

献立表

現 場：市立池田病院

献立種類：腎B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	<p>[A]</p> <p>■無塩パン 1 無塩パン60g 60g</p> <p>■りんごジャム 1個 りんごジャム 15g</p> <p>■バターソテー 減 Gアスパラ (冷) 40g 人参 20g バター 3g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (グレープ) 100g</p> <p>[B]</p> <p>■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g</p> <p>■バターソテー 減 Gアスパラ (冷) 40g 人参 20g バター 3g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (グレープ) 100g</p>	<p>[A]</p> <p>■無塩パン 1 無塩パン60g 60g</p> <p>■ブルーベリージャム1個 ブルーベリージャム (効食品) 15g</p> <p>■スープ煮 菜園風ゲル野菜ミックス(カゴメ) 50g コンソメ顆粒(五大アレルギー対応) 2g こしょう 0.1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (赤イウオウター) 100g</p> <p>[B]</p> <p>■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g</p> <p>■スープ煮 菜園風ゲル野菜ミックス(カゴメ) 50g コンソメ顆粒(五大アレルギー対応) 2g こしょう 0.1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (赤イウオウター) 100g</p>	<p>[A]</p> <p>■無塩パン 1 無塩パン60g 60g</p> <p>■メープル 1個 メープルゼリー (効食品) 12g</p> <p>■ソテー 減 玉葱 50g 人参 20g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 5g 減塩醤油(1リットル未満)シヤネフ 1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (アップル) 100g</p> <p>[B]</p> <p>■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g</p> <p>■ソテー 減 玉葱 50g 人参 20g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 5g 減塩醤油(1リットル未満)シヤネフ 1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (アップル) 100g</p>	<p>[A]</p> <p>■無塩パン 1 無塩パン60g 60g</p> <p>■りんごジャム 1個 りんごジャム 15g</p> <p>■ソテー 減 キャベツ 70g コーン (冷) 5g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 5g 減塩醤油(1リットル未満)シヤネフ 1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (グレープ) 100g</p> <p>[B]</p> <p>■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g</p> <p>■ソテー 減 キャベツ 70g コーン (冷) 5g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 5g 減塩醤油(1リットル未満)シヤネフ 1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (グレープ) 100g</p>	<p>[A]</p> <p>■無塩パン 1 無塩パン60g 60g</p> <p>■ブルーベリージャム1個 ブルーベリージャム (効食品) 15g</p> <p>■バターソテー 減 ブロッコリー (冷) 60g バター 3g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (コーヒー) 100g</p> <p>[B]</p> <p>■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g</p> <p>■バターソテー 減 ブロッコリー (冷) 60g バター 3g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (コーヒー) 100g</p>	<p>[A]</p> <p>■無塩パン 1 無塩パン60g 60g</p> <p>■りんごジャム 1個 りんごジャム 15g</p> <p>■マリネ 減 玉葱 40g 人参 20g Gアスパラ (冷) 10g 酢 5g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (赤イウオウター) 100g</p> <p>[B]</p> <p>■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g</p> <p>■マリネ 減 玉葱 40g 人参 20g Gアスパラ (冷) 10g 酢 5g 三温糖 3g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 5g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (赤イウオウター) 100g</p>	<p>[A]</p> <p>■無塩パン 1 無塩パン60g 60g</p> <p>■メープル 1個 メープルゼリー (効食品) 12g</p> <p>■ソテー 減 キャベツ 50g 人参 20g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 5g 減塩醤油(1リットル未満)シヤネフ 1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (アップル) 100g</p> <p>[B]</p> <p>■焼のり1袋 焼のり(袋入り) 1g</p> <p>■ソテー 減 キャベツ 50g 人参 20g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 5g 減塩醤油(1リットル未満)シヤネフ 1g</p> <p>■ハイカロドリンク 元気ジジジ (アップル) 100g</p>
昼食	<p>■米飯 ごはん 150g</p> <p>■香り焼き アカイカ (冷凍) 50g にんにく 2g パセリ(乾) 0.2g こしょう 0.05g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 2g きぬさや (冷) 15g なたね油 1g</p> <p>■くだもの 減 ぶどう缶(2号缶) 50g</p> <p>■煮物(白才) 減 白才 60g 人参 20g 生しいたけ 15g しょうゆ 7g 三温糖 10g 出しかつお 0.1g</p> <p>■低タンパクデザート ゆめせんべい 18g</p>	<p>■米飯 ごはん 150g</p> <p>■二色卵あんかけ (温) 茹卵 50g 三温糖 2g しょうゆ 2g みりん 1g 三温糖 0.5g 出しかつお 0.1g 片くり粉 2g</p> <p>■バターソテー 減 Gアスパラ (冷) 30g しめじ 30g 無塩バター 5g しょうゆ 1g こしょう 0.01g</p> <p>■ポテトサラダ 減 じゃがいも 80g 胡瓜 30g 人参 10g 玉葱 5g</p>	<p>■米飯 ごはん 150g</p> <p>■豆腐と筍ステーキ 減 もめん豆腐 330g 100g たけのこ(生) 30g オリーブOIL(EH⁺-ジ)916g 2g しめじ 30g えのき茸 20g 人参 20g にら 20g しょうゆ 5g 三温糖 2g みりん 1g なたね油 2g</p> <p>■長芋の甘煮 減 長芋 70g しょうゆ 0.3g 三温糖 3g</p> <p>■揚げ茄子の煮物 減 なす 50g なたね油 10g</p>	<p>■米飯 ごはん 150g</p> <p>■焼き魚 減 太刀魚50g(可食部50g) 50g</p> <p>■おろし大根 減 大根 60g 減塩しょうゆ(シヤネフ75mlパック×40) 5g</p> <p>■煮物(さつま芋) 減 さつまいも 60g 白葱 30g いんげん (冷) 20g しょうゆ 7g 三温糖 10g 出しかつお 0.1g</p> <p>■低タンパクデザート カップアガロリー(ウメ) 83g</p>	<p>■米飯 ごはん 150g</p> <p>■焼き魚 減 赤魚50g(可食部50g) 50g</p> <p>■白才ごま和え 減 白才 60g 白ごま 1g しょうゆ 3g 三温糖 3g</p> <p>■甘酢炒め 減 なす 50g 玉葱 40g 赤ピーマン(パプリカ) 10g ピーマン 10g 生しいたけ 10g パイン(缶)ピーセス 8g 酢 5g 低カロリーいちごジャム 1g 片くり粉 2g しょうゆ 3g 三温糖 1g</p>	<p>■米飯 ごはん 150g</p> <p>■千草卵焼き 減 卵 50g 木くらげ 0.5g 人参 10g グリーンピース (冷) 3g 葱 3g しょうゆ 2g 三温糖 3g 出しかつお 0g なたね油 2g</p> <p>■おろし和え 減 大根 30g えのき茸 20g しめじ 10g みつば 3g 減塩しょうゆ(シヤネフ75mlパック×40) 5g</p> <p>■青菜炒め煮 減 青菜 60g 人参 20g</p>	<p>■米飯 ごはん 150g</p> <p>■豚肉生姜焼き減塩醤油 豚もも肉うす切(脂身なし) 40g なたね油 3g 土生姜 3g 減塩醤油(1リットル未満)シヤネフ 3g 三温糖 2g みりん 2g 赤ピーマン(パプリカ) 10g</p> <p>■炒り煮 減小鉢 ひじき 5g グリーンピース (冷) 5g 人参 5g 油揚(10g×4枚) すし揚 5g しょうゆ 3.5g 三温糖 2.5g なたね油 1.5g 出しかつお 0.1g</p> <p>■野菜炒め 減 小松菜 60g</p>

	コーン (冷) 5 g こしょう 0.05 g しょうゆ 0.5 g 1Kマヨネーズハーフ 8 g レタス 15 g ■低タンパクデザート マクトンようかん 55 g	人参 20 g 干しいたけ 1 g しょうゆ 5 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g 菜の花 (冷) 20 g		■低タンパクデザート チョコレート(たんぱく調整) 17 g	たけのこ (生) 20 g 油揚(10g×4枚) すし揚 10 g なたね油 3 g しょうゆ 7 g 三温糖 5 g 出しかつお 0.1 g ■低タンパクデザート マクトンビスキー 18.6 g	玉葱 20 g 木くらげ 1 g なたね油 3 g 鶏がらスープ(素) 1 g 減塩醤油(1リットル未満) 3 g こしょう 0.1 g ■低タンパクデザート カップアガロリー(リンゴ) 83 g	
夕食	■米飯 ごはん 150 g ■トルテ風オムレツ 減 卵 50 g ほたて貝 20 g Gアスパラ (冷) 10 g 玉葱 30 g マッシュルーム(缶) 10 g なたね油 3 g ■スイートポテト 減 さつまいも 80 g 上白糖 5 g 牛乳 30 g 卵 5 g 無塩バター 5 g ■炒め煮(大根) 減 大根 60 g 人参 20 g きぬさや (冷) 7 g 干しいたけ 1 g 油揚(10g×4枚) すし揚 10 g しょうゆ 7 g 三温糖 5 g なたね油 3 g 出しかつお 0.1 g	■米飯 ごはん 150 g ■ムニエル魚 減 さわら50g(可食部50g) 50 g パセリ(乾) 0.05 g こしょう 0.05 g 小麦粉 8 g なたね油 5 g ■くだもの 減 ハンショアオレンジ(250g皮付) 90 g ■煮物(南瓜) 減 南瓜 60 g 人参 20 g きぬさや (冷) 7 g 高野豆腐 16g 8 g しょうゆ 7 g 三温糖 10 g 出しかつお 0.1 g	■米飯 ごはん 150 g ■マリネ 減 半身×2 小アジ開(フライ用)可食35g 35 g 小麦粉 5 g なたね油 10 g 赤ピーマン(パプリカ) 10 g 玉葱 20 g 胡瓜 10 g 酢 5 g 三温糖 3 g サラダ油(なたね油) 5 g ■くだもの 甘夏(皮付き360g) 100 g ■煮物(白才) 減 白才 60 g 人参 20 g ふき(生) 20 g 干しいたけ 2 g しょうゆ 7 g 三温糖 10 g 出しかつお 0.1 g ■低タンパクデザート ピスコ(蛋白調整) 20 g	■米飯 ごはん 150 g ■炸蛋巻風 減 半皿 卵 40 g もやし 30 g 人参 20 g 葱 5 g 干しいたけ 1 g 玉葱 20 g 減塩醤油(1リットル未満) 1 g 小麦粉 2 g なたね油 5 g ささみ 30 g ■長芋入りゼリー 減 キウイフルーツ 12 g 黄桃(2号缶) 12 g 長芋 15 g 粉寒天 0.5 g 上白糖 10 g ■煮物(青菜) 減 青菜 60 g 人参 20 g ごぼう 30 g しょうゆ 7 g 三温糖 10 g 出しかつお 0.1 g	■米飯 ごはん 150 g ■スパゲティ(豚肉入り) 減 スパゲッティ(1.6mm) 20 g 豚もも肉うす切(脂身なし) 20 g 玉葱 40 g しめじ 10 g 干しいたけ 1 g えのき茸 10 g オリーブOIL(EAバーズ)916g 3 g にんにく 1 g 減塩醤油(1リットル未満) 2 g こしょう 0.05 g 葱 5 g ■さつまいもオレンジ煮 減 さつまいも 90 g オレンジJ(果汁100%) 50 g 上白糖 10 g 無塩バター 5 g ■煮物(大根) 減 大根 60 g いんげん (冷) 20 g 一口がんもどき 20 g しょうゆ 7 g 三温糖 8 g 出しかつお 0.1 g	■米飯 ごはん 150 g ■海鮮フライ 減 アカイカ(冷凍) 20 g はんぺん 10 g チヌ50g(可食部50g) 10 g 玉葱 30 g 人参 10 g 卵白 5 g パン粉 15 g 小麦粉 10 g なたね油 15 g ■くだもの 減 キウイフルーツ 90 g ■煮物(里芋) 減 里芋 (冷) 60 g 干しいたけ 2 g 人参 20 g しょうゆ 7 g 三温糖 8 g 出しかつお 0.1 g	■米飯 ごはん 150 g ■トルテ風オムレツ 減 卵 50 g 牛ミンチ 20 g Gアスパラ (冷) 10 g トマト 10 g 玉葱 30 g なたね油 3 g ■くだもの 減 いちご(可食18g) 54 g ■春雨サラダ 減 春雨(緑豆) 10 g 茹きゃべつ 20 g 胡瓜 30 g トマト 10 g セロリ 10 g 玉葱 5 g むきえび 15 g レタス 15 g こしょう 0.05 g しょうゆ 0.5 g 1Kマヨネーズハーフ 8 g