

# 献立表

現 場：市立池田病院

献立種類：やわらか食(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</b> 食パン60g×2 120g <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(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■みそ汁 (軟らか)</b> 大根 40g 人参 20g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g <b>■ミートボール 3個</b> 大豆ボール(味の素)刊特特入 48g <b>■鯛みそ</b> 鯛みそ(三島)8g小袋 8g <b>■乳酸菌飲料</b> ジョア(プレーン) 125g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン</b> 食パン60g×2 120g <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(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■みそ汁 (軟らか)</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>■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>■昆布佃煮</b> 昆布佃煮(8g小袋) 8g <b>■乳酸菌飲料</b> ジョア(プレーン) 125g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン</b> 食パン60g×2 120g <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(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■みそ汁 (軟らか)</b> 南瓜皮とり 40g 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>■芽株佃煮</b> 芽株佃煮(8g小袋) 8g <b>■乳酸菌飲料</b> ジョア(プレーン) 125g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン</b> 食パン60g×2 120g <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(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■スープ(野菜入) (軟らか)</b> じゃがいも 50g 玉葱 50g 人参 10g しょうゆ 0.1g <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>■ねりうめ</b> ねりうめ(ジャネ) 5g <b>■乳酸菌飲料</b> ジョア(プレーン) 125g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン</b> 食パン60g×2 120g <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(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■みそ汁 (軟らか)</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>■ミートボール 3個</b> 大豆ボール(味の素)刊特特入 48g <b>■かつお節みそ</b> かつお節みそ 7g <b>■乳酸菌飲料</b> ジョア(プレーン) 125g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン</b> 食パン60g×2 120g <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(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■スープ(野菜入) (軟らか)</b> じゃがいも 50g 玉葱 50g 人参 10g しょうゆ 0.1g <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>■ねりうめ</b> ねりうめ(ジャネ) 5g <b>■乳酸菌飲料</b> ジョア(プレーン) 125g	<b>[ A ]</b> <b>■食パン</b> 食パン60g×2 120g <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(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■みそ汁 (軟らか)</b> 白才先 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>■のり佃煮</b> のり 佃煮(ジャネ) 5g <b>■乳酸菌飲料</b> ジョア(プレーン) 125g	
	昼食	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■卵豆腐</b> 卵 50g 塩 0.1g 出しかつお 0.1g <b>■ムース</b> フルーチェ 仔コ 50g 牛乳 50g <b>■煮物 軟らか</b> 絹こし豆腐 120g 人参 20g ほうれん草先 (冷) 30g しょうゆ 7g 三温糖 3g 出しかつお 0.1g <b>■マヨネーズ和え (軟らか)</b> ブロッコリー先 (冷) 50g しょうゆ 3g 1Kマヨネーズ半分 5g <b>■昆布佃煮</b> 昆布佃煮(8g小袋) 8g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■ケチャップ炒め 軟らか</b> かしわミンチ(もも肉) 30g 玉葱 20g 卵 5g 塩 0.1g カリフラワー先 (冷) 30g しょうゆ 2g 三温糖 3g オイスターソース 1g 低カロいちごジャム 2g トマトケチャップ 5g 片くり粉 5g グリンピース (冷) 10g スペラカーゼ 0.2g <b>■とろろいも</b> 長芋 90g しょうゆ 2g <b>■豆乳煮 軟らか</b> 大根 50g 人参 10g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■茶巾卵のトマトソース (軟らか)</b> 卵 50g トマト皮とり 20g トマトケチャップ 3g コソメ顆粒(五大アレルギー対応) 0.05g 塩 0.01g 片くり粉 2g 粉チーズ(1本80g) 3g <b>■ミルクレンジー(レンジミキサー)</b> みかん缶(4号缶) 42g 牛乳 70g 豚ゼラチン(クリスタルコラーゼ) 3g 上白糖 10g <b>■やわらか炒め</b> なす皮とり 50g 人参 20g 長芋 60g かしわミンチ(もも肉) 20g しょうゆ 5g 三温糖 5g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <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 大根 30g <b>■ムース</b> フルーチェ ピーチ 50g 牛乳 50g <b>■みそ汁</b> そうめん(蕎麦7%禁) 10g 赤みそ(鯉出し入) 12g 出しかつお 0.1g もめん豆腐 330g 30g <b>■南瓜サラダ(角切り) 軟らか</b> 南瓜皮とり 60g ブロッコリー先 (冷) 20g 塩 0.1g こしょう 0.01g 1Kマヨネーズ半分 10g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■クリームソース煮</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 こしょう 0.1g コソメ顆粒(五大アレルギー対応) 0.5g <b>■焼ナスのしょう油かけ</b> なす皮とり 60g 減塩醤油(1リットル未満)ジャネ 3g <b>■いも饅頭トマトスープかけ 軟らか</b> 豚ミンチ 30g 玉葱 20g じゃがいも 60g 人参 10g 卵 5g 小麦粉 5g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■オムレツおろしかけ</b> 卵 50g 塩 0.1g なたね油 3g 大根 70g しょうゆ 3g みりん 2g 出しかつお 0.1g <b>■煮ころがし 1/2割 軟らか</b> 里芋 (冷) 45g しょうゆ 5g 三温糖 2g みりん 1g 出しかつお 0.1g <b>■炒り豆腐</b> もめん豆腐 330g 100g ささみミンチ 20g 人参 20g しょうゆ 5g 三温糖 3g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220g <b>■キーマカレー風 軟らか</b> 牛ミンチ 30g 人参 20g 玉葱 30g パーモンドカレー中辛 10g トマトケチャップ 8g ウスターソース 8g 塩 0.3g 水 40g なたね油 3g <b>■フルーツ盛合わせ</b> みかん缶(4号缶) 30g 洋なし(缶) 30g <b>■煮物 軟らか</b> 大根 60g しょうゆ 8g 三温糖 5g 出しかつお 0.1g <b>■のり佃煮</b>

	牛肉（上） 30 g マロニー 5 g 白みそ 3 g 出し昆布 0.5 g 調製豆乳(国産大豆) 50 g 料理酒 3 g しょうゆ 2 g 片くり粉 1 g <b>■鯛みそ</b> 鯛みそ(三島) 8g小袋 8 g	なたね油 2 g 出しかつお 0.1 g ごま油(純正) 2 g 片くり粉 1 g <b>■のり佃煮</b> のり 佃煮(ジヤネ) 5 g	<b>■ゆずみそ</b> ゆずみそ(ジヤネ) 7 g	塩 0.3 g こしょう 0.1 g トマトケチャップ 5 g <small>コンソメ顆粒(五大アレルギー-対応)</small> 0.5 g トマト皮とり 30 g しょうゆ 2 g 片くり粉 3 g みりん 2 g <b>■芽株佃煮</b> 芽株佃煮(8g小袋) 8 g	なたね油 3 g 塩 0.2 g 出しかつお 0.1 g <b>■かつお節みそ</b> かつお節みそ 7 g	のり 佃煮(ジヤネ) 5 g	
夕食	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220 g <b>■蒲焼き(蒸し)</b> うなぎ かば焼き 80 g <b>■ごま豆腐</b> 練りごま 10 g くず粉 10 g 三温糖 0.3 g 塩 0.5 g しょうゆ 4 g みりん 2 g 出しかつお 0.1 g <b>■煮物(カレー風味)</b> 軟らか 大根 60 g 人参 20 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g トマト皮とり 10 g パーモンドカレー中辛 2 g <b>■ねりうめ</b> やわら ねりうめ(ジヤネ) 5 g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220 g <b>■魚のマヨネーズ焼(ホイル)</b> とろかれい70g(可食部70g) 70 g 塩 0.5 g 1Kマヨネーズハーフ 8 g 牛乳 4 g <b>■ひすい団子(チーズ風味)</b> <small>ほうれん草先 (冷)</small> 10 g じゃがいも 60 g 牛乳 10 g 塩 0.1 g 粉チーズ(1本80g) 2 g 片くり粉 3 g <b>■煮物(あんかけ)</b> 軟らか 南瓜皮とり 60 g 焼豆腐 80 g しょうゆ 8 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g 片くり粉 3 g 豚ミンチ 10 g <b>■ねりうめ</b> やわら ねりうめ(ジヤネ) 5 g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220 g <b>■ハンバーグおろし煮</b> 豚ミンチ 50 g 卵 5 g パン粉 10 g 玉葱 40 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 <b>■にんじんゼリー</b> 人参 40 g <small>豚ゼラチン(クリスタルコラーゲン)</small> 3 g 上白糖 10 g <b>■クリーム煮</b> 軟らか かに(缶) 20 g 白才先 40 g じゃがいも 60 g 牛乳 40 g <small>マーガリン(450g) (牛乳アレルギー)</small> 2 g 小麦粉 10 g なたね油 3 g 塩 0.3 g <small>コンソメ顆粒(五大アレルギー-対応)</small> 1 g <b>■かつお節みそ</b> かつお節みそ 7 g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220 g <b>■トナリムシ(ソース)</b> 軟らか 卵 50 g なたね油 3 g トンカツソース 10 g 1Kマヨネーズハーフ 5 g <b>■くだもの缶詰</b> 黄桃(2号缶) 60 g <b>■ポトフ風</b> 軟らか 大根 35 g 人参 20 g じゃがいも 45 g <small>コンソメ顆粒(五大アレルギー-対応)</small> 1 g 塩 0.1 g かしわミンチ(もも肉) 30 g 玉葱 20 g パン粉 10 g 卵 5 g 塩 0.1 g こしょう 0.01 g <b>■のり佃煮</b> のり 佃煮(ジヤネ) 5 g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220 g <b>■巻焼卵</b> 卵 50 g 塩 0.1 g なたね油 5 g <b>■清汁</b> 人参 20 g 大根 30 g しょうゆ 8 g 塩 0.5 g 出しかつお 0.1 g <b>■かにあんかけ</b> 絹こし豆腐 120 g かに(缶) 20 g 片くり粉 5 g しょうゆ 5 g 三温糖 1.5 g 出しかつお 0.1 g <b>■ねりうめ</b> やわら ねりうめ(ジヤネ) 5 g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220 g <b>■煮込みハンバーグ</b> 軟らか 合挽ミンチ 50 g 玉葱 40 g 土生姜 1 g 卵 5 g <small>もめん豆腐 330g</small> 20 g 牛乳 20 g パン粉 20 g 塩 0.1 g こしょう 0.1 g なたね油 2 g <small>コンソメ顆粒(五大アレルギー-対応)</small> 1 g トンカツソース 5 g トマトケチャップ 3 g <b>■ヨーグルト1本</b> ヨーグルト(子持ち80g×2) 80 g <b>■煮物</b> (なす一口大) 長芋 60 g 人参 20 g なす皮とり 50 g しょうゆ 5 g 三温糖 3 g 出しかつお 0.1 g <b>■昆布佃煮</b> 昆布佃煮(8g小袋) 8 g	<b>■主食(全粥220の場合)</b> 全粥 220 g <b>■照焼チキン風(マッシュポテト)</b> かしわミンチ(もも肉) 60 g 卵 5 g パン粉 10 g しょうゆ 5 g 三温糖 5 g じゃがいも 60 g 塩 0.1 g バター 0.3 g <b>■杓苺の(トレッシグ)風)</b> <small>ほうれん草先 (冷)</small> 60 g サラダ油(なたね油) 1 g ごま油(純正) 2 g 酢 1 g しょうゆ 2 g 三温糖 1 g <b>■スープ煮(魚団子)</b> 白身煮魚50g(可食部50g) 50 g 玉葱 20 g 卵 5 g 片くり粉 5 g 人参 20 g なす皮とり 30 g トマト皮とり 20 g <small>コンソメ顆粒(五大アレルギー-対応)</small> 1 g しょうゆ 3 g 塩 0.2 g <b>■ねりうめ</b> やわら ねりうめ(ジヤネ) 5 g