

献立表

2022年05月01日(日)

パーツ展開:無

朝	5分粥食			ソフト・ミキサー食			エネルギー制限食15			エネルギー制限食16			心臓食A			胃潰瘍食			低脂肪低蛋白C		
	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
●5分粥	米(小粒) (10Kg×3P) / P	30	170	米(小粒) (10Kg×3P) / P	40	160	米(小粒) (10Kg×3P) / P	45	155	米(小粒) (10Kg×3P) / P	45	155	米(小粒) (10Kg×3P) / P	68	82	米(小粒) (10Kg×3P) / P	68	82	米(小粒) (10Kg×3P) / P	40	160
	水	170		水	160		水	55	55	水	55	55	水	82	82	水	82	82	水	160	
●味噌汁	●N's赤みそ20kg	8		●味噌汁	8		●味噌汁	8		●味噌汁	8		●味噌汁	8		●味噌汁	8		●味噌汁	8	
	●風味経産和風だし1kg	0.5		●風味経産和風だし1kg	0.5		●風味経産和風だし1kg	0.5		●風味経産和風だし1kg	0.5		●風味経産和風だし1kg	0.5		●風味経産和風だし1kg	0.5		●風味経産和風だし1kg	0.5	
●大豆の煮500g	●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	1		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20	
	●大豆の煮500g	5		●大豆の煮500g	5		●大豆の煮500g	5		●大豆の煮500g	5		●大豆の煮500g	5		●大豆の煮500g	5		●大豆の煮500g	5	
●肉団子の煮物(3個)	●肉団子の煮物(3個)	30		●肉団子の煮物(3個)	40		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45	
	●肉団子の煮物(3個)	30		●肉団子の煮物(3個)	40		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45		●肉団子の煮物(3個)	45	
●人参(標準) / kg	●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20	
	●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20		●人参(標準) / kg	20	
●大根干切り500g	●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20	
	●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20		●大根干切り500g	20	
●タマネギ(標準) / kg	●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30	
	●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30		●タマネギ(標準) / kg	30	
●だし汁	●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2	
	●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2		●だし汁	2	
●濃口醤油(18L)	●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2	
	●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2		●濃口醤油(18L)	2	
●みりん風調味料 1L	●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3	
	●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3		●みりん風調味料 1L	3	
●料理酒 1L	●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5	
	●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5		●料理酒 1L	1.5	
●片栗粉1kg	●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1	
	●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1		●片栗粉1kg	1	
●お返し(M)	●お返し(M)	70		●お返し(M)	30		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70	
	●お返し(M)	70		●お返し(M)	30		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70		●お返し(M)	70	
●M白煮ムース200g	●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3	
	●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3		●M白煮ムース200g	0.3	
●濃口醤油(18L)	●濃口醤油(18L)	8		●濃口醤油(18L)	3		●濃口醤油(18L)	8		●濃口醤油(18L)											

献立表

2022年05月01日(日)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ			透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期			
期	A		A		A		A		A			
朝	●栄養 米(10kg*3P)/P 水	91 109	●栄養 左隣と同じ	●栄養 米(10kg*3P)/P 水	73 87	●栄養 左隣と同じ	●栄養 米(小粒)(10kg*3P)/P 水	16 64	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ		
	●みかん缶 ミカ生(1号)固形1700g	50	●みかん缶 左隣と同じ	●みかん缶 左隣と同じ		●みかん缶 左隣と同じ	●味噌汁(すめ) *N°赤みそ20kg *風味増進和風だし1kg	4	●味噌汁(すめ) 左隣と同じ			
	●肉団子の素(4個) ゆで人参/kg *タネ(鶏)1/4kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *料理酒 1L *片栗粉 1kg	60 25 20 30 2 2 3 1	●肉団子の素(4個) 左隣と同じ	●肉団子の素(3個) ゆで人参/kg *タネ(鶏)1/4kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *料理酒 1L *片栗粉 1kg	45 25 20 30 2 2 3 1	●肉団子の素(3個) 左隣と同じ	●じゃが芋の素 *チルドポテト粗切20gカット1 人参(標準)/kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	15 5 20 2 1	●じゃが芋の素 *チルドポテト粗切20gカット1 人参(標準)/kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	30 5 20 2 1		
	●だし和え *白菜カットBQF(250g*2枚) *かつお糸削り80g *せいかい和風1L	35 0.15 4	●だし和え 左隣と同じ	●だし和え 左隣と同じ		●だし和え 左隣と同じ	●白濁の煮えし *白菜1kg(10F) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	20 15 2 1	●だし和え *白菜カットBQF(250g*2枚) *かつお糸削り80g *濃口醤油(18L)	25 0.1 1.5		
	●のり佃煮 *かり佃煮(8g*40個) ●ハミン 乳脂飲料(65ml*5本)/F	8 65	●のり佃煮 左隣と同じ	●のり佃煮 左隣と同じ		●のり佃煮 左隣と同じ	●ハミン 左隣と同じ		●ハミン 左隣と同じ			
	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	552 kcal 15.6 g 8.4 g 103.9 g 507 mg 3.9 g 1.4 g	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	552 kcal 15.6 g 8.4 g 103.9 g 507 mg 3.9 g 1.4 g	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	482 kcal 12.7 g 6.6 g 88.2 g 447 mg 3.6 g 1.3 g	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	93 kcal 2.5 g 0.3 g 20.0 g 159 mg 1.0 g 1.1 g	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	101 kcal 2.7 g 0.3 g 21.9 g 212 mg 1.3 g 1.0 g	0 0 0 0 0 0 0	
	●栄養 米(10kg*3P)/P 水	91 109	●栄養 左隣と同じ	●栄養 米(10kg*3P)/P 水	73 87	●栄養 左隣と同じ	●栄養 米(小粒)(10kg*3P)/P 水	16 64	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ		
	●魚のささき(×1いたけ) *からす(がれい)(青なし・皮なし) *塩1kg *ゆで人参/kg 切りみづば(A)(50g)/束	70 0.1 2 8 3	●魚のささき(×1いたけ) 左隣と同じ	●魚のささき(×1いたけ) 左隣と同じ		●魚のささき(×1いたけ) 左隣と同じ	●魚のささき(×1いたけ) 左隣と同じ	●ペンクサ-モン(青なし・凍調) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	15 15 2	●ペンクサ-モン(青なし・凍調) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	15 15 2	
	●肉団子の素(4個) ゆで人参/kg *タネ(鶏)1/4kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *料理酒 1L *片栗粉 1kg	60 25 20 30 2 2 3 1	●肉団子の素(4個) 左隣と同じ	●肉団子の素(3個) ゆで人参/kg *タネ(鶏)1/4kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *料理酒 1L *片栗粉 1kg	45 25 20 30 2 2 3 1	●肉団子の素(3個) 左隣と同じ	●じゃが芋の素 *チルドポテト粗切20gカット1 人参(標準)/kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	15 5 20 2 1	●じゃが芋の素 *チルドポテト粗切20gカット1 人参(標準)/kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	30 5 20 2 1		
	●だし和え *白菜カットBQF(250g*2枚) *かつお糸削り80g *せいかい和風1L	35 0.15 4	●だし和え 左隣と同じ	●だし和え 左隣と同じ		●だし和え 左隣と同じ	●白濁の煮えし *白菜1kg(10F) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	20 15 2 1	●だし和え *白菜カットBQF(250g*2枚) *かつお糸削り80g *濃口醤油(18L)	25 0.1 1.5		
	●のり佃煮 *かり佃煮(8g*40個) ●ハミン 乳脂飲料(65ml*5本)/F	8 65	●のり佃煮 左隣と同じ	●のり佃煮 左隣と同じ		●のり佃煮 左隣と同じ	●ハミン 左隣と同じ		●ハミン 左隣と同じ			
昼	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	552 kcal 15.6 g 8.4 g 103.9 g 507 mg 3.9 g 1.4 g	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	552 kcal 15.6 g 8.4 g 103.9 g 507 mg 3.9 g 1.4 g	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	482 kcal 12.7 g 6.6 g 88.2 g 447 mg 3.6 g 1.3 g	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	93 kcal 2.5 g 0.3 g 20.0 g 159 mg 1.0 g 1.1 g	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	101 kcal 2.7 g 0.3 g 21.9 g 212 mg 1.3 g 1.0 g	0 0 0 0 0 0 0	
	●栄養 米(10kg*3P)/P 水	91 109	●栄養 左隣と同じ	●栄養 米(10kg*3P)/								

献立表

2022年05月02日(月)

パーツ展開: 無

5分粥食		A	ソフト・ミキサー食	A	エネルギー制限食15	A	エネルギー制限食16	A	心臓食A	A	胃液瘍食	A	低脂肪低蛋白C	A
食物繊維総量		12.8 g	食物繊維総量		14.5 g	食物繊維総量		16.4 g	食物繊維総量		食物繊維総量		食物繊維総量	
食塩相当量		6.4 g	食塩相当量		6.2 g	食塩相当量		6.7 g	食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量	

献立表

2022年05月02日(月)

パーツ展開: 無

低減遣食A			小児急性胃腸炎I			小児急性胃腸炎II			小児急性胃腸炎III			幼児食3～5歳			蛋白コントロール食I			蛋白コントロール食II		
量	A	低減遣食A	A	小児急性胃腸炎I	A	小児急性胃腸炎II	A	小児急性胃腸炎III	A	幼児食3～5歳	A	蛋白コントロール食I	A	蛋白コントロール食II	A	蛋白コントロール食I	A	蛋白コントロール食II	A	
●	56	米(小粒) (10kg×3P) / P	20	空室	20	空室	36	米(10kg×3P) / P	45	米(10kg×3P) / P	45	米(10kg×3P) / P	73	米(10kg×3P) / P	73	米(10kg×3P) / P	91	米(10kg×3P) / P		
	224	水	80	左隣と同じ	80	左隣と同じ	44	水	55	水	55	水	82	水	82	水	109	水		
	8	味噌汁(うすめ)	4	味噌汁(うすめ)	4	味噌汁(うすめ)	4	味噌汁(うすめ)	8	味噌汁(うすめ)	8	味噌汁(うすめ)	50	味噌汁(うすめ)	50	味噌汁(うすめ)	50	味噌汁(うすめ)		
	05	＊N°s赤みそ20kg	0.25	＊N°s赤みそ20kg	0.25	＊N°s赤みそ20kg	0.25	＊N°s赤みそ20kg	0.5	＊N°s赤みそ20kg	0.5	＊N°s赤みそ20kg	0.5	＊N°s赤みそ20kg	0.5	＊N°s赤みそ20kg	0.5	＊N°s赤みそ20kg		
	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg	25	＊風味整定和風だし1kg		
	25	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ	3	＊チルドホチ15mmダイスカ		
	50	＊はんぺん(50g																		

献立表

2022年05月02日(月)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ			透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期		
朝	A		A		A		A		A		
●栄養 水 ●黄飯缶 ●黄飯缶 ●さばみそ煮 ハセリ(50g)ノ束	米(10kg×3P)ノP	91	●栄養 左隣と同じ	米(10kg×3P)ノP	73	●栄養 水	●栄養 米(10kg×3P)ノP	16	●栄養 左隣と同じ	16	
	●黄飯缶	109	●黄飯缶 左隣と同じ	●黄飯缶 左隣と同じ	87	●黄飯缶 左隣と同じ	●味噌汁(5すめ) *N°赤みそ20kg *風味乾燥和風だし1kg	64	●味噌汁(5すめ) 左隣と同じ	64	
	●さばみそ煮	50	●さばみそ煮 左隣と同じ	●さばみそ煮 左隣と同じ	025	●さばみそ煮 左隣と同じ	●豆腐の煮物 *ソフト豆腐(20g×50個) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白醤油1kg	025	●はんぺんの煮物(ススナツプエ) *はんぺん(50g×6枚)塩味 人参(標準)/kg	29	
	●さばみそ煮	50	●さばみそ煮 左隣と同じ	●さばみそ煮 左隣と同じ	20	●さばみそ煮 左隣と同じ	●豆腐の煮物 *ソフト豆腐(20g×50個) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白醤油1kg	20	●はんぺんの煮物(ススナツプエ) *はんぺん(50g×6枚)塩味 人参(標準)/kg	15	
	●さばみそ煮	1	●さばみそ煮 左隣と同じ	●さばみそ煮 左隣と同じ	2	●さばみそ煮 左隣と同じ	●豆腐の煮物 *ソフト豆腐(20g×50個) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白醤油1kg	2	●はんぺんの煮物(ススナツプエ) *はんぺん(50g×6枚)塩味 人参(標準)/kg	30	
	●さばみそ煮	5	●さばみそ煮 左隣と同じ	●さばみそ煮 左隣と同じ	1	●さばみそ煮 左隣と同じ	●豆腐の煮物 *ソフト豆腐(20g×50個) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白醤油1kg	1	●はんぺんの煮物(ススナツプエ) *はんぺん(50g×6枚)塩味 人参(標準)/kg	29	
	●さばみそ煮	5	●さばみそ煮 左隣と同じ	●さばみそ煮 左隣と同じ	1	●さばみそ煮 左隣と同じ	●豆腐の煮物 *ソフト豆腐(20g×50個) *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白醤油1kg				

献立表

2022年05月02日(月)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ	A	透析食A	A	DM透析食	A	離乳食中期	A	離乳食後期	A		
食塩相当量	4.7 g	食塩相当量	4.7 g	食塩相当量	4.5 g	食塩相当量	2.7 g	食塩相当量	3.3 g	0	0

献立表

2022年05月03日(火)

パーティ展開:無

5分粥食			ソフト・ミキサー食			エネルギー制限食15			エネルギー制限食16			心臓食A			胃潰瘍食			低脂肪低蛋白C		
量	A	成分	A	成分	A	成分	A	成分	A	成分	A	成分	A	成分	A	成分	A	成分	A	
●5分粥 米(小粒) (10Kg×3P)/P 水	30	●全粥 米(小粒) (10Kg×3P)/P 水	40	●全粥 米(10Kg×3P)/P 水	45	●全粥 米(10Kg×3P)/P 水	68	●全粥 米(小粒) (10Kg×3P)/P 水	82	●全粥 米(小粒) (10Kg×3P)/P 水	160	●全粥 米(10Kg×3P)/P 水	40	●全粥 米(10Kg×3P)/P 水	160	●全粥 米(10Kg×3P)/P 水	40	●全粥 米(10Kg×3P)/P 水	160	
	170		160		55		55		82		160		160		160		160		160	
	8		8		8		8		8		8		8		8		8		8	
	0.5		0.5		0.5		0.5		0.5		0.5		0.5		0.5		0.5		0.5	
	3		18		3		3		3		3		3		3		3		3	
	5		5		5		5		5		5		5		5		5		5	
	30		30		30															

献立表

2022年05月03日(火)

パーティ展開:無

低減遣食A		小児急性胃腸炎I		小児急性胃腸炎II		小児急性胃腸炎III		幼児食3～5歳		蛋白コントロール食I		蛋白コントロール食II	
朝	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
低減遣食A	●全量 米(小粒) (10Kg×3P) / P 224 水	●全量 米(小粒) (10Kg×3P) / P 20 水	●全量 米(小粒) (10Kg×3P) / P 80 水	●全量 米(小粒) (10Kg×3P) / P 36 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 45 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 45 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 45 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 45 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 73 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 73 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 91 水	●全量 米(10Kg×3P) / P 91 水	
	●味噌汁 * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	●味噌汁(うすめ) * N's赤みそ20kg * 風味醤油和風だし1kg * 小麦胚200g	
	●1/2卵サラダ * かつおツナとキャベツのソテー * かつおツナとキャベツの水煮450g(リ キヤベツ(標準) / kg 人参(標準) / kg * サラダ油(1.35kg) * サラダ油(1.35kg) * 味付塩こしおろし250g * 味付塩こしおろし250g	●1/2卵サラダ * かつおツナとキャベツのソテー * かつおツナとキャベツの水煮450g(リ キヤベツ(標準) / kg 人参(標準) / kg * サラダ油(1.35kg) * サラダ油(1.35kg) * 味付塩こしおろし250g * 味付塩こしおろし250g	●1/2卵サラダ * かつおツナとキャベツのソテー * かつおツナ										

献立表

2022年05月04日(水)

パーツ展開: 無

蛋白コントロール食Ⅲ			透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期	
順	A		A		A		A		A	
朝	● 全粥	米(10kg×3P)/P	● 全粥	米(10kg×3P)/P	● 全粥	米(10kg×3P)/P	● 全粥	米(小粒)(10kg×3P)/P	● 全粥	左隣と同じ
	● 煮込み	水	● 煮込み	水	● 煮込み	水	● 煮込み	水	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
昼	● 全粥	米(10kg×3P)/P	● 全粥	米(10kg×3P)/P	● 全粥	米(10kg×3P)/P	● 全粥	米(小粒)(10kg×3P)/P	● 全粥	左隣と同じ
	● 煮込み	水	● 煮込み	水	● 煮込み	水	● 煮込み	水	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	● 煮込み	左隣と同じ
	● 煮込み	● 煮込み								

献立表

2022年05月05日(木)

パーツ展開: 無

5分朝食		A	ソフト・ミキサー食	A	エネルギー制限食15	A	エネルギー制限食16	A	心臓食A	A	胃潰瘍食	A	低脂肪低蛋白C	A
炭水化物	157.5 g	炭水化物	178.6 g	炭水化物	184.7 g	炭水化物	187.9 g	炭水化物	260.2 g	炭水化物	178.2 g	炭水化物	172.2g	
カリウム	2,070 mg	カリウム	1,813 mg	カリウム	2,226 mg	カリウム	2,301 mg	カリウム	2,705 mg	カリウム	2,165 mg	カリウム	1,484mg	
食物繊維総量	15.8 g	食物繊維総量	13.9 g	食物繊維総量	17.6 g	食物繊維総量	18.0 g	食物繊維総量	13.6 g	食物繊維総量	15.7 g	食物繊維総量	13.3g	
食塩相当量	5.4 g	食塩相当量	5.6 g	食塩相当量	5.5 g	食塩相当量	5.7 g	食塩相当量	5.5 g	食塩相当量	5.8 g	食塩相当量	4.5g	

献立表

2022年05月05日(木)

パーティ展開:無

朝	低糖漬食A			小児急性胃腸炎I			小児急性胃腸炎II			幼児食3～5歳			蛋白コントロール食I			蛋白コントロール食II		
	量	成分	カロリー	量	成分	カロリー	量	成分	カロリー	量	成分	カロリー	量	成分	カロリー	量	成分	カロリー
A	56	米(小粒) (10Kg×3P) / P	224	20	米(小粒) (10Kg×3P) / P	80	36	米(10Kg×3P) / P	144	45	米(10Kg×3P) / P	180	73	米(10Kg×3P) / P	292	91	米(10Kg×3P) / P	364
	8	味噌汁(うすめ)	4	4	味噌汁(うすめ)	4	4	味噌汁(うすめ)	4	8	味噌汁(うすめ)	8	8	味噌汁(うすめ)	8	8	味噌汁(うすめ)	8
	0.5	* N・ミミそ20kg	0.25	0.5	* N・ミミそ20kg	0.25	0.5	* N・ミミそ20kg	0.25	0.5	* N・ミミそ20kg	0.25	0.5	* N・ミミそ20kg	0.25	0.5	* N・ミミそ20kg	0.25
	10	* 風味野菜和風だし1kg	10	10	* 風味野菜和風だし1kg	10	10	* 風味野菜和風だし1kg	10	10	* 風味野菜和風だし1kg	10	10	* 風味野菜和風だし1kg	10	10	* 風味野菜和風だし1kg	10
	10	* さといも1/8カット500g	10	10	* さといも1/8カット500g	10	10	* さといも1/8カット500g	10	10	* さといも1/8カット500g	10	10	* さといも1/8カット500g	10	10	* さといも1/8カット500g	10
	50	* かつおの素3cmカット500g	50	30	* かつおの素3cmカット500g	30	40	* かつおの素3cmカット500g	40	40	* かつおの素3cmカット500g	40	40	* かつおの素3cmカット500g	40	40	* かつおの素3cmカット500g	40
	4	* 炊飯おとし(1.																

献立表

2022年05月05日(木)

パート展開:無

低残渣食A		小児急性胃腸炎Ⅰ		小児急性胃腸炎Ⅱ		小児急性胃腸炎Ⅲ		幼児食3～5歳		蛋白コントロール食Ⅰ		蛋白コントロール食Ⅱ	
食塩相当量	1.6 g	食塩相当量	1.2 g	食塩相当量	1.4 g	食塩相当量	2.0 g	食塩相当量	2.4 g	食塩相当量	1.6 g	食塩相当量	1.9 g
エネルギー	1,068 kcal	エネルギー	644 kcal	エネルギー	682 kcal	エネルギー	1,068 kcal	エネルギー	1,357 kcal	エネルギー	1,628 kcal	エネルギー	1,787kcal
たんぱく質	35.5 g	たんぱく質	30.1 g	たんぱく質	32.4 g	たんぱく質	45.6 g	たんぱく質	53.8 g	たんぱく質	41.6 g	たんぱく質	54.3g
脂質	15.4 g	脂質	16.0 g	脂質	17.5 g	脂質	26.8 g	脂質	40.8 g	脂質	26.0 g	脂質	34.3g
炭水化物	199.4 g	炭水化物	97.9 g	炭水化物	101.5 g	炭水化物	166.7 g	炭水化物	202.7 g	炭水化物	310.7 g	炭水化物	320.0g
カリウム	1,224 mg	カリウム	1,336 mg	カリウム	1,453 mg	カリウム	1,936 mg	カリウム	2,186 mg	カリウム	1,415 mg	カリウム	1,681mg
食物繊維総量	7.6 g	食物繊維総量	8.9 g	食物繊維総量	9.2 g	食物繊維総量	13.1 g	食物繊維総量	15.1 g	食物繊維総量	10.6 g	食物繊維総量	11.6g
食塩相当量	4.3 g	食塩相当量	4.0 g	食塩相当量	4.2 g	食塩相当量	4.9 g	食塩相当量	6.3 g	食塩相当量	4.1 g	食塩相当量	4.7g

1日計

献立表

2022年05月05日(木)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ				透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期		
期	A			A		A		A		A		
朝	●米飯 米(10kg×3P)/P 水	91 109	左隣と同じ	●米飯 水	73 87	米(小粒)(10Kg×3P)/P 水	16 64	●全粥 左隣と同じ	16 64	●全粥 左隣と同じ	16 64	
	●みかん缶 *ミカン缶(1号)圓形1700g	60	左隣と同じ	●みかん缶 左隣と同じ		●味噌汁(うすめ) *N°a煎み200g *風味濃縮味噌だし1kg	0.25 4	●味噌汁(うすめ) 左隣と同じ	0.25 4	●味噌汁(うすめ) 左隣と同じ	0.25 4	
	●魚肉味噌汁の煮物 左隣と同じ	40	左隣と同じ	●魚肉味噌汁の煮物 左隣と同じ		●かぶの煮物 *かぶ乱切り500g *人参乱切り500g	10 5	●かぶの煮物 *ひきか/輪豆(300g)	10 5	●かぶの煮物 *ひきか/輪豆(300g)	10 5	
	●だし汁 *濃口醤油(18L)	30	左隣と同じ	●だし汁 *濃口醤油(18L)		●白飯1kg	10	●だし汁 *濃口醤油(18L)	10	●だし汁 *濃口醤油(18L)	10	
	●みりん風調味料 1L	2	左隣と同じ	●みりん風調味料 1L		●上白糖1kg	2	●みりん風調味料 1L	2	●みりん風調味料 1L	2	
	●いんげんゆめ煮(さつ菜揚げ× *タイ産いんげん500g *人参干切り500g	30	左隣と同じ	●いんげんゆめ煮 左隣と同じ	30	●白飯1kg	10	●小松菜の煮出し 左隣と同じ	10	●小松菜の煮出し 左隣と同じ	10	
	●料理酒 1L	3	左隣と同じ	●料理酒 1L	10	●小松菜のみじん切(500g)	15	●小松菜のみじん切(500g)	15	●小松菜のみじん切(500g)	15	
	●濃口醤油(18L)	3	左隣と同じ	●濃口醤油(18L)	10	●濃口醤油(18L)	2	●濃口醤油(18L)	2	●濃口醤油(18L)	2	

献立表

2022年05月06日(金)

パーティ展開:無

低残渣食A		小児急性胃腸炎Ⅰ		小児急性胃腸炎Ⅱ		小児急性胃腸炎Ⅲ		蛋白コントロール食Ⅰ		蛋白コントロール食Ⅱ	
量	A	量	A	量	A	量	A	量	A	量	A
●全量 米(小粒) (10Kg×3P)/P 水	56 224	●全量 米(小粒) (10Kg×3P)/P 水	20 80	●全量 米(小粒) (10Kg×3P)/P 水	36 44	●全量 米(10Kg×3P)/P 水	45 55	●全量 米(10Kg×3P)/P 水	73 82	●全量 米(10Kg×3P)/P 水	91 109
●味噌汁(うすめ) * N°s赤みそ20kg * 風味酸味和風だし1kg * ポイルキヤベツ500g	8 05 20	●味噌汁(うすめ) * N°s赤みそ20kg * 風味酸味和風だし1kg * ポイルキヤベツ500g	4 0.25 20	●味噌汁(うすめ) * N°s赤みそ20kg * 風味酸味和風だし1kg * ポイルキヤベツ500g	4 0.25 20	●味噌汁(うすめ) * N°s赤みそ20kg * 風味酸味和風だし1kg * ポイルキヤベツ500g	8 0.5 20	●味噌汁(うすめ) * N°s赤みそ20kg * 風味酸味和風だし1kg * ポイルキヤベツ500g	8 0.5 20	●味噌汁(うすめ) * N°s赤みそ20kg * 風味酸味和風だし1kg * ポイルキヤベツ500g	8 0.5 20
●豆腐バーグ煮 * 豆腐バーグ(60g×10個) * だし汁 * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L	60 30 3 1 1	●豆腐バーグ煮 * 豆腐バーグ(60g×10個) * だし汁 * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L	60 30 3 1 1	●豆腐バーグ煮 * 豆腐バーグ(60g×10個) * だし汁 * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L	60 30 3 1 1	●豆腐バーグ煮 * 豆腐バーグ(60g×10個) * だし汁 * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L	60 30 3 1 1	●豆腐バーグ煮 * 豆腐バーグ(60g×10個) * だし汁 * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L	60 30 3 1 1	●豆腐バーグ煮 * 豆腐バーグ(60g×10個) * だし汁 * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L	60 30 3 1 1
●1/2粒煮し * ほろりん草(カット)1kg * かつおみそ和風だし80g * 濃口醤油(18L)	25 0.15 1.5	●煮出し * ほろりん草(カット)1kg * だし汁 * みりん風調味料 1L * 濃口醤油(18L)	40 20 1 2	●煮出し * ほろりん草(カット)1kg * だし汁 * みりん風調味料 1L * 濃口醤油(18L)	40 20 1 2	●煮出し * ほろりん草(カット)1kg * だし汁 * みりん風調味料					

献立表

2022年05月06日(金)

パーティ展開: 無

蛋白コントロール食Ⅲ			透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期	
期	A		A		A		A		A	
朝	●栄養 米(10kg×3P)/P 水	91 109	●栄養 米(10kg×3P)/P 水	73 97	●栄養 米(10kg×3P)/P 水	16 64	●栄養 米(10kg×3P)/P 水	16 64	●栄養 米(10kg×3P)/P 水	16 64
	●炭水化物 * 苡藜ガイスカット缶(1号)缶	109	●炭水化物 * 苡藜ガイスカット缶(1号)缶	109	●炭水化物 * 苡藜ガイスカット缶(1号)缶	109	●炭水化物 * 苡藜ガイスカット缶(1号)缶	109	●炭水化物 * 苡藜ガイスカット缶(1号)缶	109
	●豆類・大豆 * 豆類(大豆)缶(100g)	50	●豆類・大豆 * 豆類(大豆)缶(100g)	50	●豆類・大豆 * 豆類(大豆)缶(100g)	50	●豆類・大豆 * 豆類(大豆)缶(100g)	50	●豆類・大豆 * 豆類(大豆)缶(100g)	50
	●豆類・大豆 * サラダ油(1.35kg)	60	●豆類・大豆 * サラダ油(1.35kg)	60	●豆類・大豆 * サラダ油(1.35kg)	60	●豆類・大豆 * サラダ油(1.35kg)	60	●豆類・大豆 * サラダ油(1.35kg)	60
	●トマト・ナス・ピーマン * トマト・ナス・ピーマン(1kg)	1	●トマト・ナス・ピーマン * トマト・ナス・ピーマン(1kg)	1	●トマト・ナス・ピーマン * トマト・ナス・ピーマン(1kg)	1	●トマト・ナス・ピーマン * トマト・ナス・ピーマン(1kg)	1	●トマト・ナス・ピーマン * トマト・ナス・ピーマン(1kg)	1
	●かぼちゃ・サヤ豆 * かぼちゃ・サヤ豆(1kg)	3	●かぼちゃ・サヤ豆 * かぼちゃ・サヤ豆(1kg)	3	●かぼちゃ・サヤ豆 * かぼちゃ・サヤ豆(1kg)	3	●かぼちゃ・サヤ豆 * かぼちゃ・サヤ豆(1kg)	3	●かぼちゃ・サヤ豆 * かぼちゃ・サヤ豆(1kg)	3
	●かぼちゃ・サヤ豆 * バンパキン・サヤ豆(1kg)	40	●かぼちゃ・サヤ豆 * バンパキン・サヤ豆(1kg)	40	●かぼちゃ・サヤ豆 * バンパキン・サヤ豆(1kg)	40	●かぼちゃ・サヤ豆 * バンパキン・サヤ豆(1kg)	40	●かぼちゃ・サヤ豆 * バンパキン・サヤ豆(1kg)	40
	●ダイズ・アサヒ * ダイズ・アサヒ(1kg)									

献立表

2022年05月07日(土)

パーツ展開: 無

蛋白コントロール食Ⅲ			透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期		
期	A		A		A		A		A		
朝	●米飯 米(10kg×3P)/P 水	91 109	●米飯 左隣と同じ		●米飯 米(10kg×3P)/P 水	73 87	●全粥 米(小粒)(10Kg×3P)/P 水	16 64	●全粥 左隣と同じ		
	●みかん缶 *ミカン缶(1号)圓形1700g	60	●みかん缶 左隣と同じ		●みかん缶 左隣と同じ		●味噌汁(うすめ) *N°s赤みそ20kg *風味増進剤だし1kg	4 0.25	●味噌汁(うすめ) 左隣と同じ		
	●つみれの煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g *エチル人参1/8kg(450g) *きぬさや500g *だし汁 *上白糖1kg *うすぐら醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L	60 6 56 60 2 15 1	●つみれの煮物 左隣と同じ		●つみれの煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g *エチル人参1/8kg(450g) *きぬさや500g *だし汁 *上白糖1kg *うすぐら醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L	45.45 8 5.6 60 2 15 1	●じゃが芋の煮物 *チルドポテト15切20g(カット)1 人参(標準)/kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	15 5 20 2 1	●じゃが芋の煮物 *チルドポテト15切20g(カット)1 人参(標準)/kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	30 5 40 2 1	
	●さつま芋の甘煮 *さつま芋の甘煮 左隣と同じ	24 1	●さつま芋の甘煮 左隣と同じ		●さつま芋の甘煮 左隣と同じ		●ほうれん草の煮浸し *ほうれん草(カット)1kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	10 15 2 1	●ほうれん草の煮浸し *ほうれん草(カット)1kg *だし汁 *濃口醤油(18L) *上白糖1kg	20 20 2 1	0
	●たいみそ *たいみそ(8g×40個)	6	●たいみそ 左隣と同じ		●たいみそ 左隣と同じ		●ハミン 左隣と同じ				0
	●ハミン 乳脂煎飲料(65ml×5本)/P	65	●ハミン 左隣と同じ		●ハミン 左隣と同じ						

献立表

2022年05月08日(日)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ				透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期	
部	A		A	A		A		A		A	
朝	●米飯 米(10kg×3P)/P	91 水	109	●米飯 米(10kg×3P)/P	73 水	87	●全粥 米(小粒)(10Kg×3P)/P	16 水	64	●全粥 米(小粒)(10Kg×3P)/P	16 水
	●片栗粉 左隣と同じ	50	●片栗粉 左隣と同じ	50	●片栗粉 左隣と同じ	50	●味噌汁(うすめ) * N°赤みそ20kg * 風味酸調整和風だし1kg	0.25	4	●味噌汁(うすめ) 左隣と同じ	4
	●炒り豚 左隣と同じ	50	●炒り豚 左隣と同じ	50	●炒り豚 左隣と同じ	50	●かぶの煮物 * かぶ缶切り500g * 人参缶切り500g	10	5	●1/2炒り豚 * 冷凍全頭(1kg) * たまねぎ15mmカット500g * ピーマンスライス500g	25 7.5 5
	●鶏1kg 左隣と同じ	2	●鶏1kg 左隣と同じ	2	●鶏1kg 左隣と同じ	2	●だし汁 * 鶏口醤油(18L) * 上白糖1kg	2	1	●鶏1kg * コシカマ300g * ドライパセリ5g	1 0.01 0.02
	●コンガ2300g 左隣と同じ	0.02	●コンガ2300g 左隣と同じ	0.02	●コンガ2300g 左隣と同じ	0.02	●白煮の煮物 * 白煮1kg(10g) * だし汁 * 鶏口醤油(18L) * 上白糖1kg	20	10	●白煮の煮物 * 白煮1kg(10g) * だし汁 * 鶏口醤油(18L) * 上白糖1kg	30 10 2 1
	●白煮の中葉ヤラダ(せむ) 左隣と同じ	60	●白煮の中葉ヤラダ(せむ) 左隣と同じ	60	●白煮の中葉ヤラダ(せむ) 左隣と同じ	60	●白煮の中葉ヤラダ(せむ) 左隣と同じ	20	10	●白煮の中葉ヤラダ(せむ) 左隣と同じ	20
	●エア人參千切500g * ライトツナフレーク漬漬1kg	7	●エア人參千切500g * ラ								

献立表

2022年05月09日(月)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ				透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期		
朝	A		A	A		A		A		A		
●全粥 米(10kg×3P)/P 水 ●味増汁(うすめ) ●N's赤みそ20kg ●風味増進和風だし1kg ●じゃが芋の煮物 ●チルド米芋(みじん切)20gカット1人分 ●人参(根菜)/4kg ●牛乳 ●濃口醤油(18L) ●上白糖1kg ●ほうれん草の煮浸し ●ほうれん草(カット)1kg ★だし汁 ★濃口醤油(18L) ★上白糖1kg	91 109 50 50 1	左隣と同じ 左隣と同じ 左隣と同じ 左隣と同じ 左隣と同じ	73 87 0.25 15 20 2 1	●全粥 米(小粒)(10Kg×3P)/P 水 ●味増汁(うすめ) ●N's赤みそ20kg ●風味増進和風だし1kg ●じゃが芋の煮物 ●チルド米芋(みじん切)20gカット1人分 ●人参(根菜)/4kg ●牛乳 ●濃口醤油(18L) ●上白糖1kg ●ほうれん草の煮浸し ●ほうれん草(カット)1kg ★だし汁 ★濃口醤油(18L) ★上白糖1kg	16 64 0.25 15 20 2 1	●全粥 左隣と同じ ●味増汁(うすめ) 左隣と同じ ●1/2スクランブルエッグ(卵黄) (希釈)調整牛乳(パック)(1L) ●塩1kg ●有塩バター450g ●1/2煮浸し ●ほうれん草(カット)1kg ●人参千切り500g ●昆布つゆ 1.8L ●濃口醤油(18L)	24.55 5 0.2 1 35 2.9 0.5 0.75					
	60 5 6	●トシ和え 左隣と同じ	●のり佃煮(減塩) 左隣と同じ ●ハミン 左隣と同じ	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	501 kcal 13.5 g 5.5 g 100.6 g 387 mg 4.2 g 1.1 g	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	440 kcal 12.4 g 5.4 g 86.6 g 371 mg 4.1 g 1.1 g	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	92 kcal 2.6 g 0.3 g 19.7 g 147 mg 1.0 g 1.1 g	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	168 kcal 5.9 g 9.9 g 15.3 g 157 mg 1.6 g 1.0 g	0 0 0

献立表

2022年05月10日(火)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ				透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期		
量	A			A		A		A		A		
朝食	●米飯 米(10kg*3P)/P 水	91 109	左隣と同じ	●米飯 米(10kg*3P)/P 水	73 87	●米飯 米(10kg*3P)/P 水	16 64	●米飯 米(10kg*3P)/P 水	16 64	●米飯 米(10kg*3P)/P 水	16 64	
	●白飯缶 左隣と同じ	50	左隣と同じ	●白飯缶 左隣と同じ		●味噌汁(うすめ) *N's赤みそ20kg *風味醸造和風だし1kg	0.25 4	●味噌汁(うすめ) *N's赤みそ20kg *風味醸造和風だし1kg	0.25 4	●味噌汁(うすめ) *N's赤みそ20kg *風味醸造和風だし1kg	0.25 4	
	●キャベツソーテー(ハム多) エチキヤベツ(標準)/kg *タライスハム500g(1.2m *スーパーズアイスソーテー500g *サラダ油(1.35kg) *塩1kg *コショウ300g	60 40 6 0.15 0.02	左隣と同じ	●キャベツソーテー(ハム多) 左隣と同じ		●キャベツソーテー(ハム多) 左隣と同じ		●キャベツソーテー(ハム多) 左隣と同じ		●1/2キャベツのゆめ煮 *ポキルキャベツ500g *エチキヤベツ500g *サラダ油(1.35kg) *塩1kg *コショウ300g	30 7.5 0.5 0.1 0.02	
	●マカロニサラダ *マカロニサラダ1kg *ドライ/バヤリ5g	40 0.1	左隣と同じ	●マカロニサラダ 左隣と同じ		●マカロニサラダ 左隣と同じ		●マカロニサラダ 左隣と同じ		●マカロニサラダ 左隣と同じ		
	●ふりかけ *ニふりかけ(2.5g*4 乳飲料飲料(65ml*5本)/F	2.5 65	左隣と同じ	●ふりかけ 左隣と同じ		●ふりかけ 左隣と同じ		●ふりかけ 左隣と同じ		●ふりかけ 左隣と同じ		
	●ハミン 左隣と同じ		左隣と同じ	●ハミン 左隣と同じ		●ハミン 左隣と同じ		●ハミン 左隣と同じ		●ハミン 左隣と同じ		
	エネルギー 174 g</											

献立表

2022年05月11日(水)

パーツ展開:無

5分粥食		A	ソフト・ミキサー食	A	エネルギー制限食15		A	エネルギー制限食16		A	心臓食A		A	胃潰瘍食		A	低脂肪低蛋白C		A
カリウム	1,658 mg		カリウム	1,237 mg		カリウム	2,007 mg		カリウム	2,194 mg		カリウム	2,104 mg		カリウム	1,827 mg		カリウム	1,655mg
食物繊維総量	14.3 g		食物繊維総量	15.0 g		食物繊維総量	18.5 g		食物繊維総量	20.1 g		食物繊維総量	14.5 g		食物繊維総量	14.4 g		食物繊維総量	16.1g
食塩相当量	6.1 g		食塩相当量	6.1 g		食塩相当量	6.5 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	5.4g

献立表

2022年05月11日(水)

パーツ展開:無

朝	蛋白コントロール食Ⅲ			透析食A			DM透析食			離乳食中期			離乳食後期		
	A		A	A		A	A		A	A		A	A		A
●栄養 水	91	米(10kg×3P)/P	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	73	米(10kg×3P)/P	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	16	●栄養 左隣と同じ	106 kcal	●栄養 左隣と同じ	30	●栄養 左隣と同じ	0
	109	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	87	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	64	●栄養 左隣と同じ	4.9 g	●栄養 左隣と同じ	20	●栄養 左隣と同じ	0
	50	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	0.25	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	4	●栄養 左隣と同じ	1.5 g	●栄養 左隣と同じ	2	●栄養 左隣と同じ	0
	83.23	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	20	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	20	●栄養 左隣と同じ	18.6 g	●栄養 左隣と同じ	2	●栄養 左隣と同じ	0
	0.5	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	1	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	2	●栄養 左隣と同じ	1.4 g	●栄養 左隣と同じ	2	●栄養 左隣と同じ	0
	3.39	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	1	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	1	●栄養 左隣と同じ	1.2 g	●栄養 左隣と同じ	1	●栄養 左隣と同じ	0
	50	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	45	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	10	●栄養 左隣と同じ	187 mg	●栄養 左隣と同じ	20	●栄養 左隣と同じ	0
	10	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	3	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	●栄養 左隣と同じ	15	●栄養 左隣と同じ	1.4 g	●栄養 左隣と同じ	15	●栄養 左隣と同じ	0

献立表

2022年05月12日(木)

パーツ展開:無

5分粥食		A	ソフト・ミキサー食		A	エネルギー制限食15		A	エネルギー制限食16		A	心臓食A		A	胃潰瘍食		A	低脂肪低蛋白C		A
炭水化物	168.2 g		炭水化物	173.8 g		炭水化物	174.2 g		炭水化物	177.8 g		炭水化物	230.6 g		炭水化物	171.5 g		炭水化物		
カリウム	2,023 mg		カリウム	1,219 mg		カリウム	2,192 mg		カリウム	2,219 mg		カリウム	2,307 mg		カリウム	2,202 mg		カリウム	1,700mg	
食物繊維総量	15.2 g		食物繊維総量	10.3 g		食物繊維総量	17.4 g		食物繊維総量	17.8 g		食物繊維総量	12.6 g		食物繊維総量	16.4 g		食物繊維総量	13.6g	
食塩相当量	6.1 g		食塩相当量	6.3 g		食塩相当量	6.2 g		食塩相当量	6.7 g		食塩相当量	5.3 g		食塩相当量	6.6 g		食塩相当量	5.4g	

献立表

2022年05月12日(木)

パーツ展開:無

低残渣食A		A	小児急性胃腸炎Ⅰ	A	小児急性胃腸炎Ⅱ	A	小児急性胃腸炎Ⅲ	A	幼児食3～5歳	A	蛋白コントロール食Ⅰ	A	蛋白コントロール食Ⅱ	A
食物繊維総量		6.5 g	食物繊維総量		8.3 g	食物繊維総量		8.5 g	食物繊維総量		10.6 g	食物繊維総量		13.5 g
食塩相当量		4.9 g	食物繊維総量		3.1 g	食物繊維総量		3.2 g	食物繊維総量		4.2 g	食物繊維総量		6.9 g
			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		

献立表

2022年05月12日(木)

パーツ展開:無

蛋白コントロール食Ⅲ				透析食A		DM透析食		離乳食中期		離乳食後期		
朝	A	透析食A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
●米飯 米(10kg×3P)/P 水	91 109	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	
	●米飯											
	●米飯											
	●米飯											
	●米飯											
	●米飯											
	●米飯											
	●米飯											
	●米飯											
	●米飯											
●米飯 米(10kg×3P)/P 水	91 109	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●米飯 左隣と同じ	●						

献立表

2022年05月14日(土)

パーツ展開:無

5分粥食	A	ソフト・ミキサー食	A	エネルギー制限食15	A	エネルギー制限食16	A	心臓食A	A	胃潰瘍食	A	低脂肪低蛋白C	A
食塩相当量	6.6 g	食塩相当量	5.6 g	食塩相当量	6.4 g	食塩相当量	6.4 g	食塩相当量	5.3 g	食塩相当量	6.4 g	食塩相当量	5.0g

