	30.0	0.1kg	鶏もも挽肉	45.0	0.2kg	鶏もも挽肉	45.0	0.1kg
胡麻	1.0	10.0g	胡麻	1.0	25.0g	豆腐	20.0	0.1丁	豆腐	30.0	0.3丁	豆腐	30.0	0.2丁
葱	5.0	0.1kg	葱	5.0	0.2kg	玉葱	15.0	0.1kg	玉葱	30.0	0.1kg	玉葱	30.0	0.1kg
玉葱	15.0	0.2kg	玉葱	15.0	0.4kg	パン粉	4.0	0.0kg	パン粉	8.0	0.1kg	パン粉	8.0	0.1kg
卵：1/10	5.0	1.0個	卵：1/10	5.0	2.5個	卵：1/10	5.0	0.1個	卵：1/10	5.0	0.3個	卵：1/10	5.0	0.2個
牛乳	5.0	0.3本	牛乳	5.0	0.7本	食塩：0.3g	0.3	0.3g	食塩：0.3g	0.3	0.9g	食塩：0.3g	0.3	0.6g
パン粉	5.0	0.1kg	パン粉	5.0	0.2kg	ケチャップ：3g	3.0	3.0g	ケチャップ：6g	6.0	0.1kg	ケチャップ：6g	6.0	0.1kg
サラダ油	3.0	0.1kg	サラダ油	3.0	0.1kg	醤油：1cc	1.0	1.0cc	醤油：2cc	2.0	6.0cc	醤油：2cc	2.0	4.0cc
食塩：0.2g	0.2	2.0g	食塩：0.2g	0.2	5.0g									
本しめじ	15.0	0.2kg	本しめじ	15.0	0.5kg									
えのき茸	10.0	0.2kg	えのき茸	10.0	0.4kg									
おろし生姜	0.5	6.3g	おろし生姜	0.5	15.7g									
醤油：3cc	3.0	30.0cc	醤油：3cc	3.0	75.0cc									
食塩：0.2g	0.2	2.0g	食塩：0.2g	0.2	5.0g									
ごま油	1.0	10.0g	ごま油	1.0	25.0g									
でん粉	2.0	20.0g	でん粉	2.0	50.0g									
梅肉和え			梅肉和え			梅肉あえ			梅肉あえ			梅肉あえ		
さやいんげん	50.0	0.5kg	さやいんげん	50.0	1.3kg	(極)チンゲンサイ	70.0	0.2kg	(極)チンゲンサイ	70.0	0.4kg	(極)チンゲンサイ	70.0	0.3kg
ジャネフ練梅：5g	5.0	50.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	125.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	5.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	15.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	10.0g
だしわり醤油：1cc	1.0	10.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	25.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	1.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	3.0cc	だしわり醤油：1cc	1.0	2.0cc
炊き合わせ			炊き合わせ			旨煮			旨煮			旨煮		
筍 水煮缶詰	30.0	0.3kg	大根(kg)	50.0	1.5kg	焼 麩	5.0	5.0g	焼 麩	5.0	15.0g	焼 麩	5.0	10.0g
人参	20.0	0.3kg	人参	20.0	0.6kg	ブロッコリー(kg)	60.0	0.1kg	ブロッコリー(kg)	60.0	0.2kg	ブロッコリー(kg)	60.0	0.2kg
ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.2kg	ｽｯﾌﾟ えんどう	15.0	0.4kg	人参	20.0	0.1kg	人参	20.0	0.1kg	人参	20.0	0.1kg
砂糖：2g	2.0	20.0g	砂糖：2g	2.0	50.0g	砂糖	2.0	2.0g	砂糖	2.0	6.0g	砂糖：2g	2.0	4.0g
醤油：5cc	5.0	50.0cc	醤油：5cc	5.0	125.0cc	みりん	1.0	1.0cc	みりん	1.0	3.0cc	みりん：1cc	1.0	2.0cc
						醤油：4cc	4.0	4.0cc	醤油：4cc	4.0	12.0cc	醤油：4cc	4.0	8.0cc
果物			果物			果汁			果物			アップルソース：60		
オレンジ：1/2	70.0	5.0個	オレンジ：1/2	70.0	12.5個	グリコ幼児りんご	100.0	1.0本	みかん ﾌﾞﾛｯｸ缶	30.0	0.1kg	アップルソース	60.0	120.0g
200g			全粥N(400g)			全粥N			全粥N(400g)			全粥N(400g)		
めし	200.0	2.0kg	全粥	400.0	10.0kg	全粥	400.0	0.4kg	全粥	400.0	1.2kg	全粥	400.0	0.8kg
食種名			食種名						食種名			食種名		
妊娠中毒症	0.0	0.0g	妊娠中毒症 軟菜	0.0	0.0g				幼児 極きざみ	0.0	0.0g	エネルギーNa極きざみ	0.0	0.0g
エネルギーNa(1760~)	0.0	0.0g	エネルギーNa(~1680)	0.0	0.0g				高血圧極きざみ	0.0	0.0g	糖腎食 極きざみ	0.0	0.0g
			エネルギーNa軟菜	0.0	0.0g				心臓極きざみ	0.0	0.0g			
			エネルギーNaきざみ	0.0	0.0g				腹膜透析食極きざみ	0.0	0.0g			
			高脂血症	0.0	0.0g				潰瘍食日 Na	0.0	0.0g			

献立表

平成28年11月 1日 (火)

慢性腎食(低K)極きざみ			血液透析食 極きざみ			低残渣・脂肪 20g			低残渣・脂肪 10g			臓臓 脂肪20~25gNa		
タ	予定人数	1人	タ	予定人数	2人	タ	予定人数	2人	タ	予定人数	1人	タ	予定人数	1人
鶏団子のグレベ煮：2個			鶏団子のグレベ煮：3個			鶏団子のグレベ煮：3個			鶏団子のグレベ煮：2個			鶏団子のグレベ煮：2個		
鶏もも挽肉	30.0	0.1kg	鶏もも挽肉	45.0	0.1kg	鶏もも挽肉	45.0	0.1kg	鶏もも挽肉	30.0	0.1kg	鶏もも挽肉	30.0	0.1kg
豆腐	20.0	0.1T	豆腐	30.0	0.2T	豆腐	30.0	0.2T	豆腐	20.0	0.1T	豆腐	20.0	0.1T
玉葱 水さらし	15.0	0.1kg	玉葱 水さらし	30.0	0.1kg	玉葱 水さらし	30.0	0.1kg	玉葱 水さらし	4.0	0.0kg	玉葱	15.0	0.1kg
パン粉	4.0	0.0kg	パン粉	8.0	0.1kg	パン粉	8.0	0.1kg	パン粉	4.0	0.0kg	パン粉	4.0	0.0kg
卵：1/10	5.0	0.1個	卵：1/10	5.0	0.2個	卵：1/10	5.0	0.2個	卵：1/10	5.0	0.1個	卵：1/10	5.0	0.1個
食塩：0.3g	0.3	0.3g	食塩：0.3g	0.3	0.6g	食塩：0.3g	0.3	0.6g	食塩：0.3g	0.3	0.3g	食塩：0.3g	0.3	0.3g
ケチャップ：3g	3.0	3.0g	ケチャップ：6g	6.0	0.1kg	ケチャップ：6g	6.0	0.1kg	ケチャップ：3g	3.0	3.0g	ケチャップ：3g	3.0	3.0g
醤油：1cc	1.0	1.0cc	醤油：2cc	2.0	4.0cc	醤油：2cc	2.0	4.0cc	醤油：1cc	1.0	1.0cc	醤油：1cc	1.0	1.0cc
梅肉あえ (極)チンゲンサイ(茹) 70.0 0.2kg ジャネフ練梅：5g 5.0 5.0g だしわり醤油：1cc 1.0 1.0cc			梅肉あえ (極)チンゲンサイ(茹) 70.0 0.3kg ジャネフ練梅：5g 5.0 10.0g だしわり醤油：1cc 1.0 2.0cc			梅肉和え マロニー 10.0 20.0g ずわいカニ水煮缶詰 15.0 30.0g ジャネフ練梅：5g 5.0 10.0g だしわり醤油：1cc 1.0 2.0cc			梅肉和え マロニー 10.0 10.0g ずわいカニ水煮缶詰 15.0 15.0g ジャネフ練梅：5g 5.0 5.0g だしわり醤油：1cc 1.0 1.0cc			梅肉和え さやいんげん 50.0 0.1kg ジャネフ練梅：5g 5.0 5.0g だしわり醤油：1cc 1.0 1.0cc		
旨煮 焼麩 5.0 5.0g ブロッコリー(茹) 60.0 0.1kg 人参(茹) 20.0 0.1kg 砂糖 2.0 2.0g みりん 1.0 1.0cc 醤油：4cc 4.0 4.0cc 粉あめ 5.0 5.0g			旨煮 焼麩 5.0 10.0g ブロッコリー(茹) 60.0 0.2kg 人参(茹) 20.0 0.1kg 砂糖 2.0 4.0g みりん 1.0 2.0cc 醤油：4cc 4.0 8.0cc 粉あめ 5.0 10.0g			炊き合わせ 高野豆腐：2/2 20.0 2.0枚 海老2匹26~30 30.0 4.0匹 焼麩 5.0 10.0g 砂糖 10.0 20.0g 醤油：3cc 3.0 6.0cc			炊き合わせ 高野豆腐：1/4 5.0 0.3個 海老1匹26~30 15.0 1.0匹 焼麩 5.0 5.0g 砂糖 10.0 10.0g 醤油：3cc 3.0 3.0cc			炊き合わせ 大根(kg) 50.0 0.1kg 人参 20.0 0.1kg ｽｯﾌﾟ えんどう 15.0 0.1kg 砂糖 2.0 2.0g 醤油：5cc 5.0 5.0cc		
果物 みかん ブローチ缶 30.0 0.1kg			果物 みかん ブローチ缶 30.0 0.1kg			果物 みかん かん詰 30.0 60.0g			果物 みかん かん詰 30.0 30.0g			果物 オレンジ：1/2 70.0 0.5個		
全粥N(400g) 全粥 400.0 0.4kg			しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0 0.4kg			飯 めし 200.0 0.4kg			飯 めし 150.0 0.2kg			全粥N 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)極きざみ： 0.0 0.0g			食種名 血液透析食極きざみ 0.0 0.0g			食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 0.0g 低残渣脂肪15~20g 0.0 0.0g 低残渣脂肪20g Na f 0.0 0.0g 低残渣脂肪20g極き： 0.0 0.0g								

