

献立表

2022年05月01日(日)

パーツ展開: 無

常食 1850	A	常食 2300	A	常食 1550	A	妊娠婦食	A	貧血食	A	全粥食	A	軟菜食(飯)	A
食塩相当量 6.4 g		食塩相当量 6.6 g		食塩相当量 6.2 g		食塩相当量 6.3 g		食塩相当量 6.2 g		食塩相当量 6.2 g		食塩相当量 6.4 g	

献立表

2022年05月02日(月)

PARTS展開:無

Main table with columns: 朝食 1850, 朝食 2300, 朝食 1550, 妊産婦食, 貧血食, 全粥食, 炊飯食(飯). Each column contains a list of food items and their nutritional values.

1日計

合計

献立表

2022年05月02日(月)

パーツ展開: 無

常食 1850	A	常食 2300	A	常食 1550	A	妊娠婦食	A	負血食	A	全粥食	A	軟菜食(飯)	A
食物繊維総量	16.4 g	食物繊維総量	17.4 g	食物繊維総量	16.1 g	食物繊維総量	24.2 g	食物繊維総量	21.4 g	食物繊維総量	15.5 g	食物繊維総量	15.1 g
食塩相当量	6.9 g	食塩相当量	7.7 g	食塩相当量	6.9 g	食塩相当量	7.0 g	食塩相当量	6.9 g	食塩相当量	7.5 g	食塩相当量	7.3 g

献立表

2022年05月03日(火)

パーツ展開:無

常食 1850	A	常食 2300	A	常食 1550	A	妊産婦食	A	貧血食	A	全粥食	A	軟菜食(飯)	A
脂質	32.2 g	脂質	65.2 g	脂質	51.6 g	脂質	55.4 g	脂質	52.2 g	脂質	43.7 g	脂質	32.3 g
炭水化物	265.1 g	炭水化物	325.6 g	炭水化物	211.5 g	炭水化物	293.8 g	炭水化物	288.3 g	炭水化物	151.7 g	炭水化物	262.9 g
カリウム	1,925 mg	カリウム	2,420 mg	カリウム	1,859 mg	カリウム	2,098 mg	カリウム	1,978 mg	カリウム	1,797 mg	カリウム	1,886 mg
食物繊維総量	14.0 g	食物繊維総量	15.3 g	食物繊維総量	13.6 g	食物繊維総量	18.9 g	食物繊維総量	18.9 g	食物繊維総量	13.3 g	食物繊維総量	13.8 g
食塩相当量	5.9 g	食塩相当量	7.2 g	食塩相当量	5.9 g	食塩相当量	6.0 g	食塩相当量	5.9 g	食塩相当量	6.5 g	食塩相当量	7.0 g

献立表

2022年05月03日(火)

パーツ展開:無

品名	A	B	常食 1850	A	B	常食 1850
献立表(添)						
●全量	米(小粒)(10kg×3P)/P	40	0	0	0	0
	水	160	0	0	0	0
●味噌汁	*N.S赤みそ20kg	8	0	0	0	0
	*風味噌味噌和風だし1kg	0.5	0	0	0	0
	*高野豆腐味噌1500g	3	0	0	0	0
	*かぼ(巻込み)500g	5	0	0	0	0
●キャベツ/ブロッコリー/アスパラ	*キャベツ/ブロッコリー/アスパラ450g(1kg)	30	0	0	0	0
	*キャベツ(標準)/kg	65	0	0	0	0
	*アスパラ(標準)/kg	10	0	0	0	0
	*アスパラ(1.38kg)	1	0	0	0	0
	*味付塩こし(250g)	0.3	0	0	0	0
	*味付塩こし(標準)からスープ水分	0.3	0	0	0	0
●卵サラダ	*たまごサラダ1kg	40	0	0	0	0
	*きゅうり(標準)/kg	10	0	0	0	0
	*ドライ(セリ)5g	0.01	0	0	0	0
●揚げお	*揚げお(8g×40個)	8	0	0	0	0
●牛乳	(標準)無糖牛乳(1パック)(1.1857g)	185.78	0	0	0	0
●全量	エネルギー	431 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal
	たんぱく質	20.8 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	脂質	18.4 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	炭水化物	49.5 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	カリウム	688 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg
	食物繊維総量	2.6 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	食塩相当量	3.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
星						
●全量	米(小粒)(10kg×3P)/P	40	0	0	0	0
	水	160	0	0	0	0
●鶏卵の生薬	*皮なし鶏卵も(60g×10個)	60	0	0	0	0
	*味付塩こし(標準)16kg	1	0	0	0	0
	*たいこん(標準)/kg	45	0	0	0	0
	*だし汁	60	0	0	0	0
	*濃口醤油(18L)	5	0	0	0	0
	*上白糖1kg	2	0	0	0	0
	*料理酒 1L	1	0	0	0	0
	*おろししょうが1kg	1	0	0	0	0
	*きぬさや500g	5.6	0	0	0	0
●おろししょうが	*おろししょうが(カット)1kg	70	0	0	0	0
	*鶏ひも(標準)500g	10	0	0	0	0
	*もも(中巻)1L	6	0	0	0	0
	*濃口醤油(18L)	1	0	0	0	0
	*ごま油入り醤油(1350g)	1	0	0	0	0
	*ミニトマト(AM)(200g)/P	8	0	0	0	0
●浮羽(生)	浮羽(生)1kg(1号)個	50	0	0	0	0
●全量	エネルギー	329 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal
	たんぱく質	17.4 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	脂質	7.4 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	炭水化物	51.1 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	カリウム	593 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg
	食物繊維総量	4.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	食塩相当量	1.6 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
夕						
●全量	米(小粒)(10kg×3P)/P	40	0	0	0	0
	水	160	0	0	0	0
●酒し汁	*かつお節油(1.8L)	2	0	0	0	0
	*塩1kg	0.3	0	0	0	0
	*だしパック(食塩不使用)	1	0	0	0	0
	*おつゆ(標準)200g	1.2	0	0	0	0
	*白ネギ(標準)13mm×1.5m	5	0	0	0	0
	*乳酸菌(標準)10g(1B1-B2)	1	0	0	0	0
	*ファイブ(標準)2kg	5	0	0	0	0
●海藻	*ネギ(標準)50g×10切	50	0	0	0	0
	*だし汁	50	0	0	0	0
	*おろししょうが1kg	2	0	0	0	0
	*上白糖1kg	2	0	0	0	0
	*料理酒 1L	2	0	0	0	0
	*濃口醤油(18L)	4	0	0	0	0
	*かりん風調味料 1L	2	0	0	0	0
●たね(標準)500g	*たね(標準)500g	50	0	0	0	0
●タネ(標準)6500g	*タネ(標準)6500g	10	0	0	0	0
●カラダ油(1.38kg)	*カラダ油(1.38kg)	2	0	0	0	0
	*塩1kg	0.1	0	0	0	0
	*コンヨウ200g	0.02	0	0	0	0
	*おろししょうが(1kg)	0.3	0	0	0	0
	*かりん風調味料 1L	0.5	0	0	0	0
	*オリーブオイル(380g)	2	0	0	0	0
	*濃口醤油(18L)	0.5	0	0	0	0
	*片栗粉1kg	1	0	0	0	0
	*ごま油入り醤油1350g	2	0	0	0	0
●本物の鰹風味	だし汁(標準)/kg	40	0	0	0	0
	*しそ(標準)500g	3	0	0	0	0
	*だし汁	2	0	0	0	0
	*上白糖1kg	1	0	0	0	0
	*濃口醤油(18L)	0.5	0	0	0	0
	*かりん風調味料 1L	1	0	0	0	0
●全量	エネルギー	302 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal
	たんぱく質	13.8 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	脂質	5.3 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	炭水化物	52.8 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	カリウム	482 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg
	食物繊維総量	6.6 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	食塩相当量	2.4 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
●全量	エネルギー	1062 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal	0 kcal
	たんぱく質	92.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	脂質	31.1 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	炭水化物	159.4 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	カリウム	1,763 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg
	食物繊維総量	13.2 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
	食塩相当量	7.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
1日計						

献立表

2022年05月04日(水)

パーツ展開: 無

	献立表(粥)		朝食 1850		A		B		A		B	
朝	●空粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 水	40 160	エネルギー 430 kcal	0 kcal	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0	0	0
	●味噌汁 *N'3赤みそ20kg *風味醸造和風だし1kg *冷凍金目(1kg) *札幌の葉500g	8 0.5 20 5			たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●はちみつん糖 *はちみつ(50g×6枚)塩味 *カラダ強(1.35kg) *プロコラーゲンのゴマ和え *プロコラーゲンの白ごま和え5C *たいみそ *牛乳 (菓水×糖調整牛乳(パック)(185.7g))	50 1 40 8 185.78			脂質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●たんぱく質	18.0 g	たんぱく質	0.0 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●脂質	15.1 g	脂質	0.0 g	脂質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●炭水化物	59.6 g	炭水化物	0.0 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●カリウム	526 mg	カリウム	0 mg	カリウム	0 mg	0	0	0	0	0	0
	●食物繊維総量	2.8 g	食物繊維総量	0.0 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●食塩相当量	2.5 g	食塩相当量	0.0 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
昼	●空粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 水	40 160	エネルギー 401 kcal	0 kcal	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0	0	0
	●朝子菜(×糖茸) *茹鶏小間柴500g *五重(標準)/kg	30 45			たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●人参(糖茸)/kg *市菜金目(1kg) 切りかつば(A)(50g)/菜 *だし汁	10 60 2			脂質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	*上白糖1kg *黒口醤油(18L) *みりん風調味料 1L *片栗粉1kg *焼きなす(50g×5本) *とろいも風切り500g *だし汁	2 6 1 0.5 50 20 30			炭水化物	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	*N'3赤みそ20kg *みりん風調味料 1L *上白糖1kg *料理酒 1L *昆布つゆ 1.8L *A・E・N ●乳風調味料(65ml×5本)/F	3 1 2 0.5 0.3 65			カリウム	0 mg	0	0	0	0	0	0
	●たんぱく質	18.2 g	たんぱく質	0.0 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●脂質	11.1 g	脂質	0.0 g	脂質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●炭水化物	58.0 g	炭水化物	0.0 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●カリウム	541 mg	カリウム	0 mg	カリウム	0 mg	0	0	0	0	0	0
	●食物繊維総量	3.0 g	食物繊維総量	0.0 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●食塩相当量	1.6 g	食塩相当量	0.0 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
夕	●空粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 水	40 160	エネルギー 345 kcal	0 kcal	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0	0	0
	●味噌汁 *N'3赤みそ20kg *風味醸造和風だし1kg *白濁かつBOF(250g×2) *とろいも500g *乳カルシウム+Zn(B1・B2) *フアイン食物繊維2kg ●焼き魚 *ふじ切身(凍なし・凍解)60g *炭水化物2kg(500ml)(糖茸) *カラダ強(1.35kg) *本揚げおろし500g *黒口醤油(18L) ●野菜炒め菜(×肉) *たまねぎ細切(500g) *ピーマンスライス500g *赤ピーマンスライス500g *カラダ強(1.35kg) *風味醸造かつコンソメ1kg *塩付だし250g *和風/カレー50g ●お肉と人参の粉 たいこん(糖茸)/kg 人参(標準)/kg *炭物煎(1.8L) *黒口醤油(18L) *塩1kg *上白糖1kg	8 0.5 20 5 1 5 60 5 2 30 1 50 15 5 1 1 0.3 0.2 3 40 10 2 0.1 0.5			たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●たんぱく質	16.9 g	たんぱく質	0.0 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●脂質	9.0 g	脂質	0.0 g	脂質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●炭水化物	51.7 g	炭水化物	0.0 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●カリウム	677 mg	カリウム	0 mg	カリウム	0 mg	0	0	0	0	0	0
	●食物繊維総量	7.9 g	食物繊維総量	0.0 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●食塩相当量	2.9 g	食塩相当量	0.0 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●エネルギー	1,176 kcal	エネルギー	0 kcal	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0	0	0
	●たんぱく質	53.1 g	たんぱく質	0.0 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●脂質	35.2 g	脂質	0.0 g	脂質	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●炭水化物	169.3 g	炭水化物	0.0 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●カリウム	1,744 mg	カリウム	0 mg	カリウム	0 mg	0	0	0	0	0	0
	●食物繊維総量	13.7 g	食物繊維総量	0.0 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
	●食塩相当量	7.0 g	食塩相当量	0.0 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0	0	0
1日計												

献立表

2022年05月05日(木)

パーツ展開:無

Main table with columns: 常食 1850, 常食 2300, 常食 1550, 妊娠婦食, 貧血食, 全粥食, 軟菜食(飯). Rows include ingredients like rice, soybean paste, and various oils, along with their respective quantities and nutritional values.

1日計

Summary table for the day's diet, showing totals for energy (kcal), protein (たんぱく質), fat (脂質), carbohydrates (炭水化物), and fiber (食物繊維総量) across different meal categories.

献立表

2022年05月05日(木)

パーツ展開: 無

常食 1850	A	常食 2300	A	常食 1550	A	妊娠婦食	A	貧血食	A	全粥食	A	軟菜食(飯)	A
食物繊維総量	19.4 g	食物繊維総量	20.7 g	食物繊維総量	19.1 g	食物繊維総量	24.4 g	食物繊維総量	24.4 g	食物繊維総量	17.5 g	食物繊維総量	17.4 g
食塩相当量	6.3 g	食塩相当量	7.2 g	食塩相当量	6.3 g	食塩相当量	6.4 g	食塩相当量	6.3 g	食塩相当量	6.3 g	食塩相当量	5.9 g

献立表

2022年05月06日(金)

パーツ展開:無

献立	A	常食 1850	B						
軟菜食(粥)									
食物繊維総量	13.3 g	食物繊維総量	11.1 g	0	0	0	0	0	0
食塩相当量	6.5 g	食塩相当量	5.9 g	0	0	0	0	0	0

献立表

2022年05月07日(土)

パーツ展開:無

期	献立表(期)		常食 1850		B		A	
朝	●空粥 米(小粒)10kg×3P)/P 40	●味噌汁 米(小粒)10kg×3P)/P 160	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	たんぱく質 17.6 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g
昼	●空粥 米(小粒)10kg×3P)/P 40	●蒸し鶏のチキンスかき * 若鶏もも(60g×10枚) * 飯立さんやわらかアップお灸 * 料理酒 1L * しじむり醤油500g * みりん風調味料 1L * 上白糖1kg * 醤油(18L) * 本紹おろし500g * 醤油(18L) ●中華風炒め * 白蒸1kg(OF) * たまねぎ塩煎かつ500g * 人参千切り500g * 鶏口醤油(18L) * 練乳(500g)がらすーぽん分 * かりん風調味料 1L * ごぼう入り揚げ油1350g * フライパンソース1kg ●トッピング和風 * フロントコー500g * サンドイッチごまかつー1L ●ヤクルト ヤクルト(5本パック)165ml× 65	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	●蒸し鶏のチキンスかき * 若鶏もも(60g×10枚) * 飯立さんやわらかアップお灸 * 料理酒 1L * しじむり醤油500g * みりん風調味料 1L * 上白糖1kg * 醤油(18L) * 本紹おろし500g * 醤油(18L) ●中華風炒め * 白蒸1kg(OF) * たまねぎ塩煎かつ500g * 人参千切り500g * 鶏口醤油(18L) * 練乳(500g)がらすーぽん分 * かりん風調味料 1L * ごぼう入り揚げ油1350g * フライパンソース1kg ●トッピング和風 * フロントコー500g * サンドイッチごまかつー1L ●ヤクルト ヤクルト(5本パック)165ml× 65	たんぱく質 16.6 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g
夕	●空粥 米(小粒)10kg×3P)/P 40	●味噌汁 米(小粒)10kg×3P)/P 160	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	たんぱく質 17.6 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g
夜	●空粥 米(小粒)10kg×3P)/P 40	●味噌汁 米(小粒)10kg×3P)/P 160	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	たんぱく質 17.6 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g
1日計	●空粥 米(小粒)10kg×3P)/P 40	●味噌汁 米(小粒)10kg×3P)/P 160	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	●N°赤み20kg * 原味鶏皮和風だし1kg * 肉類(かつ)500g * ソフト豆腐(特選)1kg ●つみねの煮物 * やわらか豆腐(野用)500 * 人参1/8Lちよつゆ500g * ねぎさや500g * だし汁 * 上白糖1kg * うすじ醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●とろろ芋 * 糸いもとろろ500g * 旨さのり10g * 塩醤油1.8L ●たまごソース (JNFにはんソース(たまご風 ●牛乳 (専売)無糖牛乳(1パック)1 185.76g	たんぱく質 17.6 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g	たんぱく質 0.0 g

献立表

2022年05月08日(日)

パーツ展開:無

常食 1850	A	常食 2300	A	常食 1550	A	妊産婦食	A	貧血食	A	全粥食	A	軟菜食(飯)	A
カリウム	2,331 mg	カリウム	2,941 mg	カリウム	2,271 mg	カリウム	2,510 mg	カリウム	2,390 mg	カリウム	2,227 mg	カリウム	2,201 mg
食物繊維総量	17.0 g	食物繊維総量	19.6 g	食物繊維総量	16.7 g	食物繊維総量	22.0 g	食物繊維総量	22.0 g	食物繊維総量	15.5 g	食物繊維総量	15.8 g
食塩相当量	6.5 g	食塩相当量	7.7 g	食塩相当量	6.5 g	食塩相当量	6.6 g	食塩相当量	6.5 g	食塩相当量	6.5 g	食塩相当量	6.5 g

献立表

2022年05月09日(月)

パーツ展開:無

Table with columns for meal types (朝食 1850, 朝食 2300, 常食 1550, 妊産婦食, 黄血食, 全朝食, 献立食(飯)) and rows for various food items and nutrients. Each row lists the item name, its quantity, and the corresponding energy and nutrient values.

1日計

献立表

2022年05月09日(月)

パーツ展開:無

朝	朝食(粥)		常食 1850		昼		夕食		1日計		
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
	<ul style="list-style-type: none"> ●全粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 40 水 160 ●味噌汁 *N₂赤みそ20kg 8 *風味噌味噌1kg 0.5 *チルド芋15mm径×5カ 20 *たまねぎ15mm径×500g 15 ●シチュー(牛乳調整) *シチューたまご巻(200g×10) 50 *パセリ(50g)/葉 1 ●トシ和え *ほうれん草(カット)1kg 60 *人参平切り500g 5 *たまご和風1L 6 ●のり佃煮 *のり佃煮(8g×40個) 8 ●牛乳 (粉末)無調整牛乳(パック)(1L) 185.76 	397 kcal	0 kcal	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> ●全粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 40 水 160 ●鶏卵のかりん焼(7カ枚) *鶏卵もも(70g×10枚) 70 *龍立ごんやわらかアツプお餅 0.7 *濃口醤油(18L) 3 *みりん風調味料 1L 3 *サラダ油(1.35kg) 1 *だし汁 15 *濃口醤油(18L) 1 *みりん風調味料 1L 1 *片栗粉1kg 1 ●白菜とツナの炒め煮 *白菜カットBQF(250g×2枚) 70 *かつおつりしほが1kg 0.5 *おろし生しよが1kg 1.5 *濃口醤油(18L) 1.5 *上白糖1kg 1 *料理酒 1L 2 ●おしのひちめち 練豆もも(1000g)/P 50 *おから500g 0.5 *濃口醤油(18L) 1 ●ゼリー *72種入ゼリー(箱)Zn 50 	385 kcal	0 kcal	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> ●全粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 40 水 160 ●味噌汁 *N₂赤みそ20kg 8 *風味噌味噌1kg 0.5 *冷凍金目(1kg) 20 *きざみ揚げ300g 3 *乳カルピス青+Zn(B1・B2) 1 *フアイン食物繊維2kg 5 ●豆腐のそぼろ(鶏あんかけ(焼) 木綿豆腐(400g)/P 50 *片栗粉1kg 8 *サラダ油(1.35kg) 2 *皮なし鶏ももミンチ500g 20 *おろし生しよが1kg 0.4 *きざみ野菜 白ねぎ500g 5 *サラダ油(1.35kg) 0.5 *だし汁 10 *上白糖1kg 2 *濃口醤油(18L) 2 *料理酒 1L 2 *片栗粉1kg 1 ●野菜と豆腐の炒め物 万能豆(100g)/葉 0.5 *カリフラワー500g 40 *かにかまらし(500g)風味 15 *ピーマン500g 10 *たまねぎ3mm×ライス500 15 *サラダ油(1.35kg) 2 *料理酒 1L 1 *塩1kg 0.3 *昆布つゆ 1.8L 2 ●ゆず醤油和え *しろな(10F)500g 60 *人参平切り500g 8 *おろし生しよが1kg 8 *おろし生しよが1kg 7 *濃口醤油(18L) 0.5 	417 kcal	0 kcal	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 食塩相当量 	0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム 食物繊維総量 										

献立表

2022年05月10日(火)

パーツ展開:無

Main table with columns: 期, 常食 1850, 常食 2300, 常食 1550, 妊産婦食, 負血食, 全朝食, 献立食(飯). Rows include breakfast (朝食), lunch (昼食), and dinner (夕食) items with detailed nutritional data.

1日計

Summary row for the day's total intake, including energy (kcal), protein (たんぱく質), fat (脂質), carbohydrates (炭水化物), and sodium (食塩相当量).

献立表

2022年05月10日(火)

パーツ展開:無

献立	A	常食 1850	B							
軟菜食(粥)	6.0 g									
食塩相当量		食塩相当量 3.6 g		0	0	0	0	0	0	0

献立表

2022年05月11日(水)

パーツ展開:無

Main table with columns: 朝食 1850, 朝食 2300, 常食 1550, 妊産婦食, 貧血食, 全朝食, 献食(飯). Each column contains a list of food items and their nutritional values.

1日計

Summary table for the day's diet, showing totals for each category: エネルギー, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, カリウム, 食物繊維総量, 食塩相当量.

献立表

2022年05月11日(水)

パーツ展開:無

常食 1850	A	常食 2300	A	常食 1550	A	妊産婦食	A	貧血食	A	全粥食	A	軟菜食(飯)	A
カリウム	2,214 mg	カリウム	2,684 mg	カリウム	2,166 mg	カリウム	2,438 mg	カリウム	2,285 mg	カリウム	2,029 mg	カリウム	2,080mg
食物繊維総量	20.0 g	食物繊維総量	21.0 g	食物繊維総量	19.7 g	食物繊維総量	27.8 g	食物繊維総量	25.0 g	食物繊維総量	18.3 g	食物繊維総量	18.3g
食塩相当量	7.2 g	食塩相当量	8.1 g	食塩相当量	7.3 g	食塩相当量	7.4 g	食塩相当量	7.3 g	食塩相当量	6.9 g	食塩相当量	6.9g

献立表

2022年05月11日(水)

パーツ展開:無

	A	B					
	献立食(粥)	常食 1850					
朝	<ul style="list-style-type: none"> ●全粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 40 水 160 ●味噌汁 *N°赤みそ20kg 8 *風味醸造和風だし1kg 0.5 *ほろれん草(かつ)1kg 25 *人参干切り500g 5 ●茶仕豆腐 練上豆腐(300g)/P 62.5 万能豆(M)(100g)/菜 0.5 ●まろやち醤油(塩分30%)か 味豆もやし(1000g)/P 50 *赤ヒーマンズライス500g 10 *ヒーマンズライス500g 25 *サラダ油(1.35kg) 2 *上白糖1kg 1 *かりん風調味料 1L 1 *濃口醤油(18L) 1 *塩かつゆ 1.8L 1 ●のり佃煮 *のり佃煮(8g×40個) 8 ●牛乳 【無乳糖調整牛乳(1パック)(1.185L)】 185.2g 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 367 kcal たんぱく質 15.2 g 脂質 12.2 g 炭水化物 53.3 g カリウム 699 mg 食物繊維総量 3.6 g 食塩相当量 2.1 g 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg 食物繊維総量 0.0 g 食塩相当量 0.0 g 	0	0	0	0
昼	<ul style="list-style-type: none"> ●全粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 40 水 160 ●さばの煮田焼き さば(煮だし凍結)60g×5 60 *原料塩こぶ500ml(業務用) 2 *料理酒 1L 1 *かりん風調味料 1L 1 *濃口醤油(18L) 3 *サラダ油(1.35kg) 2 *プロコラーゲン500g 45 *サウザンアイランドドレッシング 3 ●キャベツの葉巻(※ぎま) 65 *ポイルキャベツ500g *人参干切り500g 15 水 30 *風味醸造和風だし1kg 0.2 *上白糖1kg 1 *料理酒 1L 1 *濃口醤油(18L) 3 *塩かつゆ 1.8L 0.5 ●酢味噌 しょうゆ(OP)500g 65 *穀物酢(1.8L) 3 *N°赤みそ20kg 5 *上白糖1kg 2.5 ●ハミソ 乳酸菌飲料(65ml×5本)/F 65 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 433 kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 14.3 g 炭水化物 56.4 g カリウム 630 mg 食物繊維総量 5.7 g 食塩相当量 2.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg 食物繊維総量 0.0 g 食塩相当量 0.0 g 	0	0	0	0
夕	<ul style="list-style-type: none"> ●全粥 米(小粒)(10kg×3P)/P 40 水 160 ●味噌汁 *N°赤みそ20kg 8 *風味醸造和風だし1kg 0.5 *白米干揚げ3mm×ライス 5 *小花粒200g 1.8 *乳カルシウム葉+Zn(B1+B2) 1 *フアイン食物繊維2kg 5 ●八宝菜風 おせえ(100/200)(575g) 6 *鶏ミンチ500g 15 *白頭かつおDF(250g×24) 60 *赤ヒーマンズライス500g 20 *おめかちp500g 5 *サラダ油(1.35kg) 3 *麻立さん揚げからスープ塩分可 0.5 *麻立さん揚げからスープ塩分可 0.3 *塩 1kg 0.1 *コンヨ7300g 0.01 *濃口醤油(18L) 2 *片栗粉1kg 2 ●肉味噌 *肉味噌(116g×25個) 36 *ハヤシ(50g)/菜 1 ●切干大根の甘酢和え(軟) *小松菜1kg 4 *だいふく 20 *上白糖1kg 5 *塩 1kg 2 *穀物酢(1.8L) 0.1 *濃口醤油(18L) 7 ●塩口醤油(18L) 1 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 358 kcal たんぱく質 13.4 g 脂質 9.6 g 炭水化物 58.0 g カリウム 628 mg 食物繊維総量 8.4 g 食塩相当量 2.5 g エネルギー 1,158 kcal たんぱく質 48.4 g 脂質 36.1 g 炭水化物 187.7 g カリウム 1,937 mg 食物繊維総量 17.7 g 食塩相当量 6.9 g 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg 食物繊維総量 0.0 g 食塩相当量 0.0 g 	0	0	0	0
1日計		<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 367 kcal たんぱく質 15.2 g 脂質 12.2 g 炭水化物 53.3 g カリウム 699 mg 食物繊維総量 3.6 g 食塩相当量 2.1 g 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg 食物繊維総量 0.0 g 食塩相当量 0.0 g 	0	0	0	0

献立表

2022年05月13日(金)

パーツ展開:無

献立食(粥)	A	常食 1850	B						
食物繊維総量	14.4 g	食物繊維総量 7.9 g		0	0	0	0	0	0
食塩相当量	6.9 g	食塩相当量 6.0 g		0	0	0	0	0	0

献立表

2022年05月14日(土)

パーツ展開: 無

品名	A	常食 1850	B				
献立表(粥)							
●全粥	40	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
水	160	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
●味噌汁	8	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* N° 赤みそ20kg	0.5	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 風味噌煮干し1kg	15	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* かぶスライス500g	5	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* 大根の葉500g	60	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
●豆腐ハンバーグ	30	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* 豆腐(1-7g)(60g×10個)	2	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* だし汁	1	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* 濃口醤油(18L)	1	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 上白糖1kg	1	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* みりん風調味料 1L	80	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* 片栗粉1kg	8	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
●ほうれん草と人参のお浸し	10	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* ほうれん草(カット)1kg	1	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* 人参(標準)/kg	1	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* だし汁	1	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 濃口醤油(18L)	1	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* 昆布つゆ 1.8L	8	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* たいみ子	16576	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
* たいみ子(9g×40個)		エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
●牛乳		たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
(標準)無糖牛乳(パック)1L		脂質	0.0 g	0	0	0	0
エネルギー	419 kcal	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
たんぱく質	18.2 g	カリウム	0 mg	0	0	0	0
脂質	14.7 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
炭水化物	57.5 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
カリウム	663 mg	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
食物繊維総量	3.9 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
食塩相当量	2.8 g	脂質	0.0 g	0	0	0	0
炭水化物	10.3 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
カリウム	56.0 g	カリウム	0 mg	0	0	0	0
食物繊維総量	2.6 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
食塩相当量	1.2 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
全粥							
米(小粒)(10kg×3P)/P	40	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
水	160	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
●白身魚の香味ソース(特)	60	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* ナポリオリーブ(香なし)濃縮16g	0.1	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 塩1kg	6	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* 片栗粉1kg	2	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* サラダ油(1.35kg)	10	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
* 生姜(乾燥) 白だし500g	3	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* 濃口醤油(18L)	2	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* 上白糖1kg	3	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* 穀物酢(1.8L)	1	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
●中華おめ	15	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* 豚ももスライス(2mm)800	80	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
緑豆もやし(1000g)/P	8	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
* 赤ピーマンスライス500g	8	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* ピーマンスライス500g	8	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* ごま油入りサラダ油1350g	1	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* 餃子(標準)が5スーズ1パック	0.5	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 塩1kg	0.1	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* コシヨウ300g	0.02	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* 濃口醤油(18L)	0.5	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
●野菜サラダ	40	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* キヤベツ(標準)/kg	10	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* ゆず(標準)/kg	40	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* 人参(標準)/kg	5	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* サウザンアイランドレタス	6	カリウム	0 mg	0	0	0	0
●ヤクルト(5ホップ)(65ml)	65	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
エネルギー	386 kcal	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
たんぱく質	18.2 g	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
脂質	10.3 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
炭水化物	56.0 g	脂質	0.0 g	0	0	0	0
カリウム	56.0 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
食物繊維総量	2.6 g	カリウム	0 mg	0	0	0	0
食塩相当量	1.2 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
食塩相当量	1.2 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
全粥							
米(小粒)(10kg×3P)/P	40	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
水	160	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
●酒し汁	2	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* ラウチ醤油(1.8L)	0.3	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 塩1kg	1	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* だしパック(食塩不使用)	1	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* おかつゆ200g	3	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
* ねぎ(きざみ)500g	1	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* 乳カルピス(白・B2)	5	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* フォアイン食物繊維2kg	1	脂質	0.0 g	0	0	0	0
●鶏肉の照り煮	60	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 皮なし若鶏もも(60g×10個)	0.6	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* 餃子(標準)が5スーズ1パック	1	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* サラダ油(1.35kg)	1	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
* 上白糖1kg	2	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* 料理酒 1L	1	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* 濃口醤油(18L)	3	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* だし汁	30	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 片栗粉1kg	1	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* 万能粉(M)(100g)/菓	0.5	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
方龍(100g)/菓	30	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
●里芋とつみれの煮物	15	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
* そと(も)500g	6.7	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* やわらかつみれ(野菜)500g	2.8	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* 人参(乾燥)500g	60	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* だし汁	1	カリウム	0 mg	0	0	0	0
* 料理酒 1L	1.5	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
* 上白糖1kg	3	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
* 濃口醤油(18L)	60	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
●白蒸のドラッシング和え(×1/4)	1,131 kcal	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
* 白蒸かつお(250g×2)	55.0 g	脂質	0.0 g	0	0	0	0
* 鶏レタス(40g×1パック)	30.4 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
* 鶏レタス(40g×1パック)	167.4 g	カリウム	0 mg	0	0	0	0
エネルギー	326 kcal	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
たんぱく質	18.6 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
脂質	5.4 g	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
炭水化物	53.9 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
カリウム	524 mg	脂質	0.0 g	0	0	0	0
食物繊維総量	6.5 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
食塩相当量	2.3 g	カリウム	0 mg	0	0	0	0
エネルギー	1,131 kcal	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
たんぱく質	55.0 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0
脂質	30.4 g	エネルギー	0 kcal	0	0	0	0
炭水化物	167.4 g	たんぱく質	0.0 g	0	0	0	0
カリウム	1,756 mg	脂質	0.0 g	0	0	0	0
食物繊維総量	13.0 g	炭水化物	0.0 g	0	0	0	0
食塩相当量	6.3 g	カリウム	0 mg	0	0	0	0
食塩相当量	6.3 g	食物繊維総量	0.0 g	0	0	0	0
食塩相当量	6.3 g	食塩相当量	0.0 g	0	0	0	0

1日計