

献立表

現 場：市立池田病院

献立種類：肺炎米飯（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	[A] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■りんごジャム1個 りんごジャム 15g ■スキムミルク スキムミルク 20g ■シュガー スティックシュガー 6g 6g ■サラダ1 盛合わせ カリフラワー (冷) 30g Gアスパラ (冷) 20g ミニトマト 20g 焙煎ごま小袋(ノオイル)ｼﾞﾬﾈｯﾄ 10g [B] ■みそ汁① 朝食用 大根 40g 人参 20g 減塩みそ(マルサン)750g 12g 出しかつお 0.1g ■鯛みそ 鯛みそ(三島)8g小袋 8g ■ミートボール 3個 大豆ボール(味の素)ﾘﾝｷﾞﾙ入 48g	[A] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■ブルーベリージャム1個 ブルーベリージャム (効食品) 15g ■スキムミルク スキムミルク 20g ■シュガー スティックシュガー 6g 6g ■ゼリー アイスになるゼリー ライチ 50g [B] ■みそ汁② 朝食用 じゃがいも 40g 玉葱 20g 減塩みそ(マルサン)750g 12g 出しかつお 0.1g ■のり佃煮 のり 佃煮(ｼﾞﾬﾈｯﾄ) 5g ■スープ煮 菜園風ｸﾞﾙﾝ野菜ﾐｯｽ(ｶｺﾞﾒ) 50g コﾝｼﾞ顆粒(五大ｱﾙｷﾞｰ対応) 2g こしょう 0.1g	[A] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■メープル 1個 メープルゼリー (効食品) 12g ■スキムミルク スキムミルク 20g ■シュガー スティックシュガー 6g 6g ■サラダ2 胡瓜 40g レタス 20g みかん缶(4号缶) 20g サウザン小袋(ノオイル) 10g [B] ■みそ汁③ 朝食用 ゆば 3g 南瓜皮とり 40g 減塩みそ(マルサン)750g 12g 出しかつお 0.1g ■ゆずみそ ゆずみそ(ｼﾞﾬﾈｯﾄ) 7g ■サラダ2 胡瓜 40g レタス 20g みかん缶(4号缶) 20g サウザン小袋(ノオイル) 10g	[A] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■りんごジャム1個 りんごジャム 15g ■スキムミルク スキムミルク 20g ■シュガー スティックシュガー 6g 6g ■スープ煮(ｷﾞﾬｯ) キャベツ 70g コーン (冷) 5g コﾝｼﾞ顆粒(五大ｱﾙｷﾞｰ対応) 2g こしょう 0.1g [B] ■みそ汁④ 朝食用 ふ 1g 玉葱 40g 減塩みそ(マルサン)750g 12g 出しかつお 0.1g ■ねりうめ ねりうめ(ｼﾞﾬﾈｯﾄ) 5g ■スープ煮(ｷﾞﾬｯ) キャベツ 70g コーン (冷) 5g コﾝｼﾞ顆粒(五大ｱﾙｷﾞｰ対応) 2g こしょう 0.1g	[A] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■ブルーベリージャム1個 ブルーベリージャム (効食品) 15g ■スキムミルク スキムミルク 20g ■シュガー スティックシュガー 6g 6g ■サラダ4 盛合わせ ブロッコリー (冷) 30g アスパラ(缶) 20g ミニトマト 20g 焙煎ごま小袋(ノオイル)ｼﾞﾬﾈｯﾄ 10g [B] ■みそ汁⑤ 朝食用 さつまいも 40g 人参 20g 減塩みそ(マルサン)750g 12g 出しかつお 0.1g ■かつお節みそ かつお節みそ 7g ■ミートボール 3個 大豆ボール(味の素)ﾘﾝｷﾞﾙ入 48g	[A] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■りんごジャム1個 りんごジャム 15g ■スキムミルク スキムミルク 20g ■シュガー スティックシュガー 6g 6g ■みかん缶詰 みかん缶(4号缶) 45g [B] ■みそ汁⑥ 朝食用 ｷﾞ ほうれん草 (冷) 30g ふ 1g 減塩みそ(マルサン)750g 12g 出しかつお 0.1g ■ふりかけ (甲殻注) 野菜ふりかけ(小袋40入) 2g ■サラダ Gアスパラ (冷) 30g カリフラワー (冷) 30g 人参 10g グレートノーザン 10g クリーミィ小袋(ノオイル) 10g	[A] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■メープル 1個 メープルゼリー (効食品) 12g ■スキムミルク スキムミルク 20g ■シュガー スティックシュガー 6g 6g ■サラダ5 キャベツ 30g 胡瓜 30g 人参 10g 中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(ノオイル) 7g [B] ■みそ汁⑦ 朝食用 白才 40g 人参 20g 減塩みそ(マルサン)750g 12g 出しかつお 0.1g ■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g
	昼食	■米飯 ごはん 200g ■あさり汁 あさり(から付) 20g みつば 4g しょうゆ 8g 塩 0.5g 出しかつお 0.1g ■生野菜 大根 40g 人参 20g セロリ 10g 若布 1g 青じそ 0.5g 青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ小袋(ノオイル) 10g ■煮物(じゃがいも) じゃがいも 80g 葱 20g マロニー 7g れんこん (冷凍) 20g	■米飯 ごはん 200g ■卵白とじ 卵白 40g ささみ 30g 葱 20g 干しいたけ 1g 人参 20g かまぼこ 12g しょうゆ 4g 三温糖 2g 出しかつお 0.1g ■おろし和え 大根 30g なめこ 30g みつば 5g 白す干 5g 減塩しょうゆ(ｼﾞﾬﾈｯﾄ75mlﾊﾞｯｸ×40) 5g ■煮物(長芋) 長芋 70g	■米飯 ごはん 200g ■清汁 鯛50g(可食部50g) 50g 菜の花(冷) 10g しょうゆ 8g 塩 0.5g 出しかつお 0.1g ■酢の物(春雨) 胡瓜 40g 春雨(緑豆) 5g 人参 10g ささみ 30g 酢 5g 三温糖 3g ■炊き合わせ 大根 70g えび(ﾌﾞﾗｯｸﾀｲｶﾞｰ等) 18g 手まりふ(冷) 12g きぬさや (冷) 7g	■米飯 ごはん 200g ■煮魚 赤魚70g(可食部70g) 70g しょうゆ 12g 三温糖 7g 出しかつお 0.1g ごぼう 30g ■ごま和え ブロッコリー (冷) 60g 白ごま 1g しょうゆ 3g 三温糖 2g ■みそ汁(豆腐) もめん豆腐 330g 60g 若布 1g 葱 5g 生しいたけ 10g 赤みそ(鯉出し入) 12g 出しかつお 0.1g	■米飯 ごはん 200g ■蒸魚みぞれかけ ます 70g 70g 塩 0.3g 大根 50g 胡瓜 20g 酢 5g 三温糖 2g ポン酢 1g ミニトマト 20g ■もずくスープ もずく 30g オクラ 8g 白葱 5g コﾝｼﾞ顆粒(五大ｱﾙｷﾞｰ対応) 1g こしょう 0.05g 塩 0.1g しょうゆ 1g ■煮物(じゃがいも)	■米飯 ごはん 200g ■はんぺんつけ焼 はんぺん 80g しょうゆ 8g 三温糖 5g みりん 1g Gアスパラ (冷) 20g 塩 0.1g ■味付けのり (Eﾋﾞｼﾞﾀ) 味付けのり 1g ■煮物(豆腐) もめん豆腐 330g 100g 人参 20g いんげん (冷) 20g 干しいたけ 2g しょうゆ 8g 三温糖 5g 出しかつお 0.1g ■漬物2

ささみ 30 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■漬物 1 たかな漬 (きざみ) 15 g	きぬさや (冷) 7 g 生しいたけ 15 g ゆば 6 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■漬物 1 福神漬 (500 g 入) 15 g	たけのこ (生) 30 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g 木の芽 0.5 g ■漬物 2 しば漬 15 g	■梅肉和え えのき茸 50 g みつば 4 g 白ごま 1 g 梅干 (かつ梅) 塩分10% 2 g しょうゆ 2 g 青じそ 1 g ■佃煮 細切り昆布佃煮 8 g	じゃがいも 80 g 人参 20 g きぬさや (冷) 7 g マロニー 7 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■漬物 1 しぼり大根 (1袋450g) 15 g	しば漬 15 g そうめん (蕎麦7%禁止) 10 g なると巻 (1本160g) 12 g 人参 20 g 干しいたけ 1 g みつば 3 g しょうゆ 8 g 塩 0.5 g 出しかつお 0.1 g ■漬物 1 胡瓜浅漬 (内容量200g) 20 g	
■米飯 ごはん 200 g ■ミックス巻だしかけ はも 50 g 50 g もめん豆腐 330g 30 g すり身 20 g ささみミンチ 10 g 人参 10 g 塩 0.3 g しょうゆ 2 g 三温糖 2 g 出しかつお 0.1 g ■お浸し (ごま) 白才 60 g 白ごま 1 g 減塩しょうゆ (ジ+75mlﾊﾞｯｸ×40) 5 g ■かか煮 大根 60 g 人参 20 g きぬさや (冷) 7 g 生しいたけ 15 g 花かつお 1 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■くだもの キウイフルーツ 90 g	■米飯 ごはん 200 g ■魚のホイル焼 (醤油) たら 70 g 70 g 玉葱 30 g カリフラワー (冷) 30 g しめじ 10 g レモン 10 g バター 1 g 塩 0.3 g しょうゆ 3 g ■おかか和え ほうれん草 (冷) 60 g 花かつお 1 g しょうゆ 3 g 三温糖 2 g ■炊き合せ (高野) 高野豆腐 16g 8 g 生ふ (大) 冷凍 13 g 人参 20 g 生しいたけ 15 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■くだもの バナナ 50 g	■米飯 ごはん 200 g ■ハンバーグおろし煮豚 もめん豆腐 330g 75 g ささみミンチ 20 g 玉葱 40 g 卵白 5 g パン粉 5 g 塩 0.1 g なたね油 0.5 g 大根 60 g しょうゆ 3 g 三温糖 3 g 出しかつお 0.1 g パセリ (乾) 0.2 g ■かにかまのキャベツ巻 キャベツ 80 g かにかま (1ﾊﾞｯｸ10本入150g) 15 g 青じそ 1 g 土生姜 1.5 g 減塩しょうゆ (ジ+75mlﾊﾞｯｸ×40) 5 g ■煮物 (白才) 白才 80 g 人参 20 g ふき (生) 20 g ゆば 6 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■くだもの 甘夏 (皮付き360g) 100 g	■米飯 ごはん 200 g ■卵白とじ (かに缶) 卵白 40 g かに (缶) 10 g 高野豆腐 16g 8 g 生しいたけ 10 g グリンピース (冷) 10 g 人参 20 g しょうゆ 4 g 三温糖 2 g 出しかつお 0.1 g ■からし和え もやし 40 g 胡瓜 20 g 辛子パック 1 g しょうゆ 3 g 三温糖 2 g ■おでん 大根 70 g 人参 20 g じゃがいも 90 g きぬさや (冷) 7 g ちくわ (1本34g・4本入) 17 g しょうゆ 10 g 三温糖 8 g 出しかつお 0.1 g ■くだもの 黄桃 (2号缶) 60 g	■米飯 ごはん 200 g ■ささみみそ漬け ささみ 70 g 白みそ 10 g 赤みそ (鯉出し入) 10 g 三温糖 3 g オクラ 16 g ■お浸し (ごま) キャベツ 60 g 白ごま 1 g 減塩しょうゆ (ジ+75mlﾊﾞｯｸ×40) 5 g ■卵白あんかけ 絹こし豆腐 120 g グリンピース (冷) 10 g 卵白 40 g 片くり粉 3 g しょうゆ 5 g 三温糖 4 g 出しかつお 0.1 g ■くだもの キウイフルーツ 90 g	■炊き込み御飯250 g ちくわ (1本34g・4本入) 10 g こんにやく 20 g しめじ 40 g 人参 20 g ぎんなん (缶) 6 g しょうゆ 8 g 三温糖 0.5 g みりん 1 g 塩 0.3 g 出し昆布 0.3 g ごはん 200 g ■清汁 鯛50g (可食部50g) 50 g みつば 3 g 板ふ 1 g 塩 0.5 g しょうゆ 8 g 出しかつお 0.1 g ■きゅうり酢の物 胡瓜 50 g かにかま (1ﾊﾞｯｸ10本入150g) 10 g 若布 1 g 酢 5 g 三温糖 3 g ■煮物 里芋 (冷) 60 g ふき (生) 20 g 干しいたけ 2 g しょうゆ 7 g 三温糖 4 g 出しかつお 0.1 g ■長芋入りゼリー いちご (可食18g) 18 g バナナ 20 g 長芋 30 g 粉寒天 0.5 g 上白糖 10 g	■米飯 ごはん 200 g ■ささみホイル焼えび入 ささみ 35 g えび (ﾌﾗｯｸﾀｲﾌﾞ-等) 18 g 生しいたけ 10 g 玉葱 30 g カリフラワー (冷) 30 g レモン 10 g バター 1 g 塩 0.2 g しょうゆ 3 g ■のり巻き ほうれん草 (冷) 80 g のり 1 g 減塩しょうゆ (ジ+75mlﾊﾞｯｸ×40) 5 g ■かか煮 (豆腐) もめん豆腐 330g 100 g 人参 20 g なす 30 g ちくわ (1本34g・4本入) 17 g 生しいたけ 15 g 花かつお 1 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■さつまいもの甘煮 さつまいも 70 g レーズン 5 g シナモン 1 g 上白糖 7 g

夕食