

献立表

現場：市立池田病院  
 献立種類：常食A(個別献立 / A / B)  
 期間：2017/4/23~2017/4/30

	日 23	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28	土 29	日 30
朝食	[ A ] ■バターロール 40×2 ミネラルロール 40g 80g ■ブルーベリージャム1個 ブルーベリージャム(惣食品) 15g ■牛乳1本 牛乳 200g ■スープ煮 菜園風グリーン野菜ミックス(カゴメ) 50g コソメ顆粒(五大アレルギー-対応) 2g こしょう 0.1g [ 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(ジヤネフ) 5g ■スープ煮 菜園風グリーン野菜ミックス(カゴメ) 50g コソメ顆粒(五大アレルギー-対応) 2g こしょう 0.1g	[ A ] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■メープル&マーガリン メープル&マーガリン 13g ■牛乳1本 牛乳 200g ■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(ノンオイル) 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(ジヤネフ) 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(ノンオイル) 10g	[ A ] ■丸ロール 40×2 丸ロール80g 80g ■りんごジャム 1個 りんごジャム 15g ■牛乳1本 牛乳 200g ■スープ煮(キャベツ) キャベツ 70g コーン(冷) 5g コソメ顆粒(五大アレルギー-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(ジヤネフ) 5g ■スープ煮(キャベツ) キャベツ 70g コーン(冷) 5g コソメ顆粒(五大アレルギー-対応) 2g こしょう 0.1g	[ A ] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■ジャム&マーガリン いちごジャム&マーガリン 13g ■牛乳1本 牛乳 200g ■サラダ4 盛合わせ プロッコリー(冷) 30g アスパラ(缶) 20g ミニトマト 20g 焙煎ごま小袋(ノンオイル)ジヤネフ 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)リキリ入 48g	[ A ] ■ワンローフ 40×2 ワンローフ80g 80g ■ブルーベリージャム1個 ブルーベリージャム(惣食品) 15g ■牛乳1本 牛乳 200g ■サラダ 6アスパラ(冷) 30g カリフラワー(冷) 30g 人参 10g グレートノーゼン 10g クリーミィ小袋(ノンオイル) 10g [ B ] ■みそ汁⑥ 朝食用 納め 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 6アスパラ(冷) 30g カリフラワー(冷) 30g 人参 10g グレートノーゼン 10g クリーミィ小袋(ノンオイル) 10g	[ A ] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■メープル&マーガリン メープル&マーガリン 13g ■牛乳1本 牛乳 200g ■サラダ5 キャベツ 30g 胡瓜 30g 人参 10g 中華ドレッシング(ノンオイル) 7g [ B ] ■みそ汁⑦ 朝食用 白オ 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	[ A ] ■食パン90 食パン90g×1 90g ■ジャム&マーガリン いちごジャム&マーガリン 13g ■牛乳1本 牛乳 200g ■サラダ1 盛合わせ カリフラワー(冷) 30g 6アスパラ(冷) 20g ミニトマト 20g 焙煎ごま小袋(ノンオイル)ジヤネフ 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)リキリ入 48g	[ A ] ■バターロール 40×2 ミネラルロール 40g 80g ■ブルーベリージャム1個 ブルーベリージャム(惣食品) 15g ■牛乳1本 牛乳 200g ■スープ煮 菜園風グリーン野菜ミックス(カゴメ) 50g コソメ顆粒(五大アレルギー-対応) 2g こしょう 0.1g
	昼食	■米飯 ごはん 150g ■魚のマヨネーズ焼 ます 70g 70g きぬさや(冷) 5g 生しいたけ 10g 人参 20g 1Kマヨネーズハーフ 8g 塩 0.3g なたね油 0.5g ■酢の物 大根 30g 胡瓜 20g 干しだら 10g 酢 3g 三温糖 2g ■みそ汁 豆腐 もめん豆腐 330g 50g 若布 1g えのき茸 10g 葱 5g 赤みそ(鯉出し入) 12g 出しかつお 0.1g ■スイートポテト さつまいも 60g 上白糖 5g 牛乳 20g 卵 3g	■米飯 ごはん 150g ■鶏肉とコーンの炒め物 かしわもも 60g 片くり粉 3g 土生姜 2g なたね油 6g コーン(冷) 20g 人参 20g ピーマン 30g 木くらげ 1.5g 干しいたけ 2g しょうゆ 3g 三温糖 1g 塩 0.2g ごま油(純正) 1g ■せん切野菜梅ドレかけ(水菜) れんこん(生) 10g 塩くらげ 10g 水菜 20g 胡瓜 15g いんげん(冷) 5g 人参 5g 梅干(かつ梅)塩分10% 3g しょうゆ 3g みりん 7g 三温糖 2g 酢 4g	■冷やしそば 冷)和そば(200g×5玉) 200g 葱 5g ■つゆ しょうゆ 5g 三温糖 5g 料理酒 2g みりん 1g 塩 0.8g 出しかつお 0.1g ■わさびパック わさびパック 2.5g ■天ぷら(キノ) 生しいたけ 20g のり 0.8g 天ぷら粉 8g なたね油 10g 塩 0.1g ■若竹煮 生ふ(大) 冷凍 13g たけのこ(生) 60g 若布 1g ソフトがんとも 40g しょうゆ 8g 三温糖 5g みりん 1g 出しかつお 0.1g ■くだもの缶詰	■米飯 ごはん 150g ■中華風茶わん蒸し 卵 40g 鶏がらスープ(素) 2.5g 牛乳 20g 塩 0.1g ベーコン 5g むきえび 20g たけのこ(生) 15g 葱 3g しょうゆ 2g 三温糖 0.5g ごま油(純正) 0.5g 片くり粉 2g ■ごま酢和え もやし 50g いんげん(冷) 20g 白ごま 0.5g 酢 3g 出しかつお 0.1g 三温糖 2g ■煮付(鯛つくね) 大根 50g こんにやく 40g いわしすり身 30g きぬさや(冷) 7g しょうゆ 8g	■米飯 ごはん 150g ■かに玉あんかけ 卵 50g かに(缶) 20g 白オ 20g 葱 10g 干しいたけ 1g グリンピース(冷) 3g しょうゆ 2g 三温糖 2g 塩 0.1g 片くり粉 3g 出しかつお 0.1g なたね油 0g ■山葵マヨネーズ和え プロッコリー(冷) 50g わさびパック 1.2g しょうゆ 3g 1Kマヨネーズハーフ 5g ■切干大根炒め煮 切干大根 7g 人参 15g 油揚げ(10g×4枚) すし揚 5g きぬさや(冷) 3g ひじき 1.5g なたね油 3g しょうゆ 3g	■ビビンパ風(牛肉・卵) ごはん 180g 牛肉(上) 30g 葱 2g にんにく 0.2g 土生姜 0.1g 料理酒 3g 三温糖 3g しょうゆ 3g みりん 1g 錦糸卵 30g 塩 0.5g ごま油(純正) 2g 白ごま 3g ■丼に入れるナムル(別盛り) ぜんまい 20g 白ごま 0.1g 大根 20g 人参 15g 酢 3g 白ごま 0.3g ほうれん草(冷) 30g 白ごま 0.3g しょうゆ 8g 三温糖 5g ごま油(純正) 1g ■チョレギサラダ風 サニーレタス(サラダ菜) 10g	■米飯 ごはん 150g ■煮魚 赤魚70g(可食部70g) 70g しょうゆ 8g 三温糖 5g ごぼう 30g 出しかつお 0.1g ■酢の物 胡瓜 60g 若布 1g 酢 3g 三温糖 2g ■豚汁 豚肉(上) 20g 大根 20g 人参 10g 里芋(冷) 10g 葱 3g 赤みそ(鯉出し入) 12g 出しかつお 0.1g ■冷やし鉢 辛子添え なす 80g 油揚げ(10g×4枚) すし揚 8g しょうゆ 4g 三温糖 2g みりん 1g 出しかつお 0.1g

バター	3 g
<b>■米飯</b>	
ごはん	150 g
<b>■照り焼きハンバーグ</b>	
合挽ミンチ	30 g
豚ミンチ	10 g
玉葱	40 g
土生姜	1 g
葱	5 g
白ごま	2 g
牛乳	5 g
卵	5 g
塩	0.5 g
こしょう	0.05 g
パン粉	15 g
なたね油	1 g
しょうゆ	5 g
三温糖	2 g
みりん	3 g
土生姜	1 g
片くり粉	3 g
<b>■付け合わせ</b>	
もやし	30 g
いんげん (冷)	20 g
なたね油	2 g
塩	0.2 g
こしょう	0.1 g
<b>■野菜盛合せ</b>	
玉葱	10 g
ミニトマト	10 g
アスパラ (缶)	10 g
レタス	15 g
茹きゃべつ	30 g
おろし玉ねぎドレッシング小袋 (10g)	10 g
<b>■炒り煮</b>	
ひじき	8 g
油揚 (10g×4枚)	すし揚 5 g
人参	20 g
グリーンピース (冷)	5 g
しょうゆ	8 g
三温糖	3 g
みりん	2 g
なたね油	2 g
出しかつお	0.1 g

<b>■煮付 (じゃがいも)</b>	
じゃがいも	80 g
平天 (1パック5枚入)	20 g
人参	20 g
きぬさや (冷)	7 g
しょうゆ	8 g
三温糖	5 g
みりん	1 g
出しかつお	0.1 g
<b>■味付けのり (エビシイタ)</b>	
味付けのり	1 g
<b>■米飯</b>	
ごはん	150 g
<b>■焼き魚</b>	
開きあじ (干)	60 g
<b>■錦まき</b>	
ほうれん草 (冷)	80 g
錦糸卵	20 g
なたね油	0.5 g
減塩しょうゆ (75mlパック×40)	5 g
<b>■田楽</b>	
もめん豆腐 330g	100 g
たけのこ (生)	30 g
こんにやく	45 g
いんげん (冷)	20 g
赤みそ (鯉出し入)	8 g
白みそ	3 g
三温糖	3 g
みりん	1 g
出し昆布	0.5 g
<b>■くだもの (オレンジ)</b>	
オレンジ (250g皮付)	45 g
<b>■即席漬</b>	
なす	20 g
胡瓜	20 g
青じそ	0.3 g
土生姜	2 g
白ごま	0.5 g
塩	0.5 g

洋なし (缶)	40 g
みかん缶 (4号缶)	30 g
<b>■鯖の煮付け</b>	
サバ70g (可食部70g)	70 g
しょうゆ	15 g
三温糖	10 g
土生姜	4 g
葱	5 g
みりん	1 g
出しかつお	0.1 g
<b>■お浸し かつお</b>	
白才	60 g
花かつお	1 g
減塩しょうゆ (75mlパック×40)	5 g
<b>■豆腐サラダ</b>	
絹ごし豆腐	60 g
まいたけ	15 g
トマト	30 g
干しえび	1 g
サニーレタス (サラダ菜)	10 g
しょうゆ	4 g
オリーブオイル (EPA・DHA) 916g	3 g
塩	0.1 g
酢	3 g
にら	2 g
青じそ	1.5 g
土生姜	1 g
<b>■あさり汁</b>	
あさり (から付)	20 g
みつば	4 g
しょうゆ	8 g
塩	0.5 g
出しかつお	0.1 g
<b>■えんどう御飯</b>	
米	80 g
えんどう	13 g
塩	0.5 g
みりん	2 g
出し昆布	0.1 g

三温糖	5 g
みりん	1 g
出しかつお	0.1 g
<b>■くだもの (バナナ)</b>	
バナナ	50 g
<b>■米飯</b>	
ごはん	150 g
<b>■はさみ揚げ</b>	
ロースハム	40 g
合挽ミンチ	10 g
じゃがいも	60 g
玉葱	40 g
卵	5 g
塩	0.1 g
こしょう	0.1 g
小麦粉	8 g
パン粉	12 g
なたね油	12 g
ほうれん草 (冷)	40 g
スパゲッティ (1.6mm)	12 g
トマトケチャップ	10 g
オリーブオイル (EPA・DHA) 916g	2 g
<b>■とりレバーつけ焼き</b>	
とりレバー	30 g
土生姜	4 g
にんにく	0.5 g
しょうゆ	5 g
三温糖	5 g
<b>■パックスソース</b>	
5ml入ソース	5 g
<b>■サラダ</b>	
胡瓜	30 g
レタス	15 g
セロリ	20 g
カリフラワー (冷)	40 g
トマト	30 g
青じそドレッシング小袋 (10g)	10 g
<b>■コンソメスープ</b>	
人参	10 g
コンソメ顆粒 (五大アレルギー対応)	2 g
パセリ (乾)	0.2 g

三温糖	2 g
みりん	1 g
出しかつお	0.1 g
<b>■フルーツ 盛合わせ</b>	
りんご	50 g
白桃缶	30 g
<b>■米飯</b>	
ごはん	150 g
<b>■豚肉生姜焼き</b>	
豚しゃぶしゃぶ用	70 g
なたね油	3 g
土生姜	3 g
しょうゆ	5 g
三温糖	2 g
みりん	2 g
コンソメ顆粒 (五大アレルギー対応)	0.2 g
ピーマン	30 g
人参 (グラッセ用)	40 g
バター	1 g
塩	0.1 g
<b>■ふかしいも</b>	
さつまいも	70 g
<b>■煮付</b>	
大根	50 g
一口がんもどき	20 g
いんげん (冷)	20 g
しょうゆ	8 g
三温糖	5 g
みりん	1 g
出しかつお	0.1 g
<b>■もずく</b>	
もずく	50 g
酢	5 g
しょうゆ	2 g
三温糖	4 g

グリーンレタス	10 g
胡瓜	20 g
しょうゆ	5 g
酢	3 g
三温糖	1.5 g
ごま油 (純正)	1 g
玉葱	30 g
鶏がらスープ (素)	0.5 g
コチジャン	1 g
きりのり	1 g
<b>■中華スープ</b>	
チンゲン菜	30 g
人参	5 g
生揚 (70g×4個)	23 g
しょうゆ	0.5 g
ウェイユー (鶏骨エキス)	3 g
こしょう	0.05 g
<b>■ヨーグルト</b>	
ヨーグルト (75mlパック×2)	80 g
<b>■米飯</b>	
ごはん	150 g
<b>■信州蒸し (茶そうめん)</b>	
とろかだい70g (可食部70g)	70 g
茶そうめん (蕎麦粥70g)	8 g
人参	20 g
葱	3 g
しょうゆ	3 g
みりん	2 g
塩	0.5 g
きりのり	0.3 g
出しかつお	0.1 g
<b>■おろし和え</b>	
大根	30 g
なめこ	20 g
小松菜	30 g
白す干	3 g
減塩しょうゆ (75mlパック×40)	5 g
<b>■うの花</b>	
うの花 (乾燥)	8 g
あさり むき身	8 g
いんげん (冷)	10 g
人参	20 g
なたね油	2 g
しょうゆ	3 g
三温糖	1 g
みりん	2 g
出しかつお	0.1 g
<b>■清汁</b>	
花あられ	2 g
とろろ昆布	2 g
若布	1 g
みつば	4 g
しょうゆ	8 g
塩	0.5 g
出しかつお	0.1 g
<b>■白玉</b>	
黄桃 (2号缶)	15 g
洋なし (缶)	15 g
白玉粉	7.5 g
上白糖	7.5 g

辛子パック	2.5 g
<b>■米飯</b>	
ごはん	150 g
<b>■ロールキャベツ (生姜醤油かけ)</b>	
キャベツ 大	140 g
合挽ミンチ	35 g
玉葱	40 g
干しいたけ	1 g
グリーンピース (冷)	5 g
卵	5 g
塩	0.1 g
しょうゆ	5 g
みりん	2 g
土生姜	5 g
出しかつお	0.1 g
<b>■白おごま和え</b>	
白才	60 g
白ごま	1 g
しょうゆ	3 g
三温糖	2 g
<b>■炊き合せ</b>	
ふき (生)	20 g
人参	20 g
れんこん (冷凍)	20 g
ちくわ (1本34g・4本入)	17 g
干瓢	7 g
しょうゆ	8 g
三温糖	5 g
みりん	1 g
出しかつお	0.1 g
<b>■パインゼリー</b>	
パイン (缶) ビーセス	15 g
キウイフルーツ	10 g
パインJ (果汁100%)	20 g
粉寒天	0.3 g
上白糖	5 g

生しいたけ	5 g
きぬさや (冷)	5 g
しょうゆ	5 g
三温糖	2 g
みりん	1 g
片くり粉	5 g
出しかつお	0.1 g
<b>■蒸し焼ギョウザ (国産)</b>	
国産冷凍餃子20g (1袋50個入)	60 g
なたね油	0.5 g
<b>■パックしょうゆ</b>	
減塩しょうゆ (75mlパック×40)	5 g
<b>■米飯</b>	
ごはん	150 g
<b>■ムニエル魚</b>	
メルルーサ70g	70 g
小麦粉	7 g
なたね油	3 g
塩	0.3 g
こしょう	0.05 g
<b>■クリームソース</b>	
1Kマヨネーズハーフ	10 g
牛乳	10 g
<b>■あえもの</b>	
胡瓜	70 g
かにかま (1パック10本入150g)	15 g
青じそ	1 g
土生姜	1.5 g
塩	0.2 g
<b>■炊き合せ (さつまいも)</b>	
さつまいも	50 g
白葱	30 g
人参	20 g
きぬさや (冷)	7 g
しょうゆ	8 g
三温糖	5 g
みりん	1 g
出しかつお	0.1 g
<b>■フルーツ 盛合わせ</b>	
みかん缶 (4号缶)	30 g
白桃缶	30 g

■ゼリー

白桃缶	12 g
パイン (缶) ピーセス	12 g
粉寒天	0.3 g
上白糖	5 g