

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

常食	軟食	極きざみ 全日	移行食	えん下2食 全日
朝	朝	朝	朝	朝
味噌汁 えのき茸 12.0 1.1kg 白菜(kg) 20.0 1.8kg みそ: 8g 8.0 576.0g 混合だし 120.0 8,640.0g	味噌汁 えのき茸 12.0 0.3kg 白菜(kg) 20.0 0.5kg みそ: 8g 8.0 144.0g 混合だし 120.0 2,160.0g	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.9丁 三つ葉 1.0 0.1kg みそ: 8g 8.0 96.0g 混合だし 120.0 1,440.0g	やわらかカップ やわらかカップ(カニ) 80.0 12.0個	やわらかカップ やわらかカップ(カニ) 80.0 6.0個
ほうれん草のピーナッツ和え 法連草 50.0 3.6kg 粉末ピーナッツ 2.0 144.0g 醤油 2.0 0.2kg	ほうれん草のピーナッツ和え 法連草 50.0 0.9kg 粉末ピーナッツ 2.0 36.0g 醤油 2.0 0.1kg	(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 12.0ヶ	(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 12.0ヶ	(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 6.0ヶ
いこみ高野豆腐(卵) いこみこうや卵 2/6 60.0 24.0個	いこみ高野豆腐(卵) いこみこうや卵 2/6 60.0 6.0個	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 0.1kg	アップルソース: 70 アップルソース 70.0 840.0g	アップルソース: 70 アップルソース 70.0 420.0g
焼き海苔 焼き海苔 2.0 72.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 18.0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 12.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 6.0袋
牛乳 (朝用)牛乳 200.0 72.0本	牛乳 (朝用)牛乳 200.0 18.0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 12.0個	ブラマン ブラマン 60.0 6.0個
飯 めし 200.0 14.4kg	全粥 全粥 350.0 6.3kg	牛乳 (朝用)牛乳 200.0 12.0本	全粥(300g) 全粥 300.0 3.6kg	全粥(300g) 全粥 300.0 1.8kg
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 軟菜 0.0 0.0g きざみ 0.0 0.0g 潰瘍食C 0.0 0.0g	全粥(300g) 全粥 300.0 3.6kg		
		食種名 潰瘍食B 0.0 0.0g 極きざみ 0.0 0.0g		

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

えんげ1食 全日			潰瘍食 A			臓脂肪 20~25g			加熱			パン食A		
朝			朝			朝			朝			朝		
やわらかカップ やわらかカップ(カニ) 80.0 4.0個			味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.1T 焼酎 3.0 3.0g みそ 8.0 8.0g 混合だし 120.0 120.0g			味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 0.0T 三つ葉 1.0 0.0kg みそ: 8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g			味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 1.1T 三つ葉 1.0 0.1kg みそ: 8g 8.0 112.0g 昆布だし 120.0 1,680.0g			ロールパン2個*りんごジャム バターロール2個 80.0 0.0袋 ミネマリン 8.0 0.0個 りんごジャム 15.0 0.0個		
(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 4.0ヶ			(大)卵豆腐 卵豆腐 大 80.0 1.0ヶ			ほうれん草の浸し 法蓮草 50.0 0.0kg 醤油 2.0 0.0kg			ほうれん草のピーナッツ和え 法蓮草(茹) 50.0 0.7kg 粉末ピーナッツ 2.0 28.0g 醤油 2.0 0.1kg			彩りサラダ レタス(kg) 30.0 0.0kg ブロッコリースプラウ 5.0 0.0g アルファルファ 5.0 0.0kg トマト: 1/6 20.0 0.0個 ホワイトアスパラ缶: 40.0 0.0本		
ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 4.0袋			アップルソース: 70 アップルソース 70.0 70.0g			野菜の旨煮 冷凍さといも 3個 60.0 0.0個 人参 10.0 0.0kg 砂糖 3.0 0.0g 醤油 5.0 0.0kg			含め煮 高野豆腐: 1/2 10.0 7.0枚 昆布だし 0.0 0.0g 砂糖 2.0 28.0g 醤油 4.0 0.1kg			ノオレ青じそドレ ノオレ減塩青じそ: 1袋 10.0 0.0袋		
ブラマン ブラマン 60.0 4.0個			ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 1.0袋			ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 0.0袋			添(のり佃) のり佃煮(個) 7.0 12.3個			コンソメスープ キャベツ(kg) 25.0 0.0kg クノール味コンソメ 2.6 0.0袋		
全粥ゼリー 全粥 200.0 0.8kg スベラカーゼ 2.0 8.0g			ブラマン ブラマン 60.0 1.0個			果物 黄桃缶: 1/2 60.0 0.0缶			牛乳 (朝用)牛乳 200.0 14.0本			目玉焼き 卵1ヶ 50.0 0.0kg サラダ油 3.0 0.0kg ケチャップ(1食用) 8.0 0.0本		
			牛乳 ラクターゼ牛乳 200.0 1.0本			全粥 全粥 350.0 0.0kg			飯 めし 200.0 2.8kg			牛乳 (朝用)牛乳 200.0 0.0本		
			5分粥(200g) 五分粥 200.0 0.2kg			食種名 臓脂肪 20~25g 0.0 0.0g 臓脂肪 20g 0.0 0.0g 臓脂肪 10g 0.0 0.0g 臓脂肪極ざみ 0.0 0.0g			食種名 加熱 0.0 0.0g 加熱軟菜 0.0 0.0g			食種名 常食 0.0 0.0g 自費食 0.0 0.0g 軟食 0.0 0.0g 幼児 0.0 0.0g 幼児 軟菜 0.0 0.0g 学童 0.0 0.0g 心臓 0.0 0.0g 高血圧 0.0 0.0g 高血圧 軟菜 0.0 0.0g		
			食種名 潰瘍食A 0.0 0.0g 潰瘍食A Na 0.0 0.0g											

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

パン食B					
朝					
食パン*ジャムバター					
食パン:100g~110g3枚	100.0	0.0袋			
ミネマリン	8.0	0.0個			
りんごジャム	15.0	0.0個			
ソテー					
むきえび	20.0	0.0kg			
ｽｯﾌﾟ えんどう(茹)	40.0	0.0kg			
サラダ油	4.0	0.0kg			
醤油	1.0	0.0kg			
ヤクルト					
ヤクルト	65.0	0.0本			
果物					
黄桃缶:1/2	60.0	0.0缶			
食種名					
慢性腎臓病食(低K)	0.0	0.0g			
血液透析食	0.0	0.0g			
糖腎食(低K)	0.0	0.0g			

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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	朝	朝	朝	朝
<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん 30.0 0.1kg 人参 10.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん 30.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん 30.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん 30.0 0.0kg 人参 10.0 0.0kg むきえび 10.0 0.0kg マヨネーズ6g 6.0 0.0kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん(茹) 30.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg
<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 0.3kg 砂糖:1g 1.0 3.0g 醤油:3cc 3.0 0.0kg	<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 0.6kg 砂糖:1g 1.0 6.0g 醤油:3cc 3.0 0.1kg	<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 0.4kg 砂糖:1g 1.0 4.0g 醤油:3cc 3.0 0.1kg	<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 0.0kg 砂糖:1g 1.0 0.0g 醤油:3cc 3.0 0.0kg	<b>青菜の旨煮</b> *青菜(茹) 70.0 0.3kg 砂糖 1.0 3.0g 醤油:3cc 3.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.1kg
<b>味噌汁</b> えのき茸 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.1kg みそ:8g 8.0 24.0g 混合だし 120.0 360.0g	<b>味噌汁</b> えのき茸 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.2kg みそ:8g 8.0 48.0g 混合だし 120.0 720.0g	<b>味噌汁</b> えのき茸 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.1kg みそ:8g 8.0 32.0g 混合だし 120.0 480.0g	<b>味噌汁</b> えのき茸 12.0 0.0kg 白菜(kg) 20.0 0.0kg みそ:8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>味噌汁</b> *白菜(茹) 20.0 0.1kg みそ:8g 8.0 24.0g 混合だし 120.0 360.0g
<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 3.0袋	<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 6.0袋	<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 4.0袋	<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 0.0袋	<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 3.0袋
<b>200g</b> めし 200.0 0.6kg	<b>200g</b> めし 200.0 1.2kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 1.6kg	<b>180g</b> めし 180.0 0.0kg	<b>200g</b> めし 200.0 0.6kg
<b>ヤクルト</b> ヤクルト 65.0 3.0本	<b>牛乳</b> (朝用)牛乳 200.0 6.0本	<b>牛乳</b> (朝用)牛乳 200.0 4.0本	<b>食種名</b> 高血圧 0.0 0.0g	<b>ヤクルト</b> ヤクルト 65.0 3.0本
<b>食種名</b> 慢性腎臓病食 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 高血圧 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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		<b>食種名</b> 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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	朝	朝	朝	朝
<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん(茹) 30.0 0.0kg 人参(茹) 10.0 0.0kg むきえび 10.0 0.0kg マヨネーズ6g 6.0 0.0kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん(茹) 30.0 0.3kg 人参(茹) 10.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん(茹) 30.0 0.0kg 人参(茹) 10.0 0.0kg むきえび 10.0 0.0kg マヨネーズ6g 6.0 0.0kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん(茹) 30.0 0.0kg 人参(茹) 10.0 0.0kg むきえび 10.0 0.0kg マヨネーズ6g 6.0 0.0kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん 30.0 0.1kg 人参 10.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg
<b>青菜の旨煮</b> *青菜(茹) 70.0 0.0kg 砂糖 1.0 0.0g 醤油:3cc 3.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.0kg	<b>青菜の旨煮</b> *青菜(茹) 70.0 0.7kg 砂糖 1.0 7.0g 醤油:3cc 3.0 0.1kg 粉あめ 5.0 0.1kg	<b>青菜の旨煮</b> *青菜(茹) 70.0 0.0kg 砂糖 1.0 0.0g 醤油:3cc 3.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.0kg	<b>青菜の旨煮</b> *青菜(茹) 70.0 0.0kg 砂糖 1.0 0.0g 醤油:3cc 3.0 0.0kg	<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 0.2kg 砂糖:1g 1.0 2.0g 醤油:3cc 3.0 0.0kg
<b>味噌汁</b> *白菜(茹) 20.0 0.0kg みそ:8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>ねりうめ</b> ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 7.0袋	<b>ねりうめ</b> ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 0.0袋	<b>味噌汁</b> *白菜(茹) 20.0 0.0kg みそ:8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>味噌汁</b> えのき茸 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.1kg みそ:8g 8.0 16.0g 混合だし 120.0 240.0g
<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 0.0袋	<b>ふりかけ(いわし)</b> いわしふりかけ 2.5 7.0袋	<b>ふりかけ(いわし)</b> いわしふりかけ 2.5 0.0袋	<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 0.0袋	<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 2.0袋
<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.0kg	<b>220g</b> めし 220.0 1.6kg	<b>しぼり粥N(170g)</b> しぼり粥 170.0 0.0kg	<b>200g</b> めし 200.0 0.0kg	<b>200g</b> めし 200.0 0.4kg
<b>ヤクルト</b> ヤクルト 65.0 0.0本	<b>食種名</b> 血液透析食 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 血液透析食軟菜 0.0 0.0g 血液透析食さきみ 0.0 0.0g	<b>ヤクルト</b> ヤクルト 65.0 0.0本	<b>ヤクルト</b> ヤクルト 65.0 2.0本
<b>食種名</b> 慢性腎臓病食(低K)軟菜 0.0 0.0g 慢性腎臓病食(低K)き: 0.0 0.0g			<b>食種名</b> 糖腎食(低K) 0.0 0.0g 糖腎食(低K)② 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 糖腎食 0.0 0.0g 糖腎食② 0.0 0.0g

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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	朝	朝	朝	朝
<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん 30.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg マヨネーズ6g 6.0 0.1kg	<b>いんげんのマヨネーズ和え</b> さやいんげん 30.0 0.6kg 人参 10.0 0.2kg むきえび 10.0 0.2kg マヨネーズ6g 6.0 0.2kg	<b>旨煮</b> 焼麩 5.0 0.0g 砂糖 1.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg	<b>旨煮</b> 焼麩 5.0 0.0g 砂糖 1.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg	<b>旨煮</b> 焼麩 5.0 5.0g 砂糖 1.0 1.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg
<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 0.4kg 砂糖: 1g 1.0 4.0g 醤油: 3cc 3.0 0.1kg	<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 1.7kg 砂糖: 1g 1.0 19.0g 醤油: 3cc 3.0 0.1kg	<b>浸し</b> (極) キャベツ(kg) 50.0 0.0kg だしわり醤油: 4cc 4.0 0.0kg	<b>浸し</b> (極) キャベツ(kg) 50.0 0.0kg だしわり醤油: 4cc 4.0 0.0kg	<b>浸し</b> (極) キャベツ(kg) 50.0 0.1kg だしわり醤油: 4cc 4.0 0.0kg
<b>味噌汁</b> えのき茸 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.1kg みそ: 8g 8.0 32.0g 混合だし 120.0 480.0g	<b>味噌汁</b> えのき茸 12.0 0.3kg 白菜(kg) 20.0 0.5kg みそ: 8g 8.0 152.0g 混合だし 120.0 2,280.0g	<b>味噌汁</b> 豆腐(絹ごし) 30.0 0.0T 三つ葉 1.0 0.0kg みそ: 8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>ふりかけ(いわし)</b> いわしふりかけ 2.5 0.0袋	<b>ふりかけ(いわし)</b> いわしふりかけ 2.5 1.0袋
<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 4.0袋	<b>焼き海苔</b> 焼き海苔 2.0 19.0袋	<b>全粥(200g)</b> 全粥 200.0 0.0kg	<b>味噌汁</b> 豆腐(絹ごし) 30.0 0.0T 三つ葉 1.0 0.0kg みそ: 8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>味噌汁</b> 豆腐(絹ごし) 30.0 0.1T 三つ葉 1.0 0.0kg みそ: 8g 8.0 8.0g 混合だし 120.0 120.0g
<b>200g</b> めし 200.0 0.8kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 7.6kg	<b>(小)卵豆腐</b> 卵豆腐 小 50.0 0.0ヶ	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.0kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.4kg
<b>牛乳</b> (朝用)牛乳 200.0 4.0本	<b>牛乳</b> (朝用)牛乳 200.0 19.0本		<b>アップルソース: 60</b> アップルソース 60.0 0.0g	<b>牛乳</b> (朝用)牛乳 200.0 1.0本
<b>食種名</b> 妊娠中毒症 0.0 0.0g エネルギーNa(1760~) 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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		<b>牛乳</b> (朝用)牛乳 200.0 0.0本	<b>食種名</b> 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
			<b>食種名</b> 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	

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

慢性腎食(低K)極々ミ	血液透析食 極々ミ	低残渣・脂肪 20g	低残渣・脂肪 10g	腎臓 脂肪20~25gNa
朝	朝	朝	朝	朝
<b>旨煮</b> 焼麩 5.0 0.0g 砂糖: 1g 1.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.0kg	<b>旨煮</b> 焼麩 5.0 0.0g 砂糖: 1g 1.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.0kg	<b>蒸し半片</b> 白半片: 1/2 25.0 0.0枚	<b>蒸し半片</b> 白半片: 1/2 25.0 0.0枚	<b>三色サラダ</b> むきえび 10.0 0.0kg さやいんげん 30.0 0.0kg 人参 10.0 0.0kg ノンオイル書しそ 8.0 0.0本
<b>浸し</b> (極)キャベツ(茹) 50.0 0.0kg だしわり醤油: 4cc 4.0 0.0kg	<b>浸し</b> (極)キャベツ(茹) 50.0 0.0kg だしわり醤油: 4cc 4.0 0.0kg	<b>旨煮</b> はるさめ 20.0 0.0束 グリンピース 10.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg	<b>旨煮</b> はるさめ 20.0 0.0束 グリンピース 10.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg	<b>青菜の旨煮</b> 青菜 70.0 0.0kg 砂糖: 1g 1.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg
<b>ふりかけ(いわし)</b> いわしふりかけ 2.5 0.0袋	<b>ねりうめ</b> ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 0.0袋	<b>ねりうめ</b> ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 0.0袋	<b>ねりうめ</b> ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 0.0袋	<b>味噌汁</b> 豆腐(絹ごし) 30.0 0.0丁 三つ葉 1.0 0.0kg みそ: 8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g
<b>味噌汁</b> 豆腐(絹ごし) 30.0 0.0丁 三つ葉 1.0 0.0kg みそ: 8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>ふりかけ(いわし)</b> いわしふりかけ 2.5 0.0袋	<b>味噌汁</b> 焼麩 5.0 0.0g みそ: 8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>味噌汁</b> 焼麩 5.0 0.0g みそ: 8g 8.0 0.0g 混合だし 120.0 0.0g	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/2 60.0 0.0缶
<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.0kg	<b>しぼり粥N(170g)</b> しぼり粥 170.0 0.0kg	<b>飯</b> めし 200.0 0.0kg	<b>飯</b> めし 150.0 0.0kg	<b>全粥N</b> 全粥 400.0 0.0kg
<b>ヤクルト</b> ヤクルト 65.0 0.0本	<b>食種名</b> 血液透析食極きざみ 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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極きざみ 0.0 0.0g		
<b>食種名</b> 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				

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

常食			常食B			軟食			極きざみ 全日			移行食		
昼			昼			昼			昼			昼		
<b>魚のバジルチーズ焼き</b>			<b>ピピンパ</b>			<b>魚のバジルチーズ焼き</b>			<b>海老田麩と野菜</b>			<b>海老田麩と野菜</b>		
魚切身:80g	80.0	60.0切	めし	200.0	2.2kg	魚切身:80g	80.0	25.0切	むきえび	70.0	0.5kg	むきえび	70.0	0.8kg
食塩	0.2	0.1kg	豚肉ももスライス	60.0	0.7kg	食塩	0.2	0.0kg	じゃがいも(マッシュ)	60.0	0.5kg	じゃがいも(マッシュ)	60.0	0.7kg
ミックスチーズ(ピザ)	9.0	540.0g	おろし生姜	2.0	0.1kg	ミックスチーズ(ピザ)	9.0	225.0g	法蓮草(茹)	50.0	0.4kg	法蓮草(茹)	50.0	0.6kg
バジル粉	1.0	15.0本	おろしにんにく	2.0	0.1kg	バジル粉	1.0	6.3本	人参	20.0	0.2kg	人参	20.0	0.3kg
			ごま油	1.0	0.0g				砂糖	1.0	7.0g	砂糖	1.0	11.0g
			もやし	20.0	0.3kg				みりん	2.0	14.0g	みりん	2.0	22.0g
			人参	15.0	0.2kg				醤油	4.0	0.1kg	醤油	4.0	0.1kg
			法蓮草	20.0	0.3kg									
			卵:1/2	25.0	5.5個									
			みそ	12.0	132.0g									
			砂糖	6.0	66.0g									
			サラダ油	5.0	0.1kg									
			豆板醤	3.0	33.0g									
<b>スパゲティサラダ</b>			<b>スパゲティサラダ</b>			<b>スパゲティサラダ</b>			<b>味噌あんかけ</b>			<b>味噌あんかけ</b>		
スパゲティ	15.0	0.9kg	スパゲティ	15.0	0.2kg	スパゲティ	15.0	0.4kg	出し汁	30.0	210.0g	出し汁	30.0	330.0g
胡瓜	15.0	1.0kg	胡瓜	15.0	0.2kg	胡瓜	15.0	0.4kg	白みそ	8.0	0.1kg	白みそ	8.0	0.1kg
食塩	0.1	0.0kg	食塩	0.1	0.0kg	食塩	0.1	0.0kg	砂糖	6.0	42.0g	砂糖	6.0	66.0g
人参	10.0	0.6kg	人参	10.0	0.2kg	人参	10.0	0.3kg	みりん	2.0	14.0g	みりん	2.0	22.0g
玉葱	20.0	1.2kg	玉葱	20.0	0.3kg	玉葱	20.0	0.5kg	醤油	0.2	0.0kg	醤油	0.2	0.0kg
干しぶどう	3.0	0.2kg	干しぶどう	3.0	0.1kg	干しぶどう	3.0	0.1kg	でん粉	2.0	0.1kg	でん粉	2.0	0.1kg
マヨネーズ	10.0	0.6kg	マヨネーズ	10.0	0.2kg	マヨネーズ	10.0	0.3kg						
食塩	0.2	0.1kg	食塩	0.2	0.0kg	食塩	0.2	0.0kg						
こしょう	0.1	6.0g	こしょう	0.1	1.1g	こしょう	0.1	2.5g						
<b>ひじきの煮付け</b>			<b>中華スープ</b>			<b>野菜の炒め煮</b>			<b>吉野煮</b>			<b>吉野煮</b>		
ひじき	5.0	0.3kg	人参	10.0	0.2kg	カリフラワー	50.0	1.3kg	白菜(kg)	90.0	0.8kg	白菜(kg)	90.0	1.3kg
ささがき牛蒡	15.0	0.9kg	チンゲンサイ	20.0	0.4kg	人参	20.0	0.5kg	砂糖	2.0	14.0g	砂糖	2.0	22.0g
油揚げ	10.0	40.0枚	はるさめ	5.0	0.1束	素干しさくらえび	0.5	12.5g	みりん	1.0	7.0g	みりん	1.0	11.0g
人参	10.0	0.6kg	きくらげ	0.5	0.0kg	サラダ油	2.0	0.1kg	醤油	4.0	0.1kg	醤油	4.0	0.1kg
砂糖	3.0	180.0g	顆粒ガラスープ YOUKI	2.0	0.1本	砂糖	3.0	75.0g	でん粉	2.0	0.1kg	でん粉	2.0	0.1kg
醤油	4.0	0.3kg	醤油	2.0	0.1kg	醤油	5.0	0.2kg						
サラダ油	3.0	0.2kg	食塩	0.5	0.0kg									
			いり胡麻	1.0	0.1kg									
<b>飯</b>			<b>果物</b>			<b>全粥</b>			<b>マヨネーズサラダ</b>			<b>マヨネーズサラダ</b>		
めし	200.0	12.0kg	りんご:1/4	65.0	2.8個	全粥	350.0	8.8kg	(極)カリフラワー(茹)	50.0	0.5kg	(極)カリフラワー(茹)	50.0	0.7kg
									マヨネーズ	7.0	0.1kg	出し汁	15.0	165.0g
												マヨネーズ	10.0	0.2kg
												ハイトロミール	0.3	3.3g
<b>食種名</b>						<b>食種名</b>			<b>ヨーグルト</b>			<b>ヨーグルト</b>		
常食	0.0	0.0g				軟食	0.0	0.0g	無脂肪ヨーグルト	75.0	7.0個	無脂肪ヨーグルト	75.0	11.0個
自費食	0.0	0.0g				きざみ	0.0	0.0g						
学童	0.0	0.0g				潰瘍食C	0.0	0.0g						
幼児	0.0	0.0g				幼児 軟食	0.0	0.0g						
検食	0.0	0.0g				肝臓A	0.0	0.0g						
保存食	0.0	0.0g												
									<b>添(輕みそ)</b>			<b>添(輕みそ)</b>		
									シャネフかつおみそ	7.0	7.0袋	シャネフかつおみそ	7.0	11.0袋
									<b>全粥(300g)</b>			<b>全粥(300g)</b>		
									全粥	300.0	2.1kg	全粥	300.0	3.3kg
									<b>食種名</b>					
									潰瘍食B	0.0	0.0g			
									極きざみ	0.0	0.0g			



## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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			昼			昼			昼			昼		
アイオールソフト アイオールソフト1ノ: 73.3 2.4ﾊｯｸ			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 ｽﾊﾞﾗｶｰﾈ(全体量の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 ｽﾊﾞﾗｶｰﾈ(全体量の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 0.0ﾊｯｸ			魚の塩焼き 魚切身: 40g 40.0 0.0切 食塩 0.4 0.0kg			魚のパジルチーズ焼き 魚切身: 80g 80.0 19.0切 食塩 0.2 0.0kg ミックステーズ(ピザ) 9.0 171.0g パジル粉 1.0 4.8本		
味噌あんかけ 出し汁 30.0 210.0g 白みそ 8.0 0.1kg 砂糖 6.0 42.0g みりん 2.0 14.0g 醤油 0.2 0.0kg ハイトロミール 0.6 4.2g			味噌あんかけ 出し汁 30.0 150.0g 白みそ 8.0 0.1kg 砂糖 6.0 30.0g みりん 2.0 10.0g 醤油 0.2 0.0kg ハイトロミール 0.6 3.0g			味噌あんかけ 出し汁 30.0 0.0g 白みそ 8.0 0.0kg 砂糖 6.0 0.0g みりん 2.0 0.0g 醤油 0.2 0.0kg ハイトロミール 0.6 0.0g			スパゲティサラダ スパゲティ 15.0 0.0kg 胡瓜 15.0 0.0kg 食塩 0.1 0.0kg 人参 10.0 0.0kg 玉葱 20.0 0.0kg 干しぶどう 3.0 0.0kg ﾄﾞｲﾂ産減塩ｶﾞﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 10.0 0.0袋			スパゲティサラダ スパゲティ 15.0 0.3kg *胡瓜(茹) 15.0 0.3kg 人参(茹) 10.0 0.2kg 玉葱(茹) 20.0 0.4kg マヨネーズ 10.0 0.2kg 食塩 0.2 0.0kg こしょう 0.1 1.9g		
じゃがいもピュレ じゃがいも(男爵) 60.0 0.5kg 砂糖 2.0 14.0g 醤油 3.0 0.1kg みりん 1.0 7.0g 煮汁 30.0 210.0g			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 ｽﾊﾞﾗｶｰﾈ(全体量の1%) 0.0 0.0kg			じゃがいもピュレ じゃがいも(男爵) 60.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0g 醤油 3.0 0.0kg みりん 1.0 0.0g 煮汁 30.0 0.0g			カリフラワーの旨煮 カリフラワー 50.0 0.0kg 人参 20.0 0.0kg 素干しさくらえび 0.5 0.0g 砂糖 3.0 0.0g 醤油 5.0 0.0kg			ひじきの煮付け ひじき 5.0 0.1kg ささがき牛蒡 15.0 0.3kg 油揚 10.0 12.7枚 人参 10.0 0.2kg 昆布だし 0.0 0.0g 砂糖 3.0 57.0g 醤油 4.0 0.1kg サラダ油 3.0 0.1kg		
あんかけ(かぼちゃ) 南瓜(うらごし) 15.0 0.1kg 出し汁 15.0 105.0g 砂糖 0.5 3.5g みりん 1.0 7.0g 醤油 1.0 0.0kg ハイトロミール 0.6 4.2g			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 0.0kg 出し汁 15.0 0.0g 砂糖 0.5 0.0g みりん 1.0 0.0g 醤油 1.0 0.0kg ハイトロミール 0.6 0.0g			ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 75.0 0.0個			飯 めし 200.0 3.8kg		
マヨネーズサラダﾊﾞｰｽﾄ (極)カリフラワー(茹) 50.0 0.5kg マヨネーズ 7.0 0.1kg ハイトロミール 0.8 5.6g			ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 75.0 5.0個			マヨネーズサラダﾊﾞｰｽﾄ (極)カリフラワー(茹) 50.0 0.0kg マヨネーズ 7.0 0.0kg ハイトロミール 0.8 0.0g			全粥 全粥 350.0 0.0kg			食種名 加熱 0.0 0.0g 加熱軟菜 0.0 0.0g		
ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 75.0 7.0個			全粥ゼリー 全粥 200.0 1.0kg ｽﾍﾞﾗｶｰｻﾞ 2.0 10.0g			ヨーグルト 無脂肪ヨーグルト 75.0 0.0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 7.0袋						添(鯉みそ) ジャネフかつおみそ 7.0 0.0袋								
全粥(300g) 全粥 300.0 2.1kg						5分粥(200g) 五分粥 200.0 0.0kg								
						補食 ヤクルト 65.0 0.0本 マリー1袋 16.2 0.0箱								

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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	昼	昼	昼	昼
<b>魚の照焼き</b> めかじき: 40 40.0 3.0切 みりん 1.0 3.0g 醤油: 1cc 1.0 0.0kg ししとう: 1本 5.0 3.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 80 80.0 5.0切 みりん: 1cc 1.0 5.0g 醤油: 3cc 3.0 0.1kg ししとう: 1本 5.0 5.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 80 80.0 4.0切 みりん: 1cc 1.0 4.0g 醤油: 3cc 3.0 0.1kg ししとう: 1本 5.0 4.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 80 80.0 0.0切 みりん: 1cc 1.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg ししとう: 1本 5.0 0.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 40 40.0 3.0切 みりん 1.0 3.0g 醤油: 1cc 1.0 0.0kg ししとう(茹) 1本 5.0 3.0本
<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 3.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 5.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 4.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 0.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 3.0g でん粉 1.0 0.0kg
<b>かか煮</b> ブロッコリー(kg) 60.0 0.2kg 玉葱 20.0 0.1kg かつお節 0.3 0.9g 砂糖: 1g 1.0 3.0g 醤油: 4cc 4.0 0.1kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(kg) 60.0 0.3kg 玉葱 20.0 0.1kg かつお節 0.3 1.5g 砂糖: 1g 1.0 5.0g 醤油: 4cc 4.0 0.1kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(kg) 60.0 0.3kg 玉葱 20.0 0.1kg かつお節 0.3 1.2g 砂糖: 1g 1.0 4.0g 醤油: 4cc 4.0 0.1kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(kg) 60.0 0.0kg 玉葱 20.0 0.0kg かつお節 0.3 0.0g 砂糖: 1g 1.0 0.0g 醤油: 4cc 4.0 0.0kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(茹) 60.0 0.2kg 玉葱(茹) 20.0 0.1kg かつお節 0.3 0.9g 砂糖: 1g 1.0 3.0g 醤油: 4cc 4.0 0.1kg 粉あめ 5.0 0.1kg
<b>生野菜</b> ベティートマト: 1ケ 10.0 3.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.1kg 胡瓜 10.0 0.1kg カラーピーマン 5.0 0.1kg	<b>生野菜</b> ベティートマト: 1ケ 10.0 5.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.2kg 胡瓜 10.0 0.1kg カラーピーマン 5.0 0.1kg サラダチキン 15.0 0.1kg	<b>生野菜</b> ベティートマト: 1ケ 10.0 4.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.2kg 胡瓜 10.0 0.1kg カラーピーマン 5.0 0.1kg サラダチキン 15.0 0.1kg	<b>生野菜</b> ベティートマト: 1ケ 10.0 0.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.0kg 胡瓜 10.0 0.0kg カラーピーマン 5.0 0.0kg サラダチキン 15.0 0.0kg	<b>シルバーサラダ</b> はるさめ 10.0 0.1束 シーチキン(ノンオイル) 10.0 30.0g * 胡瓜(茹) 10.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.1kg マヨネーズ 10g 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.2 0.0kg
<b>マヨネーズ(小袋)</b> マヨネーズ: 1袋 10.0 3.0袋	<b>マヨネーズ(小袋)</b> マヨネーズ: 1袋 10.0 5.0袋	<b>マヨネーズ(小袋)</b> マヨネーズ: 1袋 10.0 4.0袋	<b>マヨネーズ(小袋)</b> マヨネーズ: 1袋 10.0 0.0袋	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/2 60.0 0.1缶
<b>果物</b> 黄桃缶: 1/2 60.0 0.1缶	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/2 60.0 0.2缶	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/2 60.0 0.2缶	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/2 60.0 0.0缶	<b>200g</b> めし 200.0 0.6kg
<b>200g</b> めし 200.0 0.6kg	<b>200g</b> めし 200.0 1.0kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 1.6kg	<b>180g</b> めし 180.0 0.0kg	<b>食種名</b> 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g
<b>食種名</b> 慢性腎臓病食 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 高血圧 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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	<b>食種名</b> 高血圧 0.0 0.0g	

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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
<b>魚の照焼き</b> めかじき: 40 40.0 1.0切 みりん 1.0 1.0g 醤油: 1cc 1.0 0.0kg ししとう(茹)1本 5.0 1.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 80 80.0 8.0切 みりん 1.0 1.0g 醤油: 3cc 3.0 0.1kg ししとう(茹)1本 5.0 8.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 80 80.0 0.0切 みりん 1.0 1.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg ししとう(茹)1本 5.0 0.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 40 40.0 0.0切 みりん 1.0 1.0g 醤油: 1cc 1.0 0.0kg ししとう(茹)1本 5.0 0.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 40 40.0 2.0切 みりん 1.0 1.0g 醤油: 1cc 1.0 0.0kg ししとう: 1本 5.0 2.0本
<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 1.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 8.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 0.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 0.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 2.0g でん粉 1.0 0.0kg
<b>かか煮</b> ブロッコリー(茹) 60.0 0.1kg 玉葱(茹) 20.0 0.1kg かつお節 0.3 0.3g 砂糖: 1g 1.0 1.0g 醤油: 4cc 4.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.0kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(茹) 60.0 0.5kg 玉葱(茹) 20.0 0.2kg かつお節 0.3 2.4g 砂糖: 1g 1.0 8.0g 醤油: 4cc 4.0 0.1kg 粉あめ 5.0 0.1kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(茹) 60.0 0.0kg 玉葱(茹) 20.0 0.0kg かつお節 0.3 0.0g 砂糖: 1g 1.0 0.0g 醤油: 4cc 4.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.0kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(茹) 60.0 0.0kg 玉葱(茹) 20.0 0.0kg かつお節 0.3 0.0g 砂糖: 1g 1.0 0.0g 醤油: 4cc 4.0 0.0kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(kg) 60.0 0.2kg 玉葱 20.0 0.1kg かつお節 0.3 0.6g 砂糖: 1g 1.0 2.0g 醤油: 4cc 4.0 0.0kg
<b>シルバーサラダ</b> はるさめ 10.0 0.1束 シーチキン(ノンオイル) 10.0 10.0g *胡瓜(茹) 10.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.1kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.2 0.0kg	<b>シルバーサラダ</b> はるさめ 10.0 0.1束 シーチキン(ノンオイル) 10.0 80.0g *胡瓜(茹) 10.0 0.1kg 人参(茹) 10.0 0.1kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.2 0.0kg	<b>シルバーサラダ</b> はるさめ 10.0 0.0束 シーチキン(ノンオイル) 10.0 0.0g *胡瓜(茹) 10.0 0.0kg 人参(茹) 10.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.0kg 食塩: 0.2g 0.2 0.0kg	<b>シルバーサラダ</b> はるさめ 10.0 0.0束 *胡瓜(茹) 10.0 0.0kg 人参(茹) 10.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.0kg 食塩: 0.2g 0.2 0.0kg	<b>生野菜</b> ベティートマト: 1ヶ 10.0 2.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.1kg 胡瓜 10.0 0.1kg カラーピーマン 5.0 0.1kg
<b>果物</b> 黄桃缶: 1/2 60.0 0.1缶	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/4 30.0 0.2缶	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/4 30.0 0.0缶	<b>果物</b> 黄桃缶: 1/4 30.0 0.0缶	<b>ハオイル青じそドレ</b> ノオイル減塩青じそ: 1袋 10.0 2.0袋
<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.4kg	<b>220g</b> めし 220.0 1.8kg	<b>しぼり粥N(170g)</b> しぼり粥 170.0 0.0kg	<b>200g</b> めし 200.0 0.0kg	<b>デザート(梅ゼリー)</b> ジャネフ梅ゼリー 62.0 2.0個
<b>食種名</b> 慢性腎臓病食(低K)軟菜 0.0 0.0g 慢性腎臓病食(低K)き: 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 血液透析食 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 血液透析食軟菜 0.0 0.0g 血液透析食きざみ 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 糖腎食(低K) 0.0 0.0g 糖腎食(低K)② 0.0 0.0g	<b>200g</b> めし 200.0 0.4kg
				<b>食種名</b> 糖腎食 0.0 0.0g 糖腎食② 0.0 0.0g

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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
<b>魚の照焼き</b> めかじき: 80 80.0 3.0切 みりん: 1cc 1.0 3.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg ししとう: 1本 5.0 3.0本	<b>魚の照焼き</b> めかじき: 80 80.0 19.0切 みりん: 1cc 1.0 19.0g 醤油: 3cc 3.0 0.1kg ししとう: 1本 5.0 19.0本	<b>魚田麩(素焼)</b> めかじき: 40 40.0 0.0切	<b>魚田麩(素焼)</b> めかじき: 80 80.0 0.0切	<b>魚田麩(素焼)</b> めかじき: 80 80.0 1.0切
<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 3.0g でん粉 1.0 0.0kg	<b>しょうゆあんかけ</b> 醤油: 1cc 1.0 0.1kg みりん 1.0 19.0g でん粉 1.0 0.1kg	<b>タレ</b> ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 0.0kg	<b>タレ</b> ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 0.0kg	<b>タレ</b> ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 0.0kg
<b>かか煮</b> ブロッコリー(kg) 60.0 0.2kg 玉葱 20.0 0.1kg かつお節 0.3 0.9g 砂糖: 1g 1.0 3.0g 醤油: 4cc 4.0 0.1kg	<b>かか煮</b> ブロッコリー(kg) 60.0 1.2kg 玉葱 20.0 0.4kg かつお節 0.3 5.7g 砂糖: 1g 1.0 19.0g 醤油: 4cc 4.0 0.1kg	<b>旨煮</b> 茄子 80.0 0.0kg 醤油: 4cc 4.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0g	<b>旨煮</b> 茄子 80.0 0.0kg 醤油: 4cc 4.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0g	<b>旨煮</b> 茄子 80.0 0.1kg 醤油: 4cc 4.0 0.0kg 砂糖 2.0 2.0g
<b>生野菜</b> ベティートマト: 1ケ 10.0 3.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.1kg 胡瓜 10.0 0.1kg カラーピーマン 5.0 0.1kg サラダチキン 15.0 0.1kg	<b>生野菜</b> ベティートマト: 1ケ 10.0 19.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.7kg 胡瓜 10.0 0.2kg カラーピーマン 5.0 0.2kg サラダチキン 15.0 0.3kg	<b>旨煮マッシュ</b> じゃがいも(男爵) 60.0 0.0kg 砂糖 4.0 0.0g 醤油: 5cc 5.0 0.0kg	<b>拌三絲風</b> はるさめ 10.0 0.0束 人参 10.0 0.0kg 卵: 1/2 25.0 0.0個 サラダ油 2.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.0kg	<b>拌三絲風</b> はるさめ 10.0 0.1束 人参 10.0 0.1kg むきえび 20.0 0.1kg 卵: 1/2 25.0 0.5個 サラダ油 2.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.1kg
<b>ハオレ青じそドレ</b> ハオレ減塩青じそ: 1袋 10.0 3.0袋	<b>ハオレ青じそドレ</b> ハオレ減塩青じそ: 1袋 10.0 19.0袋	<b>アップルソース: 60</b> アップルソース 60.0 0.0g	<b>黄桃うらごし: 70</b> 黄桃(うらごし) 70.0 0.0g	<b>デザート(梅ゼリー)</b> ジャネフ梅ゼリー 62.0 1.0個
<b>デザート(梅ゼリー)</b> ジャネフ梅ゼリー 62.0 3.0個	<b>デザート(梅ゼリー)</b> ジャネフ梅ゼリー 62.0 19.0個	<b>全粥(200g)</b> 全粥 200.0 0.0kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.0kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.4kg
<b>200g</b> めし 200.0 0.6kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 7.6kg		<b>食種名</b> 幼児 極きざみ 0.0 0.0g 高血圧極きざみ 0.0 0.0g 心臓極きざみ 0.0 0.0g 腹膜透析食極きざみ 0.0 0.0g 潰瘍食B Na 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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
<b>食種名</b> 妊娠中毒症 0.0 0.0g エネルギーNa(1760~) 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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

令和 4年 7月 1日 (金)

慢性腎食(低K)極特ミ	血液透析食 極特ミ	低残渣・脂肪 20g	低残渣・脂肪 10g	脾臓 脂肪20~25gNa
<b>昼</b>	<b>昼</b>	<b>昼</b>	<b>昼</b>	<b>昼</b>
魚田麩(素焼) めかじき: 40 40.0 0.0切	魚田麩(素焼) めかじき: 80 80.0 0.0切	素焼き めかじき: 60g 60.0 0.0切	素焼き めかじき: 30 30.0 0.0切	魚の照焼き めかじき: 60g 60.0 0.0切 みりん: 1cc 1.0 0.0g 醤油: 3cc 3.0 0.0kg ししとう: 1本 5.0 0.0本
タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 0.0kg	タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 0.0kg	タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 0.0kg	タレ ケチャップ: 6g 6.0 0.0kg 醤油: 2cc 2.0 0.0kg	しょうゆあんかけ 醤油: 1cc 1.0 0.0kg みりん 1.0 0.0g でん粉 1.0 0.0kg
旨煮 茄子(茹) 80.0 0.0kg 醤油: 4cc 4.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0g 粉あめ 5.0 0.0kg	旨煮 茄子(茹) 80.0 0.0kg 醤油: 4cc 4.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0g 粉あめ 5.0 0.0kg	スパゲティーステー風 スパゲティ: 15g 15.0 0.0kg サラダチキン20 20.0 0.0kg 食塩: 0.3g 0.3 0.0kg	スパゲティーステー風 スパゲティ: 15g 15.0 0.0kg サラダチキン20 20.0 0.0kg 食塩: 0.3g 0.3 0.0kg	かか煮 ブロッコリー(kg) 60.0 0.0kg 玉葱 20.0 0.0kg かつお節 0.3 0.0g 砂糖: 1g 1.0 0.0g 醤油: 4cc 4.0 0.0kg
拌三絲風 はるさめ 10.0 0.0束 人参(茹) 10.0 0.0kg 卵: 1/2 25.0 0.0個 サラダ油 2.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.0kg	拌三絲風 はるさめ 10.0 0.0束 人参(茹) 10.0 0.0kg むきえび 20.0 0.0kg 卵: 1/2 25.0 0.0個 サラダ油 2.0 0.0kg マヨネーズ10g 10.0 0.0kg	黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし) 30.0 0.0g	黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし) 30.0 0.0g	生野菜 ベティートマト: 1ヶ 10.0 0.0個 キャベツ(kg) 30.0 0.0kg 胡瓜 10.0 0.0kg カラピーマン 5.0 0.0kg
黄桃うらごし: 70 黄桃(うらごし) 70.0 0.0g	黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし) 30.0 0.0g	飯 めし 200.0 0.0kg	飯 めし 150.0 0.0kg	ハオム青じそドレ ハオム減塩青じそ: 1袋 10.0 0.0袋
全粥N(400g) 全粥 400.0 0.0kg	しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0 0.0kg	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 <sup>+</sup> 0.0 0.0g 低残渣脂肪20g極き: 0.0 0.0g		果物 黄桃缶: 1/2 60.0 0.0缶
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	食種名 血液透析食極きざみ 0.0 0.0g			全粥N 全粥 400.0 0.0kg

## 献 立 表

令和 4年 7月 1日 (金)

常食			軟食			極きざみ 全日			移行食			えん下2食 全日		
タ			タ			タ			タ			タ		
<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグペースト</b>		
合挽	80.0	6.0kg	鶏 ひき肉	80.0	2.1kg	鶏 ひき肉	30.0	0.3kg	鶏 ひき肉	30.0	0.4kg	鶏 ひき肉	30.0	0.3kg
食塩	0.6	0.1kg	食塩	0.6	0.1kg	玉葱	20.0	0.2kg	玉葱	20.0	0.3kg	玉葱	20.0	0.2kg
玉葱	35.0	2.6kg	玉葱	35.0	1.0kg	大判半片(g)	25.0	200.0g	大判半片(g)	25.0	275.0g	大判半片(g)	25.0	175.0g
パン粉	5.0	370.0g	パン粉	5.0	130.0g	パン粉	4.0	32.0g	パン粉	4.0	44.0g	パン粉	4.0	28.0g
卵	8.0	0.7kg	牛乳(リットル)	10.0	0.3本	卵: 1/10	5.0	0.8個	卵: 1/10	5.0	1.1個	卵: 1/10	5.0	0.7個
牛乳(リットル)	10.0	0.8本	スキムミルク	3.0	78.0g	食塩	0.2	0.0kg	食塩	0.2	0.0kg	食塩	0.2	0.0kg
スキムミルク	3.0	222.0g	卵	8.0	0.3kg	牛乳	5.0	0.2本	牛乳	5.0	0.3本	牛乳	5.0	0.2本
												ハイトロミール	0.8	5.6g
<b>卸しソース</b>			<b>卸しソース</b>			<b>トマトソース</b>			<b>トマトソース</b>			<b>トマトソース</b>		
大根(kg)	60.0	5.3kg	大根(kg)	60.0	1.9kg	トマトジュース	30.0	240.0g	トマトジュース	30.0	330.0g	トマトジュース	30.0	210.0g
大葉	0.5	37.0枚	大葉	0.5	13.0枚	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
ポン酢	8.0	592.0ml	ポン酢	8.0	208.0ml	砂糖	1.0	8.0g	砂糖	1.0	11.0g	砂糖	1.0	7.0g
でん粉	2.0	0.2kg	でん粉	2.0	0.1kg	みりん	2.0	16.0g	みりん	2.0	22.0g	みりん	2.0	14.0g
						醤油	1.0	0.0kg	醤油	1.0	0.1kg	醤油	1.0	0.0kg
						ハイトロミール	0.6	4.8g	ハイトロミール	0.6	6.6g	ハイトロミール	0.6	4.2g
<b>白菜の甘酢和え</b>			<b>白菜の甘酢和え</b>			<b>きんとん</b>			<b>きんとん</b>			<b>きんとん</b>		
白菜(kg)	50.0	4.7kg	白菜(kg)	50.0	1.7kg	さつまいも	50.0	0.5kg	さつまいも	50.0	0.7kg	さつまいも	50.0	0.5kg
豆苗	10.0	1.3kg	豆苗	10.0	0.5kg	アップルソース	15.0	120.0g	アップルソース	15.0	165.0g	アップルソース	15.0	105.0g
砂糖	3.0	222.0g	砂糖	3.0	78.0g	砂糖	6.0	48.0g	砂糖	6.0	66.0g	砂糖	6.0	42.0g
食塩	0.2	0.1kg	食塩	0.2	0.0kg									
食酢	4.0	296.0g	食酢	4.0	104.0g									
<b>ジャーマンポテト風</b>			<b>ジャーマンポテト風</b>			<b>浸し</b>			<b>浸しのあんかけ(アロココリ)</b>			<b>浸しペースト</b>		
じゃがいも(マーク)	50.0	3.7kg	じゃがいも(マーク)	50.0	1.3kg	(極)ブロッコリー(茹)	50.0	0.5kg	(極)ブロッコリー(茹)	50.0	0.7kg	(極)ブロッコリー(茹)	50.0	0.5kg
玉葱	15.0	1.2kg	玉葱	15.0	0.4kg	醤油	2.0	0.1kg	醤油	2.0	0.1kg	醤油: 2cc	2.0	0.1kg
ピーマン	10.0	0.9kg	ピーマン	10.0	0.3kg				出し汁	30.0	330.0g	ハイトロミール	0.8	5.6g
バター	2.0	148.0g	バター	2.0	52.0g				醤油	0.5	0.0kg			
クノール味コンソメ	1.2	0.1袋	クノール味コンソメ	1.2	0.1袋				ハイトロミール	0.6	6.6g			
食塩	0.2	0.1kg	食塩	0.2	0.0kg									
<b>飯</b>			<b>全粥</b>			<b>味噌汁</b>			<b>デザートムス(パイン)</b>			<b>デザートムス(パイン)</b>		
めし	200.0	14.8kg	全粥	350.0	9.1kg	豆腐(絹ごし)	30.0	0.6kg	牛乳(リットル)	50.0	0.6本	牛乳(リットル)	50.0	0.4本
						青菜	10.0	0.1kg	デザートムス(パイン)	50.0	0.6本	デザートムス(パイン)	50.0	0.4本
						みそ	15.0	120.0g						
						かつおだし	150.0	1,200.0g						
<b>食種名</b>			<b>食種名</b>			<b>デザートムス(パイン)</b>			<b>添(ゆずみそ)</b>			<b>添(ゆずみそ)</b>		
常食	0.0	0.0g	軟食	0.0	0.0g	牛乳(リットル)	50.0	0.4本	ジャネフゆずみそ	7.0	11.0袋	ジャネフゆずみそ	7.0	7.0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	0.4本						
学童	0.0	0.0g	潰瘍食C	0.0	0.0g									
幼児	0.0	0.0g	幼児 軟食	0.0	0.0g									
検食	0.0	0.0g	肝臓A	0.0	0.0g									
保存食	0.0	0.0g												
						<b>添(ゆずみそ)</b>			<b>全粥(300g)</b>			<b>全粥(300g)</b>		
						ジャネフゆずみそ	7.0	8.0袋	全粥	300.0	3.3kg	全粥	300.0	2.1kg
						<b>全粥(300g)</b>								
						全粥	300.0	2.4kg						
						<b>食種名</b>								
						潰瘍食B	0.0	0.0g						
						極きざみ	0.0	0.0g						

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

えんげ1食 全日			潰瘍食 A			腓臓脂肪 20~25g			加熱		
タ			タ			タ			タ		
<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグペースト</b>			<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>		
鶏 ひき肉	20.0	0.1kg	鶏 ひき肉	30.0	0.0kg	鶏 ひき肉	40.0	0.0kg	合挽	80.0	1.8kg
玉葱	10.0	0.1kg	玉葱	20.0	0.0kg	食塩	0.4	0.0kg	食塩	0.6	0.1kg
大判半片(g)	15.0	75.0g	大判半片(g)	25.0	0.0g	玉葱	20.0	0.0kg	玉葱	35.0	0.8kg
パン粉	3.0	15.0g	パン粉	4.0	0.0g	パン粉	5.0	0.0g	パン粉	5.0	110.0g
卵	3.0	0.1kg	卵: 1/10	5.0	0.0個	牛乳(リットル)	10.0	0.0本	卵	8.0	0.2kg
出し汁(仕上食材の100%)	0.0	0.0g	食塩	0.2	0.0kg	スキムミルク	3.0	0.0g	牛乳(リットル)	10.0	0.3本
スパカージェ(全体量の1%)	0.0	0.0kg	牛乳	5.0	0.0本	卵	8.0	0.0kg	スキムミルク	3.0	66.0g
			ハイトロミール	0.8	0.0g						
<b>トマトソース</b>			<b>トマトソース</b>			<b>卸しソース</b>			<b>卸しソース</b>		
トマトジュース	30.0	150.0g	トマトジュース	30.0	0.0g	大根(kg)	60.0	0.0kg	大根(kg)	60.0	1.6kg
ケチャップ	3.0	0.1kg	ケチャップ	3.0	0.0kg	大葉	0.5	0.0枚	大葉	0.5	11.0枚
砂糖	1.0	5.0g	砂糖	1.0	0.0g	ポン酢	8.0	0.0ml	醤油	4.0	0.1kg
みりん	2.0	10.0g	みりん	2.0	0.0g	でん粉	2.0	0.0kg	でん粉	2.0	0.1kg
醤油	1.0	0.0kg	醤油	1.0	0.0kg						
ハイトロミール	0.6	3.0g	ハイトロミール	0.6	0.0g						
<b>きんとん</b>			<b>きんとん</b>			<b>白菜の甘酢和え</b>			<b>白菜の甘酢和え</b>		
さつまいも	30.0	0.2kg	さつまいも	50.0	0.0kg	白菜(kg)	50.0	0.0kg	*白菜(茹)	50.0	1.4kg
アップルソース	10.0	50.0g	アップルソース	15.0	0.0g	豆苗	10.0	0.0kg	豆苗(茹)	10.0	0.4kg
砂糖	4.0	20.0g	砂糖	6.0	0.0g	砂糖	3.0	0.0g	砂糖	3.0	66.0g
煮汁(食材の100%)	0.0	0.0g				食塩	0.2	0.0kg	食塩	0.2	0.0kg
スパカージェ(全体量の1%)	0.0	0.0kg				食酢	4.0	0.0g	食酢	4.0	88.0g
<b>デザートムス(パイン)</b>			<b>浸しペースト</b>			<b>じゃが芋のかか煮</b>			<b>ジャーマンポテト風</b>		
牛乳(リットル)	50.0	0.3本	(極)プロッコリー(茹)	50.0	0.0kg	じゃがいも(男爵)	50.0	0.0kg	じゃがいも(メークイン)	50.0	1.1kg
デザートムス(パイン)	50.0	0.3本	醤油: 2cc	2.0	0.0kg	玉葱	10.0	0.0kg	玉葱	15.0	0.4kg
			ハイトロミール	0.8	0.0g	人参	10.0	0.0kg	ピーマン	10.0	0.3kg
						かつお節	1.0	0.0g	バター	2.0	44.0g
						砂糖	2.0	0.0g	クノール味コンソメ	1.2	0.1袋
						醤油	4.0	0.0kg	食塩	0.2	0.0kg
<b>添(ゆずみそ)</b>			<b>デザートムス(パイン)</b>			<b>全粥</b>			<b>飯</b>		
ジャネフゆずみそ	7.0	5.0袋	牛乳(リットル)	50.0	0.0本	全粥	350.0	0.0kg	めし	200.0	4.4kg
			デザートムス(パイン)	50.0	0.0本						
<b>全粥ゼリー</b>			<b>添(ゆずみそ)</b>			<b>食種名</b>			<b>食種名</b>		
全粥	200.0	1.0kg	ジャネフゆずみそ	7.0	0.0袋	腓臓脂肪 20~25g	0.0	0.0g	加熱	0.0	0.0g
スベラカーゼ	2.0	10.0g				腓臓 脂肪 20g	0.0	0.0g	加熱軟菜	0.0	0.0g
						腓臓 脂肪 10g	0.0	0.0g			
						腓臓極きざみ	0.0	0.0g			
			<b>5分粥(200g)</b>								
			五分粥	200.0	0.0kg						
			<b>補食</b>								
			無脂肪ヨーグルト	75.0	0.0個						

## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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)
タ	タ	タ	タ	タ
<b>ハンバーグ</b> 牛もも：ひきにく 40 40.0 0.2kg 玉葱 20.0 0.1kg もやし 20.0 0.1kg パン粉 3.0 9.0g 卵：1/10 5.0 0.3個 牛乳 5.0 0.1本 食塩：0.5g 0.5 0.0kg こしょう 0.0 0.0g ケチャップ：6g 6.0 0.1kg ソース：2cc 2.0 6.0g カラーピーマン 20.0 0.1kg	<b>ハンバーグ</b> 牛もも：ひきにく 60 60.0 0.3kg 玉葱 30.0 0.2kg もやし 20.0 0.1kg パン粉 3.0 15.0g 卵：1/10 5.0 0.5個 牛乳 5.0 0.2本 食塩：0.5g 0.5 0.0kg こしょう 0.0 0.0g ケチャップ：6g 6.0 0.1kg ソース：2cc 2.0 10.0g カラーピーマン 20.0 0.2kg	<b>ハンバーグ</b> 牛もも：ひきにく 60 60.0 0.3kg 玉葱 30.0 0.2kg もやし 20.0 0.1kg パン粉 3.0 12.0g 卵：1/10 5.0 0.4個 牛乳 5.0 0.1本 食塩：0.5g 0.5 0.0kg こしょう 0.0 0.0g ケチャップ：6g 6.0 0.1kg ソース：2cc 2.0 8.0g カラーピーマン 20.0 0.1kg	<b>ハンバーグ</b> 牛もも：ひきにく 60 60.0 0.0kg 玉葱 30.0 0.0kg もやし 20.0 0.0kg パン粉 3.0 0.0g 卵：1/10 5.0 0.0個 牛乳 5.0 0.0本 食塩：0.5g 0.5 0.0kg こしょう 0.0 0.0g ケチャップ：6g 6.0 0.0kg ソース：2cc 2.0 0.0g カラーピーマン 20.0 0.0kg	<b>ハンバーグ</b> 牛もも：ひきにく 60 60.0 0.2kg もやし 20.0 0.1kg 玉葱(茹) 30.0 0.1kg パン粉 3.0 9.0g 卵：1/10 5.0 0.3個 牛乳 5.0 0.1本 こしょう 0.0 0.0g 食塩：0.5g 0.5 0.0kg ケチャップ：6g 6.0 0.1kg ソース：2cc 2.0 6.0g カラーピーマン(茹) 20.0 0.1kg
<b>オクラの梅肉和え</b> オクラ 50.0 0.2kg ジャネフ練梅：5g 5.0 15.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>オクラの梅肉和え</b> オクラ 50.0 0.3kg ジャネフ練梅：5g 5.0 25.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>オクラの梅肉和え</b> オクラ 50.0 0.3kg ジャネフ練梅：5g 5.0 20.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>オクラの梅肉和え</b> オクラ 50.0 0.0kg ジャネフ練梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>オクラの梅肉和え</b> *オクラ(茹) 50.0 0.2kg ジャネフ練梅：5g 5.0 15.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg マクトンオイル 5.0 15.0g
<b>炊き合わせ</b> 筍 水煮缶詰 40.0 0.2kg 人参 20.0 0.1kg スナップえんどう 12.0 0.1kg 砂糖：2g 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.1kg	<b>炊き合わせ</b> 筍 水煮缶詰 40.0 0.2kg 人参 20.0 0.1kg スナップえんどう 12.0 0.1kg 砂糖：2g 2.0 0.1kg 醤油：5cc 5.0 0.1kg	<b>炊き合わせ</b> 大根(kg) 60.0 0.3kg 人参 20.0 0.1kg スナップえんどう 12.0 0.1kg 砂糖：2g 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.1kg	<b>炊き合わせ</b> 筍 水煮缶詰 40.0 0.0kg 人参 20.0 0.0kg スナップえんどう 12.0 0.0kg 砂糖：2g 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.0kg	<b>炊き合わせ</b> 筍 水煮缶詰 40.0 0.2kg 人参(茹) 20.0 0.1kg スナップえんどう(茹) 12.0 0.1kg 砂糖 2.0 6.0g 醤油：5cc 5.0 0.1kg 粉あめ 5.0 0.1kg
<b>果物</b> りんご：1/4 65.0 0.8個	<b>果物</b> りんご：1/4 65.0 1.3個	<b>果物</b> りんご：1/4 65.0 1.0個	<b>果物</b> りんご：1/4 65.0 0.0個	<b>果物</b> みかん 缶詰 30.0 90.0g
<b>200g</b> めし 200.0 0.6kg	<b>200g</b> めし 200.0 1.0kg	<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 1.6kg	<b>180g</b> めし 180.0 0.0kg	<b>200g</b> めし 200.0 0.6kg
<b>食種名</b> 慢性腎臓病食 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 高血圧 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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	<b>食種名</b> 高血圧 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g



## 献立表

令和 4年 7月 1日 (金)

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		
タ			タ			タ			タ			タ		
<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>			<b>ハンバーグ</b>		
牛もも：ひきにく60	60.0	0.1kg	牛もも：ひきにく80	80.0	0.8kg	牛もも：ひきにく80	80.0	0.0kg	牛もも：ひきにく60	60.0	0.0kg	牛もも：ひきにく40	40.0	0.1kg
もやし	20.0	0.1kg	もやし	20.0	0.2kg	もやし	20.0	0.0kg	もやし	20.0	0.0kg	玉葱	20.0	0.1kg
玉葱(茹)	30.0	0.1kg	玉葱(茹)	30.0	0.3kg	玉葱(茹)	30.0	0.0kg	玉葱(茹)	30.0	0.0kg	もやし	20.0	0.1kg
パン粉	3.0	3.0g	パン粉	3.0	30.0g	パン粉	3.0	0.0g	パン粉	3.0	0.0g	パン粉	3.0	6.0g
卵：1/10	5.0	0.1個	卵：1/10	5.0	1.0個	卵：1/10	5.0	0.0個	卵：1/10	5.0	0.0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	0.0本	牛乳	5.0	0.0本	牛乳	5.0	0.1本
こしょう	0.0	0.0g	こしょう	0.0	0.0g	こしょう	0.0	0.0g	こしょう	0.0	0.0g	食塩：0.5g	0.5	0.0kg
食塩：0.5g	0.5	0.0kg	食塩：0.5g	0.5	0.0kg	食塩：0.5g	0.5	0.0kg	食塩：0.5g	0.5	0.0kg	こしょう	0.0	0.0g
ケチャップ：6g	6.0	0.0kg	ケチャップ：6g	6.0	0.1kg	ケチャップ：6g	6.0	0.0kg	ケチャップ：6g	6.0	0.0kg	ケチャップ：6g	6.0	0.1kg
ソース：2cc	2.0	2.0g	ソース：2cc	2.0	20.0g	ソース：2cc	2.0	0.0g	ソース：2cc	2.0	0.0g	ソース：2cc	2.0	4.0g
カラビーマン(茹)	20.0	0.1kg	カラビーマン(茹)	20.0	0.3kg	カラビーマン(茹)	20.0	0.0kg	カラビーマン(茹)	20.0	0.0kg	カラビーマン	20.0	0.1kg
									<糖腎②(低K)は主菜1/>	0.0	0.0g	<糖腎②は主菜1/2>	0.0	0.0g
<b>オクラの梅肉和え</b>			<b>オクラの梅肉和え</b>			<b>オクラの梅肉和え</b>			<b>オクラの梅肉和え</b>			<b>オクラの梅肉和え</b>		
*オクラ(茹)	50.0	0.1kg	*オクラ(茹)	50.0	0.5kg	*オクラ(茹)	50.0	0.0kg	*オクラ(茹)	50.0	0.0kg	*オクラ(茹)	50.0	0.2kg
ジャネフ練梅：5g	5.0	5.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	50.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	0.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	0.0g	ジャネフ練梅：5g	5.0	10.0g
だしわり醤油：1cc	1.0	0.0kg	だしわり醤油：1cc	1.0	0.1kg	だしわり醤油：1cc	1.0	0.0kg	だしわり醤油：1cc	1.0	0.0kg	だしわり醤油：1cc	1.0	0.0kg
マクトンオイル	5.0	5.0g	マクトンオイル	5.0	50.0g	マクトンオイル	5.0	0.0g						
<b>炊き合わせ</b>			<b>炊き合わせ</b>			<b>炊き合わせ</b>			<b>炊き合わせ</b>			<b>炊き合わせ</b>		
大根(茹)	60.0	0.1kg	筍 水煮缶詰	40.0	0.4kg	大根(茹)	60.0	0.0kg	筍 水煮缶詰	40.0	0.0kg	筍 水煮缶詰	40.0	0.1kg
人参(茹)	20.0	0.1kg	人参(茹)	20.0	0.2kg	人参(茹)	20.0	0.0kg	人参(茹)	20.0	0.0kg	人参	20.0	0.1kg
スナップえんどう(茹)	12.0	0.1kg	スナップえんどう(茹)	12.0	0.2kg	スナップえんどう(茹)	12.0	0.0kg	スナップえんどう(茹)	12.0	0.0kg	スナップえんどう	12.0	0.1kg
砂糖	2.0	2.0g	砂糖	2.0	20.0g	砂糖	2.0	0.0g	砂糖	2.0	0.0g	砂糖	2g	0.0kg
醤油：5cc	5.0	0.0kg	醤油：5cc	5.0	0.1kg	醤油：5cc	5.0	0.0kg	醤油：5cc	5.0	0.0kg	醤油：5cc	5.0	0.1kg
粉あめ	5.0	0.0kg	粉あめ	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.0kg						
<b>果物</b>			<b>果物</b>			<b>果物</b>			<b>果物</b>			<b>果物</b>		
みかん 缶詰	30.0	30.0g	みかん 缶詰	30.0	300.0g	みかん 缶詰	30.0	0.0g	みかん 缶詰	30.0	0.0g	りんご：1/4	65.0	0.5個
<b>全粥N(400g)</b>			<b>220g</b>			<b>しぼり粥N(170g)</b>			<b>200g</b>			<b>200g</b>		
全粥	400.0	0.4kg	めし	220.0	2.2kg	しぼり粥	170.0	0.0kg	めし	200.0	0.0kg	めし	200.0	0.4kg
<b>食種名</b>			<b>食種名</b>			<b>食種名</b>			<b>食種名</b>			<b>食種名</b>		
慢性腎臓病食(低K)軟菜	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

令和 4年 7月 1日 (金)

慢性腎食(低K)極特ミ	血液透析食 極特ミ	低残渣・脂肪 20g	低残渣・脂肪 10g	辟臓 脂肪20~25gNa
タ	タ	タ	タ	タ
<b>鶏団子の中華煮：2個</b> 鶏もも挽肉 30.0 0.0kg 豆腐(木綿) 20.0 0.0T 玉葱 水さらし 15.0 0.0kg パン粉 4.0 0.0g 卵：1/10 5.0 0.0個 砂糖 2.0 0.0g みりん 1.0 0.0g 醤油：5cc 5.0 0.0kg でん粉 2.0 0.0kg	<b>鶏団子の中華煮：3個</b> 鶏もも挽肉 45.0 0.0kg 豆腐(木綿) 30.0 0.0T 玉葱 水さらし 15.0 0.0kg パン粉 8.0 0.0g 卵：1/10 5.0 0.0個 砂糖 2.0 0.0g みりん 1.0 0.0g 醤油：5cc 5.0 0.0kg でん粉 2.0 0.0kg	<b>鶏団子の中華煮：3個</b> 鶏もも挽肉 45.0 0.0kg 豆腐(木綿) 30.0 0.0T パン粉 8.0 0.0g 卵：1/10 5.0 0.0個 砂糖 2.0 0.0g みりん 1.0 0.0g 醤油：5cc 5.0 0.0kg でん粉 2.0 0.0kg	<b>鶏団子の中華煮：2個</b> 鶏もも挽肉 30.0 0.0kg 豆腐(木綿) 20.0 0.0T パン粉 4.0 0.0g 卵：1/10 5.0 0.0個 砂糖 2.0 0.0g みりん 1.0 0.0g 醤油：5cc 5.0 0.0kg でん粉 2.0 0.0kg	<b>鶏団子の中華煮：2個</b> 鶏もも挽肉 30.0 0.0kg 豆腐(木綿) 20.0 0.0T 玉葱 15.0 0.0kg パン粉 4.0 0.0g 卵：1/10 5.0 0.0個 砂糖 2.0 0.0g みりん 1.0 0.0g 醤油：5cc 5.0 0.0kg でん粉 2.0 0.0kg
<b>梅肉あえ</b> (極)チンゲンサイ(茹) 70.0 0.0kg ジャネフ練梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>梅肉あえ</b> (極)チンゲンサイ(茹) 70.0 0.0kg ジャネフ練梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>梅肉和え</b> マロニー 10.0 0.0パック ずわいカニ水煮レトル 15.0 0.0g ジャネフ練梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>梅肉和え</b> マロニー 10.0 0.0パック ずわいカニ水煮レトル 15.0 0.0g ジャネフ練梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg	<b>オクラの梅肉和え</b> オクラ 50.0 0.0kg ジャネフ練梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg
<b>野菜の洋風煮</b> (極)カリフラワー(茹) 60.0 0.0kg 人参(茹) 20.0 0.0kg コンソメ：1.5g 1.5 0.0袋	<b>野菜の洋風煮</b> (極)カリフラワー(茹) 60.0 0.0kg 人参(茹) 20.0 0.0kg コンソメ：1.5g 1.5 0.0袋	<b>炊き合わせ</b> 高野豆腐：1/2 10.0 0.0枚 海老2匹26~30 30.0 0.0匹 焼麩 5.0 0.0g 砂糖 10.0 0.0g 醤油：3cc 3.0 0.0kg	<b>炊き合わせ</b> 高野豆腐：1/4 5.0 0.0枚 海老1匹26~30 15.0 0.0匹 焼麩 5.0 0.0g 砂糖 10.0 0.0g 醤油：3cc 3.0 0.0kg	<b>炊き合わせ</b> 大根(kg) 60.0 0.0kg 人参 20.0 0.0kg スナップえんどう 12.0 0.0kg 砂糖：2g 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.0kg
<b>果物</b> みかん ブローク缶 30.0 0.0kg	<b>果物</b> みかん ブローク缶 30.0 0.0kg	<b>果物</b> みかん 缶詰 30.0 0.0g	<b>果物</b> みかん 缶詰 30.0 0.0g	<b>果物</b> りんご：1/4 65.0 0.0個
<b>全粥N(400g)</b> 全粥 400.0 0.0kg	<b>しぼり粥N(170g)</b> しぼり粥 170.0 0.0kg	<b>飯</b> めし 200.0 0.0kg	<b>飯</b> めし 150.0 0.0kg	<b>全粥N</b> 全粥 400.0 0.0kg
<b>食種名</b> 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	<b>食種名</b> 血液透析食極きざみ 0.0 0.0g	<b>食種名</b> 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20gNa分 0.0 0.0g 低残渣脂肪20g極きざみ： 0.0 0.0g		