

献立表

参考資料 2

令和 7年 7月 1日 (火)

常食			軟食			極さざみ 全日		移行食		えん下2食 全日	
朝			朝			朝		朝		朝	
含め煮 高野豆腐：1／2 砂糖 醤油	10.0	45.0枚	含め煮 高野豆腐：1／2 砂糖 醤油	10.0	9.5枚	(大)卵豆腐 卵豆腐 大	70.0	やわらかカップ やわらかカップ (カニ)	80.0	やわらかカップ やわらかカップ (カニ)	80.0
	2.0	0.2kg		2.0	0.1kg		12.0ヶ				
いんげんの海苔佃煮和え さやいんげん 人参 醤油 あまのり佃煮	50.0	4.5kg	いんげんの海苔佃煮和え さやいんげん 人参 醤油 あまのり佃煮	50.0	1.0kg	(大)卵豆腐 卵豆腐 大	90.0	(大)卵豆腐 卵豆腐 大	70.0	(大)卵豆腐 卵豆腐 大	70.0
	10.0	0.9kg		10.0	0.2kg		20.0				
味噌汁 えのき草 白菜(kg) 赤みそ：8g 混合だし	12.0	1.4kg	味噌汁 えのき草 白菜(kg) 赤みそ：8g 混合だし	12.0	0.3kg	旨煮 茄子(茹) 人参 砂糖 醤油	1.2kg	アツプルソース：70 アツプルソース	70.0	アツプルソース：70 アツプルソース	70.0
	20.0	2.3kg		20.0	0.5kg		0.3kg				
焼き海苔 焼き海苔 牛乳 (朝用) 牛乳	8.0	0.8kg	焼き海苔 焼き海苔 牛乳 (朝用) 牛乳	8.0	0.2kg	味増汁 豆腐(絹ごし) 三つ葉 赤みそ：8g 混合だし	1.0	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	5.0	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	5.0
	120.0	10.8kg		120.0	2.3kg		8.0				
飯 めし	2.0	90.0袋	飯 めし	2.0	19.0袋	アツプルソース：70 アツプルソース	120.0	全粥(300g) 全粥	300.0	全粥(300g) 全粥	300.0
	200.0	90.0本		200.0	19.0本		70.0				
食糧名 常食 自費食 学費 幼児 後食 保存食	0.0	0.0g	食糧名 軟食 肝臓A 幼児 軟食 さざみ 漬物食C	0.0	0.0g	牛乳 (朝用) 牛乳 全粥	5.0	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	60.0	全粥(300g) 全粥	60.0
	0.0	0.0g		0.0	0.0g		12.0袋				
食糧名 常食 自費食 学費 幼児 後食 保存食	0.0	0.0g	食糧名 軟食 肝臓A 幼児 軟食 さざみ 漬物食C	0.0	0.0g	牛乳 (朝用) 牛乳 全粥	200.0	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	300.0	全粥(300g) 全粥	300.0
	0.0	0.0g		0.0	0.0g		5.0				
食糧名 常食 自費食 学費 幼児 後食 保存食	0.0	0.0g	食糧名 軟食 肝臓A 幼児 軟食 さざみ 漬物食C	0.0	0.0g	牛乳 (朝用) 牛乳 全粥	12.0本	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	300.0	全粥(300g) 全粥	300.0
	0.0	0.0g		0.0	0.0g		3.6kg				
食糧名 常食 自費食 学費 幼児 後食 保存食	0.0	0.0g	食糧名 軟食 肝臓A 幼児 軟食 さざみ 漬物食C	0.0	0.0g	牛乳 (朝用) 牛乳 全粥	0.0	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	0.0	全粥(300g) 全粥	0.0
	0.0	0.0g		0.0	0.0g		0.0				
食糧名 常食 自費食 学費 幼児 後食 保存食	0.0	0.0g	食糧名 軟食 肝臓A 幼児 軟食 さざみ 漬物食C	0.0	0.0g	牛乳 (朝用) 牛乳 全粥	0.0	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	0.0	全粥(300g) 全粥	0.0
	0.0	0.0g		0.0	0.0g		0.0				

献立表

令和 7年 7月 1日 (火)

えんげ1食 全日		潰瘍食 A		臓臓脂肪 20～25g		加熱		パン食A	
朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝
やわらかカップ やわらかアップ (カニ)	80.0 8.0個	(ニ)卵豆腐 卵豆腐 大	70.0 0.0ヶ	含め煮 高野豆腐：1/2 砂糖 醤油	10.0 2.0 4.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg	含め煮 高野豆腐：1/2 昆布だし 砂糖 醤油	10.0 0.0 2.0 0.1kg 0.1kg	ロールパン2個 *りんごジャム バターロール2個 ミネマリン りんごジャム	80.0 8.0 15.0 0.0個 0.0個
(大)卵豆腐 卵豆腐 大	70.0 8.0ヶ	味噌汁 豆腐(絹ごし) 味噌 醤油 おみそ 混合だし	30.0 3.0 8.0 120.0 0.0丁 0.0g 0.0kg 0.0kg	いんげんの浸し さやいんげん 人参 醤油	50.0 10.0 2.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg	いんげんの海苔佃煮和え さやいんげん(茹) 人参(茹) 醤油 あまのり佃煮	0.4kg 0.1kg 0.0kg 40.0g	彩りサラダ レタス(kg) ブロッコリースプラウ アルファルファ トマト：1/6 ホワイトアスパラ缶：...	30.0 5.0 5.0 20.0 40.0 0.0kg 0.0g 0.0kg 0.0個 0.0本
ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	5.0 8.0袋	アツプルソース：70 アツプルソース	70.0 0.0kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 三つ葉 赤みそ：8g 混合だし	30.0 1.0 8.0 120.0 0.0丁 0.0kg 0.0kg 0.0kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 三つ葉 赤みそ：8g 昆布だし	30.0 1.0 8.0 120.0 0.6丁 0.0kg 0.1kg 1.0kg	ソバ餅 ソバ餅減塩青じそ：1袋	10.0 0.0袋
ブラマン ブラマン	60.0 8.0個	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	5.0 0.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋)	5.0 0.0袋	添(たいみそ) ジャネフたいみそ	7.0 8.0袋	コンソメスープ キャベツ(kg) クノール味コンソメ	25.0 2.6 0.0kg 0.0袋
全粥ゼリー スベラカーゼ	200.0 2.0 1.6kg 16.0g	ブラマン ブラマン	60.0 0.0個	果物 黄桃缶：1/2	60.0 0.0缶	牛乳 (朝用) 牛乳	200.0 8.0本	オムレツ オムレツ	30.0 0.0個
		牛乳 ラクターゼ牛乳	200.0 0.0本	全粥 全粥	350.0 0.0kg	飯 めし	200.0 1.6kg	添(ケチャップ) ケチャップ(1食用)	8.0 0.0袋
		5分粥 ミヤ粥	200.0 0.0kg	食種名 臓臓脂肪 20～25g 臓臓脂肪 20g 臓臓脂肪 10g 臓臓極ざみ	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 加熱 加熱軟菜	0.0 0.0g 0.0g	牛乳 (朝用) 牛乳	200.0 0.0本
		食種名 潰瘍食A 潰瘍食A Na	0.0 0.0 0.0g 0.0g					食種名 常食 自費食 軟食 幼児 学童 心臓 高血圧 高血圧 軟菜	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g

献立表

令和 7年 7月 1日 (火)

パン食B							
朝							
食パン*ジャムバター							
食パン: 100g~110g 34	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					
ソデー							
むきえび	20.0	0.0 kg					
オリーブオイル	40.0	0.0 kg					
サラダ油	4.0	0.0 本					
醤油	1.0	0.0 kg					
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					
食糧名							
慢性腎臓病食(低K)	0.0	0.0 g					
血液透析食	0.0	0.0 g					
糖尿病食(低K)	0.0	0.0 g					

献立表

令和 7年 7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	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝
いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.0kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.0kg オリーブ油 3.0 0.0kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.4kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.1kg オリーブ油 3.0 0.1kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.0kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.1kg オリーブ油 3.0 0.1kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.1kg オリーブ油 3.0 0.0kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.1kg オリーブ油 3.0 0.0kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.1kg オリーブ油 3.0 0.0kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.0kg むきえび 10.0 0.0kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.0kg オリーブ油 3.0 0.0kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.0kg むきえび 10.0 0.0kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.0kg オリーブ油 3.0 0.0kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.0kg オリーブ油 3.0 0.0kg	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 0.1kg むきえび 10.0 0.1kg 食塩: 0.2g 0.0kg レモン汁 4.0 0.0kg オリーブ油 3.0 0.0kg
青菜の旨煮 青菜 60.0 0.0kg 人参 10.0 0.0kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.8kg 人参 10.0 0.1kg 砂糖 1.0 0.1kg 醤油: 3cc 0.1kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.8kg 人参 10.0 0.1kg 砂糖 1.0 0.1kg 醤油: 3cc 0.1kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.2kg 人参 10.0 0.1kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.0kg 人参 10.0 0.0kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.0kg 人参 10.0 0.0kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.1kg 人参 10.0 0.1kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 0.1kg 人参 10.0 0.1kg 砂糖 1.0 0.0kg 醤油: 3cc 0.0kg
味噌汁 えのき草 12.0 0.0kg 白菜(kg) 20.0 0.0kg 赤みそ: 8g 0.0kg 混合だし 120.0 0.0kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.2kg 白菜(kg) 20.0 0.3kg 赤みそ: 8g 0.1kg 混合だし 120.0 1.2kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.2kg 白菜(kg) 20.0 0.3kg 赤みそ: 8g 0.1kg 混合だし 120.0 1.2kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.1kg 赤みそ: 8g 0.1kg 混合だし 120.0 0.3kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.1kg 赤みそ: 8g 0.1kg 混合だし 120.0 0.3kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.1kg 白菜(kg) 20.0 0.1kg 赤みそ: 8g 0.1kg 混合だし 120.0 0.3kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.0kg 白菜(kg) 20.0 0.0kg 赤みそ: 8g 0.0kg 混合だし 120.0 0.0kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.0kg 白菜(kg) 20.0 0.0kg 赤みそ: 8g 0.0kg 混合だし 120.0 0.0kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.0kg 白菜(kg) 20.0 0.0kg 赤みそ: 8g 0.0kg 混合だし 120.0 0.0kg	味噌汁 えのき草 12.0 0.0kg 白菜(kg) 20.0 0.0kg 赤みそ: 8g 0.0kg 混合だし 120.0 0.0kg
焼き海苔 焼き海苔 2.0 0.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 10.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 10.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 2.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 2.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 2.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 0.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 0.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 1.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0 1.0袋
200g めし	200g めし	200g めし	全粥N(400g) 全粥	全粥N(400g) 全粥	全粥N(400g) 全粥	180g めし	180g めし	200g めし	200g めし
ヤクルト ヤクルト 65.0 0.0kg	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0 10.0kg	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0 10.0kg	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0 2.0kg	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0 2.0kg	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0 2.0kg	食種名 高血圧 0.0	食種名 高血圧 0.0	ヤクルト ヤクルト 65.0 1.0kg	ヤクルト ヤクルト 65.0 1.0kg
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 0.0 0.0g	食種名 高血圧 0.0 0.0g	食種名 高血圧 0.0 0.0g	食種名 高血圧 0.0 0.0g	食種名 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g	食種名 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g	食種名 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g	食種名 慢性腎臓病食(低K) 0.0 0.0g

令和7年7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		朝		朝		朝		朝	
いんげんのレモンマリネ さやいんげん(茹) 40.0 むきえび 10.0 食塩：0.2g レモン汁 4.0 オリーブ油 3.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0本 0.0本	いんげんのレモンマリネ さやいんげん(茹) 40.0 むきえび 10.0 食塩：0.2g レモン汁 4.0 オリーブ油 3.0	0.2kg 0.1kg 0.0kg 0.1本 0.0本	いんげんのレモンマリネ さやいんげん(茹) 40.0 むきえび 10.0 食塩：0.2g レモン汁 4.0 オリーブ油 3.0	0.2kg 0.1kg 0.0kg 0.1本 0.0本	いんげんのレモンマリネ さやいんげん(茹) 40.0 むきえび 10.0 食塩：0.2g レモン汁 4.0 オリーブ油 3.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0本 0.0本	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 むきえび 10.0 食塩：0.2g レモン汁 4.0 オリーブ油 3.0	0.2kg 0.1kg 0.0kg 0.1本 0.0本
青菜の旨煮 *青菜(茹) 60.0 人参(茹) 10.0 砂糖 1.0 醤油：3cc 粉あめ 5.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	青菜の旨煮 *青菜(茹) 60.0 人参(茹) 10.0 砂糖 1.0 醤油：3cc 粉あめ 5.0	0.3kg 0.1kg 0.0kg 0.0kg 0.1kg	青菜の旨煮 *青菜(茹) 60.0 人参(茹) 10.0 砂糖 1.0 醤油：3cc 粉あめ 5.0	0.3kg 0.1kg 0.0kg 0.0kg 0.1kg	青菜の旨煮 *青菜(茹) 60.0 人参(茹) 10.0 砂糖 1.0 醤油：3cc 粉あめ 5.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 人参 10.0 砂糖 1.0 醤油：3cc	0.3kg 0.1kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg
味噌汁 *白菜(茹) 20.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg	味噌汁 *白菜(茹) 20.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	3.0袋 3.0袋 3.0袋	味噌汁 *白菜(茹) 20.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	3.0袋 3.0袋 3.0袋	味噌汁 *白菜(茹) 20.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg	味噌汁 えのき茸 12.0 白菜(kg) 20.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.1kg 0.1kg 0.1kg 0.4kg
焼き海苔 焼き海苔 2.0	0.0袋	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	3.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0	0.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0	3.0袋
全粥N(400g) 全粥 400.0	0.0kg	220g めし 220.0	0.7kg	しばり粥N(170g) しばり粥 170.0	0.6kg	200g めし 200.0	0.0kg	200g めし 200.0	0.6kg
ヤクルト ヤクルト 65.0	0.0本	食種名 血液透析食	0.0	食種名 血液透析食軟菜	0.0	ヤクルト ヤクルト 65.0	0.0本	ヤクルト ヤクルト 65.0	3.0本
食種名 慢性腎臓病食(低K)軟; 慢性腎臓病食(低K); 慢性腎臓病食(低K)②;	0.0 0.0 0.0					食種名 糖腎食(低K) 糖腎食(低K)②	0.0 0.0 0.0	食種名 糖腎食 糖腎食②	0.0 0.0 0.0

献立表

令和 7年 7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	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝
いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 むきえび 10.0 食塩：0.2g レモン汁 4.0 オリーブ油 3.0	0.2kg 0.1kg 0.0kg 0.1本 0.1本	いんげんのレモンマリネ さやいんげん 40.0 むきえび 10.0 食塩：0.2g レモン汁 4.0 オリーブ油 3.0		旨煮 焼酎 5.0 砂糖 1.0 醤油 3.0cc	0.0g 0.0kg 0.0kg 0.0kg	旨煮 焼酎 5.0 砂糖 1.0 醤油 3.0cc	0.0g 0.0kg 0.0kg	旨煮 焼酎 5.0 砂糖 1.0 醤油 3.0cc	15.0g 0.0kg 0.0kg
青菜の旨煮 青菜 60.0 人参 10.0 砂糖 1g 醤油 3.0cc	0.3kg 0.1kg 0.0kg 0.1kg	青菜の旨煮 青菜 60.0 人参 10.0 砂糖 1g 醤油 3.0cc		旨煮 焼酎 5.0 砂糖 1.0 醤油 3.0cc	0.0kg 0.0kg 0.0kg	旨煮 焼酎 5.0 砂糖 1.0 醤油 3.0cc	0.0kg 0.0kg	旨煮 焼酎 5.0 砂糖 1.0 醤油 3.0cc	0.2kg 0.1本
味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.1kg 0.1kg 0.1kg 0.5kg	味噌汁 えのき草 12.0 白菜(kg) 20.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0		味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.0kg 0.0kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	2.5 3.0袋
焼き海苔 焼き海苔 2.0	4.0袋	焼き海苔 焼き海苔 2.0		味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.0kg 0.0kg 0.0kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.0kg 0.0kg	味噌汁 豆腐(絹ごし) 30.0 三つ葉 1.0 赤みそ：8g 混合だし 120.0	0.3kg 0.0kg 0.1kg 0.4kg
200g めし 牛乳 (朝用) 牛乳	200.0 0.8kg 4.0本	全粥N (400g) 全粥 400.0		(小) 卵豆腐 卵豆腐 大 1/2 35.0	0.0kg	全粥N (400g) 全粥 400.0	0.0kg	全粥N (400g) 全粥 400.0	1.2kg
食種名 妊娠高血圧症 エネルギー-Na (1760~)	0.0 0.0g	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0		アツプルソース アツプルソース 60.0	0.0kg	牛乳 (朝用) 牛乳 200.0	0.0kg	食種名 エネルギー-Na極きざみ 腸腎食 極きざみ	0.0 0.0g
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	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		食種名 幼児 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜透析食極きざみ 潰瘍食日 Na	0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 幼児 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜透析食極きざみ 潰瘍食日 Na	0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 幼児 極きざみ 高血圧極きざみ 心臓極きざみ 腹膜透析食極きざみ 潰瘍食日 Na	0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g

令和 7年 7月 1日 (火)

献 立 表

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		脾臓 脂肪20~25gNa	
朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝	朝
旨煮 焼麩：5.0g 砂糖：1.0g 醤油：3.0g 粉あめ：5.0g 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	旨煮 焼麩：5.0g 砂糖：1.0g 醤油：3.0g 粉あめ：5.0g 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	旨煮 焼麩：5.0g 砂糖：1.0g 醤油：3.0g 粉あめ：5.0g 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	旨煮 焼麩：5.0g 砂糖：1.0g 醤油：3.0g 粉あめ：5.0g 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	蒸し半片 白半片：1/2 25.0 1.3枚	蒸し半片 白半片：1/2 25.0 1.3枚	蒸し半片 白半片：1/2 25.0 0.0枚	三色サラダ むきえび さやいんげん ノンオイル青じそ 10.0 40.0 8.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg		
浸し (極)キャベツ(茹)：50.0g だしわり醤油：4.0g 0.0kg 0.0kg	浸し (極)キャベツ(茹)：50.0g だしわり醤油：4.0g 0.0kg 0.0kg	浸し (極)キャベツ(茹)：50.0g だしわり醤油：4.0g 0.0kg 0.0kg	旨煮 はるさめ グリーンピース 砂糖：2.0g 醤油：3.0g 0.0kg 0.0kg	旨煮 はるさめ グリーンピース 砂糖：2.0g 醤油：3.0g 0.0kg 0.0kg	旨煮 はるさめ グリーンピース 砂糖：2.0g 醤油：3.0g 0.0kg 0.0kg	旨煮 はるさめ グリーンピース 砂糖：2.0g 醤油：3.0g 0.0kg 0.0kg	青菜の旨煮 青菜 人参 砂糖：1g 醤油：3cc 60.0 10.0 1.0 3.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg		
ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 0.0袋	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 1.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 3.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 0.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0 0.0袋	味噌汁 豆腐(絹ごし) 三つ葉 赤みそ：8g 混合だし 30.0 1.0 8.0 120.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg			
味噌汁 豆腐(絹ごし) 三つ葉 赤みそ：8g 混合だし 30.0 1.0 8.0 120.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 1.0袋	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ 2.5 1.0袋	味噌汁 焼麩 赤みそ：8g 混合だし 5.0 8.0 120.0 0.4kg 0.0kg 0.0kg 0.0kg	味噌汁 焼麩 赤みそ：8g 混合だし 5.0 8.0 120.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg	味噌汁 焼麩 赤みそ：8g 混合だし 5.0 8.0 120.0 0.0kg 0.0kg 0.0kg	果物 黄桃缶：1/2 60.0 0.0缶			
全粥N(400g) 全粥 400.0 0.0kg	しほり粥N(170g) しほり粥 170.0 0.2kg	しほり粥N(170g) しほり粥 170.0 0.2kg	飯 めし 200.0 0.6kg	飯 めし 150.0 0.0kg	飯 めし 150.0 0.0kg	全粥N 全粥 400.0 0.0kg			
ヤクルト ヤクルト 65.0 0.0本	食種名 血液透析食極さざみ 0.0 0.0g	食種名 血液透析食極さざみ 0.0 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極さざみ 0.0 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極さざみ 0.0 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極さざみ 0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g				
食種名 慢性腎臓病食(低K)極 糖腎食(低K)極さざみ 0.0 0.0g	食種名 慢性腎臓病食(低K)極 糖腎食(低K)極さざみ 0.0 0.0g	食種名 慢性腎臓病食(低K)極 糖腎食(低K)極さざみ 0.0 0.0g							

令和7年7月1日(火)

[illegible]

献立表

令和 7年 7月 1日 (火)

加熱B					
星					
ビビンバ					
めし	200.0	0.4kg			
豚肉ももスライス	60.0	0.2kg			
おろし生姜	2.0	5.0g			
おろしにんにく	2.0	5.0g			
サラダ油	2.0	0.0本			
もやし	20.0	0.1kg			
人参	15.0	0.1kg			
法蓮草	20.0	0.1kg			
食塩	0.1	0.0kg			
ごま油	2.0	0.0kg			
卵：1/2	25.0	0.1kg			
サラダ油	2.0	0.0本			
赤みそ	12.0	0.1kg			
砂糖	6.0	0.1kg			
豆板醤	3.0	6.0g			
スパゲティサラダ					
スパゲティ	15.0	0.1kg			
* 胡瓜(茹)	15.0	0.1kg			
人参(茹)	10.0	0.1kg			
玉葱(茹)	20.0	0.1kg			
マヨネーズ	10.0	0.1kg			
食塩	0.2	0.0kg			
こしょう	0.1	0.2g			
中華スープ					
人参	10.0	0.1kg			
チンゲンサイ	20.0	0.1kg			
はるさめ	5.0	10.0g			
きくらげ	0.5	1.0g			
丸鶏がらスープ	2.0	0.0kg			
醤油	2.0	0.0kg			
食塩	0.5	0.0kg			
いり胡麻	1.0	0.0kg			
みかんゼリー					
みかんゼリー...	60.0	2.0個			

[illegible]

慢性腎臓食(低K)軟菜				血液透析食				血液透析食 軟菜				糖胃食(低K)			
屋		魚		魚		魚		屋		魚		屋		魚	
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		魚の照焼き		魚の照焼き		魚の照焼き	
赤魚：40	0.0切	80.0	4.0切	赤魚：80	80.0	3.0切	赤魚：40	40.0	0.0切	赤魚：40	40.0	0.0切	赤魚：40	40.0	0.0切
みりん	1.0	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本
醤油：1cc	0.0kg	3.0	0.1kg	醤油：3cc	3.0	0.0kg	醤油：1cc	1.0	0.0kg	醤油：1cc	1.0	0.0kg	醤油：1cc	1.0	0.0kg
ししょう(茹)1本	0.0本	5.0	4.0本	ししょう(茹)1本	5.0	3.0本	ししょう(茹)1本	5.0	0.0本	ししょう(茹)1本	5.0	0.0本	ししょう(茹)1本	5.0	0.0本
しようゆあんかけ		しようゆあんかけ		しようゆあんかけ		しようゆあんかけ		しようゆあんかけ		しようゆあんかけ		しようゆあんかけ		しようゆあんかけ	
醤油：1cc	0.0kg	1.0	0.0kg	醤油：1cc	1.0	0.0kg	醤油：1cc	1.0	0.0kg	醤油：1cc	1.0	0.0kg	醤油：1cc	1.0	0.0kg
みりん	0.0本	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本	みりん	1.0	0.0本
でん粉	0.0kg	1.0	0.0kg	でん粉	1.0	0.0kg	でん粉	1.0	0.0kg	でん粉	1.0	0.0kg	でん粉	1.0	0.0kg
粉あめ	0.0kg	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.1kg
かか煮		かか煮		かか煮		かか煮		かか煮		かか煮		かか煮		かか煮	
茄子(茹)	0.0kg	70.0	0.4kg	茄子(茹)	70.0	0.3kg	茄子(茹)	70.0	0.0kg	茄子(茹)	70.0	0.0kg	茄子(茹)	70.0	0.3kg
油揚げ	4.0	4.0	1.1枚	油揚げ	4.0	0.8枚	油揚げ	4.0	0.8枚	油揚げ	4.0	0.8枚	油揚げ	4.0	0.8枚
かつお節	0.0g	0.3	1.2g	かつお節	0.3	0.9g	かつお節	0.3	0.9g	かつお節	0.3	0.9g	かつお節	0.3	0.9g
砂糖：1g	0.0kg	1.0	0.0kg	砂糖：1g	1.0	0.0kg	砂糖：1g	1.0	0.0kg	砂糖：1g	1.0	0.0kg	砂糖：1g	1.0	0.0kg
醤油：4cc	0.0kg	4.0	0.1kg	醤油：4cc	4.0	0.1kg	醤油：4cc	4.0	0.1kg	醤油：4cc	4.0	0.0kg	醤油：4cc	4.0	0.1kg
粉あめ	0.0kg	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.1kg	粉あめ	5.0	0.0kg	粉あめ	5.0	0.1kg
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		シルバーサラダ		シルバーサラダ		生野菜		生野菜	
はるさめ	10.0	10.0	40.0g	はるさめ	10.0	30.0g	はるさめ	10.0	0.0g	はるさめ	10.0	0.0g	ペテイートマト	1ヶ	3.0個
シーチキン(マグロ)油漬	0.0kg	10.0	0.1kg	シーチキン(マグロ)油漬	10.0	0.1kg	シーチキン(マグロ)油漬	10.0	0.0kg	シーチキン(マグロ)油漬	10.0	0.0kg	キャベツ(kg)		0.1kg
*胡瓜(茹)	0.0kg	10.0	0.1kg	*胡瓜(茹)	10.0	0.1kg	*胡瓜(茹)	10.0	0.0kg	*胡瓜(茹)	10.0	0.0kg	胡瓜		0.1kg
人参(茹)	0.0kg	10.0	0.1kg	人参(茹)	10.0	0.1kg	人参(茹)	10.0	0.0kg	人参(茹)	10.0	0.0kg			
マヨネーズ10g	0.0kg	10.0	0.1kg	マヨネーズ10g	10.0	0.1kg	マヨネーズ10g	10.0	0.0kg	マヨネーズ10g	10.0	0.0kg			
食塩：0.2g	0.0kg	0.2	0.0kg	食塩：0.2g	0.2	0.0kg	食塩：0.2g	0.2	0.0kg	食塩：0.2g	0.2	0.0kg			
果物		果物		果物		果物		果物		果物		果物		果物	
黄桃缶：1/2	0.0缶	30.0	0.1缶	黄桃缶：1/4	30.0	0.1缶	黄桃缶：1/4	30.0	0.0缶	黄桃缶：1/4	30.0	0.0缶	バナナ缶(青じそ：1袋)		3.0袋
全粥N(400g)		全粥N(400g)		全粥N(400g)		全粥N(400g)		全粥N(400g)		全粥N(400g)		全粥N(400g)		全粥N(400g)	
全粥	400.0	220.0	0.9kg	全粥	220.0	0.9kg	全粥	220.0	0.6kg	全粥	220.0	0.6kg	全粥	220.0	0.8個
食糧名		食糧名		食糧名		食糧名		食糧名		食糧名		食糧名		食糧名	
慢性腎臓病食(低K)軟	0.0	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)軟	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)軟	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)軟	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)軟	0.0	0.0g
慢性腎臓病食(低K)き	0.0	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)き	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)き	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)き	0.0	0.0g	慢性腎臓病食(低K)き	0.0	0.0g

献立表

令和 7年 7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			臓臓 脂肪20~25gNa		
屋			屋			屋			屋			屋		
魚田麩(素焼) めかじき: 40			魚田麩(素焼) めかじき: 80			素焼き めかじき: 60g			素焼き めかじき: 40g			魚の照焼き 赤魚: 60 みりん 醤油: 1cc ししとう: 1本		
タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc			タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc			タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc			タレ ケチャップ: 6g 醤油: 2cc			しょうゆあんかけ 醤油: 1cc みりん: 1cc でん粉		
旨煮 茄子(茹) 醤油: 4cc 砂糖 粉あめ			旨煮 茄子(茹) 醤油: 4cc 砂糖 粉あめ			スパゲティソース風味 スパゲティ: 15g サラダチキン20 食塩: 0.3g			スパゲティソース風味 スパゲティ: 15g サラダチキン20 食塩: 0.3g			かか煮 茄子 かつお節 砂糖: 1g 醤油: 4cc		
シルバーサラダ はるさめ 人参(茹) 卵: 1/2 サラダ油 マヨネーズ 10g			シルバーサラダ はるさめ 人参(茹) むきえび 卵: 1/2 サラダ油 マヨネーズ 10g			黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし)			黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし)			生野菜 ペテイトマト: 1ヶ キャベツ(kg) 胡瓜		
黄桃うらごし: 70 黄桃(うらごし)			黄桃うらごし: 30 黄桃(うらごし)			飯 めし			飯 めし			ハオイ青じそドレ ハオイ青じそ: 1袋		
全粥N(400g) 全粥			しぼり粥N(170g) しぼり粥			食種名 低残渣・脂肪 20g 低残渣・脂肪15~20g 低残渣・脂肪20g Na 低残渣・脂肪20g 極さ			果物 りんご: 1/4			全粥N 全粥		
食種名 慢性腎臓病食(低K)極: 糖質腎食(低K) 極さ			食種名 血液透析食極さのみ									400.0 0.0kg		

[illegible]

献立表

令和 7年 7月 1日 (火)

えんげい食 全日			潰瘍食 A			辟臓脂肪 20～25 g			加熱		
タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ
ハンバーグ 鶏 ひき肉 玉葱 大判半片 (g) パン粉 卵 食塩 牛乳 出し汁 (仕上食材の100%) スパカゼ (全体量の1%)	20.0 10.0 15.0 3.0 3.0 0.1 3.0 0.0 0.0	0.2 kg 0.1 kg 1.1 枚 0.1 kg 0.1 kg 0.0 kg 0.1 本 0.0 g 0.0 g 0.0 kg	ハンバーグ 鶏 ひき肉 玉葱 大判半片 (g) パン粉 卵 食塩 牛乳 ハイトロミール	30.0 20.0 25.0 4.0 5.0 0.2 5.0 0.8	0.0 kg 0.0 kg 0.0 枚 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 本 0.0 g	ハンバーグ 鶏 ひき肉 玉葱 パン粉 牛乳 (リットル) スキムミルク 卵	40.0 0.3 18.0 2.0 5.0 2.0 4.0	0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 本 0.0 g 0.0 kg	ハンバーグ 合挽 食塩 玉葱 パン粉 卵 牛乳 (リットル) スキムミルク	80.0 0.6 35.0 5.0 8.0 10.0 3.0	1.0 kg 0.0 kg 0.5 kg 0.1 kg 0.2 kg 0.2 本 36.0 g
トマトソース トマトジュース ケチャップ 砂糖 みりん 醤油 ハイトロミール	30.0 3.0 1.0 1.0 1.0 0.6	210.0 g 0.1 kg 0.0 kg 2.0 本 0.0 kg 4.2 g	トマトソース トマトジュース ケチャップ 砂糖 みりん 醤油 ハイトロミール	30.0 3.0 1.0 2.0 1.0 0.6	0.0 g 0.0 kg 0.0 kg 2.0 本 0.0 kg 0.0 g	しゃしソース 大根 (kg) 醤油 でん粉	60.0 8.0 0.5	0.0 kg 0.0 ml 0.0 枚	しゃしソース 大根 (kg) 醤油 でん粉	60.0 4.0 2.0	0.9 kg 0.1 kg 0.1 kg
きんとん さつまいも アツプルソース 砂糖 煮汁 (食材の100%) スパカゼ (全体量の1%)	30.0 10.0 4.0 0.0 0.0	0.3 kg 0.1 kg 0.1 kg 0.0 g 0.0 g	きんとん さつまいも アツプルソース 砂糖	50.0 15.0 6.0	0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg	しゃし 茄子 醤油	60.0 2.0	0.0 kg 0.0 kg	しゃし 茄子 (茹) 醤油	60.0 2.0	0.8 kg 0.1 kg
デザートムス (パイン) 牛乳 (リットル) デザートムス (パイン)	50.0 50.0	0.4 本 0.4 本	しゃしベースト (茹) プロッコリー 醤油 : 2 cc ハイトロミール	50.0 2.0 0.8	0.0 kg 0.0 kg 0.0 g	じゃが芋のかか煮 じゃがいも (男爵) 玉葱 人参 かつお節 砂糖 醤油	50.0 15.0 10.0 1.0 2.0 4.0	0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 g 0.0 g 0.0 kg	ジャーマンポテト風 じゃがいも (マギー) 玉葱 ピーマン 無塩バター クノール味コンソメ 食塩	50.0 15.0 10.0 2.0 1.2 0.2	0.6 kg 0.2 kg 0.2 kg 24.0 g 0.1 袋 0.0 kg
添 (ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0	7.0 袋	デザートムス (パイン) 牛乳 (リットル) デザートムス (パイン)	50.0 50.0	0.0 本 0.0 本	全粥 全粥	350.0	0.0 kg	飯 めし	200.0	2.4 kg
全粥ゼリー スベラカーゼ	200.0 2.0	1.4 kg 14.0 g	添 (ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0	0.0 袋	食種名 辟臓脂肪 20～25 g 辟臓 脂肪 20 g 辟臓 脂肪 10 g 辟臓 塩きざみ	0.0 0.0 0.0 0.0	0.0 g 0.0 g 0.0 g 0.0 g	食種名 加熱 加熱軟菜	0.0 0.0	0.0 g 0.0 g
5分粥 (200 g)			200.0			0.0 kg					
補食 ゼリー			60.0			0.0 個					

[illegible]

献立表

令和 7 年 7 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	
タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ
ハンバーガー 牛もも：ひきにく 60 もやし 0.0kg 玉葱(茹) 0.0kg パン粉 0.0kg 卵：1/10 0.0kg 牛乳 0.0kg こしよろ 0.0g 食塩：0.5g 0.0kg ケチャップ：6g 0.0kg ソース：2cc 0.0g カラーピーマン(茹) 20.0 0.0kg	ハンバーガー 牛もも：ひきにく 80 もやし 0.4kg 玉葱(茹) 0.1kg パン粉 0.2kg 卵：1/10 0.1kg 牛乳 0.2kg こしよろ 0.0g 食塩：0.5g 0.0kg ケチャップ：6g 0.1kg ソース：2cc 10.0g カラーピーマン(茹) 20.0 0.2kg	ハンバーガー 牛もも：ひきにく 80 もやし 0.3kg 玉葱(茹) 0.1kg パン粉 0.1kg 卵：1/10 0.0kg 牛乳 0.1kg こしよろ 0.0g 食塩：0.5g 0.0kg ケチャップ：6g 0.0kg ソース：2cc 2.0 カラーピーマン(茹) 20.0 0.1kg	ハンバーガー 牛もも：ひきにく 60 もやし 0.0kg 玉葱(茹) 0.1kg パン粉 0.0kg 卵：1/10 0.0kg 牛乳 0.0kg こしよろ 0.0g 食塩：0.5g 0.0kg ケチャップ：6g 0.0kg ソース：2cc 2.0 カラーピーマン(茹) 20.0 0.0g	ハンバーガー 牛もも：ひきにく 60 もやし 0.0kg 玉葱(茹) 0.1kg パン粉 0.0kg 卵：1/10 0.0kg 牛乳 0.0kg こしよろ 0.0g 食塩：0.5g 0.0kg ケチャップ：6g 0.0kg ソース：2cc 2.0 カラーピーマン(茹) 20.0 0.0g	ハンバーガー 牛もも：ひきにく 40 もやし 0.0kg 玉葱(茹) 0.1kg パン粉 0.0kg 卵：1/10 0.0kg 牛乳 0.0kg こしよろ 0.0g 食塩：0.5g 0.0kg ケチャップ：6g 0.0kg ソース：2cc 2.0 カラーピーマン(茹) 20.0 0.0g	オクラの梅肉和え *オクラ(茹) 50.0 0.0kg ジャネフ梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg マクトンオイル 5.0 0.1kg	オクラの梅肉和え *オクラ(茹) 50.0 0.0kg ジャネフ梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg マクトンオイル 5.0 0.1kg	オクラの梅肉和え *オクラ(茹) 50.0 0.0kg ジャネフ梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg マクトンオイル 5.0 0.1kg	オクラの梅肉和え *オクラ(茹) 50.0 0.0kg ジャネフ梅：5g 5.0 0.0g だしわり醤油：1cc 1.0 0.0kg マクトンオイル 5.0 0.1kg
炊き合わせ ふき(茹) 50.0 0.0kg 人参(茹) 20.0 0.0kg シガア'えんどう(茹) 12.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.0kg 粉あめ 5.0 0.0kg	炊き合わせ ふき(茹) 40.0 0.2kg 人参(茹) 20.0 0.1kg シガア'えんどう(茹) 12.0 0.1kg 砂糖 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.1kg 粉あめ 5.0 0.1kg	炊き合わせ ふき(茹) 50.0 0.2kg 人参(茹) 20.0 0.1kg シガア'えんどう(茹) 12.0 0.1kg 砂糖 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.1kg 粉あめ 5.0 0.1kg	炊き合わせ ふき(茹) 40.0 0.0kg 人参(茹) 20.0 0.0kg シガア'えんどう(茹) 12.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.0kg	炊き合わせ ふき(茹) 40.0 0.0kg 人参(茹) 20.0 0.0kg シガア'えんどう(茹) 12.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.0kg	炊き合わせ ふき(茹) 40.0 0.0kg 人参(茹) 20.0 0.0kg シガア'えんどう(茹) 12.0 0.0kg 砂糖 2.0 0.0kg 醤油：5cc 5.0 0.0kg	果物 みかん 缶詰 30.0 0.0缶 バナナ：1/2 50.0 1.5本	果物 みかん 缶詰 30.0 0.0缶 バナナ：1/2 50.0 1.5本	果物 みかん 缶詰 30.0 0.0缶 バナナ：1/2 50.0 1.5本	果物 みかん 缶詰 30.0 0.0缶 バナナ：1/2 50.0 1.5本
全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg	全粥N(400g) 粥 400.0 0.0kg
食種名 慢性腎臓病食(低K)軟菜 慢性腎臓病食(低K)煮き	食種名 血液透析食 血液透析食	食種名 血液透析食 血液透析食	食種名 血液透析食 血液透析食	食種名 血液透析食 血液透析食	食種名 血液透析食 血液透析食	食種名 糖腎食(低K)軟菜 糖腎食(低K)煮き	食種名 糖腎食(低K)軟菜 糖腎食(低K)煮き	食種名 糖腎食 糖腎食	食種名 糖腎食 糖腎食

令和 7年 7月 1日 (火)

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	
タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ	タ
ハンバーグ 牛もも：ひきにく 80 g 玉葱 30.0 もやし 20.0 パン粉 3.0 卵：1/10 5.0 牛乳 0.2 kg 食塩：0.5 g こしょう 0.0 ケチャップ：6 g ソース：2 cc 2.0 カラビーマン 20.0	0.6 kg 0.3 kg 0.2 kg 0.1 kg 0.1 kg 0.2 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.1 kg 14.0 g 0.2 kg	80.0 30.0 20.0 3.0 5.0 0.5 0.0 6.0 2.0 20.0	ハンバーグ 牛もも：ひきにく 80 g 玉葱 30.0 もやし 20.0 パン粉 3.0 卵：1/10 5.0 牛乳 0.2 kg 食塩：0.5 g こしょう 0.0 ケチャップ：6 g ソース：2 cc 2.0 カラビーマン 20.0	1.9 kg 0.7 kg 0.5 kg 0.1 kg 0.2 kg 0.6 kg 0.1 kg 0.0 g 0.2 kg 45.0 g 0.6 kg	80.0 30.0 20.0 3.0 5.0 0.5 0.0 6.0 2.0 20.0	鶏団子の中華煮：2個 鶏もも焼肉 30.0 豆腐（木綿） 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：5 cc 2.0 でん粉 2.0	0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも焼肉 45.0 豆腐（木綿） 30.0 玉葱 30.0 パン粉 8.0 卵：1/10 5.0 砂糖 2.0 みりん：1 cc 1.0 醤油：5 cc 5.0 でん粉 2.0	0.2 kg 0.3 kg 0.1 kg 0.1 kg 0.1 kg 0.0 kg 3.0 g 0.1 kg 0.0 kg
オクラの梅肉和え オクラ 50.0 ジャネフ練梅：5 g 5.0 だしわり醤油：1 cc 1.0	0.4 kg 35.0 g 0.1 kg	50.0 5.0 1.0	オクラの梅肉和え オクラ 50.0 ジャネフ練梅：5 g 5.0 だしわり醤油：1 cc 1.0	70.0 5.0 1.0	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも焼肉 60.0 ジャネフ練梅：5 g 5.0 だしわり醤油：1 cc 1.0	0.0 kg 0.0 g 0.0 kg	鶏団子の中華煮：3個 鶏もも焼肉 60.0 ジャネフ練梅：5 g 5.0 だしわり醤油：1 cc 1.0	0.3 kg 15.0 g 0.0 kg	
炊き合わせ 筍 40.0 人参 20.0 ｽﾌｧ 12.0 砂糖：2 g 2.0 醤油：5 cc 5.0	0.3 kg 0.2 kg 0.1 kg 0.1 kg 0.1 kg	40.0 20.0 12.0 2.0 5.0	炊き合わせ 筍 40.0 人参 20.0 ｽﾌｧ 12.0 砂糖：2 g 2.0 醤油：5 cc 5.0	60.0 20.0 1.5	野菜の洋風煮 （梅）カリフラワー（kg） 60.0 人参 20.0 コンソメ：1.5 g 1.5	0.0 kg 0.0 kg 0.0 kg	野菜の洋風煮 （梅）カリフラワー（kg） 60.0 人参 20.0 コンソメ：1.5 g 1.5	0.3 kg 0.1 kg 0.0 kg	
果物 バナナ：1/2 50.0	3.5 kg	50.0	果汁 グリンコ幼児りんご 100.0	0.0 kg	果物 みかん 30.0	0.0 kg	おいしいくビタミン マスカット おいしいくビタミン マスカット 3.0個		
200 g	200.0	400.0	全粥 N（400 g） 全粥	200.0	全粥 N（400 g） 全粥	400.0	全粥 N（400 g） 全粥	400.0	1.2 kg
食種名 妊娠高血圧症 エネルギー-Na（1760～）	0.0 0.0 g	0.0 0.0 g	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 g 0.0 g 0.0 g 0.0 g	0.0 0.0 g 0.0 g 0.0 g 0.0 g	0.0 0.0 g 0.0 g 0.0 g 0.0 g	食種名 エネルギー-Na極きざみ 糖質食 極きざみ	0.0 0.0 g	

献 立 表

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			臓臓 脂肪20~25gNa		
タ			タ			タ			タ			タ		
鶏団子の中華煮：2個 鶏もも焼肉 30.0 豆腐(木綿) 20.0 玉葱 15.0 パネ粉 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 鶏もも焼肉 45.0 豆腐(木綿) 30.0 パネ粉 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 鶏もも焼肉 45.0 豆腐(木綿) 30.0 パネ粉 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：2個 鶏もも焼肉 30.0 豆腐(木綿) 20.0 パネ粉 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 鶏もも焼肉 30.0 豆腐(木綿) 20.0 玉葱 15.0 パネ粉 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		
梅肉あえ (煙)チンゲンサイ(茹) 60.0 ジャネネフ燻梅：5g 5.0 だしわり醤油：1cc 1.0			梅肉あえ (煙)チンゲンサイ(茹) 70.0 ジャネネフ燻梅：5g 5.0 だしわり醤油：1cc 1.0			梅肉和え マロニー 10.0 ずわいカニニ水煮レトル 15.0 ジャネネフ燻梅：5g 5.0 だしわり醤油：1cc 1.0			梅肉和え マロニー 10.0 ずわいカニニ水煮レトル 15.0 ジャネネフ燻梅：5g 5.0 だしわり醤油：1cc 1.0			オクラの梅肉和え オクラ 50.0 ジャネネフ燻梅：5g 5.0 だしわり醤油：1cc 1.0		
野菜の洋風煮 (煙)カリフラワー(茹) 60.0 人参(茹) 20.0 コンソメ：1.5g 1.5			野菜の洋風煮 (煙)カリフラワー(茹) 60.0 人参(茹) 20.0 コンソメ：1.5g 1.5			炊き合わせ 高野豆腐：1/2 10.0 海老2匹26~30 30.0 焼麩 5.0 砂糖 10.0 醤油：3cc 3.0			炊き合わせ 高野豆腐：1/4 5.0 海老1匹26~30 15.0 焼麩 5.0 砂糖 10.0 醤油：3cc 3.0			炊き合わせ ふき 50.0 人参 20.0 ジャガ 12.0 砂糖：2g 2.0 醤油：5cc 5.0		
果物 みかん 30.0 グレープ 30.0			果物 みかん 30.0 グレープ 30.0			果物 みかん 30.0 グレープ 30.0			果物 みかん 30.0 グレープ 30.0			果物 バナナ：1/2 50.0		
全粥N(400g) 全粥 400.0			しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0			飯 めし 200.0			飯 めし 150.0			全粥N 全粥 400.0		
食糧名 慢性腎臓病食(低K)極 糖質食(低K)極きざみ			食糧名 血液透析食極きざみ			食糧名 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極きざみ								