

献立表

令和 1年 8月 1日 (木)

朝食		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
パン食B						
食パン*						
食パン : 100g~110g 31	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				
ソー						
サラダチキン	10.0	0.1 kg				
玉葱(缶)	10.0	0.1 kg				
キヤベツ(缶)	40.0	0.5 kg				
人参(缶)	10.0	0.1 kg				
サラダ油	4.0	40.0 g				
食塩	0.2	0.0 kg				
こしょう	0.0	0.0 g				
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				
糖質食(低K)	0.0	0.0 g				

令和 1年 8月 1日 (木)

献 立 表

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 7人	朝	予定人数 15人	朝	予定人数 28人	朝	予定人数 1人	朝	予定人数 2人
慢性腎臓病食	慢性腎臓病食 いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食 いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食 いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食 いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食 いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食 いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食 いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食(低K) いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん(茹) 30.0 人参(茹) 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	慢性腎臓病食(低K) いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん(茹) 30.0 人参(茹) 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0
慢性腎臓病食	慢性腎臓病食 青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食 青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食 青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食 青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食 青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食 青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食 青菜の旨煮 青菜(茹) 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食(低K) 青菜の旨煮 青菜(茹) 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0	慢性腎臓病食(低K) 青菜の旨煮 青菜(茹) 80.0 砂糖 1.0 醤油: 3cc 3.0
慢性腎臓病食	慢性腎臓病食 味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食 味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食 味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食 味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食 味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食 味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食 味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食(低K) 味噌汁 みそ: 8g 8.0 焼海苔 2.0 混合だし 120.0	慢性腎臓病食(低K) 味噌汁 みそ: 8g 8.0 焼海苔 2.0 混合だし 120.0
慢性腎臓病食	慢性腎臓病食 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食(低K) 焼き海苔 焼き海苔 2.0	慢性腎臓病食(低K) 焼き海苔 焼き海苔 2.0
慢性腎臓病食	慢性腎臓病食 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食(低K) 全粥N(400g) 全粥 400.0	慢性腎臓病食(低K) 全粥N(400g) 全粥 400.0
慢性腎臓病食	慢性腎臓病食 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食(低K) 牛乳 牛乳 200.0	慢性腎臓病食(低K) 牛乳 牛乳 200.0
慢性腎臓病食	慢性腎臓病食 食種名 高血圧 0.0	慢性腎臓病食 食種名 高血圧 0.0	慢性腎臓病食 食種名 高血圧 0.0	慢性腎臓病食 食種名 高血圧 0.0	慢性腎臓病食 食種名 高血圧 0.0	慢性腎臓病食 食種名 高血圧 0.0	慢性腎臓病食 食種名 高血圧 0.0	慢性腎臓病食(低K) 食種名 慢性腎臓病食(低K) 0.0	慢性腎臓病食(低K) 食種名 慢性腎臓病食(低K) 0.0

献 立 表

令和 1 年 8 月 1 日 (木)

慢性腎臓病食(低K)軟菜		血液透析食		血液透析食 軟菜		糖質食(低K)		糖質食	
朝	予定人数 2人	朝	予定人数 8人	朝	予定人数 5人	朝	予定人数 2人	朝	予定人数 4人
慢性腎臓病食(低K)軟菜 30.0 10.0 10.0 6.0 70.0 1.0 3.0 5.0 8.0 2.0 120.0 2.0 400.0 65.0 0.0 0.0		血液透析食 30.0 10.0 10.0 6.0 70.0 1.0 3.0 5.0 8.0 2.0 120.0 2.0 400.0 65.0 0.0 0.0		血液透析食 軟菜 30.0 10.0 10.0 6.0 70.0 1.0 3.0 5.0 5.0 5.0 5.0 5.0 2.5 170.0 0.0 0.0		糖質食(低K) 30.0 10.0 10.0 6.0 70.0 1.0 3.0 5.0 8.0 2.0 120.0 2.0 200.0 65.0 0.0 0.0		糖質食 30.0 10.0 10.0 6.0 80.0 1.0 3.0 5.0 12.0 20.0 8.0 120.0 2.0 200.0 65.0 0.0 0.0	
いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん(茹) 0.1kg 人参(茹) 0.1kg むきえび 0.1kg マヨネーズ6g 0.1kg 青菜の旨煮 *青菜(茹) 0.2kg 砂糖 2.0g 醤油:3cc 6.0cc 粉あめ 0.1kg 味噌:8g 0.1kg 焼き海苔 2.0g 混合だし 240.0g 焼き海苔 2.0g 焼き海苔 0.8kg ヤクルト 2.0本 食種名 慢性腎臓病食(低K)軟菜 0.0g 慢性腎臓病食(低K)き: 0.0g		いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん(茹) 0.3kg 人参(茹) 0.1kg むきえび 0.1kg マヨネーズ6g 0.1kg 青菜の旨煮 *青菜(茹) 0.7kg 砂糖 8.0g 醤油:3cc 24.0cc 粉あめ 0.1kg ねりうめ ジャネブねりうめ(小袋) 8.0袋 かりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5g 220g 食種名 血液透析食 0.0g		いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん(茹) 0.2kg 人参(茹) 0.1kg むきえび 0.1kg マヨネーズ6g 0.1kg 青菜の旨煮 *青菜(茹) 0.5kg 砂糖 5.0g 醤油:3cc 15.0cc 粉あめ 0.1kg ねりうめ ジャネブねりうめ(小袋) 5.0袋 かりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5g しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0g 食種名 血液透析食軟菜 0.0g 血液透析食きさみ 0.0g		いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん(茹) 0.1kg 人参(茹) 0.1kg むきえび 0.1kg マヨネーズ6g 0.1kg 青菜の旨煮 *青菜(茹) 0.2kg 砂糖 2.0g 醤油:3cc 6.0cc 味噌:1g 1.0g 醤油:3cc 3.0g 味噌汁 えのき茸 0.1kg 白菜(kg) 2.0g みそ:8g 8.0g 混合だし 240.0g 焼き海苔 2.0g 焼き海苔 0.4kg ヤクルト 2.0本 食種名 糖質食(低K) 0.0g 糖質食 0.0g			

献 立 表

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 9人	朝	予定人数 29人	朝	予定人数 1人	朝	予定人数 3人	朝	予定人数 2人
いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	0.3kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg	いんげんのマヨネーズ和え さやいんげん 30.0 人参 10.0 むきえび 10.0 マヨネーズ6g 6.0	0.9kg 0.3kg 0.3kg 0.2kg	旨煮 焼 5.0 炒 1.0 醤油: 3.0cc	5.0 1.0 3.0	旨煮 焼 5.0 炒 1.0 醤油: 3.0cc	15.0g 3.0g 9.0cc	旨煮 焼 5.0 炒 1.0 醤油: 3.0cc	10.0g 2.0g 6.0cc
青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖: 1g 1.0 醤油: 3.0cc 3.0	0.9kg 9.0g 27.0cc	青菜の旨煮 青菜 80.0 砂糖: 1g 1.0 醤油: 3.0cc 3.0	2.9kg 29.0g 87.0cc	浸し (種) キャベツ(kg) 50.0 だしわり醤油: 4cc 4.0	0.1kg 0.0kg	浸し (種) キャベツ(kg) 50.0 だしわり醤油: 4cc 4.0	0.3kg 0.1kg	浸し (種) キャベツ(kg) 50.0 だしわり醤油: 4cc 4.0	0.2kg 0.0kg
味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	0.2kg 0.3kg 0.1kg 1,080.0g	味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	0.5kg 0.8kg 0.3kg 3,480.0g	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	0.1T 0.0kg 0.0kg 120.0g	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	0.3T 0.0kg 0.1kg 360.0g	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 みそ: 8g 8.0 混合だし 120.0	0.2T 0.0kg 0.1kg 240.0g
焼き海苔 焼き海苔 2.0	9.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0	29.0袋	全粥N 全粥 400.0	0.4kg	全粥N 全粥 400.0	1.2kg	全粥N (400g) 全粥 400.0	0.8kg
200g めし 200.0	1.8kg	全粥N (400g) 全粥 400.0	11.6kg	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0	3.0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 エネルギー-Na(1760~)	0.0 0.0	食種名 妊娠中毒症 軟菜 エネルギー-Na(~1680) エネルギー-Na軟菜 エネルギー-Naきざみ 高脂血症	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	食種名 幼児 極きざみ 高血圧 極きざみ 心臓 極きざみ 腹膜炎 極きざみ 潰瘍 食B 1kg	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	食種名 幼児 極きざみ 高血圧 極きざみ 心臓 極きざみ 腹膜炎 極きざみ 潰瘍 食B 1kg	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	食種名 エネルギー-Na 極きざみ 糖質 極きざみ	0.0 0.0

献 立 表

えん下2食 全日		えんげ1食 全日		漬瘍食 A		降臓脂肪 20~25g		加熱	
屋	予定人数 8人	屋	予定人数 5人	屋	予定人数 1人	屋	予定人数 5人	屋	予定人数 15人
アイオールソフト アイオールソフト1ノ:	73.3 2.7ﾊｯｸ	海老田麩と野菜 むきえび じゃがいも(男爵) 野菜ｽｰﾌﾟ(食材の100%) ﾊﾞｰｶｰﾍﾞ(全体重の1%) 法蓮草(茹) 人参 野菜ｽｰﾌﾟ(食材の100%) ﾊﾞｰｶｰﾍﾞ(全体重の1%)	40.0 0.2kg 30.0 0.2kg 0.0 0.0g 0.0 0.2kg 40.0 0.2kg 10.0 0.1kg 0.0 0.0g	アイオールソフト アイオールソフト1ノ:	73.3 0.4ﾊｯｸ	魚の照焼き 魚切身:4.0g みりん 醤油	40.0 5.0切 1.0 0.0kg 3.0 15.0cc	魚の磯の香り煮 魚切身:8.0g のり佃煮	80.0 15.0切 20.0 300.0g
味噌あんかけ 出し汁 白みそ 砂糖 みりん 醤油 ハイトロミール	30.0 240.0g 8.0 0.1kg 6.0 48.0g 2.0 0.1kg 0.2 1.6cc 0.6 4.8g	味噌あんかけ 出し汁 白みそ 砂糖 みりん 醤油 ハイトロミール	30.0 150.0g 8.0 0.1kg 6.0 30.0g 2.0 0.1kg 0.2 1.0cc 0.6 3.0g	味噌あんかけ 出し汁 白みそ 砂糖 みりん 醤油 ハイトロミール	30.0 8.0 6.0 2.0 0.2 0.6g	スパゲティサラダ スパゲティ 胡瓜 人参(茹) 玉葱(茹) 干しぶどう ﾊﾝﾁｪﾝﾈｯﾄﾞﾄﾞﾘｯｼﾝｸﾞ:1	15.0 0.1kg 15.0 0.1kg 10.0 0.1kg 20.0 0.1kg 3.0 15.0g 10.0 5.0袋	スパゲティサラダ スパゲティ *胡瓜(茹) 人参(茹) 玉葱(茹) マヨネーズ 食塩 こしょう	15.0 0.3kg 15.0 0.3kg 10.0 0.2kg 20.0 0.3kg 10.0 0.2kg 0.2 0.0kg 0.1 1.5g
じゃがいもピュレ じゃがいも(男爵) 砂糖 醤油 みりん 煮汁	60.0 0.5kg 2.0 16.0g 3.0 24.0cc 1.0 0.0kg 30.0 240.0g	マヨネーズサラダ (種)カリフラワー(茹) マヨネーズ 野菜ｽｰﾌﾟ(食材の100%) ﾊﾞｰｶｰﾍﾞ(全体重の1%)	30.0 0.2kg 4.0 0.1kg 0.0 0.0g 0.0 0.0kg	旨煮マツシュ じゃがいも(男爵) 砂糖 みりん 醤油	60.0 0.1kg 2.0 2.0g 1.0 0.0kg 3.0 3.0cc	カリフラワーの旨煮 カリフラワー 人参 煮干しさくらえび 砂糖 醤油	60.0 0.3kg 20.0 0.1kg 2.0 10.0g 2.0 10.0g 4.0 20.0cc	ひじきの煮付け ひじき ささがき牛蒡 油揚げ 人参 砂糖 醤油 サラダ油	5.0 75.0g 15.0 0.3kg 10.0 10.0枚 10.0 0.2kg 3.0 45.0g 4.0 60.0cc 3.0 45.0g
あんかけ(かぼちゃ) 南瓜(うらごし) 出し汁 砂糖 みりん 醤油 ハイトロミール	15.0 0.2kg 15.0 120.0g 0.5 4.0g 1.0 0.0kg 1.0 8.0cc 0.6 4.8g	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) 出し汁 砂糖 みりん 醤油 ハイトロミール	15.0 0.1kg 15.0 15.0g 0.5 0.5g 1.0 0.0kg 1.0 1.0cc 0.6 0.6g	果汁 グリコ幼児りんご	100.0 5.0本	飯 めし	200.0 3.0kg
マヨネーズサラダ (種)カリフラワー(茹) マヨネーズ ハイトロミール	50.0 0.5kg 7.0 0.1kg 0.8 6.4g	ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト	75.0 5.0個	マヨネーズサラダ (種)カリフラワー(茹) マヨネーズ	50.0 0.1kg 7.0 0.0kg	全粥 全粥	350.0 1.8kg	食種名 加熱 加熱軟菜	0.0 0.0g 0.0 0.0g
ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト	75.0 8.0個	全粥ゼリー 全粥 スベラカーゼ	200.0 1.0kg 2.0 10.0g	添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ	7.0 1.0袋	食種名 添 漬瘍食A 漬瘍食A 1kg	0.0 0.0g 0.0 0.0g		
添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ	7.0 8.0袋	全粥(250g) 全粥	250.0 2.0kg	添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ	7.0 1.0袋	食種名 漬瘍食A 漬瘍食A 1kg	0.0 0.0g 0.0 0.0g		
全粥(250g) 全粥	250.0 2.0kg			添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ	7.0 1.0袋	食種名 漬瘍食A 漬瘍食A 1kg	0.0 0.0g 0.0 0.0g		

献 立 表

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)	
屋	予定人数 7人	屋	予定人数 15人	屋	予定人数 29人	屋	予定人数 1人	屋	予定人数 2人
魚の照焼き めかじき: 40 みりん 1.0 醤油: 1cc 白葱 20.0	7.0cc 0.0kg 7.0cc 0.2kg	魚の照焼き めかじき: 80 みりん 1.0 醤油: 3cc 白葱 20.0	80.0 1.0 3.0 20.0	魚の照焼き めかじき: 80 みりん 1.0 醤油: 3cc 白葱 20.0	29.0cc 0.1kg 87.0cc 0.7kg	魚の照焼き めかじき: 80 みりん 1.0 醤油: 3cc 白葱 20.0	80.0 1.0 3.0 20.0	魚の照焼き めかじき: 40 みりん 1.0 醤油: 1cc 白葱: 水さらし	40.0 1.0 1.0 20.0
しょうゆあんかけ 醤油: 1cc みりん 1.0 でん粉 1.0	7.0cc 0.0kg 0.0kg	しょうゆあんかけ 醤油: 1cc みりん 1.0 でん粉 1.0	1.0 1.0 1.0	しょうゆあんかけ 醤油: 1cc みりん 1.0 でん粉 1.0	29.0cc 0.1kg 0.1kg	しょうゆあんかけ 醤油: 1cc みりん 1.0 でん粉 1.0	1.0 1.0 1.0	しょうゆあんかけ 醤油: 1cc みりん 1.0 でん粉 1.0	1.0 1.0 1.0
茄子のかか煮 茄子 70.0 玉葱 20.0 かつお節 0.3 砂糖 1.0 醤油: 4cc	0.6kg 0.2kg 2.1g 7.0g 28.0cc	茄子のかか煮 茄子 70.0 玉葱 20.0 かつお節 0.3 砂糖 1.0 醤油: 4cc	70.0 20.0 0.3 1.0 4.0	茄子のかか煮 茄子 70.0 玉葱 20.0 かつお節 0.3 砂糖 1.0 醤油: 4cc	2.3kg 0.6kg 8.7g 29.0g 116.0cc	茄子のかか煮 茄子 70.0 玉葱 20.0 かつお節 0.3 砂糖 1.0 醤油: 4cc	70.0 20.0 0.3 4.0 1.0	茄子のかか煮 茄子(茹) 70.0 玉葱(茹) 20.0 かつお節 0.3 砂糖 1.0 醤油: 4cc 粉あめ 10.0	0.2kg 0.1kg 0.6g 2.0g 8.0cc 0.1kg
ポテトサラダ じゃがいも(男爵) 70.0 人参 10.0 胡瓜 20.0 りんご 15.0 食塩: 0.2g マヨネーズ12g	0.5kg 0.1kg 0.2kg 0.1kg 1.4g 0.1kg	ポテトサラダ じゃがいも(男爵) 70.0 人参 10.0 胡瓜 20.0 りんご 15.0 食塩: 0.2g マヨネーズ12g	70.0 10.0 20.0 15.0 0.2 12.0	ポテトサラダ じゃがいも(男爵) 70.0 人参 10.0 胡瓜 20.0 りんご 15.0 食塩: 0.2g マヨネーズ12g	2.1kg 0.3kg 0.6kg 0.5kg 5.8g 0.4kg	ポテトサラダ じゃがいも(男爵) 70.0 人参 10.0 胡瓜 20.0 りんご 15.0 食塩: 0.2g マヨネーズ12g	70.0 10.0 20.0 15.0 0.2 12.0	シルバーサラダ はるさめ 10.0 *胡瓜(茹) 10.0 人参(茹) 10.0 マヨネーズ10g 食塩: 0.2g	10.0 0.1kg 0.1kg 0.1kg 0.2g 0.4g
果物 オレンジ: 1/2	3.5個	果物 オレンジ: 1/2	7.5個	果物 オレンジ: 1/2	14.5個	果物 オレンジ: 1/2	70.0	果物 オレンジ: 1/2	60.0
200g	200.0	200g	200.0	全粥N(400g)	400.0	180g	180.0	200g	200.0
慢性腎臓病食	0.0g	慢性腎臓病食	0.0g	慢性腎臓病食	0.0g	慢性腎臓病食	0.0g	慢性腎臓病食(低K)	0.0g
				高血圧		高血圧			
				軟菜		軟菜			
				きざみ		きざみ			
				心臓		心臓			
				腹膜透析食		腹膜透析食			
				腹膜透析食		腹膜透析食			
				清粥食C Na		清粥食C Na			
				肝臓A Na制限		肝臓A Na制限			
				肝臓B Na制限		肝臓B Na制限			

献 立 表

令和 1 年 8 月 1 日 (木)

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	
屋	予定人数 2人	屋	予定人数 8人	屋	予定人数 5人	屋	予定人数 2人	屋	予定人数 4人
魚の照焼き めかじき: 4.0 みりん 醤油: 1.0cc 白葱: 水さらし	40.0 1.0 1.0 20.0	魚の照焼き めかじき: 8.0 みりん 醤油: 3.0cc 白葱: 水さらし	80.0 1.0 3.0 20.0	魚の照焼き めかじき: 8.0 みりん 醤油: 3.0cc 白葱: 水さらし	80.0 1.0 3.0 20.0	魚の照焼き めかじき: 4.0 みりん 醤油: 1.0cc 白葱: 水さらし	40.0 1.0 1.0 20.0	魚の照焼き めかじき: 4.0 みりん 醤油: 1.0cc 白葱	40.0 1.0 1.0 20.0
しょうゆあんかけ 醤油: 1.0cc みりん でん粉	1.0 1.0 1.0	しょうゆあんかけ 醤油: 1.0cc みりん でん粉	1.0 1.0 1.0	しょうゆあんかけ 醤油: 1.0cc みりん でん粉	1.0 1.0 1.0	しょうゆあんかけ 醤油: 1.0cc みりん でん粉	1.0 1.0 1.0	しょうゆあんかけ 醤油: 1.0cc みりん でん粉	1.0 1.0 1.0
茄子のかか煮 茄子(茹) 玉葱(茹) かつお節 砂糖 醤油: 4.0cc 粉あめ	70.0 20.0 0.3 1.0 4.0 10.0	茄子のかか煮 茄子(茹) 玉葱(茹) かつお節 砂糖 醤油: 4.0cc 粉あめ	70.0 20.0 0.3 1.0 4.0 10.0	茄子のかか煮 茄子(茹) 玉葱(茹) かつお節 砂糖 醤油: 4.0cc 粉あめ	70.0 20.0 0.3 1.0 4.0 10.0	茄子のかか煮 茄子(茹) 玉葱(茹) かつお節 砂糖 醤油: 4.0cc	70.0 20.0 0.3 1.0 4.0	茄子のかか煮 茄子 玉葱 かつお節 砂糖 醤油: 4.0cc	70.0 20.0 0.3 1.0 4.0
シルバーサラダ はるさめ *胡瓜(茹) 人参(茹) マヨネーズ10g 食塩: 0.2g	10.0 10.0 10.0 10.0 0.2	シルバーサラダ はるさめ *胡瓜(茹) 人参(茹) マヨネーズ10g 食塩: 0.2g	10.0 10.0 10.0 10.0 0.2	シルバーサラダ はるさめ *胡瓜(茹) 人参(茹) マヨネーズ10g 食塩: 0.2g	10.0 10.0 10.0 10.0 0.2	シルバーサラダ はるさめ *胡瓜(茹) 人参(茹) マヨネーズ10g 食塩: 0.2g	10.0 10.0 10.0 10.0 0.2	コールスローサラダ キャベツ(kg) 胡瓜 人参 りんご	25.0 20.0 10.0 15.0
果物 ピーチ缶: 1/2	60.0	果物 ピーチ缶: 1/4	30.0	果物 ピーチ缶: 1/4	30.0	果物 ピーチ缶: 1/4	30.0	ノベル香味和風 ノンオイル香味和風: 1	10.0
全粥N(400g)	400.0	全粥N(170g)	170.0	全粥N(170g)	170.0	全粥N(170g)	170.0	果物 オレンジ: 1/2	70.0
食種名 慢性腎臓病食(低K)軟 慢性腎臓病食(低K)き:	0.0 0.0	食種名 血液透析食 血液透析食きさみ	0.0 0.0	食種名 血液透析食軟菜 血液透析食きさみ	0.0 0.0	食種名 糖腎食(低K) 糖腎食(低K)②	0.0 0.0	食種名 糖腎食 糖腎食②	0.0 0.0

献立表

令和 1年 8月 1日 (木)

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	
予定人数	9人	予定人数	30人	予定人数	1人	予定人数	3人	予定人数	2人
魚の照焼き	80.0	魚の照焼き	80.0	魚田麩(素焼)	40.0	魚田麩(素焼)	80.0	魚田麩(素焼)	80.0
めかじき: 80	9.0cc	めかじき: 80	30.0cc	めかじき: 40	1.0切	めかじき: 80	3.0切	めかじき: 80	2.0切
みりん: 1cc	9.0cc	みりん: 1cc	30.0cc						
醤油: 3cc	27.0cc	醤油: 3cc	90.0cc						
白葱	20.0	白葱	0.7kg						
しょうゆあんかけ	1.0	しょうゆあんかけ	1.0	タレ	6.0	タレ	6.0	タレ	6.0
醤油: 1cc	9.0cc	醤油: 1cc	30.0cc	ケチャップ: 6g	0.0kg	ケチャップ: 6g	0.1kg	ケチャップ: 6g	0.1kg
みりん: 1cc	9.0cc	みりん: 1cc	30.0cc	醤油: 2cc	2.0cc	醤油: 2cc	6.0cc	醤油: 2cc	2.0
でん粉	1.0	でん粉	0.1kg						
茄子のかか煮	70.0	茄子のかか煮	70.0	旨煮	80.0	旨煮	80.0	旨煮	80.0
茄子	0.7kg	茄子	2.4kg	茄子	0.1kg	茄子	0.3kg	茄子	0.2kg
玉葱	20.0	玉葱	0.6kg	醤油: 4cc	4.0	醤油: 4cc	12.0cc	醤油: 4cc	4.0
かつお節	0.3	かつお節	9.0g	砂糖	2.0	砂糖	6.0g	砂糖	2.0
砂糖: 1g	9.0g	砂糖: 1g	30.0g						
醤油: 4cc	36.0cc	醤油: 4cc	120.0cc						
コーンスローサラダ	25.0	コーンスローサラダ	25.0	旨煮マツシユ	60.0	ポテトサラダ	60.0	拌三絲風	10.0
キャベツ(kg)	0.3kg	キャベツ(kg)	0.9kg	じゃがいも(男爵)	0.1kg	じゃがいも(男爵)	0.2kg	はるさめ	10.0
胡瓜	20.0	胡瓜	0.7kg	砂糖	4.0	人参	10.0	人参	10.0
人参	10.0	人参	10.0	醤油: 5cc	5.0	食塩: 0.2g	0.2	むきえび	20.0
サラダチキン	10.0	サラダチキン	10.0			マヨネーズ10g	10.0	卵: 1/2	25.0
りんご	15.0	りんご	0.3kg					サラダ油	2.0
花房: 1/2	25.0	花房: 1/2	0.5kg					マヨネーズ10g	4.0g
ノンオイル香味和風	1	ノンオイル香味和風	1	アップルソース	60.0	白桃(うらごし)	70.0	デザート(梅ざり)	10.0
ノンオイル香味和風: 1	10.0	ノンオイル香味和風: 1	30.0袋	アップルソース	60.0	白桃(うらごし)	210.0g	デザート(梅ざり)	2.0個
果物	70.0	果物	70.0	全粥N	400.0	全粥N	400.0	全粥N	400.0
オレンジ: 1/2	4.5個	オレンジ: 1/2	15.0個	全粥	0.4kg	全粥	1.2kg	全粥	0.8kg
200g	1.8kg	全粥N(400g)	400.0	食種名		食種名		食種名	
めし		めし	12.0kg	初原 極きざみ	0.0	初原 極きざみ	0.0	エネルギー-Na極きざみ	0.0
				高血圧極きざみ	0.0	高血圧極きざみ	0.0	糖質食 極きざみ	0.0
				心臓食 極きざみ	0.0	心臓食 極きざみ	0.0		
				腹膜透析食 極きざみ	0.0	腹膜透析食 極きざみ	0.0		
				潰瘍食 B Na	0.0	潰瘍食 B Na	0.0		
食種名		食種名							
妊娠中毒症	0.0	妊娠中毒症	0.0						
エネルギー-Na(1760→)	0.0	エネルギー-Na(1680)	0.0						
		エネルギー-Na軟菜	0.0						
		エネルギー-Naきざみ	0.0						
		高脂血症	0.0						

献 立 表

令和 1 年 8 月 1 日 (木)

慢性腎食(低K)極材*ミ		血液透析食 極材*ミ		低残渣・脂肪 20g		低残渣・脂肪 10g		臓臓 脂肪20~25gNa	
屋	予定人数 1人	屋	予定人数 1人	屋	予定人数 2人	屋	予定人数 1人	屋	予定人数 1人
魚田麩(素焼) めかじき: 40	1.0切	魚田麩(素焼) めかじき: 80	1.0切	素焼き めかじき: 80	2.0切	素焼き めかじき: 30	1.0切	魚の照焼き めかじき: 40 みりん 醤油: 1cc 白葱	40.0 1.0 1.0 20.0
タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc	0.0kg 2.0cc	タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc	0.0kg 2.0cc	タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc	0.1kg 4.0cc	タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc	0.0kg 2.0cc	しょうゆあんかけ 醤油: 1cc みりん でん粉	1.0 1.0 1.0
旨煮 茄子(茹) 醤油: 4cc 砂糖 粉あめ	0.1kg 4.0cc 2.0g 0.0kg	旨煮 茄子(茹) 醤油: 4cc 砂糖 粉あめ	0.1kg 4.0cc 2.0g 0.0kg	スパゲティ-ソテー風 スパゲティ: 15g サラダチキン20 食塩: 0.3g	0.1kg 20.0 0.6g	スパゲティ-ソテー風 スパゲティ: 15g サラダチキン 食塩: 0.3g	0.1kg 20.0 0.3g	茄子のかか煮 茄子 玉葱 かつお節 砂糖 醤油: 4cc	70.0 20.0 0.3 1.0 4.0
拌三絲風 はるさめ 人参(茹) 卵: 1/2 サラダ油 マヨネーズ10g	0.1kg 0.1kg 0.5個 2.0g 0.1kg	拌三絲風 はるさめ 人参(茹) むきえび 卵: 1/2 サラダ油 マヨネーズ10g	0.1kg 0.1kg 0.5個 2.0g 0.1kg	白桃うらごし: 30 白桃(うらごし)	60.0g	白桃うらごし: 30 白桃(うらごし)	30.0g	コールスロー-サラダ キャベツ(kg) 胡瓜 人参 サラダチキン りんご	25.0 20.0 10.0 10.0 15.0
白桃うらごし: 30 白桃(うらごし)	30.0g	白桃うらごし: 30 白桃(うらごし)	30.0g	飯 めし	0.4kg	飯 めし	0.2kg	ノコギリ青じそドレ ノンオイル青じそ: 1袋	1.0袋
全粥N(400g) 全粥	400.0g	しほり粥N(170g) しほり粥	170.0g	食種名 低残渣・脂肪20g 低残渣脂肪15~20g 低残渣脂肪20gNa 低残渣脂肪20g極き:	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 低残渣・脂肪20g 低残渣脂肪15~20g 低残渣脂肪20gNa 低残渣脂肪20g極き:	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	果物 オレンジ: 1/2	70.0 0.5個
食種名 慢性腎臓病食(低K)極; 慢性腎食(低K)極きざ;	0.0g 0.0g	食種名 血液透析食極きざみ	0.0g					全粥N 全粥	400.0 0.4kg

献立表

令和1年8月1日(木)

外来透析食		予定人数 2人	予定人数 人	予定人数 人	予定人数 人	予定人数 人
昼						
オムレツミートソース掛け						
卵1ヶ半	75.0	3.0個				
牛乳	5.0	0.1本				
食塩:0.3g	0.3	0.6g				
サラダ油	3.0	6.0g				
牛もも:ひきにく	20.0	0.1kg				
玉葱 水さらし	20.0	0.1kg				
グリーンピース(缶)	3.0	0.0kg				
サラダ油	3.0	6.0g				
ケチヤップ:6g	6.0	0.1kg				
ソース:2cc	2.0	0.0kg				
ごま和え						
法蓮草(缶)	50.0	0.1kg				
胡麻	1.0	2.0g				
だしわり醤油:4cc	4.0	0.0kg				
オーロラソース和え						
人参(缶)	15.0	0.1kg				
はるさめ	6.0	0.1kg				
スイートコーン(冷凍)	5.0	0.1kg				
マヨネーズ:8g	8.0	0.1kg				
ケチヤップ:1g	1.0	0.0kg				
果物						
みかん かん詰	30.0	60.0g				
220g	220.0	0.5kg				
めし						

献立表

令和 1年 8月 1日 (木)

常食		軟食		極きざみ 全日		移行食		えん下2食 全日	
予定人数 115人	予定人数 40人	予定人数 40人	予定人数 14人	予定人数 10人	予定人数 8人	予定人数 10人	予定人数 10人	予定人数 8人	予定人数 8人
タ ハンバーグ 合挽 80.0 食塩 0.6 玉葱 35.0 パン粉 5.0 卵 8.0 牛乳 10.0 スキムミルク 3.0 サラダ油 5.0 575.0g	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 80.0 食塩 0.6 玉葱 35.0 パン粉 5.0 牛乳 10.0 スキムミルク 3.0 卵 8.0 120.0g 0.4kg	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 3.2kg 食塩 0.1kg 玉葱 1.4kg 大判半片(6) 200.0g パン粉 2.0本 牛乳 120.0g スキムミルク 0.4kg 卵 0.4kg	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 パン粉 4.0 卵: 1/10 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0 0.4本	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 パン粉 4.0 卵: 1/10 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0 0.3本	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 パン粉 4.0 卵: 1/10 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0 0.8	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 パン粉 4.0 卵: 1/10 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0 0.3本	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 パン粉 4.0 卵: 1/10 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0 0.3本	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 パン粉 4.0 卵: 1/10 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0 0.8	タ ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 パン粉 4.0 卵: 1/10 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0 0.8
トマトソース スツキニ 15.0 カラーピーマン 10.0 茄子 15.0 トマト缶 20.0 ケチャップ 6.0 味の素コンソメ 2.0 食塩 0.2 こしよう 0.1 11.5g	トマトソース スツキニ 15.0 カラーピーマン 10.0 茄子 15.0 トマト缶 20.0 ケチャップ 6.0 味の素コンソメ 2.0 食塩 0.2 こしよう 0.1 4.0g	トマトソース スツキニ 0.7kg カラーピーマン 10.0 茄子 15.0 トマト缶 20.0 ケチャップ 6.0 味の素コンソメ 2.0 食塩 0.2 こしよう 0.1	トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 0.5 7.0cc	トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 1.0 10.0cc 6.0g	トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 1.0 10.0cc 0.6	トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 1.0 10.0cc 6.0g	トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 1.0 10.0cc 6.0g	トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 1.0 10.0cc 6.0g	
白菜の甘酢和え 白菜(kg) 50.0 豆腐 10.0 砂糖 3.0 食塩 0.2 食酢 4.0 460.0g	白菜の甘酢和え 白菜(kg) 50.0 豆腐 10.0 砂糖 3.0 食塩 0.2 食酢 4.0 160.0g	白菜の甘酢和え 白菜(kg) 50.0 豆腐 10.0 砂糖 3.0 食塩 0.2 食酢 4.0	きんとん さつまいも 50.0 アップルソース 15.0 砂糖 6.0 84.0g	きんとん さつまいも 50.0 アップルソース 15.0 砂糖 6.0 150.0g 60.0g	きんとん さつまいも 50.0 アップルソース 15.0 砂糖 6.0 0.6kg	きんとん さつまいも 50.0 アップルソース 15.0 砂糖 6.0 0.6kg 150.0g 60.0g	きんとん さつまいも 50.0 アップルソース 15.0 砂糖 6.0 0.6kg 150.0g 60.0g	きんとん さつまいも 50.0 アップルソース 15.0 砂糖 6.0 0.6kg 150.0g 60.0g	
ジャーマンポテト風 じゃがいも(4-6片) 50.0 玉葱 10.0 赤ピーマン 10.0 ピーマン 10.0 パター 2.0 味の素コンソメ 1.2 食塩 0.2 23.0kg	ジャーマンポテト風 じゃがいも(4-6片) 50.0 玉葱 10.0 赤ピーマン 10.0 ピーマン 10.0 パター 2.0 味の素コンソメ 1.2 食塩 0.2 14.0kg	ジャーマンポテト風 じゃがいも(4-6片) 50.0 玉葱 10.0 赤ピーマン 10.0 ピーマン 10.0 パター 2.0 味の素コンソメ 1.2 食塩 0.2	浸し (種)ブロッコリー(茹) 50.0 醤油 2.0 出し汁 30.0 醤油 0.5 6.0g	浸し (種)ブロッコリー(茹) 50.0 醤油 2.0 出し汁 30.0 醤油 0.5 6.0g	浸し (種)ブロッコリー(茹) 50.0 醤油 2.0 出し汁 30.0 醤油 0.5 6.0g	浸し (種)ブロッコリー(茹) 50.0 醤油 2.0 出し汁 30.0 醤油 0.5 6.0g	浸し (種)ブロッコリー(茹) 50.0 醤油 2.0 出し汁 30.0 醤油 0.5 6.0g		
飯 めし 200.0 23.0kg	飯 めし 200.0 14.0kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 青菜 10.0 みそ 15.0 かつおだし 150.0 2,100.0g	添 (ゆずみそ) ジャネフゆずみそ 7.0 10.0袋	添 (ゆずみそ) ジャネフゆずみそ 7.0 10.0袋	添 (ゆずみそ) ジャネフゆずみそ 7.0 10.0袋	添 (ゆずみそ) ジャネフゆずみそ 7.0 10.0袋	添 (ゆずみそ) ジャネフゆずみそ 7.0 10.0袋		
食種名 常食 0.0 自費食 0.0 学童 0.0 幼児 0.0 保食 0.0 保存食 0.0	食種名 常食 0.0 自費食 0.0 学童 0.0 幼児 0.0 保食 0.0 保存食 0.0	食種名 軟食 0.0 きざみ 0.0 濃糖食C 0.0 幼児 0.0 肝臓A 0.0	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg		
食種名 常食 0.0 自費食 0.0 学童 0.0 幼児 0.0 保食 0.0 保存食 0.0	食種名 濃糖食B 0.0 極きざみ 0.0	食種名 濃糖食B 0.0 極きざみ 0.0	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg	全粥 (250g) 全粥 250.0 2.5kg		

献立表

令和 1年 8月 1日 (木)

えんげい食 全日		清湯食 A		降臓脂肪 20~25g		加熱	
タ	予定人数 5人	タ	予定人数 1人	タ	予定人数 5人	タ	予定人数 15人
ハンバーグ 鶏 ひき肉 20.0 玉葱 10.0 大判半片(6) 15.0 ハン粉 3.0 卵 3.0 出し汁(仕上食材の100% スキムミルク(全体重量の1%) 0.0	0.1kg 0.1kg 75.0g 15.0g 0.1kg 0.0g	ハンバーグ 鶏 ひき肉 30.0 玉葱 20.0 大判半片(6) 25.0 ハン粉 4.0 卵 5.0 食塩 0.2 牛乳 5.0	0.1kg 0.1kg 25.0g 4.0g 0.1kg 0.0kg 0.1本	ハンバーグ 鶏 ひき肉 60.0 玉葱 35.0 ハン粉 5.0 卵 8.0	0.3kg 0.2kg 25.0g 0.1kg	ハンバーグ 合挽 80.0 食塩 0.6 玉葱 35.0 ハン粉 5.0 卵 8.0 牛乳 10.0 スキムミルク 3.0 サラダ油 5.0	1.2kg 0.0kg 0.6kg 75.0g 0.2kg 0.2kg 0.8本 45.0g 75.0g
トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 1.0 ハイトロミール 0.5	150.0g 0.1kg 5.0g 0.1kg 5.0cc 3.0g	トマトソース トマトジュース 30.0 ケチャップ 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 醤油 1.0 ハイトロミール 0.5	30.0g 0.0kg 1.0g 0.0kg 1.0cc 0.6g	トマトソース ツツキニ 15.0 カラーピーマン 10.0 茄子 15.0 トマト缶 20.0 ケチャップ 6.0 味の素コンソメ 2.0 食塩 0.2 こしよろ 0.1	0.3kg 0.2kg 0.3kg 0.3kg 0.3kg 0.1kg 0.1袋 0.0kg 1.5g	トマトソース ツツキニ 15.0 カラーピーマン 10.0 茄子 15.0 トマト缶 20.0 ケチャップ 6.0 味の素コンソメ 2.0 食塩 0.2 こしよろ 0.1	0.3kg 0.2kg 0.3kg 0.3kg 0.3kg 0.1kg 0.1袋 0.0kg 1.5g
きんとん さつまいも 30.0 アップルソース 10.0 砂糖 4.0 煮汁(食材の100%) 0.0 スキムミルク(全体重量の1%) 0.0	0.2kg 50.0g 20.0g 0.0g 0.0kg	きんとん さつまいも 50.0 アップルソース 15.0 砂糖 6.0	0.1kg 15.0g 6.0g	白菜の甘酢和え 白菜(kg) 50.0 豆苗 10.0 砂糖 3.0 食塩 0.2 食酢 4.0	0.4kg 0.1kg 15.0g 0.0kg 20.0g	白菜の甘酢和え *白菜(茹) 50.0 豆苗(茹) 10.0 砂糖 3.0 食塩 0.2 食酢 4.0	1.0kg 0.3kg 45.0g 0.0kg 60.0g
デザート(パイ) 牛乳 50.0 デザート(パイ) 50.0	1.3本 0.3本	浸し (梅)プロッコリー(茹) 50.0 醤油: 2cc 2.0	0.1kg 2.0cc	じゃが芋のかか煮 じゃがいも(男爵) 50.0 玉葱 10.0 人参 10.0 かつお節 1.0 砂糖 5.0g 醤油 2.0 20.0cc	0.3kg 0.1kg 0.1kg 5.0g 10.0g 20.0cc	じゃーまんポテト風 じゃがいも(メークイン) 50.0 玉葱 10.0 赤ピーマン 10.0 ピーマン 10.0 パタニー 2.0 味の素コンソメ 1.2 食塩 0.2	0.8kg 0.2kg 0.2kg 0.2kg 30.0g 1.2 0.0kg
添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ 7.0	5.0袋	デザート(パイ) 牛乳 50.0 デザート(パイ) 50.0	0.3本 0.1本	全粥 全粥 350.0	1.8kg	コンポート リんご: 1/4 65.0 砂糖 10.0 粉あめ 10.0	3.8個 150.0g 0.2kg
全粥ゼリー 全粥 200.0 スベラカーゼ 2.0	1.0kg 10.0g	添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ 7.0	1.0袋	全粥 全粥 350.0	1.8kg	飯 めし 200.0	3.0kg
5分粥 5分粥 200.0	0.2kg	5分粥(200g) 5分粥 200.0	0.2kg	食種名 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g
食種名 清湯食 A 0.0 清湯食 A Na 0.0	0.0g 0.0g	食種名 清湯食 A 0.0 清湯食 A Na 0.0	0.0g 0.0g	食種名 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0 添(ゆずみそ) 0.0	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g

令和 1年 8月 1日 (木)

献 立 表

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		イネルギー-Na制限極きざみ	
予定人数 9人	予定人数 9人	予定人数 30人	予定人数 1人	予定人数 3人	予定人数 1人	予定人数 3人	予定人数 2人	予定人数 2人	予定人数 2人
エネルギー-Na制限 タ ハンバーガー 牛もも：ひきにく80 0.8kg 玉葱 30.0 0.3kg もやし 20.0 0.2kg パン粉 3.0 27.0g 卵：1/10 5.0 0.9個 スキムミルク 3.0 27.0g 牛乳 5.0 0.3本 食塩：0.5g 4.5g こしよう 0.0 0.0g ケチャップ：6g 6.0 0.1kg ソース：2cc 2.0 0.1kg カラーピーマン 20.0 0.3kg オクラの梅肉和え オクラ 50.0 0.6kg ジャネフ梅：5g 5.0 45.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	ハンバーガー 牛もも：ひきにく80 80.0 2.4kg 玉葱 30.0 0.9kg もやし 20.0 0.7kg パン粉 3.0 30.0g 卵：1/10 5.0 0.9個 スキムミルク 3.0 30.0g 牛乳 5.0 0.8本 食塩：0.5g 15.0g こしよう 0.0 0.0g ケチャップ：6g 6.0 0.2kg ソース：2cc 2.0 0.1kg カラーピーマン 20.0 0.7kg オクラの梅肉和え オクラ 50.0 1.8kg ジャネフ梅：5g 5.0 150.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.1kg	ハンバーガー 牛もも：ひきにく80 30.0 玉葱 20.0 もやし 15.0 パン粉 4.0 卵：1/10 5.0 スキムミルク 2.0 牛乳 1.0 食塩：5cc 5.0 だしわり醤油：1cc 2.0 鶏団子の中華煮：2個 鶏もも挽肉 30.0 豆腐 20.0 玉葱 15.0 パン粉 4.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0	鶏団子の中華煮：2個 鶏もも挽肉 30.0 豆腐 20.0 玉葱 15.0 パン粉 4.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも挽肉 45.0 豆腐 30.0 玉葱 30.0 パン粉 8.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも挽肉 45.0 豆腐 30.0 玉葱 30.0 パン粉 8.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも挽肉 45.0 豆腐 30.0 玉葱 30.0 パン粉 8.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも挽肉 45.0 豆腐 30.0 玉葱 30.0 パン粉 8.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも挽肉 45.0 豆腐 30.0 玉葱 30.0 パン粉 8.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも挽肉 45.0 豆腐 30.0 玉葱 30.0 パン粉 8.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 醤油：5cc 5.0 でん粉 2.0
炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 30.0 0.3kg 人参 20.0 0.2kg かつお えんどう 12.0 0.1kg 砂糖：2g 2.0 18.0g 醤油：5cc 5.0 45.0cc 果物 すいか 100.0 0.4個	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 30.0 0.3kg 人参 20.0 0.2kg かつお えんどう 12.0 0.1kg 砂糖：2g 2.0 18.0g 醤油：5cc 5.0 45.0cc 果物 すいか 100.0 0.4個	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 1.0本	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 1.0本	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 0.2個	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 0.2個	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 0.2個	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 0.2個	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 0.2個	炊き合わせ 筍 水蒸缶詰 60.0 4.0kg 人参 20.0 0.7kg かつお えんどう 12.0 0.4kg 砂糖：2g 2.0 60.0g 醤油：5cc 5.0 150.0cc 果汁 クリコ幼児りんご 100.0 0.2個
200g めし 食種名 妊娠中毒症 エネルギー-Na(1760~) エネルギー-Na(1760~) 0.0 0.0g	200g めし 食種名 妊娠中毒症 エネルギー-Na(1680) エネルギー-Na軟菜 エネルギー-Naきざみ 高脂血症 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 12.0kg 食種名 妊娠中毒症 軟菜 エネルギー-Na(1680) エネルギー-Na軟菜 エネルギー-Naきざみ 高脂血症 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 12.0kg 食種名 妊娠中毒症 軟菜 エネルギー-Na(1680) エネルギー-Na軟菜 エネルギー-Naきざみ 高脂血症 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 1.2kg 食種名 幼肌 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜炎食極きざみ 潰瘍食B Na 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 1.2kg 食種名 幼肌 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜炎食極きざみ 潰瘍食B Na 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 1.2kg 食種名 幼肌 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜炎食極きざみ 潰瘍食B Na 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 1.2kg 食種名 幼肌 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜炎食極きざみ 潰瘍食B Na 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 1.2kg 食種名 幼肌 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜炎食極きざみ 潰瘍食B Na 0.0 0.0g	全粥N (400g) 全粥 400.0 1.2kg 食種名 幼肌 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜炎食極きざみ 潰瘍食B Na 0.0 0.0g

