

# 献立表

現 場：市立池田病院

献立種類：5分粥菜食(個別献立 / A / B)

期 間：2017/4/1~2017/4/7

	土 1	日 2	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
朝食	<b>[ A ]</b> <b>■食パン90</b> 食パン90g×1 90g <b>■りんごジャム1個</b> りんごジャム 15g <b>■牛乳1本</b> 牛乳 200g <b>[ B ]</b> <b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■みそ汁① 朝食用</b> 大根 40g 人参 20g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■鯛みそ</b> 鯛みそ(三島)8g小袋 8g <b>■ミートボール 3個</b> 大豆ボール(味の素)リキリ入 48g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>[ A ]</b> <b>■バターロール 40×2</b> ミネラルロール 40g 80g <b>■ブルーベリージャム2個</b> ブルーベリージャム (効食品) 30g <b>■牛乳1本</b> 牛乳 200g <b>[ B ]</b> <b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■みそ汁② 朝食用</b> じゃがいも 40g 玉葱 20g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■ふんわり玉子2個</b> ふんわり玉子 大冷 50g <b>■でんぶ (魚粉)</b> でんぶ 10g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン90</b> 食パン90g×1 90g <b>■マーガリン</b> ソフトマーガリン8g (牛乳7%禁) 8g <b>■牛乳1本</b> 牛乳 200g <b>[ B ]</b> <b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■みそ汁③ 朝食用</b> ゆば 3g 南瓜皮とり 40g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■ゆずみそ</b> ゆずみそ(ジャコ) 7g <b>■なたね卵</b> 卵 50g バター 1g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>[ A ]</b> <b>■丸ロール 40×2</b> 丸ロール80g 80g <b>■低カロリージャム2個</b> 低カロリーかんジャム 30g <b>■牛乳1本</b> 牛乳 200g <b>[ B ]</b> <b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■みそ汁④ 朝食用</b> ふ 1g 玉葱 40g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■ふんわり玉子2個</b> ふんわり玉子 大冷 50g <b>■でんぶ (魚粉)</b> でんぶ 10g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン90</b> 食パン90g×1 90g <b>■ブルーベリージャム1個</b> ブルーベリージャム (効食品) 15g <b>■牛乳1本</b> 牛乳 200g <b>[ B ]</b> <b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■みそ汁⑤ 朝食用</b> さつまいも 40g 人参 20g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■かつお節みそ</b> かつお節みそ 7g <b>■ミートボール 3個</b> 大豆ボール(味の素)リキリ入 48g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>[ A ]</b> <b>■ワッフル 40×2</b> ワンローフ80g 80g <b>■低カロリージャム2個</b> 低カロリーちごジャム 30g <b>■牛乳1本</b> 牛乳 200g <b>[ B ]</b> <b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■みそ汁⑥ 朝食用 粉</b> ほうれん草先 (冷) 30g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■ふんわり玉子2個</b> ふんわり玉子 大冷 50g <b>■でんぶ (魚粉)</b> でんぶ 10g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン90</b> 食パン90g×1 90g <b>■マーガリン</b> ソフトマーガリン8g (牛乳7%禁) 8g <b>■牛乳1本</b> 牛乳 200g <b>[ B ]</b> <b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■みそ汁⑦ 朝食用</b> 白才 40g 人参 20g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■なたね卵</b> 卵 50g バター 1g <b>■でんぶ (魚粉)</b> でんぶ 10g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g
	<b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■グラタンみじん切</b> 卵 50g じゃがいも 80g 玉葱 40g 人参 20g グリンピース (冷) 10g 牛乳 40g マーガリン(450g) (牛乳7%禁) 2g 小麦粉 10g なたね油 10g コシノコ(五大アレルギー対応) 0.5g 塩 0.3g パセリ(乾) 0.2g 粉チーズ(1本80g) 1g <b>■ほうれん草先ごま和え</b> ほうれん草先 (冷) 90g 白ごま 0.5g しょうゆ 2g 三温糖 2g <b>■清汁(絹こし)</b> 絹こし豆腐 60g しょうゆ 8g 塩 0.5g	<b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■炒り卵</b> 卵 50g もめん豆腐 330g 30g 粉チーズ(1本80g) 3g パセリ(乾) 0.2g なたね油 3g <b>■じゃが芋みたらし風</b> じゃがいも 100g 片くり粉 5g しょうゆ 8g 上白糖 8g <b>■野菜とろとろスープ</b> 大根 50g 人参 20g マロニー 5g コシノコ(五大アレルギー対応) 0.5g しょうゆ 0.5g かまぼこ 12g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■麩の卵とじ</b> ふ 5g 卵 50g しょうゆ 3g 三温糖 2g 出しかつお 0.1g <b>■くだもの</b> 洋なし(缶) 80g <b>■なす皮とり煮付</b> なす皮とり 50g しょうゆ 3g 三温糖 2g 出しかつお 0.1g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■煮魚</b> 赤魚70g(可食部70g) 70g しょうゆ 12g 三温糖 7g 出しかつお 0.1g <b>■ブロッコリー先ごま和</b> ブロッコリー (冷) 60g 白ごま 0.5g しょうゆ 2g 三温糖 2g <b>■けんちん汁</b> もめん豆腐 330g 60g 大根 50g 人参 20g 片くり粉 3g しょうゆ 5g 出しかつお 0.1g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■ホワイトソースかけ</b> ます 70g 70g 塩 0.3g 小麦粉 5g なたね油 2g 牛乳 30g バター 3g 小麦粉 5g コシノコ(五大アレルギー対応) 0.5g <b>■くだもの</b> 白桃缶 60g <b>■煮物</b> なす皮とり 50g 人参 20g しょうゆ 5g 三温糖 3g 出しかつお 0.1g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■はんぺんつけ焼</b> はんぺん 80g しょうゆ 8g 三温糖 5g みりん 1g <b>■おろし大根</b> 大根 90g 塩 0.5g 減塩しょうゆ(ジャコ75mlパック×40) 5g <b>■煮物(さいの目)</b> 里芋 (冷) 60g 人参 20g しょうゆ 5g 三温糖 3g 出しかつお 0.1g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g	<b>■主食</b> 5分粥 300g <b>■キッシュ風(具みじん切)</b> 卵 50g 牛乳 20g 生クリーム(料理用) 1g じゃがいも 40g 玉葱 40g 塩 0.5g <b>■カリフラワー先ごま和</b> カリフラワー先 (冷) 60g 白ごま 0.5g しょうゆ 2g 三温糖 2g <b>■スープ</b> マカロニ 10g 人参 20g ウェイユウ(鶏骨エキス入) 2g しょうゆ 0.2g 水 100g <b>■梅干し</b> 梅干(加芥梅)塩分10% 4g

