

## 献立表について

当院の献立展開は「常食/軟菜食/特別食」の3部構成となっております。形態は、

**常菜**…普通・一口大・串刺し

**軟菜** (常菜より小さく柔らかく) …普通・一口大・キザミ・荒キザミ・ゴマ状キザミ・ミキサー

を基本とし、形態の展開は、調理後に機器を使用して加工しています。

特別食でも上記と同様の形態で対応しております。

流動食や分粥相当の患者には、3日から5日程度の取り決めた献立があります。

常時、献立を必要としない食種（肝臓・膵臓・幼児・加熱食など）は、オーダー後に取り急ぎ献立作成を行い対応しております。（頻度：1年間で1～2回程度）

嫌いな食材に対して変更はしますが、栄養価の差異は考慮しません。

### 常食・軟菜食について

- ・ 「給食付」とは、栄養課のスタッフ（有料）、付き添い食用の献立です
- ・ 基準は「2（1500～1600kcal）」を主軸にして、展開しています
- ・ 減塩6g未満の設定は、減塩醤油の使用や汁物減量、夕食の汁物なしで対応します
- ・ 麺・どんぶりメニューは常菜の方が対象です
- ・ ゴマ状キザミ、ミキサーには生魚はソフト食用加工魚を使用します

### 特別食について

- ・ 糖尿病食は主食の増減で単位対応し、22単位以上はたんぱく性食品増量や牛乳等付加し対応します
- ・ CKD食はCKD4b以上の患者には低たんぱく米を使用することがあります  
腎機能低下の患者は、生果物を缶詰にしたりしてカリウムを抑え、調理中の水さらし処理等はしていません
- ・ 透析食は、外来透析後に職員食堂で喫食される患者様も対象メニューです
- ・ 心臓病食はDMの減塩食と同じ献立にて対応しています。
- ・ 厨房スタッフ不足のため、令和5年7月よりシルバーライフ社の完全調理済み食材パックを取り寄せて使用しております。毎日ではなく、スタッフ数が足りない日に使用しております。栄養価情報が乏しく、病院食として不足感は否めません。  
味に大きなクレームはないですが、馴染めない味付けがあるのも実情です。  
スタッフ確保ができ、以前の院内調理にできるかぎり戻したいと思っています。

令和5年12月7日

天塩町立国民健康保険病院

栄養管理科 管理栄養士

高原 功江

常1.	常2.	給食付	職員,Dr	塩分6常1	塩分6常2
<b>朝食</b>					
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(かぼちゃ) 甘みそ 7g かつお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■甘みそ 8g かつお一番 1g かいわれ菜 7g 西洋かぼちゃ(冷凍) 30g	■甘みそ 8g かつお一番 1g かいわれ菜 7g 西洋かぼちゃ(冷凍) 30g	■甘みそ 8g かつお一番 1g かいわれ菜 7g 西洋かぼちゃ(冷凍) 30g	■甘みそ 8g かつお一番 1g かいわれ菜 7g 西洋かぼちゃ(冷凍) 30g	■甘みそ 7g かつお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g
■納豆 糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g 減塩しょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g 減塩しょうゆ 3g
■ほうれん草ごまあえ 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g
■オクラの和風あえ オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g
■ジュース きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本
<b>昼食</b>					
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 70g
■サバの味噌煮 さば切身60g 40g 甘みそ 5g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 7g 清酒(普通酒) 2g しょうが 2g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 60g 甘みそ 7g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 3g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g しょうが 3g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 60g 甘みそ 7g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 3g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g しょうが 3g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 60g 甘みそ 7g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 3g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g しょうが 3g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 60g 甘みそ 7g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g しょうが 2g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 60g 甘みそ 7g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 3g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g しょうが 3g 白ねぎ 10g
■土佐酢和え りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フ레이크B 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 鮫物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フ레이크B 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 鮫物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フ레이크B 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 鮫物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フ레이크B 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 鮫物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フ레이크B 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 鮫物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フ레이크B 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 鮫物酢 4g
■フルーツヨーグルト キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g
■山うどの金平 山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g
<b>夕食</b>					
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■味噌汁(きぬさや) 甘みそ 7g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 7g ぶなしめじ(生) 10g	■甘みそ 8g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 10g ぶなしめじ(生) 15g	■甘みそ 8g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 10g ぶなしめじ(生) 15g	■甘みそ 8g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 10g ぶなしめじ(生) 15g	■甘みそ 8g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 10g ぶなしめじ(生) 15g	■干草焼き 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g
■干草焼き 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■干草焼き 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g
■えび玉子とじ 冷) えびの和風玉子とじ 50g	■冷) えびの和風玉子とじ 50g	■冷) えびの和風玉子とじ 50g	■冷) えびの和風玉子とじ 50g	■冷) えびの和風玉子とじ 50g	■冷) えびの和風玉子とじ 50g
■蛙フ레이크 蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g
■はちみつレモンゼリー 国産レモンゼリー(はちみつ) 1個	■蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 10g	■国産レモンゼリー(はちみつ) 1個

献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー1
<b>朝食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(かぼちゃ) 甘みそ 7g かつお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■甘みそ 8g かつお一番 1g かいわれ菜 7g 西洋かぼちゃ(冷凍) 30g	■甘みそ 8g かつお一番 1g かいわれ菜 7g 西洋かぼちゃ(冷凍) 30g	■甘みそ 7g かつお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■甘みそ 7g かつお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g
■納豆 挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g
■ほうれん草ごまあえ 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g	■便利ほうれん草のごまあえ 35g
■オクラの和風あえ オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g
■ジュース きになる野菜(白ぶどうほうれ 1本)	■きになる野菜(白ぶどうほうれ 1本)	■きになる野菜(白ぶどうほうれ 1本)	■きになる野菜(白ぶどうほうれ 1本)	■きになる野菜(白ぶどうほうれ 1本)
<b>昼食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■サバの味噌煮 さば切身60g 40g 甘みそ 5g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g しょうが 2g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 60g 甘みそ 7g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 3g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g しょうが 3g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 60g 甘みそ 7g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 3g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g しょうが 3g 白ねぎ 10g	■さば切身60g 40g 甘みそ 5g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g しょうが 2g 白ねぎ 10g	■アイディッシュ まるやか食専科 さば 1個
■土佐酢和え りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花枝 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 煎物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花枝 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 煎物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花枝 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 煎物酢 4g	■りよくとうもやし 40g 人参(冷)千切りIQF 10g きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花枝 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 煎物酢 4g	
■フルーツヨーグルト キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	■キウイフルーツ 緑肉種 10g バナナ 30g 温州みかん(缶詰果肉) 20g もも 白肉種(缶詰果肉) 20g プレーンヨーグルト 60g	
■山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g	■山うどの金平 20g	
<b>夕食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(きぬさや) 甘みそ 7g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 7g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 10g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 10g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 5g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 4g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 5g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 4g 人参(冷)千切りIQF 5g
■干草焼き 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 冷凍いんげんカット 15g	■鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 冷凍いんげんカット 15g	■鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 冷凍いんげんカット 15g	■鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 冷凍いんげんカット 15g	
■えび玉子とじ 冷)えびの和風玉子とじ 50g	■冷)えびの和風玉子とじ 50g	■冷)えびの和風玉子とじ 50g	■冷)えびの和風玉子とじ 50g	
■鮭フレーク 10g	■鮭フレーク 10g	■鮭フレーク 10g	■はちみつレモンゼリー 1個	■国産レモンゼリー(はちみつ) 1個

DM16常	DM16軟	DM18.6軟	DM18.6常	CKD④基1常	CKD④基2常	透析食
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■> 精白米(うるち米) 50g	■> 精白米(うるち米) 70g	■> 精白米(うるち米) 64g	■> 精白米(うるち米) 55g	■> 精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(かぼちゃ) 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> 3個 エビシユマイ 20g ブロッコリー(冷凍) 5g ノンオイル青じそ	■> 3個 エビシユマイ 20g ブロッコリー(冷凍) 5g ノンオイル青じそ
■納豆 糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■> 40g 挽きわり納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■> 40g 挽きわり納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■> 40g 糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■> 50g 糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■> 40g さつま芋の煮しめ 5g 冷凍いんげんカット	■> 40g さつま芋の煮しめ 5g 冷凍いんげんカット
■ほうれん草ごまあえ 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■> 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■> 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■> 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■> 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■> 便利ほうれん草のごまあえ 35g	■> 便利ほうれん草のごまあえ 35g
■オクラの和風あえ オクラと長芋の和風あえ 15g	■> オクラと長芋の和風あえ 15g	■> オクラと長芋の和風あえ 15g	■> オクラと長芋の和風あえ 15g	■> オクラと長芋の和風あえ 15g	■> オクラと長芋の和風あえ 15g	■> オクラと長芋の和風あえ 15g
■ジュース きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■> きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■> きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■> きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■> きになる野菜(白ぶどうほうれ) 1本	■ゼリー(粉糖ゼリー) 粉糖ゼリー りんご 1個	■ゼリー(ブチゼリー(桃味) ブチゼリー(もも味) 1個
<b>昼食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■> 精白米(うるち米) 50g	■> 精白米(うるち米) 70g	■> 精白米(うるち米) 64g	■> 精白米(うるち米) 55g	■> 精白米(うるち米) 70g
■サバの味噌煮 さば切身60g 40g 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> さば切身60g 60g 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> さば切身60g 60g 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> さば切身60g 60g 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> さば切身60g 60g 7g かとお一番 1g かいわれ菜 5g 西洋かぼちゃ(冷凍) 25g	■> 3個 エビシユマイ 20g ブロッコリー(冷凍) 5g ノンオイル青じそ	■> 3個 エビシユマイ 20g ブロッコリー(冷凍) 5g ノンオイル青じそ
■土佐酢和え りょくとうもやし 10g 人参(冷)千切り1QF きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 穀物酢 4g	■> りょくとうもやし 10g 人参(冷)千切り1QF きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 穀物酢 4g	■> りょくとうもやし 10g 人参(冷)千切り1QF きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 穀物酢 4g	■> りょくとうもやし 10g 人参(冷)千切り1QF きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 穀物酢 4g	■> りょくとうもやし 10g 人参(冷)千切り1QF きゅうり 10g ホタテ貝フレークB 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 穀物酢 4g	■> りょくとうもやし 10g 人参(冷)千切り1QF きゅうり 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 穀物酢 4g	■> りょくとうもやし 10g 人参(冷)千切り1QF きゅうり 10g 花糖 適量 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 穀物酢 4g
■フルーツヨーグルト キウイフルーツ 緑肉種 バナナ 温州みかん(缶詰果肉) もも 白肉種(缶詰果肉) プレーンヨーグルト 20g 30g 20g 20g 60g	■> キウイフルーツ 緑肉種 バナナ 温州みかん(缶詰果肉) もも 白肉種(缶詰果肉) プレーンヨーグルト 10g 30g 20g 20g 60g	■> キウイフルーツ 緑肉種 バナナ 温州みかん(缶詰果肉) もも 白肉種(缶詰果肉) プレーンヨーグルト 10g 30g 20g 20g 60g	■> キウイフルーツ 緑肉種 バナナ 温州みかん(缶詰果肉) もも 白肉種(缶詰果肉) プレーンヨーグルト 10g 30g 20g 20g 60g	■> キウイフルーツ 緑肉種 バナナ 温州みかん(缶詰果肉) もも 白肉種(缶詰果肉) プレーンヨーグルト 10g 30g 20g 20g 60g	■ヨーグルトかけ もも 白肉種(缶詰果肉) 温州みかん(缶詰果肉) プレーンヨーグルト 30g 30g 30g	■> もも 白肉種(缶詰果肉) 温州みかん(缶詰果肉) プレーンヨーグルト 30g 30g 60g
■山うどの金平 山うどの金平 20g	■> 山うどの金平 20g	■> 山うどの金平 20g	■> 山うどの金平 20g	■> 山うどの金平 20g	■カルシウムふりかけ鱈子 たらこふりかけCaMg 1個	■> たらこふりかけCaMg 1個
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■全粥 精白米(うるち米) 50g 新玄 適量	■> 精白米(うるち米) 50g 新玄 適量	■> 精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■> 精白米(うるち米) 64g 新玄 適量	■> 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■> 精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■干草焼き 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■> 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 冷凍いんげんカット 15g	■> 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 冷凍いんげんカット 15g	■> 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 冷凍いんげんカット 15g	■> 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■> 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g	■> 鶏卵(全卵生) 50g 人参(皮つき生) 5g キヌサヤ(冷) 4g 乾しいたけ(乾) 適量 上白糖 1g 食塩 適量 サラダ油 2g しょうが 1g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g えだまめ(冷凍) 20g
■えび玉子とじ 冷) えびの和風玉子とじ 50g	■> 冷) えびの和風玉子とじ 50g	■> 冷) えびの和風玉子とじ 50g	■> 冷) えびの和風玉子とじ 50g	■> 冷) えびの和風玉子とじ 50g	■> 冷) えびの和風玉子とじ 50g	■> 冷) えびの和風玉子とじ 50g
■蛙フレーク 蛙フレーク 10g	■> 蛙フレーク 10g	■> 蛙フレーク 10g	■> 蛙フレーク 10g	■> 蛙フレーク 10g	■> 果物缶(りんご) りんご(缶詰) 30g	■> 蛙フレーク 8g りんご(缶詰) 30g

低残渣 1	
朝食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(かぼちゃ)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
かいわれ菜	5g
豆鮎	1g
■プレーンオムレツ	
プレーンオムレツ	1個
トマトケチャップ	6g
→	
■便利ほうれん草のごまあえ	35g
→	
■オクラと長芋の和風あえ	15g
■ジュース	
きになる野菜(白ぶどうほうれ)	1本
昼食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■赤魚の味噌煮	60g
赤魚(骨無し)50g	
甘みそ	7g
こいくちしょうゆ	1g
上白糖	3g
みりん(体みりん)	3g
清酒(普通酒)	3g
しょうが	2g
花入参	5g
→	
りよくとうもろやし	40g
人参(冷)千切りIQF	10g
きゅうり	10g
ホタテ貝フレークB	10g
花鮎	適量
上白糖	2g
こいくちしょうゆ	3g
食物酢	4g
■フルーツヨーグルト	
キウイフルーツ 練肉種	10g
バナナ	30g
温州みかん(缶詰果肉)	20g
もも 白肉種(缶詰果肉)	20g
プレーンヨーグルト	60g
→	
■たらこふりかけCa&g	1個
夕食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■力二玉	
鶏卵(全卵生)	60g
かに風味かまぼこ(75%)	20g
白ねぎ	5g
清酒(普通酒)	2g
食塩	適量
上白糖	1g
サラダ油	2g
グリーンピース(冷凍)	4g
こいくちしょうゆ	3g
上白糖	1g
丸鶏がスープ 詰め替	適量
ごま油	適量
片栗粉	2g
→	
■冷)えびの和風玉子とじ	50g
→	
■桂フレーク	10g
→	
■りんご(缶詰)	30g



軟1.	軟2.	塩分6軟1	塩分6軟2	ミキサー1	
<b>朝食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(卵) 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 10g 鶏卵(全卵生) 10g	■甘みそ 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 鶏卵(全卵生) 13g	■甘みそ 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 鶏卵(全卵生) 13g	■甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 10g 鶏卵(全卵生) 10g	■甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 10g 鶏卵(全卵生) 10g	
■じゃが芋の煮物 じゃが芋のそぼろあんかけ 60g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g	
■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え 20g	
■ふりかけ(梅麩) びんじふりかけうめかつお 1袋	■びんじふりかけうめかつお 1袋	■びんじふりかけうめかつお 1袋	■びんじふりかけうめかつお 1袋	■びんじふりかけうめかつお 1袋	
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	
<b>昼食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■うどん汁 干しうどん(乾) 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 8g	■干しうどん(乾) 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 8g	■塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 8g	■塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 8g	■塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 8g	
■和風豆腐ハンバーグ ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 5g 豆腐ハンバーグおろしポン酢 110g	■ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 5g 豆腐ハンバーグおろしポン酢 110g	■ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 5g 豆腐ハンバーグおろしポン酢 110g	■ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 5g 豆腐ハンバーグおろしポン酢 110g	■ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 5g 豆腐ハンバーグおろしポン酢 110g	
■キャベツのバジル炒め 野菜のバジル炒め 60g	■野菜のバジル炒め 60g	■野菜のバジル炒め 60g	■野菜のバジル炒め 60g	■野菜のバジル炒め 60g	
■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 60g	■温州みかん(缶詰果肉) 60g	■温州みかん(缶詰果肉) 60g	■温州みかん(缶詰果肉) 60g	■温州みかん(缶詰果肉) 60g	
■/りしりこんぶ(菜干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りしりこんぶ(菜干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りしりこんぶ(菜干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りしりこんぶ(菜干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りしりこんぶ(菜干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	
<b>夕食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■アイディッシュ まるやか食専科 さけ 1個	
■味噌汁(キャベツ) 甘みそ 7g かつお一番 1g キャベツ 15g 人參(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g キャベツ 20g 人參(冷)千切りIQF 7g	■ますのおろし煮 ます(冷凍)60g 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 冷凍大根おろし 40g 花人参 5g	■ます(冷凍)60g 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 冷凍大根おろし 40g 花人参 5g	■アイディッシュ まるやか食専科 さけ 1個	
■ますのおろし煮 ます(冷凍)60g 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 冷凍大根おろし 40g 花人参 5g	■ます(冷凍)60g 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 冷凍大根おろし 40g 花人参 5g	■和え 春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人參(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g	■和え 春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人參(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g	■アイディッシュ まるやか食専科 さけ 1個	
■和え 春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人參(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g	■和え 春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人參(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g	■煮豆 ソフト きんとき豆 60g	■ソフト きんとき豆 20g	■アイディッシュ まるやか食専科 さけ 1個	
■畑の肉 畑の肉 15g	■畑の肉 15g	■果物(キウイフルーツ) キウイフルーツ 緑肉種 40g	■キウイフルーツ 緑肉種 40g	■アイディッシュ まるやか食専科 さけ 1個	

DM16常	DM16軟	DM18. 6軟	DM18. 6常	CKD④基1常	CKD④基2常	透析食
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g ■味噌汁(卵) 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 10g 鶏卵(全卵生) 10g	■全粥 精白米(うるち米) 50g 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 10g 鶏卵(全卵生) 10g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 10g 鶏卵(全卵生) 10g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 10g 鶏卵(全卵生) 10g	■精白米(うるち米) 64g ■ソテー ウインナーソーセージ 7g 生しいたけ 菌床栽培(生) 1g アスパラガス(冷) 10g 人参(皮つき生) 10g サラダ油 2g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 適量	■精白米(うるち米) 55g ■生しいたけ 菌床栽培(生) 25g アスパラガス(冷) 15g 人参(皮つき生) 30g サラダ油 10g 食塩 2g こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 適量	■精白米(うるち米) 70g ■ウインナーソーセージ 25g 生しいたけ 菌床栽培(生) 30g アスパラガス(冷) 10g 人参(皮つき生) 2g サラダ油 2g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 適量
■じゃが芋の煮物 じゃが芋のそぼろあんかけ 60g ■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g ■ほうれん草の白和え 20g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g ■ほうれん草の白和え 20g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g ■ほうれん草の白和え 20g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g ■ほうれん草の白和え 20g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g ■ほうれん草の白和え 20g	■じゃが芋のそぼろあんかけ 60g ■ほうれん草の白和え 20g
■ふりかけ(梅塩) びんじふりかけうめかつお 1袋 ■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■びんじふりかけうめかつお 1袋 ■牛乳(200ml) 1本	■びんじふりかけうめかつお 1袋 ■牛乳(200ml) 1本	■びんじふりかけうめかつお 1袋 ■牛乳(200ml) 1本	■びんじふりかけうめかつお 1袋 ■牛乳(200ml) 1本	■びんじふりかけうめかつお 1袋 ■エネブリン(莓味) エネブリン(いちご味) 1個	■びんじふりかけうめかつお 1袋 ■エネブリン(いちご味) 1個
<b>昼食</b>						
■M*ゲティミートソース マカロニ・スパゲッティ(乾) 52g 豚ひき肉(生) 25g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 たまねぎ 25g 人参(冷)千切りIQF 8g マッシュルーム(水煮缶詰) 5g サラダ油 2g トマトケチャップ 20g 中濃ソース 3g 上白糖 適量 顆粒コンソメ味の素 1g 水 15g サラダ油 1g パセリ(乾) 適量	■全粥 精白米(うるち米) 50g ■うどん汁 塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 7g	■精白米(うるち米) 64g ■塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 7g	■M*ゲティミートソース マカロニ・スパゲッティ(乾) 61g 豚ひき肉(生) 30g 食塩 適量 こしょう(混合) 30g たまねぎ 10g 人参(冷)千切りIQF 7g マッシュルーム(水煮缶詰) 2g トマトケチャップ 23g 中濃ソース 4g 上白糖 適量 顆粒コンソメ味の素 1g 水 10g サラダ油 1g パセリ(乾) 適量	■精白米(うるち米) 55g ■うどん汁 塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(5倍濃厚、ビシヤ) 7g	■和風豆腐H*が ブロッコリー(冷凍) 20g 人参 5g 豆腐H*が おろしポン酢 110g	■M*ゲティミートソース マカロニ・スパゲッティ(乾) 65g 豚ひき肉(生) 33g 食塩 適量 こしょう(混合) 33g たまねぎ 10g 人参(冷)千切りIQF 8g マッシュルーム(水煮缶詰) 5g サラダ油 2g トマトケチャップ 25g 中濃ソース 4g 上白糖 適量 顆粒コンソメ味の素 1g 水 20g サラダ油 1g パセリ(乾) 適量
■コンソメスープ 人参(冷)千切りIQF 4g チンゲンサイ(冷凍) 12g ベーコン 5g 顆粒コンソメ味の素 1g 食塩 適量	■和風豆腐H*が ブロッコリー(冷凍) 20g 人参 5g 豆腐H*が おろしポン酢 110g	■ブロッコリー(冷凍) 20g 人参 5g 豆腐H*が おろしポン酢 110g	■オレンジ オレンジ 50g	■和風豆腐H*が ブロッコリー(冷凍) 50g 人参 5g 豆腐H*が おろしポン酢 110g	■キャベツのバジル炒め 野菜のバジル炒め 60g	■キャベツのバジル炒め 野菜のバジル炒め 60g
■オレンジ オレンジ 50g	■キャベツのバジル炒め 野菜のバジル炒め 60g	■野菜のバジル炒め 60g	■オレンジ オレンジ 50g	■和風豆腐H*が ブロッコリー(冷凍) 50g 人参 5g 豆腐H*が おろしポン酢 110g	■キャベツのバジル炒め 野菜のバジル炒め 60g	■はちみつレモンゼリー 国産レモンゼリー(はちみつ) 1個
■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果実) 60g / りしりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■温州みかん(缶詰果実) 60g りしりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■温州みかん(缶詰果実) 60g りしりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■温州みかん(缶詰果実) 60g りしりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■はちみつレモンゼリー 国産レモンゼリー(はちみつ) 1個 / りしりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■はちみつレモンゼリー 国産レモンゼリー(はちみつ) 1個	■はちみつレモンゼリー 国産レモンゼリー(はちみつ) 1個
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■全粥 精白米(うるち米) 50g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■ご飯 精白米(うるち米) 64g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■焼き魚(ほっけ醤油味噌漬) 鯖ホック醤油味噌漬60g 1切 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■ますのおろし煮 ます(冷凍)60g 1切 清酒(普通酒) 30g こいくちしょうゆ 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 冷凍大根おろし 40g 人参 5g	■ますのおろし煮 ます(冷凍)60g 1切 清酒(普通酒) 30g こいくちしょうゆ 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 冷凍大根おろし 40g 人参 5g	■焼き魚(ほっけ醤油味噌漬) 鯖ホック醤油味噌漬60g 1切 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■ほっけのフライ ほっけ(切身)40g 1切 食塩 30g こしょう(白) 2g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 8g パン粉(乾燥) 6g サラダ油 6g キャベツ 20g 中濃ソース 5g アスパラガス(冷) 25g	■ほっけのフライ ほっけ(切身)40g 1切 食塩 30g こしょう(白) 2g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 8g パン粉(乾燥) 6g サラダ油 6g キャベツ 20g 中濃ソース 5g アスパラガス(冷) 25g	■ほっけ(切身)40g 1切 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 8g パン粉(乾燥) 6g サラダ油 6g キャベツ 20g 中濃ソース 5g アスパラガス(冷) 25g
■磯和え 春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人参(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人参(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人参(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人参(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 60g 人参(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 60g 人参(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 60g 焼き竹輪 5g 人参(冷)千切りIQF 5g きざみのり 適量 からし(粉) 3g こいくちしょうゆ 3g
■畑の肉 畑の肉 15g	■キウイフルーツ キウイフルーツ 緑肉種 40g	■キウイフルーツ キウイフルーツ 緑肉種 40g	■キウイフルーツ キウイフルーツ 緑肉種 40g	■焼きなす なす 80g しょうが 3g 花鰻 適量 こいくちしょうゆ 3g	■なす 80g しょうが 3g 花鰻 適量 こいくちしょうゆ 3g	■なす 80g しょうが 3g 花鰻 適量 こいくちしょうゆ 3g
■畑の肉 畑の肉 15g	■キウイフルーツ キウイフルーツ 緑肉種 15g	■キウイフルーツ キウイフルーツ 緑肉種 15g	■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■果物缶(洋梨) 西洋なし(缶詰) 40g	■西洋なし(缶詰) 40g	■西洋なし(缶詰) 40g



低残渣 1	
朝食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(卵)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
豆鮎	適量
→	
■じゃが芋のそぼろあんかけ	60g
■玉子とじ(エビ)	
鶏卵(全卵生)	40g
むきえび	20g
清酒(普通酒)	2g
たまねぎ	10g
こいくちしょうゆ	4g
上白糖	1g
→	
■ピタふりかけうめかつお	1袋
■牛乳	
牛乳(200ml)	1本
昼食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■うどん汁	
塩分ゼロ乾麺 うどん	15g
めんつゆ(5倍濃厚、ビミツ)	8g
■和風豆腐ハンバーグ	
ブロック豆腐(冷凍)	20g
花人参	5g
豆腐ハンバーグおろしポン酢	110g
■イカサラダ	
やわらかいか	25g
たまねぎ	15g
きゅうり	20g
赤ピーマン(冷)	10g
ノンオイル青じそ	6g
■はちみつレモンゼリー	
国産レモンゼリー(はちみつ)	1個
■/	
りしりこんぶ(菜干し)	適量
かつお一番	適量
乾しいたけ(乾)	適量
夕食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■ますのおろし煮	
ます(冷凍)60g	1切
清酒(普通酒)	2g
こいくちしょうゆ	5g
上白糖	2g
みりん(本みりん)	4g
冷凍大根おろし	40g
花人参	5g
■里芋のにももの	
さといも(冷凍)	40g
ホタテ貝フレークB	15g
花人参	5g
こいくちしょうゆ	3g
上白糖	2g
みりん(本みりん)	1g
■(冷)本焼きナス	
花鮎	70g
こいくちしょうゆ	3g
■ヨーグルト(ユキ)	
ヨーグルト(ユキ)	1個

常 1.	常 2.	給食付	職員 Dr	塩分6常1	塩分6常2	
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(ほうれんそう) 甘みそ 7g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 7g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g
■卵焼き 冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g 減塩しょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g 減塩しょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g 減塩しょうゆ 2g
■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g
■ゆず味噌 ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本
<b>昼食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■鮭のフライ 青なレシモカ(60大冷) 1枚 サラダ油 6g ピーマン 8g キャベツ 20g 赤ピーマン(冷) 8g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 5g ピーマン 8g 赤ピーマン(冷) 8g キャベツ 20g サラダ油 1g 塩こしょう 適量	■さけ(切)60g 1枚 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 7g パン粉(乾燥) 8g サラダ油 8g 中濃ソース 5g ピーマン 8g 赤ピーマン(冷) 8g キャベツ 20g サラダ油 1g 塩こしょう 適量	■さけ(切)60g 1枚 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 7g パン粉(乾燥) 8g サラダ油 8g 中濃ソース 5g ピーマン 8g 赤ピーマン(冷) 8g キャベツ 20g サラダ油 1g 塩こしょう 適量	■さけ(切)60g 1枚 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 7g パン粉(乾燥) 8g サラダ油 8g 中濃ソース 5g ピーマン 8g 赤ピーマン(冷) 8g キャベツ 20g サラダ油 1g 塩こしょう 適量	1+1/2切 ■さけ(切)60g 1枚 清酒(普通酒) 3g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 4g 鶏卵(全卵生) 10g パン粉(乾燥) 12g サラダ油 12g 中濃ソース 7g ピーマン 8g 赤ピーマン(冷) 8g キャベツ 20g サラダ油 1g 塩こしょう 適量	■さけ(切)60g 1枚 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 7g パン粉(乾燥) 8g サラダ油 8g 中濃ソース 5g ピーマン 8g 赤ピーマン(冷) 8g キャベツ 20g サラダ油 1g 塩こしょう 適量	■さけ(切)60g 1枚 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 7g パン粉(乾燥) 8g サラダ油 8g 中濃ソース 5g ピーマン 8g 赤ピーマン(冷) 8g キャベツ 20g サラダ油 1g 塩こしょう 適量
■和え物 はくさい 60g かいわれ菜 5g カニカマ(香り箱) 15g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 ポン酢 2g	■はくさい 60g かいわれ菜 5g カニカマ(香り箱) 15g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 ポン酢 2g	■はくさい 60g かいわれ菜 5g カニカマ(香り箱) 15g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 ポン酢 2g	■はくさい 60g かいわれ菜 5g カニカマ(香り箱) 15g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 ポン酢 2g	■はくさい 60g かいわれ菜 5g カニカマ(香り箱) 15g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 ポン酢 2g	■はくさい 60g かいわれ菜 5g カニカマ(香り箱) 15g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 ポン酢 2g	■はくさい 60g かいわれ菜 5g カニカマ(香り箱) 15g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 ポン酢 2g
■EPA付の胡麻和え EPA付ゴマ和え 20g	■EPA付ゴマ和え 20g	■EPA付ゴマ和え 20g	■EPA付ゴマ和え 20g	■EPA付ゴマ和え 20g	■EPA付ゴマ和え 20g	■EPA付ゴマ和え 20g
■アセロラゼリー JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■味噌汁(豆腐) 甘みそ 7g かつお一番 1g 木綿豆腐 20g 白ねぎ 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 木綿豆腐 25g 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 木綿豆腐 25g 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 木綿豆腐 25g 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 木綿豆腐 25g 白ねぎ 7g	■つくね焼き煮 鶏ひき肉 40g パン粉(乾燥) 4g 白ねぎ 6g 鶏卵(全卵生) 6g しょうが 1g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 1g こいくちしょうゆ 3g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 6g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g
■つくね焼き煮 鶏ひき肉 40g パン粉(乾燥) 4g 白ねぎ 6g 鶏卵(全卵生) 6g しょうが 1g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 1g こいくちしょうゆ 3g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 6g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 6g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 6g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■つくね焼き煮 鶏ひき肉 40g パン粉(乾燥) 4g 白ねぎ 6g 鶏卵(全卵生) 6g しょうが 1g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 1g こいくちしょうゆ 3g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 6g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 6g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g
■ポトフ風煮 冷) 7-セブのポトフ風 40g	■冷) 7-セブのポトフ風 40g	■冷) 7-セブのポトフ風 40g	■冷) 7-セブのポトフ風 40g	■冷) 7-セブのポトフ風 40g	■冷) 7-セブのポトフ風 40g	■冷) 7-セブのポトフ風 40g
■漬物(しその実漬) しその実漬 10g	■しその実漬 10g	■しその実漬 10g	■しその実漬 10g	■漬物(しその実漬) しその実漬 10g	■しその実漬 10g	■しその実漬 10g

献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー1	
<b>朝食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(ほうれんそう) 甘みそ 7g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 7g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g ほうれんそう(冷凍) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g	
■卵焼き 冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	
■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	
■ゆず味噌 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	■ゆずみそ(個) 1個	
■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	
<b>昼食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■アイディッシュ まろやか食専科 あかうお 1個
■鯉のフライ煮 60g	■さけ(切)60g 60g	■さけ(切)60g 60g	■さけ(切)60g 60g	■さけ(切)60g 60g	
■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	
■食塩 適量	■食塩 適量	■食塩 適量	■食塩 適量	■食塩 適量	
■こしょう(混合) 適量	■こしょう(混合) 適量	■こしょう(混合) 適量	■こしょう(混合) 適量	■こしょう(混合) 適量	
■薄力粉(1等) 3g	■薄力粉(1等) 3g	■薄力粉(1等) 3g	■薄力粉(1等) 3g	■薄力粉(1等) 3g	
■鶏卵(全卵生) 7g	■鶏卵(全卵生) 7g	■鶏卵(全卵生) 7g	■鶏卵(全卵生) 7g	■鶏卵(全卵生) 7g	
■パン粉(乾燥) 8g	■パン粉(乾燥) 8g	■パン粉(乾燥) 8g	■パン粉(乾燥) 8g	■パン粉(乾燥) 8g	
■サラダ油 8g	■サラダ油 8g	■サラダ油 8g	■サラダ油 8g	■サラダ油 8g	
■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	
■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	■清酒(普通酒) 2g	
■上白糖 1g	■上白糖 1g	■上白糖 1g	■上白糖 1g	■上白糖 1g	
■片栗粉 1g	■片栗粉 1g	■片栗粉 1g	■片栗粉 1g	■片栗粉 1g	
■赤ピーマン(冷) 8g	■赤ピーマン(冷) 8g	■赤ピーマン(冷) 8g	■赤ピーマン(冷) 8g	■赤ピーマン(冷) 8g	
■キャベツ 20g	■キャベツ 20g	■キャベツ 20g	■キャベツ 20g	■キャベツ 20g	
■サラダ油 1g	■サラダ油 1g	■サラダ油 1g	■サラダ油 1g	■サラダ油 1g	
■塩こしょう 適量	■塩こしょう 適量	■塩こしょう 適量	■塩こしょう 適量	■塩こしょう 適量	
■和え物 60g	■はくさい 60g	■はくさい 60g	■はくさい 60g	■はくさい 60g	
■はいわれ菜 5g	■はいわれ菜 5g	■はいわれ菜 5g	■はいわれ菜 5g	■はいわれ菜 5g	
■カニカマ(香り箱) 15g	■カニカマ(香り箱) 15g	■カニカマ(香り箱) 15g	■カニカマ(香り箱) 15g	■カニカマ(香り箱) 15g	
■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	■こいくちしょうゆ 3g	
■上白糖 適量	■上白糖 適量	■上白糖 適量	■上白糖 適量	■上白糖 適量	
■ボン酢 2g	■ボン酢 2g	■ボン酢 2g	■ボン酢 2g	■ボン酢 2g	
■EPAの胡麻和え 20g	■EPAの胡麻和え 20g	■EPAの胡麻和え 20g	■EPAの胡麻和え 20g	■EPAの胡麻和え 20g	
■アセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	■JFSAアセロラゼリー 1個	
<b>夕食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(豆腐) 甘みそ 7g かつお一番 1g 木綿豆腐 20g 白ねぎ 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 木綿豆腐 20g 白ねぎ 5g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 4g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 1g こいくちしょうゆ 3g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 40g パン粉(乾燥) 4g 白ねぎ 5g 鶏卵(全卵生) 5g しょうが 1g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 1g こいくちしょうゆ 3g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	■鶏ひき肉 60g パン粉(乾燥) 6g 白ねぎ 10g 鶏卵(全卵生) 10g しょうが 2g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 サラダ油 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 3g 清酒(普通酒) 3g 花人参 5g 冷凍いんげんカット 10g	
■つくね焼き煮 40g	■鶏ひき肉 60g	■鶏ひき肉 60g	■鶏ひき肉 40g	■鶏ひき肉 60g	
■ポトフ風煮 40g	■冷)ソテーのポトフ風 40g	■ポトフ風煮 40g	■冷)ソテーのポトフ風 40g	■ポトフ風煮 40g	
■漬物(ワタ減塩しば漬) 10g	■ワタデリ減塩赤しば漬 10g	■漬物(ワタ減塩しば漬) 10g	■ワタデリ減塩赤しば漬 10g	■ワタデリ減塩赤しば漬 10g	
■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	



<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥 精白米(うるち米) 55g	
■味噌汁(ほうれんそう)	
甘みそ 7g	
かつお一番 1g	
ほうれんそう(冷凍) 10g	
人参(冷)千切り1QF 5g	
■卵焼き 冷凍厚焼き卵 1/11本	
■—————>	
菜の花と湯葉の京煮 20g	
■—————>	
ゆずみそ(個) 1個	
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	
<b>昼食</b>	
■全粥 精白米(うるち米) 55g	
■ムニエル さけ(切)60g 1切	
食塩 適量	
薄力粉(1等) 2g	
サラダ油 2g	
冷凍いんげんカット 15g	
食塩 適量	
■—————>	
はくさい 60g	
カニカマ(香り箱) 15g	
こいくちしょうゆ 3g	
上白糖 適量	
ボン酢 2g	
■—————>	
トクハツゴマ和え 20g	
■—————>	
JFSAアセロラゼリー 1個	
<b>夕食</b>	
■全粥 精白米(うるち米) 55g	
新玄 適量	
■—————>	
鶏ひき肉 40g	
パン粉(乾燥) 4g	
白ねぎ 6g	
鶏卵(全卵生) 6g	
しょうが 1g	
清酒(普通酒) 1g	
食塩 適量	
サラダ油 1g	
こいくちしょうゆ 3g	
みりん(本みりん) 2g	
清酒(普通酒) 2g	
花人参 5g	
冷凍いんげんカット 10g	
■煮奴 木綿豆腐 80g	
清酒(普通酒) 2g	
みりん(本みりん) 1g	
こいくちしょうゆ 4g	
上白糖 2g	
キヌサヤ(冷) 5g	
■漬物(ワタ減塩しば漬) ワタリ減塩赤しば漬 10g	
■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 30g	



献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー1
<b>朝食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(里芋) 甘みそ 7g かつお一番 1g さといも(冷凍) 25g 白ねぎ 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g さといも(冷凍) 25g 白ねぎ 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g さといも(冷凍) 30g 白ねぎ 7g	■甘みそ 7g かつお一番 1g さといも(冷凍) 25g 白ねぎ 5g	
■ソテー(ほうれん草) 鶏卵(全卵生) 25g ほうれん草(冷凍) 40g 人参(冷)千切りIQF 5g サラダ油 1g こしょう(白) 適量 顆粒コンソメ味の菜 1g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 適量	■鶏卵(全卵生) 25g ほうれん草(冷凍) 40g 人参(冷)千切りIQF 5g サラダ油 1g こしょう(白) 適量 顆粒コンソメ味の菜 1g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 適量	■鶏卵(全卵生) 25g ほうれん草(冷凍) 40g 人参(冷)千切りIQF 5g サラダ油 1g こしょう(白) 適量 顆粒コンソメ味の菜 1g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 適量	■豆腐のチャンプルー 豆腐のチャンプルー 50g	
■たらこフレック煮 たらこ 15g	■たらこ 15g	■たらこ 15g	■たらこ 15g	
■煮豆 ソフト きんとき豆 20g	■ソフト きんとき豆 20g	■ソフト きんとき豆 20g	■ソフト きんとき豆 20g	
■ヤクルト400 ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	
<b>昼食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	
■はんぺんピカタ はんぺん(冷) 60g 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 10g サラダ油 3g アスパラガス(冷) 20g 人参(冷)千切りIQF 5g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 サラダ油 1g 粉ふき芋 20g 塩こしょう 適量	■はんぺん(冷) 60g 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 10g サラダ油 3g アスパラガス(冷) 20g 人参(冷)千切りIQF 5g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 サラダ油 1g 粉ふき芋 20g 塩こしょう 適量	■はんぺん(冷) 60g 薄力粉(1等) 3g 鶏卵(全卵生) 10g サラダ油 3g アスパラガス(冷) 20g 人参(冷)千切りIQF 5g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 サラダ油 1g 粉ふき芋 20g 塩こしょう 適量	■豚の生姜焼き キャベツ 30g 人参(冷)千切りIQF 4g 塩こしょう 適量 サラダ油 2g 豚肉の生姜炒め 110g しょうが 3g	
■ゴママヨネーズ和え プロッコリー(冷凍) 50g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 3g マヨネーズ(全卵型) 6g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	■プロッコリー(冷凍) 50g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 3g マヨネーズ(全卵型) 6g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	■プロッコリー(冷凍) 50g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 3g マヨネーズ(全卵型) 6g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	■プロッコリー(冷凍) 50g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 3g マヨネーズ(全卵型) 6g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	
■果物(パイナップル缶) パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	
■えびみそ えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	
<b>夕食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(大根) 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 花ふ 適量	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 花ふ 適量	■甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 花ふ 1g	■しらす干し 10g パイナップル(缶詰) 70g 花巻 1g しそ(薬生) 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 片栗粉 1g 上白糖 1g 顆粒コンソメ味の菜 適量 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 2g サラダ油 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g キャベツ 25g 人参(皮つき生) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g プロッコリー(冷凍) 20g	
■パイナップル(缶詰) しらす干し 10g パイナップル(缶詰) 70g 花巻 1g しそ(薬生) 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 片栗粉 1g 上白糖 1g 顆粒コンソメ味の菜 適量 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 2g サラダ油 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g キャベツ 25g 人参(皮つき生) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g プロッコリー(冷凍) 20g	■しらす干し 10g パイナップル(缶詰) 70g 花巻 1g しそ(薬生) 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 片栗粉 1g 上白糖 1g 顆粒コンソメ味の菜 適量 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 2g サラダ油 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g キャベツ 25g 人参(皮つき生) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g プロッコリー(冷凍) 20g	■パイナップル(缶詰) 70g しらす干し 10g パイナップル(缶詰) 70g 花巻 1g 減塩しょうゆ 4g しょうが 2g	■(冷)本焼きナス 60g 花巻 適量 減塩しょうゆ 4g しょうが 2g	
■焼きなす (冷)本焼きナス 60g 花巻 適量 こいくちしょうゆ 3g しょうが 2g	■(冷)本焼きナス 60g 花巻 適量 こいくちしょうゆ 3g しょうが 2g	■(冷)本焼きナス 60g 花巻 適量 減塩しょうゆ 4g しょうが 2g	■(冷)本焼きナス 60g 花巻 適量 減塩しょうゆ 4g しょうが 2g	
■鯖フレーク 鯖フレーク 10g	■鯖フレーク 10g	■鯖フレーク 10g	■鯖フレーク 10g	
■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	

Table with 7 columns: DM16常, DM16軟, DM18.6軟, DM18.6常, CKD④基1常, CKD④基2常, 透析食. Each column contains a list of meals and ingredients with their respective quantities and weights.



<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(里芋)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
豆麩	1g
■ソテー(ほうれん草)	
鶏卵(全卵生)	25g
ほうれんそう(冷凍)	20g
人参(冷)千切りIQF	5g
サラダ油	1g
こしょう(白)	適量
顆粒コンソメ味の素	1g
こいくちしょうゆ	1g
上白糖	適量
→	
■たらこ	15g
■卵豆腐	
たまご豆腐	1個
■ヤクルト400	
ヤクルト400	1本
<b>昼食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■はんぺんピカタ	
はんぺん(冷) 60g	30g
薄力粉(1等)	1g
鶏卵(全卵生)	5g
サラダ油	1g
キャベツ	20g
人参(冷)千切りIQF	5g
食塩	適量
サラダ油	1g
■じゃが芋のそぼろ煮	
じゃがいも(生)	70g
鶏ひき肉	15g
サラダ油	1g
上白糖	2g
こいくちしょうゆ	3g
清酒(普通酒)	2g
みりん(本みりん)	2g
キヌサヤ(冷)	3g
→	
■ﾊﾞｲｶﾞﾌﾞﾙ(缶詰)	30g
→	
■えびみそ(Ca強化)	1個
<b>夕食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■ｶﾞｰｼﾞﾝ(あん)	
スライスハム	20g
ｷﾞｰｼﾞﾝ	70g
食塩	適量
こしょう(混合)	適量
片栗粉	1g
上白糖	1g
顆粒コンソメ味の素	適量
薄力粉(1等)	3g
有塩バター	2g
サラダ油	1g
みりん(本みりん)	1g
こいくちしょうゆ	3g
片栗粉	2g
キャベツ	25g
人参(皮つき生)	5g
塩こしょう	適量
サラダ油	1g
ブロッコリー(冷凍)	20g
■ほうれん草のお浸し	
ほうれんそう(冷凍)	50g
花糖	適量
こいくちしょうゆ	3g
→	
■蛙フレーク	10g
■ヨーグルト(ユキ)	
ヨーグルト(ユキ)	1個

常1.	常2.	給食付	職員 Dr	塩分6常1	塩分6常2
<b>朝食</b>					
<b>■ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>■味噌汁(大根)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g <b>■しゅうまい</b> やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g <b>■おかか和え(ほうれん草)</b> ほうれん草(冷凍) 40g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 2g <b>■梅びしお</b> 梅びしお 8g <b>■牛乳</b> 牛乳(200ml) 1本	精白米(うるち米) 70g 甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 人参(冷)千切りIQF 5g やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g ほうれん草(冷凍) 40g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 2g 梅びしお 8g 牛乳(200ml) 1本	精白米(うるち米) 90g 甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 人参(冷)千切りIQF 5g やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g ほうれん草(冷凍) 40g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 2g 梅びしお 8g 牛乳(200ml) 1本	精白米(うるち米) 90g 甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 人参(冷)千切りIQF 5g やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g ほうれん草(冷凍) 40g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 2g 梅びしお 8g 牛乳(200ml) 1本	精白米(うるち米) 55g 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g ほうれん草(冷凍) 40g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 2g 梅びしお 8g 牛乳(200ml) 1本	精白米(うるち米) 70g 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g ほうれん草(冷凍) 40g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 2g 梅びしお 8g 牛乳(200ml) 1本
<b>昼食</b>					
<b>■ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>■鶏肉のゴマだれ焼き</b> 若鶏肉 もも(皮無生) 40g サラダ油 1g ごま(いり) 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 1g 片栗粉 適量 アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(生・林冷凍) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g <b>■けんちん煮</b> 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g <b>■果物(オレンジ)</b> バレソクフルーツ 50g <b>■ふりかけ(野菜)</b> やさいふりかけCaMg 1個	精白米(うるち米) 70g 若鶏肉 もも(皮無生) 60g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(生・林冷凍) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g バレソクフルーツ 50g やさいふりかけCaMg 1個	精白米(うるち米) 90g 若鶏肉 もも(皮無生) 80g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 6g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(生・林冷凍) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g バレソクフルーツ 50g やさいふりかけCaMg 1個	精白米(うるち米) 90g 若鶏肉 もも(皮無生) 80g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 6g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(生・林冷凍) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g バレソクフルーツ 50g やさいふりかけCaMg 1個	精白米(うるち米) 55g 若鶏肉 もも(皮無生) 40g サラダ油 1g ごま(いり) 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 1g 片栗粉 適量 アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(生・林冷凍) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g バレソクフルーツ 50g やさいふりかけCaMg 1個	精白米(うるち米) 70g 若鶏肉 もも(皮無生) 60g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(生・林冷凍) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g バレソクフルーツ 50g やさいふりかけCaMg 1個
<b>夕食</b>					
<b>■ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量 <b>■味噌汁(ふのり)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍)厚揚げ10 15g ふのり(葉干し) 適量 <b>■魚のくろみ味噌焼き</b> 赤魚(骨無)60g 60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人参 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量 <b>■金平ごぼう</b> ごぼう 30g ビーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g <b>■オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風和え 15g <b>■漬物(たくあん)</b> たくあん漬塩押し大根漬 10g	精白米(うるち米) 70g 新玄 適量 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍)厚揚げ10 15g ふのり(葉干し) 適量 赤魚(骨無)60g 110g 清酒(普通酒) 1g くるみみそ 2g 梅びしお 2g 敷物酢 1g じゃがいも(生) 3g 出汁 3g 豆腐のがめ煮 50g 高野豆腐のがめ煮 50g オクラと長芋の和風和え 15g ごぼうの柔らか煮 お弁当ごぼう 2本	精白米(うるち米) 90g 新玄 適量 甘みそ 8g かつお一番 1g 冷凍)厚揚げ10 20g ふのり(葉干し) 1g 赤魚(骨無)60g 60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人参 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量 ごぼう 30g ビーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g オクラと長芋の和風和え 15g オクラと長芋の和風和え 15g 漬物(たくあん) 10g たくあん漬塩押し大根漬 10g	精白米(うるち米) 90g 新玄 適量 甘みそ 8g かつお一番 1g 冷凍)厚揚げ10 20g ふのり(葉干し) 1g 赤魚(骨無)60g 60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人参 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量 ごぼう 30g ビーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g オクラと長芋の和風和え 15g オクラと長芋の和風和え 15g 漬物(たくあん) 10g たくあん漬塩押し大根漬 10g	精白米(うるち米) 55g 新玄 適量 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍)厚揚げ10 15g ふのり(葉干し) 適量 赤魚(骨無)60g 60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人参 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量 ごぼう 30g ビーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g オクラと長芋の和風和え 15g オクラと長芋の和風和え 15g 漬物(たくあん) 10g たくあん漬塩押し大根漬 10g	精白米(うるち米) 70g 新玄 適量 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍)厚揚げ10 15g ふのり(葉干し) 適量 赤魚(骨無)60g 60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人参 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量 ごぼう 30g ビーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g オクラと長芋の和風和え 15g オクラと長芋の和風和え 15g 漬物(たくあん) 10g たくあん漬塩押し大根漬 10g

献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー1
<b>朝食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(大根) 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g
■しゅうまい やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g
■おかか和え(ほうれん草) ほうれん草(冷凍) 40g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 40g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 40g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 40g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 40g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 2g
■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本
<b>昼食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■鶏肉のゴマだれ焼き 柔らか鶏モモ 皮無 1個 サラダ油 1g ごま(いり) 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 1g 片栗粉 適量 アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■柔らか鶏モモ 皮無 1個 サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■柔らか鶏モモ 皮無 1個 サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■柔らか鶏モモ 皮無 1個 サラダ油 1g ごま(いり) 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 適量 アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■柔らか鶏モモ 皮無 1個 サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g
■けんちん煮 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g
■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g
■ふりかけ(野菜) やさいふりかけCaMg 1個	■やさいふりかけCaMg 1個	■やさいふりかけCaMg 1個	■やさいふりかけCaMg 1個	■やさいふりかけCaMg 1個
<b>夕食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■全粥 精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(ふのり) 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍 厚揚げ10 15g ふのり(菜干し) 適量	■甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍 厚揚げ10 15g ふのり(菜干し) 適量	■魚の味噌煮 赤魚(骨無し)60g 清酒(普通酒) 2g 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍 厚揚げ10 15g ふのり(菜干し) 適量	■味噌汁(ふのり) 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍 厚揚げ10 15g ふのり(菜干し) 適量	■魚の味噌煮 赤魚(骨無し)60g 清酒(普通酒) 2g 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍 厚揚げ10 15g ふのり(菜干し) 適量
■魚の味噌煮 赤魚(骨無し)60g 清酒(普通酒) 2g 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍 厚揚げ10 15g ふのり(菜干し) 適量	■あじの梅南蛮漬 あじと野菜の梅南蛮漬 110g しそ(葉生) 1g 梅びしお 2g 砂糖 1g 出汁 3g	■さんびら やわらかキザミゴボウ 30g ピーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■魚のあごだし煮 赤魚と豆腐のあごだし煮 70g 人参 5g	■じゃが芋の煮物 冷)じゃが芋と椎茸の煮物 50g キヌサヤ(冷) 5g
■さんびら やわらかキザミゴボウ 30g ピーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■豆腐のがめ煮 高野豆腐のがめ煮 50g	■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g
■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■ごぼうの柔らかな煮 お弁当ごぼう 2本	■漬物(ワタ減塩つぼ漬け) ワタ減塩つぼ漬け 10g ■オレンジゼリー 国産温州みかんゼリー果肉入JF 1個	■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■梅びしお 8g

DM16常	DM16軟	DM18. 6軟	DM18. 6常	CKD④基1常	CKD④基2常	透析食
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■精白米(うるち米) 50g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 64g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(大根) 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 12g 人参(冷)千切りIQF 4g	■大根の油炒め 大根 15g 冷)にこ天 1g サラダ油 12g 上白糖 4g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■大根 15g 冷)にこ天 1g サラダ油 12g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■大根 15g 冷)にこ天 1g サラダ油 1g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g
■しゅうまい やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g	■やわらかシューマイ 3個 キャベツ 20g 減塩しょうゆ 3g
■おおかか和え(ほうれん草) ほうれんそう(冷凍) 40g 花枝 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれんそう(冷凍) 40g 花枝 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれんそう(冷凍) 40g 花枝 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれんそう(冷凍) 40g 花枝 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれんそう(冷凍) 40g 花枝 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれんそう(冷凍) 40g 花枝 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれんそう(冷凍) 40g 花枝 適量 こいくちしょうゆ 2g
■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g	■梅びしお 8g
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■ゼリー(粉ゼリー) 粉ゼリー りんご 1個	■粉ゼリー りんご 1個
<b>昼食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■精白米(うるち米) 50g	■米飯130g 精白米(うるち米) 64g	■ご飯 精白米(うるち米) 64g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■鶏肉のゴマだれ焼き 若鶏肉 もも(皮無生) 40g サラダ油 1g ごま(いり) 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 適量 片栗粉 適量 アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■素らく鶏もも 皮無 1個 サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■若鶏肉 もも(皮無生) 60g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■若鶏肉 もも(皮無生) 60g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■若鶏肉 もも(皮無生) 60g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■若鶏肉 もも(皮無生) 40g サラダ油 1g ごま(いり) 1g 上白糖 1g みりん(本みりん) 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 適量 アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g	■若鶏肉 もも(皮無生) 60g サラダ油 2g ごま(いり) 2g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 片栗粉 1g アスパラガス(冷) 25g スイートコーン(冷) 5g 塩こしょう 適量 サラダ油 1g
■けんちん煮 洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g	■洋風けんちん煮 50g 出汁 20g
■果物(オレンジ) オレンジ 50g	■オレンジ 50g	■オレンジ 50g	■果物(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 50g	■果物(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 50g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g
■ふりかけ(野菜) やさしいふりかけCaMg 1個	■やさしいふりかけCaMg 1個	■やさしいふりかけCaMg 1個	■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■やさしいふりかけCaMg 1個	■やさしいふりかけCaMg 1個
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■全粥 精白米(うるち米) 50g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 50g 新玄 適量	■ご飯 精白米(うるち米) 64g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 64g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■魚のくるみ味噌焼き 赤魚(骨無)60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人參 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量	■赤魚(骨無)60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人參 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量	■赤魚(骨無)60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人參 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量	■魚のくるみ味噌焼き 赤魚(骨無)60g 清酒(普通酒) 5g くるみみそ 7g 花人參 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量	■魚のくるみ味噌焼き 赤魚(骨無)60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人參 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量	■魚のくるみ味噌だれ 赤魚(骨無)60g 清酒(普通酒) 5g 薄力粉(1等) 3g ごま油 3g くるみみそ 7g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 2g 花人參 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量	■魚のくるみ味噌 赤魚(骨無)60g 清酒(普通酒) 2g くるみみそ 7g 花人參 5g じゃがいも(生) 30g 塩こしょう 適量
■金平ごぼう ごぼう 30g ピーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■きんぴら やわらかキザミゴボウ 30g ピーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■じゃが芋の煮物 冷)じゃが芋と椎茸の煮物 キヌサヤ(冷) 50g	■金平ごぼう ごぼう 30g ピーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■じゃが芋の煮物 冷)じゃが芋と椎茸の煮物 キヌサヤ(冷) 50g	■金平ごぼう ごぼう 30g ピーマン 10g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 上白糖 2g こいくちしょうゆ 3g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g	■じゃが芋の煮物 冷)じゃが芋と椎茸の煮物 キヌサヤ(冷) 50g
■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g
■漬物(たくあん) たくあん漬塩押し大根漬 10g	■漬物(リト減塩つぼ漬) 10g	■梅びしお 8g	■漬物(たくあん) たくあん漬塩押し大根漬 8g	■梅びしお 8g	■ゼリー(プチゼリー-ぶどう) 35g	■プチゼリー(ぶどう味) 35g

<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(大根)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
大根	12g
人参(冷)千切り1QF	4g
■	→
やわらかシューマイ	3個
キャベツ	20g
減塩しょうゆ	3g
■	→
ほうれんそう(冷凍)	40g
花巻	適量
こいくちしょうゆ	2g
■	→
梅びしお	8g
■牛乳	
牛乳(200ml)	1本
<b>昼食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■照り焼き風	
菜ちく鶏もも 皮無	1個
みりん(本みりん)	2g
こいくちしょうゆ	4g
上白糖	1g
清酒(普通酒)	2g
サラダ油	2g
大根	40g
■	→
洋風けんちん煮	50g
出汁	20g
■	→
温州みかん(缶詰果肉)	30g
■	→
やさいふりかけCaMg	1個
<b>夕食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■魚の味噌煮	
赤魚(骨無)60g	60g
清酒(普通酒)	2g
甘みそ	7g
こいくちしょうゆ	1g
上白糖	2g
清酒(普通酒)	2g
みりん(本みりん)	2g
花人参	5g
■煮物	
大根	60g
若鶏肉 ささ身(生)	20g
サラダ油	1g
清酒(普通酒)	2g
上白糖	2g
こいくちしょうゆ	3g
みりん(本みりん)	1g
■調味噌	
鯛みそ(固)	1個
■プリン(ユキ)	
プリン(冷)60g	1個

常1.	常2.	給食付	職員 Dr	塩分6常1	塩分6常2
<b>朝食</b>					
■ご飯 精白米(うるち米) 55g ■味噌汁(白菜) 甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 15g 人参(冷)千切り1QF 5g ■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 50g ■卵豆腐 たまご豆腐 1個 ■減塩海苔佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■精白米(うるち米) 70g ■甘みそ 8g ■かつお一番 1g ■はくさい 20g ■人参(冷)千切り1QF 7g ■ほうれん草の白和え 50g ■たまご豆腐 1個 ■減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本	■精白米(うるち米) 90g ■甘みそ 8g ■かつお一番 1g ■はくさい 20g ■人参(冷)千切り1QF 7g ■ほうれん草の白和え 50g ■たまご豆腐 1個 ■減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本	■精白米(うるち米) 90g ■甘みそ 8g ■かつお一番 1g ■はくさい 20g ■人参(冷)千切り1QF 7g ■ほうれん草の白和え 50g ■たまご豆腐 1個 ■減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本	■精白米(うるち米) 90g ■甘みそ 8g ■かつお一番 1g ■はくさい 20g ■人参(冷)千切り1QF 7g ■ほうれん草の白和え 50g ■たまご豆腐 1個 ■減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本	■精白米(うるち米) 55g ■甘みそ 7g ■かつお一番 1g ■はくさい 15g ■人参(冷)千切り1QF 5g ■ほうれん草の白和え 50g ■たまご豆腐 1個 ■減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本
<b>昼食</b>					
■ポークカレー 精白米(うるち米) 55g 中肉 20g じゃがいも(生) 20g 人参(冷)千切り1QF 10g たまねぎ 15g グリーンピース(冷凍) 2g サラダ油 1g カレールー 10g ジャワカレー 5g にんにく 2g 牛乳(200ml) 1g しょうが 適量 中濃ソース 3g トマトケチャップ 3g ■コンソメスープ スイートコーン(生・林冷凍) 5g かいわれ菜 5g 顆粒コンソメ味の素 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 ■ツナサラダ シーチキン 10g きゅうり 30g たまねぎ 10g 人参(冷)千切り1QF 5g 乾燥酢 3g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 ごま油 適量 ■果物(キウイフルーツ) キウイフルーツ 緑肉種 40g	■精白米(うるち米) 70g ■中肉 26g ■じゃがいも(生) 26g ■人参(冷)千切り1QF 13g ■たまねぎ 20g ■グリーンピース(冷凍) 3g ■サラダ油 1g ■カレールー 7g ■ジャワカレー 13g ■にんにく 1g ■牛乳(200ml) 4g ■しょうが 適量 ■中濃ソース 4g ■トマトケチャップ 4g ■スイートコーン(生・林冷凍) 5g ■かいわれ菜 5g ■顆粒コンソメ味の素 1g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■シーチキン 10g ■きゅうり 30g ■たまねぎ 10g ■人参(冷)千切り1QF 5g ■乾燥酢 3g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■ごま油 適量 ■キウイフルーツ 緑肉種 40g	■精白米(うるち米) 90g ■中肉 32g ■じゃがいも(生) 32g ■人参(冷)千切り1QF 16g ■たまねぎ 24g ■グリーンピース(冷凍) 4g ■サラダ油 1g ■カレールー 16g ■ジャワカレー 8g ■にんにく 1g ■牛乳(200ml) 4g ■しょうが 適量 ■中濃ソース 5g ■トマトケチャップ 5g ■スイートコーン(生・林冷凍) 5g ■かいわれ菜 5g ■顆粒コンソメ味の素 1g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■シーチキン 10g ■きゅうり 30g ■たまねぎ 10g ■人参(冷)千切り1QF 5g ■乾燥酢 3g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■ごま油 適量 ■キウイフルーツ 緑肉種 40g	■精白米(うるち米) 90g ■中肉 32g ■じゃがいも(生) 32g ■人参(冷)千切り1QF 16g ■たまねぎ 24g ■グリーンピース(冷凍) 4g ■サラダ油 1g ■カレールー 16g ■ジャワカレー 8g ■にんにく 1g ■牛乳(200ml) 4g ■しょうが 適量 ■中濃ソース 5g ■トマトケチャップ 5g ■スイートコーン(生・林冷凍) 5g ■かいわれ菜 5g ■顆粒コンソメ味の素 1g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■シーチキン 10g ■きゅうり 30g ■たまねぎ 10g ■人参(冷)千切り1QF 5g ■乾燥酢 3g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■ごま油 適量 ■キウイフルーツ 緑肉種 40g	■精白米(うるち米) 90g ■中肉 32g ■じゃがいも(生) 32g ■人参(冷)千切り1QF 16g ■たまねぎ 24g ■グリーンピース(冷凍) 4g ■サラダ油 1g ■カレールー 16g ■ジャワカレー 8g ■にんにく 1g ■牛乳(200ml) 4g ■しょうが 適量 ■中濃ソース 5g ■トマトケチャップ 5g ■スイートコーン(生・林冷凍) 5g ■かいわれ菜 5g ■顆粒コンソメ味の素 1g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■シーチキン 10g ■きゅうり 30g ■たまねぎ 10g ■人参(冷)千切り1QF 5g ■乾燥酢 3g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■ごま油 適量 ■果物(キウイフルーツ) キウイフルーツ 緑肉種 40g	■精白米(うるち米) 55g ■中肉 20g ■じゃがいも(生) 20g ■人参(冷)千切り1QF 10g ■たまねぎ 15g ■グリーンピース(冷凍) 2g ■サラダ油 1g ■カレールー 10g ■ジャワカレー 5g ■にんにく 2g ■牛乳(200ml) 1g ■しょうが 適量 ■中濃ソース 3g ■トマトケチャップ 3g ■シーチキン 10g ■きゅうり 30g ■たまねぎ 10g ■人参(冷)千切り1QF 5g ■乾燥酢 3g ■食塩 適量 ■こしょう(混合) 適量 ■ごま油 適量 ■キウイフルーツ 緑肉種 40g
<b>夕食</b>					
■ご飯 精白米(うるち米) 55g ■味噌汁(えのき) 甘みそ 7g かつお一番 1g 白ねぎ 5g えのきたけ(生) 12g ■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 60g 食塩 適量 こしょう(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g 有塩バター 1g たまねぎ 30g えのきたけ(生) 10g グリーンピース(冷凍) 5g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g 人参(冷)千切り1QF 8g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 片栗粉 2g ■白菜のおかか和え はくさい 40g 小松菜(冷凍) 30g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 適量 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 2g ■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■精白米(うるち米) 70g ■新玄 適量 ■吸物(豆腐) 赤味噌 20g えのきたけ(生) 10g 食塩 適量 こいくちしょうゆ 1g 清酒(普通酒) 適量 ■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 1切 食塩 適量 こしょう(混合) 2g 清酒(普通酒) 2g 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 1g サラダ油 1g 有塩バター 1g たまねぎ 30g えのきたけ(生) 10g グリーンピース(冷凍) 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 上白糖 1g 片栗粉 2g ■ほうれん草の磯辺あえ 冷)ほうれん草の磯辺あえ 50g ■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個 ■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■精白米(うるち米) 90g ■新玄 適量 ■味噌汁(えのき) 甘みそ 8g かつお一番 1g 白ねぎ 7g えのきたけ(生) 15g ■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 60g 食塩 適量 こしょう(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g 有塩バター 1g たまねぎ 30g えのきたけ(生) 10g グリーンピース(冷凍) 5g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g 人参(冷)千切り1QF 8g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 片栗粉 2g ■白菜のおかか和え はくさい 40g 小松菜(冷凍) 30g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 適量 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 2g ■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■精白米(うるち米) 90g ■新玄 適量 ■味噌汁(えのき) 甘みそ 8g かつお一番 1g 白ねぎ 7g えのきたけ(生) 15g ■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 60g 食塩 適量 こしょう(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g 有塩バター 1g たまねぎ 30g えのきたけ(生) 10g グリーンピース(冷凍) 5g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g 人参(冷)千切り1QF 8g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 片栗粉 2g ■白菜のおかか和え はくさい 40g 小松菜(冷凍) 30g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 適量 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 2g ■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■精白米(うるち米) 55g ■新玄 適量 ■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 60g 食塩 適量 こしょう(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g 有塩バター 1g たまねぎ 30g えのきたけ(生) 10g グリーンピース(冷凍) 5g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g 人参(冷)千切り1QF 8g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 片栗粉 2g ■白菜のおかか和え はくさい 40g 小松菜(冷凍) 30g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 適量 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 2g ■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	

献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー 1	
<b>朝食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(白菜) 甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g はくさい 20g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	
■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 50g	■ほうれん草の白和え 50g	■ほうれん草の白和え 50g	■ほうれん草の白和え 50g	■ほうれん草の白和え 50g	
■卵豆腐 たまご豆腐 1個	■たまご豆腐 1個	■たまご豆腐 1個	■たまご豆腐 1個	■たまご豆腐 1個	
■減塩海苔佃煮 減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	
<b>昼食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■コンソメスープ スイートコーン(冷)冷凍 5g かいわれ菜 5g 顆粒コンソメ味の素 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	■スイートコーン(冷)冷凍 5g かいわれ菜 5g 顆粒コンソメ味の素 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	■スイートコーン(冷)冷凍 5g かいわれ菜 5g 顆粒コンソメ味の素 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	■スイートコーン(冷)冷凍 5g かいわれ菜 2g 顆粒コンソメ味の素 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	■スイートコーン(冷)冷凍 5g かいわれ菜 2g 顆粒コンソメ味の素 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	
■ポイルエッグ 鶏卵(全卵生) 50g 鶏ひき肉 15g 人参(冷)千切りIQF 10g 冷凍いんげんカット 10g サラダ油 1g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 1g 片栗粉 2g	■鶏卵(全卵生) 50g 鶏ひき肉 15g 人参(冷)千切りIQF 10g 冷凍いんげんカット 10g サラダ油 1g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 1g 片栗粉 2g	■鶏卵(全卵生) 50g 鶏ひき肉 15g 人参(冷)千切りIQF 10g 冷凍いんげんカット 10g サラダ油 1g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 1g 片栗粉 2g	■鶏卵(全卵生) 50g 鶏ひき肉 15g 人参(冷)千切りIQF 10g 冷凍いんげんカット 10g サラダ油 1g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 1g 片栗粉 2g	■鶏卵(全卵生) 50g 鶏ひき肉 15g 人参(冷)千切りIQF 10g 冷凍いんげんカット 10g サラダ油 1g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 1g 片栗粉 2g	
■ツナサラダ シーチキン 10g きゅうり 30g たまねぎ 10g 人参(冷)千切りIQF 5g 穀物酢 3g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 ごま油 適量	■シーチキン 10g きゅうり 30g たまねぎ 10g 人参(冷)千切りIQF 5g 穀物酢 3g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 ごま油 適量	■シーチキン 10g きゅうり 30g たまねぎ 10g 人参(冷)千切りIQF 5g 穀物酢 3g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 ごま油 適量	■シーチキン 10g きゅうり 30g たまねぎ 10g 人参(冷)千切りIQF 5g 穀物酢 3g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 ごま油 適量	■シーチキン 10g きゅうり 30g たまねぎ 10g 人参(冷)千切りIQF 5g 穀物酢 3g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 ごま油 適量	
■漬物(ワタ減塩しば漬) ワタデリ減塩赤しば漬 10g	■ワタデリ減塩赤しば漬 10g	■ワタデリ減塩赤しば漬 10g	■ワタデリ減塩赤しば漬 10g	■ワタデリ減塩赤しば漬 10g	
■果物(キウイフルーツ) キウイフルーツ 緑肉種 40g	■キウイフルーツ 緑肉種 40g	■キウイフルーツ 緑肉種 40g	■キウイフルーツ 緑肉種 40g	■キウイフルーツ 緑肉種 40g	
<b>夕食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■アイディッシュ まるやか食専科 カレイ 1個
■味噌汁(ふ) 甘みそ 7g かつお一番 1g 白ねぎ 5g 花ふ 適量	■吸物(豆腐) 木綿豆腐 20g えのきたけ(生) 10g 食塩 適量 こいくちしょうゆ 1g 清酒(普通酒) 適量	■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 1切 食塩 適量 清酒(普通酒) 2g 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 1g サラダ油 1g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g グリーンピース(冷凍) 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g	■吸物(豆腐) 木綿豆腐 1切 水菜(冷凍) 20g 食塩 適量 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 1g サラダ油 1g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g グリーンピース(冷凍) 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g	■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 1切 食塩 適量 清酒(普通酒) 2g 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 1g サラダ油 1g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g グリーンピース(冷凍) 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g	
■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 1切 食塩 適量 清酒(普通酒) 2g 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 1g サラダ油 1g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g グリーンピース(冷凍) 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g	■白糸たら切り身60g 1切 食塩 適量 清酒(普通酒) 2g 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 1g サラダ油 1g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g グリーンピース(冷凍) 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g	■白菜の梅おかか和 はくさい 40g 小松菜(冷凍) 30g ホタテ貝フレークB 15g 梅びしお 5g 花糖 適量 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 2g	■魚のムニエル野菜あんかけ 白糸たら切り身60g 1切 食塩 適量 清酒(普通酒) 2g 薄力粉(1等) 3g 有塩バター 1g サラダ油 1g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g グリーンピース(冷凍) 5g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 3g 片栗粉 2g	■みそ田楽 味噌田楽 50g	
■果物(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個 ■果物(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■果物(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個 ■果物(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個 ■果物(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	





<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(白菜)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
はくさい	15g
人参(冷)千切りIQF	5g
■はんぺんの煮物	
はんぺん(冷) 60g	30g
こいくちしょうゆ	2g
上白糖	1g
みりん(本みりん)	2g
花人参	5g
冷凍いんげんカット	15g
■	→
たまご豆腐	1個
■	→
減塩のり佃煮	1個
■牛乳	
牛乳(200ml)	1本
<b>昼食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■コンソメスープ	
はんぺん(冷) 60g	10g
顆粒コンソメ味の素	1g
食塩	適量
■ポイルエッグ	
鶏卵(全卵生)	50g
鶏ひき肉	15g
人参(冷)千切りIQF	10g
冷凍いんげんカット	10g
サラダ油	1g
上白糖	1g
こいくちしょうゆ	5g
清酒(普通酒)	2g
みりん(本みりん)	1g
片栗粉	2g
■ツナサラダ	
シーチキン	10g
きゅうり	30g
たまねぎ	10g
人参(冷)千切りIQF	5g
動物脂	3g
食塩	適量
こしょう(混合)	適量
ごま油	適量
■果物缶(洋梨)	
西洋なし(缶詰)	30g
<b>夕食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■新玄	適量
■魚のムニエル野菜あんかけ	
白糸たら切り身60g	60g
食塩	適量
清酒(普通酒)	2g
薄力粉(1等)	3g
サラダ油	1g
有塩バター	1g
たまねぎ	30g
人参(冷)千切りIQF	10g
グリーンピース(冷凍)	5g
清酒(普通酒)	2g
みりん(本みりん)	2g
上白糖	1g
こいくちしょうゆ	3g
片栗粉	2g
■白菜のおかか和え	
はくさい	40g
小松菜(冷凍)	30g
ホタテ貝フレークB	15g
花鰹	適量
上白糖	適量
こいくちしょうゆ	2g
■	→
もも 白肉種(缶詰果肉)	40g
■ヨーグルト(ユキ)	
ヨーグルト(ユキ)	1個

常1.	常2.	給食付	職員. Dr	塩分6常1	塩分6常2
<b>朝食</b>					
<b>ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>味噌汁(じゃがいも)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g ｷﾞｲﾙｸﾞｱﾝ-ﾌﾞｽ 25g 人参(冷)千切りIQF 5g <b>納ごしのおろし煮</b> 納ごし豆腐(300g) 60g 冷凍大根おろし 40g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g <b>EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え</b> EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え 20g <b>鯖味噌</b> 鯖みそ(個) 1個 <b>牛乳</b> 牛乳(200ml) 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 70g <b>甘みそ</b> 7g かつお一番 1g ｷﾞｲﾙｸﾞｱﾝ-ﾌﾞｽ 25g 人参(冷)千切りIQF 5g <b>大根のそぼろ煮</b> 冷)大根と人参のそぼろ煮 50g ｷﾞﾏｽﾞﾔ (冷) 3g <b>EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え</b> EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え 20g <b>鯖みそ(個)</b> 鯖みそ(個) 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 90g <b>甘みそ</b> 8g かつお一番 1g ｷﾞｲﾙｸﾞｱﾝ-ﾌﾞｽ 30g 人参(冷)千切りIQF 7g <b>納ごしのおろし煮</b> 納ごし豆腐(300g) 60g 冷凍大根おろし 40g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g <b>EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え</b> EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え 20g <b>鯖みそ(個)</b> 鯖みそ(個) 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 90g <b>甘みそ</b> 8g かつお一番 1g ｷﾞｲﾙｸﾞｱﾝ-ﾌﾞｽ 30g 人参(冷)千切りIQF 7g <b>納ごし豆腐(300g)</b> 納ごし豆腐(300g) 60g 冷凍大根おろし 40g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g <b>EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え</b> EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え 20g <b>鯖みそ(個)</b> 鯖みそ(個) 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 55g <b>甘みそ</b> 7g かつお一番 1g ｷﾞｲﾙｸﾞｱﾝ-ﾌﾞｽ 25g 人参(冷)千切りIQF 5g <b>納ごし豆腐(300g)</b> 納ごし豆腐(300g) 60g 冷凍大根おろし 40g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g <b>EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え</b> EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え 20g <b>鯖みそ(個)</b> 鯖みそ(個) 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 70g <b>甘みそ</b> 7g かつお一番 1g ｷﾞｲﾙｸﾞｱﾝ-ﾌﾞｽ 25g 人参(冷)千切りIQF 5g <b>納ごし豆腐(300g)</b> 納ごし豆腐(300g) 60g 冷凍大根おろし 40g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g <b>EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え</b> EPﾊﾞｲｺﾞﾏ和え 20g <b>鯖みそ(個)</b> 鯖みそ(個) 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 1本
<b>昼食</b>					
<b>ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>鶏照り焼き</b> 若鶏肉 もも(皮無生) 60g 上白糖 4g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g サラダ油 1g プロックロー(冷凍) 20g 花人参 10g <b>スパゲッティサラダ</b> マカロニ・スパゲッティ(乾) 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量 <b>りんご</b> りんご(皮むき生) 62g <b>たらこフレーク煮</b> たらこ 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 70g <b>若鶏肉 もも(皮無生)</b> 100g プロックロー(冷凍) 20g 花人参 10g <b>マカロニ・スパゲッティ(乾)</b> 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量 <b>果物缶(りんご)</b> りんご(缶詰) 60g <b>たらこ</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 90g <b>若鶏肉 もも(皮無生)</b> 80g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 6g みりん(本みりん) 4g 清酒(普通酒) 3g サラダ油 2g プロックロー(冷凍) 20g 花人参 10g <b>マカロニ・スパゲッティ(乾)</b> 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量 <b>りんご(皮むき生)</b> 62g <b>たらこ</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 90g <b>若鶏肉 もも(皮無生)</b> 80g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 6g みりん(本みりん) 4g 清酒(普通酒) 3g サラダ油 2g プロックロー(冷凍) 20g 花人参 10g <b>マカロニ・スパゲッティ(乾)</b> 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量 <b>りんご(皮むき生)</b> 62g <b>たらこ</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 55g <b>若鶏肉 もも(皮無生)</b> 60g 上白糖 4g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 2g サラダ油 1g プロックロー(冷凍) 20g 花人参 10g <b>マカロニ・スパゲッティ(乾)</b> 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量 <b>りんご(皮むき生)</b> 62g <b>たらこ</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 70g <b>若鶏肉 もも(皮無生)</b> 60g 上白糖 4g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 1g サラダ油 1g プロックロー(冷凍) 20g 花人参 10g <b>マカロニ・スパゲッティ(乾)</b> 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量 <b>りんご(皮むき生)</b> 62g <b>たらこ</b> 10g
<b>夕食</b>					
<b>ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>味噌汁(チンゲンサイ)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 冷) にこ天 5g <b>かすみ焼き</b> 鶏卵(全卵生) 50g 食塩 1g 上白糖 10g むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g <b>からし和え</b> アスパラガス(冷) 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 3g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量 <b>グレープFeゼリー</b> ぶどうゼリー-JFSA 50g <b>漬物(しその実漬)</b> しその実漬 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 70g <b>甘みそ</b> 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 冷) にこ天 5g <b>鶏卵(全卵生)</b> 50g 食塩 1g 上白糖 10g むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g <b>からし和え</b> アスパラガス(冷) 50g スライスハム 適量 白ごま(乾) 3g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量 <b>ぶどうゼリー-JFSA</b> 50g <b>漬物(しその実漬)</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 90g <b>甘みそ</b> 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 20g 冷) にこ天 7g <b>鶏卵(全卵生)</b> 50g 食塩 1g 上白糖 10g むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g <b>アスパラガス(冷)</b> 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 3g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量 <b>ぶどうゼリー-JFSA</b> 50g <b>漬物(しその実漬)</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 90g <b>甘みそ</b> 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 20g 冷) にこ天 7g <b>鶏卵(全卵生)</b> 50g 食塩 1g 上白糖 10g むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g <b>アスパラガス(冷)</b> 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 3g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量 <b>ぶどうゼリー-JFSA</b> 50g <b>漬物(しその実漬)</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 55g <b>甘みそ</b> 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 冷) にこ天 5g <b>鶏卵(全卵生)</b> 50g 食塩 1g 上白糖 10g むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g <b>アスパラガス(冷)</b> 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 3g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量 <b>ぶどうゼリー-JFSA</b> 50g <b>漬物(しその実漬)</b> 10g	<b>精白米(うるち米)</b> 70g <b>甘みそ</b> 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 冷) にこ天 5g <b>鶏卵(全卵生)</b> 50g 食塩 1g 上白糖 10g むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g <b>アスパラガス(冷)</b> 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 3g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量 <b>ぶどうゼリー-JFSA</b> 50g <b>漬物(しその実漬)</b> 10g

献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー1
<b>朝食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	■全粥 精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(じゃがいも) 甘みそ 7g かつお一番 1g 4種(汁)7S 25g 人参(冷)千切り1QF 5g	→ 甘みそ 7g かつお一番 1g 4種(汁)7S 25g 人参(冷)千切り1QF 5g	→ 甘みそ 7g かつお一番 1g 4種(汁)7S 25g 人参(冷)千切り1QF 5g	→ 甘みそ 7g かつお一番 1g 4種(汁)7S 25g 人参(冷)千切り1QF 5g	
■絹ごしのおろし煮 絹ごし豆腐(300g) 60g 冷凍大根おろし 40g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g	■大根のそぼろ煮 冷)大根と人参のそぼろ煮 50g キヌサヤ(冷) 3g	■絹ごしのおろし煮 絹ごし豆腐(300g) 60g 冷凍大根おろし 40g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g	■大根のそぼろ煮 冷)大根と人参のそぼろ煮 50g キヌサヤ(冷) 3g	
■EDMの胡麻和え EDMの胡麻和え 20g	→ EDMの胡麻和え 20g	→ EDMの胡麻和え 20g	→ EDMの胡麻和え 20g	
■鯖味噌 鯖みそ(個) 1個	→ 鯖みそ(個) 1個	→ 鯖みそ(個) 1個	→ 鯖みそ(個) 1個	
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	→ 牛乳(200ml) 1本	→ 牛乳(200ml) 1本	→ 牛乳(200ml) 1本	
<b>昼食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	■全粥 精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	
■鶏照り焼き 柔らか鶏もも 皮無 1個 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 3g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 1g サラダ油 1g ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 10g	→ チキンステーキ照焼ソース ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 10g	→ 柔らか鶏もも 皮無 100g 上白糖 20g こいくちしょうゆ 10g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 1g サラダ油 1g ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 10g	→ チキンステーキ照焼ソース ブロッコリー(冷凍) 20g 花人参 10g	
■スパゲッティサラダ マカロニ・スパゲッティ(乾) 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量	→ マカロニ・スパゲッティ(乾) 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量	→ マカロニ・スパゲッティ(乾) 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量	→ マカロニ・スパゲッティ(乾) 7g きゅうり 10g たまねぎ 10g 鶏卵(全卵ゆで) 10g 魚肉ソーセージ 5g マヨネーズ(全卵型) 8g トマトケチャップ 2g こしょう(混合) 適量	
■果物缶(リンゴ) りんご(缶詰) 60g	→ りんご(缶詰) 60g	→ りんご(缶詰) 60g	→ りんご(缶詰) 60g	
■たらこフレーク煮 たらこ 10g	→ たらこ 10g	→ たらこ 10g	→ たらこ 10g	
<b>夕食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	■全粥 精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(ツナ/ツイ) 甘みそ 7g かつお一番 1g ツナ/ツイ(冷凍) 15g 冷)にこ天 5g	→ 甘みそ 7g かつお一番 1g ツナ/ツイ(冷凍) 15g 冷)にこ天 5g	→ かすみ焼き 鶏卵(全卵生) 50g 上白糖 1g 食塩 適量 むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g	→ 味噌汁(ツナ/ツイ) 甘みそ 7g かつお一番 1g ツナ/ツイ(冷凍) 15g 冷)にこ天 5g	
■かすみ焼き 鶏卵(全卵生) 50g 上白糖 1g 食塩 適量 むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g	→ 鶏卵(全卵生) 50g 上白糖 1g 食塩 適量 むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g	→ かすみ焼き 鶏卵(全卵生) 50g 上白糖 1g 食塩 適量 むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g	→ かすみ焼き 鶏卵(全卵生) 50g 上白糖 1g 食塩 適量 むきえび 10g 清酒(普通酒) 2g ミックスベジタブル 20g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1g 片栗粉 1g	
■からし和え アスパラガス(冷) 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量	→ 豆腐と春雨の旨煮 豆腐と春雨の旨煮 50g	→ からし和え アスパラガス(冷) 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量	→ からし和え アスパラガス(冷) 40g スライスハム 5g 白ごま(乾) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量 からし(粉) 適量	
■グレープFeゼリー ぶどうゼリー-JFSA 50g	→ ぶどうゼリー-JFSA 50g	→ ぶどうゼリー-JFSA 50g	→ ぶどうゼリー-JFSA 50g	
■漬物(リト減塩きゅうり漬) リト減塩赤しぼ漬 10g	→ リト減塩赤しぼ漬 10g	→ 漬物(リト減塩きゅうり漬) リト減塩赤しぼ漬 10g	→ 漬物(リト減塩きゅうり漬) リト減塩赤しぼ漬 10g	



<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥	
精白米 (うるち米)	55g
■味噌汁 (じゃがいも)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
ポイネンナース	25g
■絹ごしのおろし煮	
絹ごし豆腐 (300g)	60g
冷凍大根おろし	40g
上白糖	1g
こいくちしょうゆ	4g
みりん (本みりん)	2g
■モロヘイヤの胡麻和え	
モロヘイヤ	20g
■鯖味噌	
鯖みそ (固)	1個
■牛乳	
牛乳 (200ml)	1本
<b>昼食</b>	
■全粥	
精白米 (うるち米)	55g
■治部煮 (軟)	
鶏ひき肉	60g
白ねぎ	5g
鶏卵 (全卵生)	10g
清酒 (普通酒)	2g
食塩	適量
片栗粉	3g
ほうれんそう (冷凍)	20g
大根	40g
花人参	5g
清酒 (普通酒)	2g
みりん (本みりん)	1g
こいくちしょうゆ	5g
上白糖	3g
■マカロニ・スパゲッティ (乾)	7g
きゅうり	10g
たまねぎ	10g
鶏卵 (全卵ゆで)	10g
魚肉ソーセージ	5g
マヨネーズ (全卵型)	8g
トマトケチャップ	2g
こしょう (混合)	適量
■りんご (缶詰)	60g
■たらこ	10g
<b>夕食</b>	
■全粥	
精白米 (うるち米)	55g
■新玄	適量
■かすみ焼き	
鶏卵 (全卵生)	50g
上白糖	1g
食塩	適量
むきえび	10g
清酒 (普通酒)	2g
サラダ油	2g
こいくちしょうゆ	3g
上白糖	1g
片栗粉	1g
■じゃが芋の煮物	
じゃがいも (生)	60g
たまねぎ	10g
人参 (冷) 千切り10F	10g
はんぺん (冷) 60g	20g
清酒 (普通酒)	1g
上白糖	1g
こいくちしょうゆ	4g
みりん (本みりん)	2g
■果物缶 (みかん)	
温州みかん (缶詰果肉)	30g
■漬物 (リカ減塩きゅうり漬)	
リカ減塩きゅうり漬	10g



軟1.		軟2.		塩分6軟1		塩分6軟2		ミキサー1		
<b>朝食</b>										
■全粥 精白米(うるち米) 55g	→ 精白米(うるち米) 70g	→ 精白米(うるち米) 70g	→ 精白米(うるち米) 55g	→ 精白米(うるち米) 70g						
■味噌汁(玉葱) 甘みそ かつお一番 冷凍)厚揚げ10 たまねぎ	→ 甘みそ かつお一番 冷凍)厚揚げ10 たまねぎ	→ 甘みそ かつお一番 冷凍)厚揚げ10 たまねぎ	→ 甘みそ かつお一番 冷凍)厚揚げ10 たまねぎ	→ 甘みそ かつお一番 冷凍)厚揚げ10 たまねぎ						
■とろろ芋 冷凍とろろ こいくちしょうゆ	→ 冷凍とろろ こいくちしょうゆ	→ 冷凍とろろ こいくちしょうゆ	→ 冷凍とろろ こいくちしょうゆ	→ 冷凍とろろ こいくちしょうゆ						
■畑の肉 畑の肉	→ 畑の肉	→ 減塩海苔佃煮	→ 減塩海苔佃煮	→ 減塩のり佃煮						
■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮	→ 菜の花と湯葉の京煮	→ 菜の花と湯葉の京煮	→ 菜の花と湯葉の京煮	→ 菜の花と湯葉の京煮						
■からだ充実 からだ充実特約&777♯	→ からだ充実特約&777♯	→ からだ充実特約&777♯	→ からだ充実特約&777♯	→ からだ充実特約&777♯						
<b>昼食</b>										
■全粥 精白米(うるち米) 55g	→ 精白米(うるち米) 70g	→ 精白米(うるち米) 70g	→ 精白米(うるち米) 55g	→ 精白米(うるち米) 70g					■アイディッシュ まろやか食専科 さげ 1個	
■さげの煮魚 さげ(切)60g こいくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) 清酒(普通酒) しょうが キヌサヤ(冷)	→ さげ(切)60g こいくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) 清酒(普通酒) しょうが キヌサヤ(冷)	→ さげ(切)60g こいくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) 清酒(普通酒) しょうが キヌサヤ(冷)	→ さげ(切)60g こいくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) 清酒(普通酒) しょうが キヌサヤ(冷)	→ さげ(切)60g こいくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) 清酒(普通酒) しょうが キヌサヤ(冷)						
■大根の炒め煮 大根 人参(冷)千切り1QF 冷)にこ天 グリーンピース(冷凍) サラダ油 上白糖 清酒(普通酒) こいくちしょうゆ みりん(本みりん)	→ 大根 人参(冷)千切り1QF 冷)にこ天 グリーンピース(冷凍) サラダ油 上白糖 清酒(普通酒) こいくちしょうゆ みりん(本みりん)	→ 大根 人参(冷)千切り1QF 冷)にこ天 グリーンピース(冷凍) サラダ油 上白糖 清酒(普通酒) こいくちしょうゆ みりん(本みりん)	→ 大根 人参(冷)千切り1QF 冷)にこ天 グリーンピース(冷凍) サラダ油 上白糖 清酒(普通酒) こいくちしょうゆ みりん(本みりん)	→ 大根 人参(冷)千切り1QF 冷)にこ天 グリーンピース(冷凍) サラダ油 上白糖 清酒(普通酒) 減塩しょうゆ みりん(本みりん)						
■プリン(ユキ) 3連プリン(雪印)70g	→ 3連プリン(雪印)70g	→ 3連プリン(雪印)70g	→ 3連プリン(雪印)70g	→ 3連プリン(雪印)70g						
■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え	→ ほうれん草の白和え	→ ほうれん草の白和え	→ ほうれん草の白和え	→ ほうれん草の白和え						
<b>夕食</b>										
■全粥 精白米(うるち米) 55g	→ 精白米(うるち米) 70g	→ 精白米(うるち米) 70g	→ 精白米(うるち米) 55g	→ 精白米(うるち米) 70g						
■味噌汁(たまご) 甘みそ かつお一番 鶏卵(全卵生) 白ねぎ	→ 甘みそ かつお一番 鶏卵(全卵生) 白ねぎ	→ 甘みそ かつお一番 鶏卵(全卵生) 白ねぎ	→ 甘みそ かつお一番 たまねぎ 人参(皮つき生) 牛乳(200ml)料理分 パン粉(乾燥) 鶏卵(全卵生) 食塩 こしょう(混合) サラダ油 中濃ソース トマトケチャップ 顆粒コンソメ味の素 有塩バター ブロッコリー(冷凍) 人参(冷)千切り1QF 食塩 上白糖 有塩バター	→ 精白米(うるち米) 55g						
■煮込みハンバーグ 豚ひき肉(生) 鶏ひき肉 たまねぎ 人参(皮つき生) 牛乳(200ml)料理分 パン粉(乾燥) 鶏卵(全卵生) 食塩 こしょう(混合) サラダ油 中濃ソース トマトケチャップ 顆粒コンソメ味の素 有塩バター ブロッコリー(冷凍) 人参(冷)千切り1QF 食塩 上白糖 有塩バター	→ 豚ひき肉(生) 鶏ひき肉 たまねぎ 人参(皮つき生) 牛乳(200ml)料理分 パン粉(乾燥) 鶏卵(全卵生) 食塩 こしょう(混合) サラダ油 中濃ソース トマトケチャップ 顆粒コンソメ味の素 有塩バター ブロッコリー(冷凍) 人参(冷)千切り1QF 食塩 上白糖 有塩バター	→ 煮込みハンバーグ 豚ひき肉(生) 鶏ひき肉 たまねぎ 人参(皮つき生) 牛乳(200ml)料理分 パン粉(乾燥) 鶏卵(全卵生) 食塩 こしょう(混合) サラダ油 中濃ソース トマトケチャップ 顆粒コンソメ味の素 有塩バター ブロッコリー(冷凍) 人参(冷)千切り1QF 食塩 上白糖 有塩バター	→ 煮込みハンバーグ 豚ひき肉(生) 鶏ひき肉 たまねぎ 人参(皮つき生) 牛乳(200ml)料理分 パン粉(乾燥) 鶏卵(全卵生) 食塩 こしょう(混合) サラダ油 中濃ソース トマトケチャップ 顆粒コンソメ味の素 有塩バター ブロッコリー(冷凍) 人参(冷)千切り1QF 食塩 上白糖 有塩バター	→ 精白米(うるち米) 70g						
■キャベツのおかか和え キャベツ 人参(冷)千切り1QF 花枝 こいくちしょうゆ	→ キャベツ 人参(冷)千切り1QF 花枝 こいくちしょうゆ	→ キャベツのおかか和え キャベツ 人参(冷)千切り1QF 花枝 減塩しょうゆ	→ キャベツ 人参(冷)千切り1QF 花枝 減塩しょうゆ	→ 精白米(うるち米) 70g						
■卵の花 de ポテサラ ポテサラの花(サラダ風)	→ ポテサラの花(サラダ風)	→ ポテサラの花(サラダ風)	→ ポテサラの花(サラダ風)	→ ポテサラの花(サラダ風)						

DM16常	DM16軟	DM18.6軟	DM18.6常	CKD④基1常	CKD④基2常	透析食
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	■全粥 精白米(うるち米) 64g	■全粥 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(玉葱) 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍(厚揚げ)10 10g たまねぎ 15g	■味噌汁(玉葱) 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍(厚揚げ)10 10g たまねぎ 15g	■味噌汁(玉葱) 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍(厚揚げ)10 10g たまねぎ 15g	■味噌汁(玉葱) 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍(厚揚げ)10 10g たまねぎ 15g	■味噌汁(玉葱) 甘みそ 7g かつお一番 1g 冷凍(厚揚げ)10 10g たまねぎ 15g	■味噌汁(玉葱) 甘みそ 1個 かつお一番 6g 冷凍(厚揚げ)10 20g たまねぎ 3g	■味噌汁(玉葱) 甘みそ 1個 かつお一番 3g 冷凍(厚揚げ)10 20g たまねぎ 3g
■とろろ芋 冷凍とろろ 60g こいくちしょうゆ 3g	■とろろ芋 冷凍とろろ 60g こいくちしょうゆ 3g	■とろろ芋 冷凍とろろ 60g こいくちしょうゆ 3g	■とろろ芋 冷凍とろろ 60g こいくちしょうゆ 3g	■とろろ芋 冷凍とろろ 60g こいくちしょうゆ 3g	■とろろ芋 冷凍とろろ 30g こいくちしょうゆ 2g	■とろろ芋 冷凍とろろ 30g こいくちしょうゆ 2g
■畑の肉 畑の肉 15g	■畑の肉 畑の肉 15g	■減塩海苔佃煮 減塩のり佃煮 15g	■畑のり佃煮 畑のり佃煮 1個	■ソテー スナッフえんどう(冷) 1個 ぶなしめじ(生) 15g ホタテ貝フレークB 15g 人參(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 有塩バター 2g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ソテー スナッフえんどう(冷) 25g ぶなしめじ(生) 15g ホタテ貝フレークB 15g 人參(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 有塩バター 2g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ソテー スナッフえんどう(冷) 25g ぶなしめじ(生) 15g ホタテ貝フレークB 15g 人參(冷)千切りIQF 10g サラダ油 1g 有塩バター 2g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 1g
■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g	■減塩海苔佃煮 減塩のり佃煮 20g	■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個
■からだ充実 からだ充実(肉&77g) 125g	■からだ充実 からだ充実(肉&77g) 125g	■からだ充実 からだ充実(肉&77g) 125g	■からだ充実 からだ充実(肉&77g) 125g	■からだ充実 からだ充実(肉&77g) 125g	■ゼリー(プチゼリー-ぶどう) プチゼリー(ぶどう味) 35g	■プチゼリー(ぶどう味) プチゼリー(ぶどう味) 35g
<b>昼食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■ご飯 精白米(うるち米) 64g	■全粥 精白米(うるち米) 64g	■全粥 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 70g
■さけの生養照り焼き さけ(切)60g 40g 食塩 適量 清酒(普通酒) 1g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g しょうが 2g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 白ねぎ 10g	■さけの生養焼き さけ(切)60g 60g 食塩 適量 清酒(普通酒) 2g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g こいくちしょうゆ 4g しょうが 2g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 白ねぎ 10g	■さけの煮魚 さけ(切)60g 60g こいくちしょうゆ 2g 白砂糖 1g 清酒(普通酒) 1g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g	■さけの生養焼き さけ(切)60g 40g 清酒(普通酒) 4g 薄力粉(1等) 1g サラダ油 1g こいくちしょうゆ 2g しょうが 2g みりん(本みりん) 2g 白ねぎ 10g	■さけの生養照り焼き さけ(切)60g 60g 食塩 適量 清酒(普通酒) 1g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 2g しょうが 2g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 白ねぎ 10g	■さけ(切)60g 40g 食塩 適量 清酒(普通酒) 1g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g しょうが 2g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 白ねぎ 10g	■さけ(切)60g 40g 食塩 適量 清酒(普通酒) 1g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 3g しょうが 2g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 2g 白ねぎ 10g
■切干大根の炒め煮 切干だいこん 7g 油揚げ(生) 8g 人參(冷)千切りIQF 5g 冷)にこ天 2g グリンピース(冷凍) 2g 上白糖 1g サラダ油 4g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 1g	■大根の炒め煮 大根 60g 人參(冷)千切りIQF 10g 冷)にこ天 15g グリンピース(冷凍) 5g 上白糖 1g サラダ油 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 1g	■切干大根の炒め煮 切干だいこん 60g 油揚げ(生) 10g 人參(冷)千切りIQF 15g グリンピース(冷凍) 5g 上白糖 2g サラダ油 1g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 1g	■切干大根の炒め煮 切干だいこん 7g 油揚げ(生) 8g 人參(冷)千切りIQF 5g 冷)にこ天 2g グリンピース(冷凍) 2g 上白糖 1g サラダ油 4g 清酒(普通酒) 2g みりん(本みりん) 1g	■大根の炒め煮 大根 60g 人參(冷)千切りIQF 10g グリンピース(冷凍) 5g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 1g	■大根 大根 60g 人參(冷)千切りIQF 10g 冷)にこ天 5g グリンピース(冷凍) 1g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 1g	■大根 大根 60g 人參(冷)千切りIQF 10g 冷)にこ天 5g グリンピース(冷凍) 1g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 1g
■果物缶(甘夏みかん) 甘夏みかん(缶詰) 50g	■甘夏みかん(缶詰) 50g	■甘夏みかん(缶詰) 50g	■甘夏みかん(缶詰) 50g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 50g	■ゼリー(腎臓) エネプリン(いちご味) 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g
■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■果物缶(甘夏みかん) 甘夏みかん(缶詰) 50g
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■ご飯 精白米(うるち米) 64g	■全粥 精白米(うるち米) 64g	■全粥 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 70g
■煮込みハンバーグ 豚ひき肉(生) 30g 鶏ひき肉 30g たまねぎ 30g 人參(皮つき生) 10g 牛乳(200ml)料理分 5g パン粉(乾燥) 8g 鶏卵(全卵生) 5g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 5g トマトケチャップ 15g 顆粒コンソメ味の素 1g 有塩バター 2g プロッコリー(冷凍) 20g 人參(冷)千切りIQF 20g 食塩 適量 上白糖 1g 有塩バター 1g	■豚ひき肉(生) 30g 鶏ひき肉 30g たまねぎ 30g 人參(皮つき生) 10g 牛乳(200ml)料理分 5g パン粉(乾燥) 8g 鶏卵(全卵生) 5g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 5g トマトケチャップ 15g 顆粒コンソメ味の素 1g 有塩バター 2g プロッコリー(冷凍) 20g 人參(冷)千切りIQF 20g 食塩 適量 上白糖 1g 有塩バター 1g	■豚ひき肉(生) 30g 鶏ひき肉 30g たまねぎ 30g 人參(皮つき生) 10g 牛乳(200ml)料理分 5g パン粉(乾燥) 8g 鶏卵(全卵生) 5g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 5g トマトケチャップ 15g 顆粒コンソメ味の素 1g 有塩バター 2g プロッコリー(冷凍) 20g 人參(冷)千切りIQF 20g 食塩 適量 上白糖 1g 有塩バター 1g	■豚ひき肉(生) 30g 鶏ひき肉 30g たまねぎ 30g 人參(皮つき生) 10g 牛乳(200ml)料理分 5g パン粉(乾燥) 8g 鶏卵(全卵生) 5g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 5g トマトケチャップ 15g 顆粒コンソメ味の素 1g 有塩バター 2g プロッコリー(冷凍) 20g 人參(冷)千切りIQF 20g 食塩 適量 上白糖 1g 有塩バター 1g	■豚ひき肉(生) 30g 鶏ひき肉 30g たまねぎ 30g 人參(皮つき生) 10g 牛乳(200ml)料理分 5g パン粉(乾燥) 8g 鶏卵(全卵生) 5g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 5g トマトケチャップ 15g 顆粒コンソメ味の素 1g 有塩バター 2g プロッコリー(冷凍) 20g 人參(冷)千切りIQF 20g 食塩 適量 上白糖 1g 有塩バター 1g	■豚ひき肉(生) 15g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人參(皮つき生) 10g 牛乳(200ml)料理分 2g パン粉(乾燥) 4g 鶏卵(全卵生) 2g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 2g トマトケチャップ 7g 顆粒コンソメ味の素 1g 有塩バター 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人參(冷)千切りIQF 20g 食塩 適量 上白糖 1g 有塩バター 1g	■豚ひき肉(生) 15g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人參(皮つき生) 10g 牛乳(200ml)料理分 2g パン粉(乾燥) 4g 鶏卵(全卵生) 2g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 サラダ油 1g 中濃ソース 2g トマトケチャップ 7g 顆粒コンソメ味の素 1g 有塩バター 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人參(冷)千切りIQF 20g 食塩 適量 上白糖 1g 有塩バター 1g
■なめ茸和え 人參(冷)千切りIQF 10g 小松菜(冷凍) 55g こいくちしょうゆ 1g ナメタケ茶漬 10g	■キャベツのおかかあえ キャベツ 50g 人參(冷)千切りIQF 10g 花枝 1g 減塩しょうゆ 3g	■キャベツ キャベツ 50g 人參(冷)千切りIQF 10g 花枝 1g 減塩しょうゆ 3g	■なめ茸和え 人參(冷)千切りIQF 10g 小松菜(冷凍) 55g こいくちしょうゆ 1g ナメタケ茶漬 10g	■なめ茸和え 人參(冷)千切りIQF 10g 小松菜(冷凍) 55g こいくちしょうゆ 1g ナメタケ茶漬 10g	■人參(冷)千切りIQF 10g 小松菜(冷凍) 55g こいくちしょうゆ 1g ナメタケ茶漬 10g	■人參(冷)千切りIQF 10g 小松菜(冷凍) 55g こいくちしょうゆ 1g ナメタケ茶漬 10g
■卵の花d eポテサラ ポテサラの花(サラダ風) 30g	■ポテサラの花(サラダ風) 30g	■ポテサラの花(サラダ風) 30g	■ポテサラの花(サラダ風) 30g	■果物 もも 白肉種(缶詰果肉) 30g	■粉あめ もも 白肉種(缶詰果肉) 40g	■粉あめ もも 白肉種(缶詰果肉) 40g



<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(玉葱)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
冷凍)厚揚げ10	10g
たまねぎ	15g
■とろろ芋 冷凍とろろ	60g
こいくちしょうゆ	3g
→	
■ブレンオムレツ	1個
だしわりしょうゆ(ﾊﾞｯｸ)	1ﾊﾞｯｸ
■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮	20g
■からだ充実 からだ充実ｷｯｯｯｯ&ｱｯﾌﾟﾙ	125g
<b>昼食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
■さけの煮魚 さけ(切)60g	40g
こいくちしょうゆ	4g
上白糖	1g
みりん(本みりん)	1g
清酒(普通酒)	1g
しょうが	2g
キヌサヤ(冷)	5g
→	
■大根	60g
人参(冷)千切りIQF	10g
冷)にご天	15g
サラダ油	1g
上白糖	2g
清酒(普通酒)	2g
こいくちしょうゆ	4g
みりん(本みりん)	1g
■鯖味噌 鯖みそ(個)	1個
■ヨーグルト(ユキ)	
ヨーグルト(ユキ)	1個
<b>夕食</b>	
■全粥270g 精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■つくね焼き煮 鶏ひき肉	50g
パン粉(乾煎)	3g
牛乳(200ml)料理分	3g
たまねぎ	15g
鶏卵(全卵生)	5g
食塩	適量
清酒(普通酒)	1g
サラダ油	1g
さといも(冷凍)	40g
上白糖	1g
清酒(普通酒)	2g
こいくちしょうゆ	5g
みりん(本みりん)	2g
■キャベツのおかか和え キャベツ	50g
人参(冷)千切りIQF	10g
花糖	適量
こいくちしょうゆ	3g
■ふりかけ(パウダーふりか ﾊﾞｯｸ-のりたまふりかけ	1個
■果物 もも 白肉種(缶詰果肉)	40g

常1.	常2.	給食付	職員 Dr	塩分6常1	塩分6常2	
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(もやし) 甘みそ 7g かつお一番 1g りょくとうもやし 15g 人参(冷)千切りIQF 15g	■甘みそ 8g かつお一番 1g りょくとうもやし 20g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g りょくとうもやし 20g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g りょくとうもやし 20g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g りょくとうもやし 20g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 7g かつお一番 1g りょくとうもやし 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	
■卵焼き 冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	
■えびみそ えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	■えびみそ(Ca強化) 1個	
■オクラの和風あえ オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	
■ヤクルト400 ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	
<b>昼食</b>						
■けんちんうどん 干しうどん(乾) 70g 若鶏肉 もも(皮付生) 30g 油揚げ(生) 10g ごぼう 10g 大根 30g 人参(皮つき生) 10g さといも(冷凍) 16g 白ねぎ 10g まいたけ(生) 10g 乾しいたけ(乾) 1g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 15g 上白糖 1g みりん(本みりん) 3g	■干しうどん(乾) 87g 若鶏肉 もも(皮付生) 30g 油揚げ(生) 10g ごぼう 10g 大根 30g 人参(皮つき生) 10g さといも(冷凍) 16g 白ねぎ 10g まいたけ(生) 10g 乾しいたけ(乾) 1g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 15g 上白糖 1g みりん(本みりん) 3g	■干しうどん(乾) 100g 若鶏肉 もも(皮付生) 30g 油揚げ(生) 10g ごぼう 10g 大根 30g 人参(皮つき生) 10g さといも(冷凍) 16g 白ねぎ 10g まいたけ(生) 10g 乾しいたけ(乾) 1g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 15g 上白糖 1g みりん(本みりん) 3g	■干しうどん(乾) 100g 若鶏肉 もも(皮付生) 30g 油揚げ(生) 10g ごぼう 10g 大根 30g 人参(皮つき生) 10g さといも(冷凍) 16g 白ねぎ 10g まいたけ(生) 10g 乾しいたけ(乾) 1g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 15g 上白糖 1g みりん(本みりん) 3g	■ご飯 精白米(うるち米) 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花人参 5g	■精白米(うるち米) 55g 塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(ストレート) 10g	■けんちんうどん 干しうどん(乾) 70g 若鶏肉 もも(皮付生) 30g 油揚げ(生) 10g ごぼう 10g 大根 30g 人参(皮つき生) 10g さといも(冷凍) 16g 白ねぎ 10g まいたけ(生) 10g 乾しいたけ(乾) 1g サラダ油 2g こいくちしょうゆ 15g 上白糖 1g みりん(本みりん) 3g
■ほうれん草と錦糸卵のお浸 ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ビシツ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ビシツ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ビシツ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ビシツ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■うどん汁 塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(ストレート) 10g	■塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(ストレート) 10g	
■/	■/	■/	■/	■豆腐のかにあんかけ 木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花人参 5g	■木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花人参 5g	
■フルーツポンチ バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぶっか 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぶっか 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぶっか 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぶっか 1g	■ほうれん草と錦糸卵のお浸 ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ビシツ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ビシツ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	
■/	■/	■/	■/	■フルーツポンチ バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぶっか 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぶっか 1g	
■/	■/	■/	■/	■/	■/	
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	
■味噌汁(すりみ) 甘みそ 7g かつお一番 1g すり身(かたが)に 25g 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g すり身(かたが)に 30g 白ねぎ 10g	■甘みそ 8g かつお一番 1g すり身(かたが)に 30g 白ねぎ 10g	■甘みそ 8g かつお一番 1g すり身(かたが)に 30g 白ねぎ 10g	■甘みそ 8g かつお一番 1g すり身(かたが)に 30g 白ねぎ 10g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 3g しそ(薬生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	
■かれの梅しそおろしかけ 黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 3g しそ(薬生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 3g しそ(薬生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 3g しそ(薬生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 3g しそ(薬生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 3g しそ(薬生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 3g しそ(薬生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	
■ゴママヨネーズ和え ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	
■漬物(たくあん) たくあん漬塩押し大根漬 10g	■たくあん漬塩押し大根漬 10g	■たくあん漬塩押し大根漬 10g	■たくあん漬塩押し大根漬 10g	■たくあん漬塩押し大根漬 10g	■たくあん漬塩押し大根漬 10g	
■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	
■果物(パイナップル缶) パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	■パイナップル(缶詰) 30g	
■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	

献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー1	
<b>朝食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(もやし) 甘みそ 7g かつお一番 1g りよくとうもやし 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g りよくとうもやし 20g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g りよくとうもやし 20g 人参(冷)千切りIQF 7g	■甘みそ 7g かつお一番 1g りよくとうもやし 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g りよくとうもやし 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	
■卵焼き 冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	■冷凍厚焼き卵 1/11本 減塩しょうゆ 3g 冷凍大根おろし 40g	
■えびみそ えびみそ(C a強化) 1個	■えびみそ(C a強化) 1個	■えびみそ(C a強化) 1個	■えびみそ(C a強化) 1個	■えびみそ(C a強化) 1個	
■オクラの和風あえ オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	
■ヤクルト400 ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	■ヤクルト400 1本	
<b>昼食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■うどん汁 干しうどん(乾) 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(ストレート) 10g	■干しうどん(乾) 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(ストレート) 10g	■塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(ストレート) 10g	■塩分ゼロ乾麺 うどん 15g 白ねぎ 5g めんつゆ(ストレート) 10g	■めんつゆ(ストレート) 10g	
■豆腐のかにあんかけ 木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花入参 5g	■木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花入参 5g	■木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花入参 5g	■木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花入参 5g	■木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g かにほくし身 20g やわらか椎茸やん 10g たまねぎ 20g 出汁 40g 清酒(普通酒) 3g みりん(本みりん) 2g こいくちしょうゆ 5g 片栗粉 2g しょうが 2g キヌサヤ(冷) 5g 花入参 5g	
■ほうれん草と錦糸卵のお浸し ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ピリッ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ピリッ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ピリッ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ピリッ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	■ほうれん草(冷凍) 50g 鶏卵(全卵生) 10g 清酒(普通酒) 適量 食塩 適量 サラダ油 適量 めんつゆ(5倍濃厚、ピリッ) 適量 こいくちしょうゆ 2g	
■フルーツポンチ バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぽん 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぽん 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぽん 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぽん 1g	■バナナ 30g ぶどう(缶詰) 12g 温州みかん(缶詰果肉) 20g キウイフルーツ 緑肉種 15g レモン果汁 ぽん 1g	
■/ りりりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りりりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りりりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りりりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	■りりりこんぶ(凍干し) 適量 かつお一番 適量 乾しいたけ(乾) 適量	
<b>夕食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■アイディッシュ まるやか食専科 カレイ 1個
■味噌汁(すりみ) 甘みそ 7g かつお一番 1g すり身(かたがり)に 25g 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g すり身(かたがり)に 30g 白ねぎ 10g	■かれのい梅しそおろしかけ 黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 1g しそ(凍生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 1g しそ(凍生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 1g しそ(凍生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	
■かれのい梅しそおろしかけ 黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 1g しそ(凍生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■黄金カレイ(大冷) 60g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 薄力粉(1等) 2g サラダ油 1g 梅びしお 1g しそ(凍生) 1g 冷凍大根おろし 50g こいくちしょうゆ 1g	■ゴママヨネーズ和え ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	
■ゴママヨネーズ和え ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■ブロッコリー(冷凍) 40g たまねぎ 10g スライスハム 10g 白ごま(乾) 2g マヨネーズ(全卵型) 7g こしょう(混合) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■漬物(ワタ減塩つぼ漬け) ワタリ減塩つぼ漬け 10g	■ワタリ減塩つぼ漬け 10g	■ワタリ減塩つぼ漬け 10g	
■漬物(ワタ減塩つぼ漬け) ワタリ減塩つぼ漬け 10g	■ワタリ減塩つぼ漬け 10g	■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個	
■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■ヨーグルト(ユキ) 1個				

Table with 7 columns: DM16常, DM16軟, DM18.6軟, DM18.6常, CKD④基1常, CKD④基2常, 透析食. Rows include breakfast (朝食), lunch (昼食), and dinner (夕食) menus with detailed food items and quantities.

<b>低残渣1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(もやし)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
豆麩	適量
■卵焼き	
冷凍厚焼き卵	1/11本
減塩しょうゆ	3g
冷凍大根おろし	40g
→	
■えびみそ(Ca強化)	1個
→	
オクラと長芋の和風あえ	15g
■ヤクルト400	
ヤクルト400	1本
<b>昼食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
■うどん汁	
塩分ゼロ乾麺 うどん	15g
白ねぎ	5g
めんつゆ(ストレート)	10g
■豆腐のかにあんかけ	
木綿豆腐	100g
薄力粉(1等)	3g
サラダ油	1g
かにほくし身	20g
たまねぎ	20g
出汁	60g
清酒(普通酒)	3g
みりん(本みりん)	2g
こいくちしょうゆ	4g
食塩	適量
片栗粉	2g
しょうが	2g
キヌサヤ(冷)	5g
花人参	5g
■ほうれん草と錦糸卵のお浸し	
キャベツ	50g
鶏卵(全卵生)	10g
清酒(普通酒)	適量
食塩	適量
サラダ油	適量
めんつゆ(5倍濃厚、低ミソ)	適量
こいくちしょうゆ	2g
■フルーツポンチ	
ぶどう(缶詰)	12g
温州みかん(缶詰果肉)	20g
キウイフルーツ 緑肉種	5g
りんご(缶詰)	20g
レモン果汁 ｽｯｯ	1g
<b>夕食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■かれのい梅おろしかけ	
黄金カレイ(大冷) 60g	1切
食塩	適量
こしょう(白)	適量
薄力粉(1等)	2g
サラダ油	1g
梅びしお	5g
冷凍大根おろし	25g
こいくちしょうゆ	1g
■お浸し	
はくさい	50g
花巻	適量
こいくちしょうゆ	3g
■ヨーグルト(ユキ)	
ヨーグルト(ユキ)	1個
■ゆず味噌	
ゆずみそ(個)	1個

常1.	常2.	給食付	職員.Dr	塩分6常1	塩分6常2	
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(大根) 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 葉だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 葉だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 葉だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 葉だいこん(冷凍) 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 大根 20g 葉だいこん(冷凍) 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 葉だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 葉だいこん(冷凍) 4g
■ソテー 冷凍いんげんカット ウインナーソーセージ たまねぎ 人参(冷)千切りIQF サラダ油 食塩 こしょう(白) こいくちしょうゆ	■ソテー 冷凍いんげんカット ウインナーソーセージ たまねぎ 人参(冷)千切りIQF サラダ油 食塩 こしょう(白) こいくちしょうゆ	■ソテー 冷凍いんげんカット ウインナーソーセージ たまねぎ 人参(冷)千切りIQF サラダ油 食塩 こしょう(白) こいくちしょうゆ	■冷凍いんげんカット ウインナーソーセージ たまねぎ 人参(冷)千切りIQF サラダ油 食塩 こしょう(白) こいくちしょうゆ	■冷凍いんげんカット ウインナーソーセージ たまねぎ 人参(冷)千切りIQF サラダ油 食塩 こしょう(白) こいくちしょうゆ	■冷凍いんげんカット ウインナーソーセージ たまねぎ 人参(冷)千切りIQF サラダ油 食塩 こしょう(白) こいくちしょうゆ	■冷凍いんげんカット ウインナーソーセージ たまねぎ 人参(冷)千切りIQF サラダ油 食塩 こしょう(白) こいくちしょうゆ
■ゆかり和え キャベツ ゆかり	■キャベツ ゆかり	■キャベツ ゆかり	■キャベツ ゆかり	■キャベツ ゆかり	■キャベツ ゆかり	■キャベツ ゆかり
■鮭フレーク 鮭フレーク	■鮭フレーク	■鮭フレーク	■鮭フレーク	■鮭フレーク	■鮭フレーク	■鮭フレーク
■牛乳 牛乳(200ml)	■牛乳(200ml)	■牛乳(200ml)	■牛乳(200ml)	■牛乳(200ml)	■牛乳(200ml)	■牛乳(200ml)
<b>昼食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■はんぺんのかにフライ はんぺん(冷) 60g カニカマ(香り箱) 木綿豆腐 鶏卵(全卵生) 片栗粉 薄力粉(1等) 鶏卵(全卵生) パン粉(乾燥) サラダ油 トマトケチャップ 中濃ソース プロッコリー(冷凍) 人参(冷)千切りIQF	■はんぺん(冷) 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 2g パン粉(乾燥) 5g サラダ油 10g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷) 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 2g パン粉(乾燥) 5g サラダ油 10g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷) 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 2g パン粉(乾燥) 5g サラダ油 10g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷) 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 1g 鶏卵(全卵生) 1g パン粉(乾燥) 3g サラダ油 6g トマトケチャップ 2g 中濃ソース 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷) 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 2g 薄力粉(1等) 1g 鶏卵(全卵生) 1g パン粉(乾燥) 3g サラダ油 6g トマトケチャップ 2g 中濃ソース 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷) 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 2g パン粉(乾燥) 5g サラダ油 10g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g
■磯和え 春菊(冷凍) 人参(冷)千切りIQF きざみり 出汁 こいくちしょうゆ	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみり 1g 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみり 1g 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみり 1g 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみり 1g 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみり 1g 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみり 1g 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g
■なめこ木耳の酢の物 ゆず風味なめこ	■ゆず風味なめこ	■ゆず風味なめこ	■ゆず風味なめこ	■ゆず風味なめこ	■ゆず風味なめこ	■ゆず風味なめこ
■大豆みそ 大豆みそ450まごころ惣菜	■大豆みそ450まごころ惣菜	■大豆みそ450まごころ惣菜	■大豆みそ450まごころ惣菜	■大豆みそ450まごころ惣菜	■大豆みそ450まごころ惣菜	■大豆みそ450まごころ惣菜
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(とろろ昆布) 甘みそ かつお一番 カットとろろ 白ねぎ	■甘みそ 7g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 7g	■甘みそ 7g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 5g
■煮魚 ほっけ(切身) 60g 清酒(普通酒) こいくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) しょうが 花人参	■ほっけ(切身) 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身) 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身) 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身) 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身) 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身) 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g
■じゃが芋のカレー風味 じゃがいも(生) 鶏ひき肉 たまねぎ 人参(皮つき生) サラダ油 上白糖 トマトケチャップ 中濃ソース カレー粉 清酒(普通酒) こいくちしょうゆ グリーンピース(冷凍)	■厚揚げの五目あんかけ 厚揚げの五目あんかけ	■じゃが芋のカレー風味 じゃがいも(生) 鶏ひき肉 たまねぎ 人参(皮つき生) サラダ油 上白糖 トマトケチャップ 中濃ソース カレー粉 清酒(普通酒) こいくちしょうゆ グリーンピース(冷凍)	■じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 1g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g	■じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 1g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g	■じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 1g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g	■じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 1g トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g
■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉)	■三陸産わかめと胡瓜酢	■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉)	■温州みかん(缶詰果肉)	■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉)	■三陸産わかめと胡瓜酢	■三陸産わかめと胡瓜酢
■ワカメと胡瓜の酢の物 三陸産わかめと胡瓜酢	■三陸産わかめと胡瓜酢	■ワカメと胡瓜の酢の物 温州みかん(缶詰果肉)	■温州みかん(缶詰果肉)	■ワカメと胡瓜の酢の物 三陸産わかめと胡瓜酢	■三陸産わかめと胡瓜酢	■三陸産わかめと胡瓜酢

軟1.	軟2.	塩分6軟1	塩分6軟2	ミキサー1	
<b>朝食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(大根) 甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 菜だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 菜だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 菜だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 菜だいこん(冷凍) 4g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 大根 15g 菜だいこん(冷凍) 4g	
■ソテー 冷凍いんげんカット 20g ウインナーソーセージ 15g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 2g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■チリ豆腐 65g	■ソテー 冷凍いんげんカット 20g ウインナーソーセージ 15g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g サラダ油 2g 食塩 適量 こしょう(白) 適量 こいくちしょうゆ 1g	■冷)カレー風味ソテー 50g		
■ゆかり和え キャベツ 40g ゆかり 適量	■キャベツ 40g ゆかり 適量	■キャベツ 40g ゆかり 適量	■キャベツ 40g ゆかり 適量	■キャベツ 40g ゆかり 適量	
■蛙フレーク 蛙フレーク 10g	■蛙フレーク 10g	■蛙フレーク 10g	■蛙フレーク 10g	■蛙フレーク 10g	
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	
<b>昼食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■はんぺんのかにフライ煮 はんぺん(冷)60g 40g カニカマ(香り箱) 9g 木綿豆腐 10g 鶏卵(全卵生) 3g 片栗粉 2g 薄力粉(1等) 1g 鶏卵(全卵生) 1g パン粉(乾燥) 3g サラダ油 6g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 適量 プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷)60g 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 2g パン粉(乾燥) 5g サラダ油 10g こいくちしょうゆ 2g 上白糖 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷)60g 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 2g パン粉(乾燥) 5g サラダ油 10g こいくちしょうゆ 2g 上白糖 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷)60g 40g カニカマ(香り箱) 9g 木綿豆腐 10g 鶏卵(全卵生) 3g 片栗粉 2g 薄力粉(1等) 1g 鶏卵(全卵生) 1g パン粉(乾燥) 3g サラダ油 6g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 適量 プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	■はんぺん(冷)60g 60g カニカマ(香り箱) 13g 木綿豆腐 15g 鶏卵(全卵生) 5g 片栗粉 3g 薄力粉(1等) 2g 鶏卵(全卵生) 2g パン粉(乾燥) 5g サラダ油 10g こいくちしょうゆ 2g 上白糖 1g プロッコリー(冷凍) 20g 人参(冷)千切りIQF 10g	
■和え 春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみどり 適量 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみどり 適量 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみどり 適量 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみどり 適量 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	■春菊(冷凍) 50g 人参(冷)千切りIQF 10g きざみどり 適量 出汁 3g こいくちしょうゆ 3g	
■漬物(ワタ)減塩しぼ漬 ワタ(ワタ)減塩赤しぼ漬 10g	■ワタ(ワタ)減塩赤しぼ漬 10g	■ワタ(ワタ)減塩赤しぼ漬 10g	■ワタ(ワタ)減塩赤しぼ漬 10g	■ワタ(ワタ)減塩赤しぼ漬 10g	
■大豆みそ 大豆みそ450まごころ惣菜 15g	■大豆みそ450まごころ惣菜 15g	■大豆みそ450まごころ惣菜 15g	■大豆みそ450まごころ惣菜 15g	■大豆みそ450まごころ惣菜 15g	
<b>夕食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■アイディッシュ まるやか食専科 あじ 1個	
■味噌汁(とろろ昆布) 甘みそ 7g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g カットとろろ 1枚 白ねぎ 5g	■ほっけ(切身)60g 60g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身)60g 140g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身)60g 140g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	
■煮魚 ほっけ(切身)60g 1枚 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■ほっけ(切身)60g 1枚 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 2g 花人参 5g	■じゃが芋のカレー風味 じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 適量 トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 適量 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g	■じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 適量 トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 適量 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g	■じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 適量 トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 適量 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g	
■じゃが芋のカレー風味 じゃがいも(生) 60g 鶏ひき肉 15g たまねぎ 15g 人参(皮つき生) 5g サラダ油 1g 上白糖 適量 トマトケチャップ 3g 中濃ソース 3g カレー粉 適量 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 2g グリーンピース(冷凍) 3g	■厚揚げの五目あんかけ 厚揚げの五目あんかけ 50g	■ワカメと胡瓜の酢の物 三陸産わかめと胡瓜酢 35g	■三陸産わかめと胡瓜酢 35g	■三陸産わかめと胡瓜酢 35g	
■ワカメと胡瓜の酢の物 三陸産わかめと胡瓜酢 35g	■三陸産わかめと胡瓜酢 35g	■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g	
■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 30g	■温州みかん(缶詰果肉) 30g				





<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(大根)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
大根	15g
葉だいこん(冷凍)	4g
■豆腐の煮物	100g
木綿豆腐	5g
白ねぎ	2g
上白糖	5g
こいくちしょうゆ	2g
清酒(普通酒)	2g
みりん(本みりん)	2g
■—————>	
キャベツ	40g
ゆかり	適量
■—————>	
蛙フレーク	10g
■牛乳	1本
牛乳(200ml)	
<b>昼食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
■はんぺんと大根の薄蒸煮	70g
大根	20g
はんぺん(冷) 60g	5g
花人参	50g
だし	2g
清酒(普通酒)	4g
こいくちしょうゆ	2g
みりん(本みりん)	1g
上白糖	1g
片栗粉	5g
キヌサヤ(冷)	
■—————>	
はくさい	10g
人参(冷)千切り1QF	3g
出汁	3g
こいくちしょうゆ	
■ゆず味噌	1個
ゆずみそ(個)	
■プリン(ユキ)	1個
プリン(冷) 60g	
<b>夕食</b>	
■全粥 精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■煮魚	1切
ほっけ(切身) 60g	2g
清酒(普通酒)	5g
こいくちしょうゆ	2g
上白糖	2g
みりん(本みりん)	2g
しょうが	5g
花人参	
■じゃが芋のそぼろ煮	60g
じゃがいも(生)	15g
鶏ひき肉	1g
サラダ油	2g
上白糖	4g
こいくちしょうゆ	1g
清酒(普通酒)	1g
みりん(本みりん)	5g
キヌサヤ(冷)	
■—————>	
三陸産わかめと胡瓜酢	35g
■—————>	
温州みかん(缶詰果肉)	30g



軟1.	軟2.	塩分6軟1	塩分6軟2	ミキサー1	
<b>朝食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(豆腐) 甘みそ 7g かつお一番 1g 木綿豆腐 20g キヌサヤ(冷) 8g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 木綿豆腐 20g キヌサヤ(冷) 8g	■甘みそ 8g かつお一番 4g 木綿豆腐 25g キヌサヤ(冷) 10g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 木綿豆腐 20g キヌサヤ(冷) 8g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 木綿豆腐 20g キヌサヤ(冷) 8g	
■スクランブルエッグ スクランブルエッグ 40g ミックスベジタブル 10g	■スクランブルエッグ 40g ミックスベジタブル 10g	■スクランブルエッグ 40g ミックスベジタブル 10g	■スクランブルエッグ 40g ミックスベジタブル 10g	■スクランブルエッグ 40g ミックスベジタブル 10g	
■ほうれん草のポン酢和え ほうれん草(冷凍) 40g しらす干し 3g 人参(皮つき生) 5g ポン酢 2g こいくちしょうゆ 3g	■ほうれん草(冷凍) 40g しらす干し 3g 人参(皮つき生) 5g ポン酢 2g こいくちしょうゆ 3g	■ほうれん草(冷凍) 40g しらす干し 3g 人参(皮つき生) 5g ポン酢 2g こいくちしょうゆ 3g	■ほうれん草(冷凍) 40g しらす干し 3g 人参(皮つき生) 5g ポン酢 2g こいくちしょうゆ 3g	■ほうれん草(冷凍) 40g しらす干し 3g 人参(皮つき生) 5g ポン酢 2g こいくちしょうゆ 3g	
■まぐろの漬炊き まぐろの旨煮 10g	■まぐろの旨煮 10g	■まぐろの旨煮 10g	■まぐろの旨煮 10g	■まぐろの旨煮 10g	
■豆乳 まめびよ(N'ナ味) 1本	■まめびよ(N'ナ味) 1本	■まめびよ(N'ナ味) 1本	■まめびよ(N'ナ味) 1本	■まめびよ(N'ナ味) 1本	
<b>昼食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■アイディッシュ まるやか食専科 カレイ 1個
■ムニエル 賞金カレー(大冷) 60g 食塩 1切 こしょう(混合) 4g 薄力粉(I等) 1g サラダ油 1g 有塩バター 1g スナップえんどう(冷) 20g *イ林*7H-FS 40g 塩こしょう 適量	■賞金カレー(大冷) 60g 食塩 1切 こしょう(混合) 4g 薄力粉(I等) 4g サラダ油 1g 有塩バター 1g スナップえんどう(冷) 20g *イ林*7H-FS 40g 塩こしょう 適量	■賞金カレー(大冷) 60g 食塩 1切 こしょう(混合) 4g 薄力粉(I等) 4g サラダ油 1g 有塩バター 1g スナップえんどう(冷) 20g *イ林*7H-FS 40g 塩こしょう 適量	■賞金カレー(大冷) 60g 食塩 1切 こしょう(混合) 4g 薄力粉(I等) 4g サラダ油 1g 有塩バター 1g スナップえんどう(冷) 20g *イ林*7H-FS 40g 塩こしょう 適量	■賞金カレー(大冷) 60g 食塩 1切 こしょう(混合) 4g 薄力粉(I等) 4g サラダ油 1g 有塩バター 1g スナップえんどう(冷) 20g *イ林*7H-FS 40g 塩こしょう 適量	
■ビーフン炒め ビーフ炒め 60g	■ビーフ炒め 60g	■ビーフ炒め 60g	■ビーフ炒め 60g	■ビーフ炒め 60g	
■畑の肉 畑の肉 15g	■畑の肉 15g	■畑の肉 15g	■畑の肉 15g	■畑の肉 15g	
■果物缶(リンゴ) りんご(缶詰) 40g	■りんご(缶詰) 40g	■りんご(缶詰) 40g	■りんご(缶詰) 40g	■りんご(缶詰) 40g	
<b>夕食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■全粥 精白米(うるち米) 70g	■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(鮎) 甘みそ 7g かつお一番 1g 花ふ 1g 白ねぎ 7g	■味噌汁(卵) 甘みそ 7g かつお一番 1g 鶏卵(全卵生) 12g 菜だいこん(冷凍) 4g	■つくね焼き煮 鶏ひき肉 7g パン粉(乾燥) 1g 出汁 1g 白ねぎ 5g 鶏卵(全卵生) 5g しょうが 2g こいくちしょうゆ 1g 清酒(普通酒) 1g サラダ油 1g さととも(冷凍) 20g 花人参 5g キヌサヤ(冷) 5g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g	■味噌汁(卵) 甘みそ 7g かつお一番 3g 鶏卵(全卵生) 3g 菜だいこん(冷凍) 5g しょうが 2g こいくちしょうゆ 1g 清酒(普通酒) 1g サラダ油 1g さととも(冷凍) 20g 花人参 5g キヌサヤ(冷) 5g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g	■味噌汁(卵) 甘みそ 7g かつお一番 1g 鶏卵(全卵生) 15g 菜だいこん(冷凍) 5g	
■つくね焼き煮 鶏ひき肉 40g パン粉(乾燥) 3g 出汁 3g 白ねぎ 5g 鶏卵(全卵生) 5g しょうが 2g こいくちしょうゆ 1g 清酒(普通酒) 1g サラダ油 1g さととも(冷凍) 20g 花人参 5g キヌサヤ(冷) 5g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g こいくちしょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g	■鶏の黒酢炒め ビーマン 12g 鶏肉の黒酢炒め 120g	■酢味噌和え きゅうり 40g カニカマ(香り箱) 10g たまねぎ 20g 鮎物酢 3g 甘みそ 6g 上白糖 2g	■つくね焼き煮 鶏ひき肉 40g パン粉(乾燥) 10g 出汁 20g 白ねぎ 3g 鶏卵(全卵生) 6g しょうが 2g こいくちしょうゆ 1g 清酒(普通酒) 2g サラダ油 2g さととも(冷凍) 20g 花人参 5g キヌサヤ(冷) 5g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g こいくちしょうゆ 5g みりん(本みりん) 2g		
■酢味噌和え きゅうり 40g カニカマ(香り箱) 10g たまねぎ 20g 鮎物酢 3g 甘みそ 6g 上白糖 2g	■大根とはんぺん煮物 出汁 5g はんぺんと野菜の田舎煮 50g	■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 60g	■酢味噌和え きゅうり 40g カニカマ(香り箱) 10g たまねぎ 20g 鮎物酢 3g 甘みそ 6g 上白糖 2g	■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 60g	
■果物缶(もも) もも 白肉種(缶詰果肉) 60g	■EPAの胡麻和え EPAの胡麻和え 20g				

Table with 7 columns: DM16常, DM16軟, DM18.6軟, DM18.6常, CKD④基1常, CKD④基2常, 透析食. Rows include meals like 朝食 (Breakfast), 昼食 (Lunch), and 夕食 (Dinner) with detailed food items and quantities.

低残渣 1	
<b>朝食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(豆腐)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
木綿豆腐	20g
キヌサヤ(冷)	8g
■スクランブルエッグ	
スクランブルエッグ	40g
ミックスベジタブル	10g
■ほうれん草のボン酢和え	
ほうれん草(冷凍)	40g
しらす干し	3g
人参(皮つき生)	5g
ボン酢	2g
こいくちしょうゆ	3g
→	
まぐろの旨煮	10g
■牛乳	
牛乳(200ml)	1本
<b>昼食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
→	
賞金カレイ(大冷) 50g	1切
食塩	適量
こしょう(混合)	適量
薄力粉(1等)	4g
サラダ油	1g
有塩バター	1g
スナップえんどう(冷)	10g
★イタチナフS	20g
塩こしょう	適量
→	
ピーフ炒め	60g
■果物(りんご)	
りんご(皮むき生)	50g
→	
納みそ(個)	1個
<b>夕食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
→	
鶏ひき肉	40g
パン粉(乾燥)	3g
出汁	3g
白ねぎ	5g
鶏卵(全卵生)	5g
しょうが	2g
こいくちしょうゆ	1g
清酒(普通酒)	1g
サラダ油	1g
花人参	5g
キヌサヤ(冷)	5g
上白糖	1g
清酒(普通酒)	1g
こいくちしょうゆ	4g
みりん(本みりん)	2g
■錦糸白菜	
ほうさい	50g
人参(皮つき生)	5g
鶏卵(全卵生)	10g
サラダ油	1g
花葱	適量
こいくちしょうゆ	3g
■減塩海苔佃煮	
減塩のり佃煮	1個
■ヨーグルト(ユキ)	
ヨーグルト(ユキ)	1個

常1.	常2.	給食付	職員、Dr	塩分6常1	塩分6常2
<b>朝食</b>					
<b>ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>味噌汁(じゃがいも)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g ㊦イ林*ｱｲﾊｰﾌｽ 25g 白ねぎ 5g <b>おかか和え</b> はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 3g こいくちしょうゆ 適量 <b>ほうれん草の白和え</b> ほうれん草の白和え 20g <b>ふりかけ</b> のりたまごふりかけCaMg 1個 <b>牛乳</b> 牛乳(200ml) 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 70g <b>味噌汁(はくさい)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 20g 白ねぎ 5g <b>ラタトゥイユ</b> イワ野菜のﾄﾁﾞ煮 50g <b>ほうれん草の白和え</b> ほうれん草の白和え 20g <b>のりたまごふりかけCaMg</b> のりたまごふりかけCaMg 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 牛乳(200ml) 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 90g <b>味噌汁(じゃがいも)</b> 甘みそ 8g かつお一番 1g ㊦イ林*ｱｲﾊｰﾌｽ 30g 白ねぎ 7g <b>おかか和え</b> はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 3g こいくちしょうゆ 適量 <b>ほうれん草の白和え</b> ほうれん草の白和え 20g <b>のりたまごふりかけCaMg</b> のりたまごふりかけCaMg 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 牛乳(200ml) 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 90g <b>味噌汁(じゃがいも)</b> 甘みそ 8g かつお一番 1g ㊦イ林*ｱｲﾊｰﾌｽ 30g 白ねぎ 7g <b>はくさい</b> はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 3g こいくちしょうゆ 適量 <b>ほうれん草の白和え</b> ほうれん草の白和え 20g <b>のりたまごふりかけCaMg</b> のりたまごふりかけCaMg 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 牛乳(200ml) 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 55g <b>味噌汁(じゃがいも)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g ㊦イ林*ｱｲﾊｰﾌｽ 25g 白ねぎ 5g <b>はくさい</b> はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 3g こいくちしょうゆ 適量 <b>ほうれん草の白和え</b> ほうれん草の白和え 20g <b>のりたまごふりかけCaMg</b> のりたまごふりかけCaMg 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 牛乳(200ml) 1本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 70g <b>味噌汁(じゃがいも)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g ㊦イ林*ｱｲﾊｰﾌｽ 25g 白ねぎ 5g <b>はくさい</b> はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 3g こいくちしょうゆ 適量 <b>ほうれん草の白和え</b> ほうれん草の白和え 20g <b>のりたまごふりかけCaMg</b> のりたまごふりかけCaMg 1個 <b>牛乳(200ml)</b> 牛乳(200ml) 1本
<b>昼食</b>					
<b>ゆかりごはん</b> 精白米(うるち米) 55g ゆかり 1g <b>肉豆腐</b> 木綿豆腐 100g 豚ロース(ﾀｯﾌﾟ用) 40g 白ねぎ 30g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g サラダ油 2g しょうが 3g こいくちしょうゆ 8g みりん(本みりん) 5g 上白糖 3g 出汁 50g 冷凍いんげんカット 10g 花入参 5g <b>長芋の納豆和え</b> 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g めんつゆ(5倍濃厚、ﾋﾞｼﾞｯｼ) 適量 からし(粉) 適量 <b>バナナ</b> バナナ(本) 1/2本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 70g <b>ゆかり</b> ゆかり 1g <b>木綿豆腐</b> 木綿豆腐 100g 豚ロース(ﾀｯﾌﾟ用) 40g 白ねぎ 30g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g サラダ油 2g しょうが 3g こいくちしょうゆ 8g みりん(本みりん) 5g 上白糖 3g 出汁 50g 冷凍いんげんカット 10g 花入参 5g <b>冷凍とろろ</b> 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g めんつゆ(5倍濃厚、ﾋﾞｼﾞｯｼ) 適量 からし(粉) 適量 <b>バナナ(本)</b> バナナ(本) 1/2本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 90g <b>ゆかり</b> ゆかり 1g <b>木綿豆腐</b> 木綿豆腐 100g 豚ロース(ﾀｯﾌﾟ用) 40g 白ねぎ 30g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g サラダ油 2g しょうが 3g こいくちしょうゆ 8g みりん(本みりん) 5g 上白糖 3g 出汁 50g 冷凍いんげんカット 10g 花入参 5g <b>冷凍とろろ</b> 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g めんつゆ(5倍濃厚、ﾋﾞｼﾞｯｼ) 適量 からし(粉) 適量 <b>バナナ(本)</b> バナナ(本) 1/2本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 90g <b>ゆかり</b> ゆかり 1g <b>木綿豆腐</b> 木綿豆腐 100g 豚ロース(ﾀｯﾌﾟ用) 40g 白ねぎ 30g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g サラダ油 2g しょうが 3g こいくちしょうゆ 8g みりん(本みりん) 5g 上白糖 3g 出汁 50g 冷凍いんげんカット 10g 花入参 5g <b>冷凍とろろ</b> 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g めんつゆ(5倍濃厚、ﾋﾞｼﾞｯｼ) 適量 からし(粉) 適量 <b>バナナ(本)</b> バナナ(本) 1/2本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 55g <b>ゆかり</b> ゆかり 1g <b>木綿豆腐</b> 木綿豆腐 100g 豚ロース(ﾀｯﾌﾟ用) 40g 白ねぎ 30g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g サラダ油 2g しょうが 3g こいくちしょうゆ 8g みりん(本みりん) 5g 上白糖 3g 出汁 50g 冷凍いんげんカット 10g 花入参 5g <b>冷凍とろろ</b> 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g めんつゆ(5倍濃厚、ﾋﾞｼﾞｯｼ) 適量 からし(粉) 適量 <b>バナナ(本)</b> バナナ(本) 1/2本	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 70g <b>ゆかり</b> ゆかり 1g <b>木綿豆腐</b> 木綿豆腐 100g 豚ロース(ﾀｯﾌﾟ用) 40g 白ねぎ 30g 生しいたけ 菌床栽培(生) 10g サラダ油 2g しょうが 3g こいくちしょうゆ 8g みりん(本みりん) 5g 上白糖 3g 出汁 50g 冷凍いんげんカット 10g 花入参 5g <b>冷凍とろろ</b> 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g めんつゆ(5倍濃厚、ﾋﾞｼﾞｯｼ) 適量 からし(粉) 適量 <b>バナナ(本)</b> バナナ(本) 1/2本
<b>夕食</b>					
<b>ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>味噌汁(ふき)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g ふき(ゆで) 15g 油揚げ(生) 3g <b>焼き魚(ﾀﾞﾝ)</b> ざば切身60g 1切 食塩 適量 ビーマン 10g サラダ油 1g 減塩しょうゆ 適量 塩こしょう 30g 冷凍大根おろし 適量 こいくちしょうゆ 2g <b>春雨の中薬風酔の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風和え 15g	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 70g <b>味噌汁(ふき)</b> 甘みそ 3g かつお一番 1g ふき(ゆで) 1g みりん(本みりん) 適量 食塩 適量 <b>ぶり大根</b> 冷)ぶり大根 120g キヌサヤ(冷) 5g <b>焼き魚(ﾀﾞﾝ)</b> ざば切身60g 1切 食塩 適量 ビーマン 10g サラダ油 1g 減塩しょうゆ 適量 塩こしょう 30g 冷凍大根おろし 適量 こいくちしょうゆ 2g <b>春雨の中薬風酔の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風和え 15g	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 90g <b>味噌汁(ふき)</b> 甘みそ 8g かつお一番 1g ふき(ゆで) 20g 油揚げ(生) 5g <b>焼き魚(ﾀﾞﾝ)</b> ざば切身60g 1切 食塩 適量 ビーマン 10g サラダ油 1g 減塩しょうゆ 適量 塩こしょう 30g 冷凍大根おろし 適量 こいくちしょうゆ 2g <b>春雨の中薬風酔の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風和え 15g	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 90g <b>味噌汁(ふき)</b> 甘みそ 8g かつお一番 1g ふき(ゆで) 20g 油揚げ(生) 5g <b>焼き魚(ﾀﾞﾝ)</b> ざば切身60g 1切 食塩 適量 ビーマン 10g サラダ油 1g 減塩しょうゆ 適量 塩こしょう 30g 冷凍大根おろし 適量 こいくちしょうゆ 2g <b>春雨の中薬風酔の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>オクラと長芋の和風和え</b> オクラと長芋の和風和え 15g	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 55g <b>味噌汁(ふき)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g ふき(ゆで) 15g 油揚げ(生) 3g <b>焼き魚(ﾀﾞﾝ)</b> ざば切身60g 1切 食塩 適量 ビーマン 10g サラダ油 1g 減塩しょうゆ 適量 塩こしょう 30g 冷凍大根おろし 適量 こいくちしょうゆ 2g <b>春雨の中薬風酔の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風和え 15g	<b>精白米(うるち米)</b> 精白米(うるち米) 70g <b>味噌汁(ふき)</b> 甘みそ 3g かつお一番 1g ふき(ゆで) 1g みりん(本みりん) 適量 食塩 適量 <b>ぶり大根</b> 冷)ぶり大根 120g キヌサヤ(冷) 5g <b>焼き魚(ﾀﾞﾝ)</b> ざば切身60g 1切 食塩 適量 ビーマン 10g サラダ油 1g 減塩しょうゆ 適量 塩こしょう 30g 冷凍大根おろし 適量 こいくちしょうゆ 2g <b>春雨の中薬風酔の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風和え 15g

軟1.	軟2.	塩分6軟1	塩分6軟2	ミキサー1
<b>朝食</b>				
<b>■全粥</b> 精白米(うるち米) 55g <b>■味噌汁(じゃがいも)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g だし(特) 25g 白ねぎ 5g <b>■おかか和え</b> はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 3g <b>■ほうれん草の白和え</b> ほうれん草の白和え 20g <b>■ふりかけ</b> のりたまごふりかけCaMg 1個 <b>■牛乳</b> 牛乳(200ml) 1本	精白米(うるち米) 70g 甘みそ 8g かつお一番 1g だし(特) 30g 白ねぎ 7g はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フレークB 15g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 3g ほうれん草の白和え 20g のりたまごふりかけCaMg 1個 牛乳(200ml) 1本	精白米(うるち米) 55g <b>■ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>■味噌汁(はくさい)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 25g 白ねぎ 5g <b>■ポトフ</b> 冷) ソーゼのポトフ風 50g ほうれん草の白和え 20g のりたまごふりかけCaMg 1個 牛乳(200ml) 1本		
<b>昼食</b>				
<b>■全粥</b> 精白米(うるち米) 55g <b>■豆腐のあんかけ</b> 木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切りIQF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 七味唐辛子 適量 グリンピース(冷凍) 4g <b>■長芋の納豆和え</b> 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g からし(粉) 適量 <b>■バナナ</b> バナナ(本) 1/2本	精白米(うるち米) 70g 木綿豆腐 100g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 1g 豚ひき肉(生) 20g サラダ油 1g 人参(冷)千切りIQF 7g たまねぎ 10g 片栗粉 2g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 2g 清酒(普通酒) 2g 七味唐辛子 適量 グリンピース(冷凍) 4g 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g からし(粉) 適量 バナナ(本) 1/2本	精白米(うるち米) 55g <b>■ご飯</b> 精白米(うるち米) 55g <b>■味噌汁(ねぎ・花ふ)</b> 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切りIQF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 七味唐辛子 適量 グリンピース(冷凍) 4g 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g からし(粉) 適量 バナナ(本) 1/2本		
<b>夕食</b>				
<b>■全粥</b> 精白米(うるち米) 55g <b>■味噌汁(絹サヤ)</b> 甘みそ 7g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 8g 人参(冷)千切りIQF 4g <b>■サバの煮付け</b> さば切身60g 1切 花人參 5g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 1g <b>■春雨の中華風酢の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>■オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風あえ 15g	精白米(うるち米) 70g 甘みそ 8g かつお一番 1g キヌサヤ(冷) 10g 人参(冷)千切りIQF 5g さば切身60g 1切 花人參 5g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 1g きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 オクラと長芋の和風あえ 15g	精白米(うるち米) 55g <b>■サバの煮付け</b> さば切身60g 1切 花人參 5g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 1g <b>■春雨の中華風酢の物</b> きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 <b>■別皿</b> ヨーグルト(ユキ) 1個 <b>■マーボー春雨</b> 冷) マーボー春雨 50g <b>■ヨーグルト(ユキ)</b> ヨーグルト(ユキ) 1個 <b>■オクラの和風和え</b> オクラと長芋の和風あえ 15g		

DM16常	DM16軟	DM18.6軟	DM18.6常	CKD④基1常	CKD④基2常	透析食
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■全粥 精白米(うるち米) 50g	■精白米(うるち米) 50g	■ご飯 精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 64g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(じゃがいも) 甘みそ 1g かつお一番 1g ＃＃＃＃＃＃ 25g 白ねぎ 5g	■味噌汁(はくさい) 甘みそ 7g かつお一番 1g ＃＃＃＃＃＃ 25g 白ねぎ 5g	■味噌汁(はくさい) 甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 15g 白ねぎ 5g	■味噌汁(じゃがいも) 甘みそ 7g かつお一番 1g ＃＃＃＃＃＃ 20g 白ねぎ 5g	■ブレンオムレツ ブレンオムレツ 1個 トマトケチャップ 5g プロッコリー(冷凍) 20g	■ブレンオムレツ ブレンオムレツ 1個 トマトケチャップ 5g プロッコリー(冷凍) 20g	■ブレンオムレツ ブレンオムレツ 1個 トマトケチャップ 5g プロッコリー(冷凍) 20g
■おかか和え はくさい 10g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フ레이크B 15g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 3g	■はくさい はくさい 65g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フ레이크B 15g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 3g	■ポトフ 冷)ソージのポトフ 50g	■おかか和え はくさい 10g 冷凍オクラ(キザミ) 10g ホタテ貝フ레이크B 15g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 3g	■ポトフ 冷)ソージのポトフ 50g	■おかか和え はくさい 10g 冷凍オクラ(キザミ) 10g 花糠 適量 こいくちしょうゆ 3g	■ポトフ 冷)ソージのポトフ 50g
■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g	■ほうれん草の白和え ほうれん草の白和え 20g
■ふりかけ のりたまごふりかけCaMg 1個	■のりたまごふりかけCaMg 1個	■のりたまごふりかけCaMg 1個	■のりたまごふりかけCaMg 1個	■のりたまごふりかけCaMg 1個	■のりたまごふりかけCaMg 1個	■のりたまごふりかけCaMg 1個
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■ゼリー(腎臓) 粉給ゼリー りんご 1個	■粉給ゼリー りんご 1個
<b>昼食</b>						
■ゆかりごはん 精白米(うるち米) 55g ゆかり 1g	■全粥 精白米(うるち米) 50g ゆかり 1g	■精白米(うるち米) 50g	■ゆかりごはん 精白米(うるち米) 64g ゆかり 1g	■精白米(うるち米) 64g ゆかり 1g	■精白米(うるち米) 55g ゆかり 1g	■精白米(うるち米) 70g ゆかり 1g
■豆腐のあんかけ 木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切り1QF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 七味唐辛子 適量 グリーンピース(冷凍) 4g	■木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切り1QF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 七味唐辛子 適量 グリーンピース(冷凍) 4g	■木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切り1QF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 七味唐辛子 適量 グリーンピース(冷凍) 4g	■木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切り1QF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 七味唐辛子 適量 グリーンピース(冷凍) 4g	■木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切り1QF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 七味唐辛子 適量 グリーンピース(冷凍) 4g	■揚げ豆腐のご添え 木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 人参(冷)千切り1QF 5g たまねぎ 8g 片栗粉 1g こいくちしょうゆ 4g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 1g 片栗粉 1g 七味唐辛子 適量	■木綿豆腐 80g 薄力粉(1等) 2g サラダ油 適量 豚ひき肉(生) 15g サラダ油 適量 えのきたけ(生) 10g グリーンピース(冷凍) 4g 白ねぎ 5g ごま油 1g こいくちしょうゆ 5g 上白糖 1g 清酒(普通酒) 2g 片栗粉 1g 七味唐辛子 適量
■長芋の納豆和え 冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g めんつゆ(5倍濃厚、ビシメシ) 適量 からし(粉) 適量	■冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g からし(粉) 適量	■冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g からし(粉) 適量	■冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g からし(粉) 適量	■冷凍とろろ 50g きゅうり 10g 白ねぎ 5g 冷凍ひきわり納豆 玉よし 15g こいくちしょうゆ 4g からし(粉) 適量	■レモン和え キャベツ 50g きゅうり 10g レモン果汁 ｷｯｯ 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量	■キャベツ キャベツ 50g きゅうり 10g レモン果汁 ｷｯｯ 2g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 適量
■バナナ バナナ(本) 1/2本	■バナナ(本) 1/2本	■バナナ(本) 1/2本	■バナナ(本) 1/2本	■バナナ(本) 1/2本	■果物 ﾊﾞｲｯｸﾞ # (缶詰) 30g	■ﾊﾞｲｯｸﾞ # (缶詰) 30g
				■卵の花d eポテサラ ポテサラの花(サラダ風) 30g	■甘納豆 甘納豆(ﾎﾞｰﾋﾞｰ) 1A'ｯ	■卵の花d eポテサラ ポテサラの花(サラダ風) 30g
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■全粥 精白米(うるち米) 50g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 50g	■ご飯 精白米(うるち米) 64g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 64g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■焼き魚(ﾀﾞ)	■サバの煮付け	■さばと豆腐の胡麻味噌煮	■焼き魚(ﾀﾞ)	■さばと豆腐の胡麻味噌煮	■さばと豆腐の胡麻味噌煮	■さばと豆腐の胡麻味噌煮
さば切身60g 食塩 1g ピーマン 10g サラダ油 1g 塩こしょう 適量 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	さば切身60g 食塩 5g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g しょうが 1g	さばと豆腐の胡麻味噌煮 100g	さば切身60g 食塩 5g ピーマン 10g サラダ油 1g 塩こしょう 適量 冷凍大根おろし 30g こいくちしょうゆ 2g	さばと豆腐の胡麻味噌煮 100g	さばと豆腐の胡麻味噌煮 100g	さばと豆腐の胡麻味噌煮 100g
■春雨の中華風酢の物 きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 砂糖 3g ごま油 適量	■きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 砂糖 3g ごま油 適量	■マーボー春雨 冷)マーボー-春雨 50g	■春雨の中華風酢の物 きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 砂糖 3g ごま油 適量	■マーボー春雨 冷)マーボー-春雨 50g	■春雨の中華風酢の物 きゅうり 35g 普通はるさめ(乾) 6g スライスハム 10g からし(粉) 適量 こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 砂糖 3g ごま油 適量	■マーボー春雨 冷)マーボー-春雨 50g
■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■蛙フ레이크 蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 蛙フ레이크 10g	■蛙フ레이크 蛙フ레이크 10g



<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(じゃがいも)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
ポイ様 7h-FS	25g
白ねぎ	5g
■ブレンオムレツ	
ブレンオムレツ	1個
トマトケチャップ	6g
プロッコリー(冷凍)	20g
■おかか和え	
はくさい	65g
冷凍オクラ(キザミ)	10g
ホタテ貝フレークB	15g
花麩	適量
こいくちしょうゆ	3g
→	
■のりたまごふりかけCaMg	1個
■牛乳	
牛乳(200ml)	1本
<b>昼食</b>	
■全粥	
ゆかり	1g
精白米(うるち米)	55g
■豆腐のあんかけ	
木綿豆腐	80g
薄力粉(1等)	2g
サラダ油	適量
豚ひき肉(生)	15g
サラダ油	適量
グリーンピース(冷凍)	4g
人参(冷)千切り1QF	5g
たまねぎ	8g
片栗粉	1g
こいくちしょうゆ	4g
上白糖	1g
清酒(普通酒)	1g
→	
■キャベツ	50g
花麩	適量
レモン果汁 ポカ	2g
こいくちしょうゆ	3g
上白糖	適量
■別皿	
りんご(缶詰)	40g
ヨーグルト(ユキ)	1個
<b>夕食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■千草焼き	
鶏卵(全卵生)	50g
人参(冷)千切り1QF	5g
キヌサヤ(冷)	4g
上白糖	1g
食塩	適量
サラダ油	2g
しょうが	1g
こいくちしょうゆ	3g
上白糖	2g
清酒(普通酒)	2g
片栗粉	1g
■はんぺんと里芋の煮物	
はんぺん(冷)60g	40g
さといも(冷凍)	16g
花人参	5g
上白糖	1g
こいくちしょうゆ	3g
清酒(普通酒)	2g
みりん(本みりん)	1g
→	
■鮭フレーク	10g

常1.	常2.	給食付	職員.Dr	塩分6常1	塩分6常2
<b>朝食</b>					
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(ちんげん菜) 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 5g	■甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人参(冷)千切りIQF 5g
■魚肉 ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g
■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g	■菜の花と湯葉の京煮 20g
■海苔佃煮 減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個	■減塩のり佃煮 1個
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本	■牛乳(200ml) 1本
<b>昼食</b>					
■中華丼 精白米(うるち米) 55g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人参(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g	■精白米(うるち米) 70g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人参(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g	■精白米(うるち米) 90g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人参(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g	■精白米(うるち米) 90g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人参(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g	■精白米(うるち米) 55g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人参(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g	■精白米(うるち米) 70g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人参(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g
■もずくスープ たまねぎ 15g もずく(塩蔵塩抜き) 8g 人参(皮つき生) 4g 丸鶏がスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 2g 食塩 適量 ごま油 適量	■たまねぎ 15g もずく(塩蔵塩抜き) 8g 人参(皮つき生) 4g 丸鶏がスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 2g 食塩 適量 ごま油 適量	■たまねぎ 15g もずく(塩蔵塩抜き) 8g 人参(皮つき生) 4g 丸鶏がスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 2g 食塩 適量 ごま油 適量	■たまねぎ 15g もずく(塩蔵塩抜き) 8g 人参(皮つき生) 4g 丸鶏がスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 2g 食塩 適量 ごま油 適量	■たまねぎ 15g もずく(塩蔵塩抜き) 8g 人参(皮つき生) 4g 丸鶏がスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 2g 食塩 適量 ごま油 適量	■りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量
■もやし辛し和え りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 減塩しょうゆ 1g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量
■キウイゼリー キウイVC <sup>+</sup> リ-BCAA 1個	■キウイVC <sup>+</sup> リ-BCAA 1個	■キウイVC <sup>+</sup> リ-BCAA 1個	■キウイVC <sup>+</sup> リ-BCAA 1個	■キウイVC <sup>+</sup> リ-BCAA 1個	■キウイVC <sup>+</sup> リ-BCAA 1個
<b>夕食</b>					
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■味噌汁(ふのり) 甘みそ 7g かつお一番 1g ふのり(凍干し) 適量 白ねぎ 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ふのり(凍干し) 1g 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ふのり(凍干し) 1g 白ねぎ 7g	■甘みそ 8g かつお一番 1g ふのり(凍干し) 1g 白ねぎ 7g	■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g
■アジの南蛮漬 あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g
■二色浸し はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g	■はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g	■はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g	■はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g	■はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g	■はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g
■果物(みかん) みかん(個) 1個	■みかん(個) 1個	■みかん(個) 1個	■みかん(個) 1個	■みかん(個) 1個	■みかん(個) 1個

献1.	献2.	塩分6献1	塩分6献2	ミキサー1	
<b>朝食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	精白米(うるち米) 70g	精白米(うるち米) 70g	精白米(うるち米) 55g	精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(ちんげん菜) 甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人参(冷)千切りIQF 1g	甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人参(冷)千切りIQF 1g	甘みそ 8g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 15g 人参(冷)千切りIQF 7g	甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人参(冷)千切りIQF 5g	甘みそ 7g かつお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人参(冷)千切りIQF 5g	
■魚缶 ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g	
■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g	菜の花と湯葉の京煮 20g	菜の花と湯葉の京煮 20g	菜の花と湯葉の京煮 20g	菜の花と湯葉の京煮 20g	
■海苔佃煮 減塩のり佃煮 1個	減塩のり佃煮 1個	減塩のり佃煮 1個	減塩のり佃煮 1個	減塩のり佃煮 1個	
■牛乳 牛乳(200ml) 1本	牛乳(200ml) 1本	牛乳(200ml) 1本	牛乳(200ml) 1本	牛乳(200ml) 1本	
<b>昼食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	精白米(うるち米) 70g	精白米(うるち米) 70g	精白米(うるち米) 55g	精白米(うるち米) 70g	
■中華スープ 鶏卵(全卵生) 15g 片栗粉 1g 白ねぎ 5g 丸鶏がらスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	鶏卵(全卵生) 15g 片栗粉 1g 白ねぎ 5g 丸鶏がらスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	鶏卵(全卵生) 15g 片栗粉 1g 白ねぎ 5g 丸鶏がらスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 1g 食塩 適量 こしょう(混合) 適量	鶏卵(全卵生) 15g 片栗粉 1g 白ねぎ 5g 丸鶏がらスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 適量 しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	鶏卵(全卵生) 15g 片栗粉 1g 白ねぎ 5g 丸鶏がらスープ 詰め替 2g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 適量 しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	
■八宝菜(軟) はくさい 70g むきえび 20g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人参(皮つき生) 5g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 適量 しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	はくさい 70g むきえび 20g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人参(皮つき生) 5g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 適量 しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	はくさい 70g むきえび 20g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人参(皮つき生) 5g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 適量 しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	はくさい 70g むきえび 20g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人参(皮つき生) 5g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 適量 しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	はくさい 70g むきえび 20g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人参(皮つき生) 5g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 適量 しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	
■もやし和え物 りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量	りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量	りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 1g 出汁 40g	りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 1g 出汁 40g	りょくとうもやし 50g 人参(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g みりん(本みりん) 2g 清酒(普通酒) 1g 出汁 40g	
■キウイゼリー キウイVCE <sup>®</sup> リ-BCAA 1個	キウイVCE <sup>®</sup> リ-BCAA 1個	キウイVCE <sup>®</sup> リ-BCAA 1個	キウイVCE <sup>®</sup> リ-BCAA 1個	キウイVCE <sup>®</sup> リ-BCAA 1個	
<b>夕食</b>					
■全粥 精白米(うるち米) 55g	精白米(うるち米) 70g	精白米(うるち米) 70g	精白米(うるち米) 55g	精白米(うるち米) 70g	■アイディッシュ まるやか食専科 あじ 1個
■味噌汁(鮎) 甘みそ 7g かつお一番 1g 白ねぎ 5g うず巻きふ 1g	甘みそ 7g かつお一番 1g 白ねぎ 5g うず巻きふ 1g	あじ(骨なし切身) 60g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	あじ(骨なし切身) 60g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	あじ(骨なし切身) 60g 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 6g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 6g 穀物酢 4g 上白糖 3g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 22g	
■アジの南蛮漬 あじ(骨なし切身) 60g 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 3g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g	あじ(骨なし切身) 60g 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 6g たまねぎ 30g 人参(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 6g 穀物酢 4g 上白糖 3g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 22g	■二色漬し はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花巻 適量 こいくちしょうゆ 3g	はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花巻 適量 こいくちしょうゆ 3g	はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花巻 適量 こいくちしょうゆ 3g	
■二色漬し はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花巻 適量 こいくちしょうゆ 3g	はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花巻 適量 こいくちしょうゆ 3g	■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 40g	温州みかん(缶詰果肉) 40g	温州みかん(缶詰果肉) 40g	
■果物缶(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 40g	温州みかん(缶詰果肉) 40g				

DM16常	DM16軟	DM18.6軟	DM18.6常	CKD④基1常	CKD④基2常	透析食
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g ■味噌汁(ちんげん菜) 7g かとお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人參(冷)千切りIQF 5g ■魚缶 ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g ■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g ■海苔佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■牛乳 牛乳(200ml) 1本	■全粥 精白米(うるち米) 50g ■甘みそ かとお一番 1g チンゲンサイ(冷凍) 12g 人參(冷)千切りIQF 5g ■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g ■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g ■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本	■精白米(うるち米) 70g ■甘みそ かとお一番 1g 人參(冷)千切りIQF 15g チンゲンサイ(冷凍) 5g ■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g ■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g ■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本	■ご飯 精白米(うるち米) 64g ■甘みそ かとお一番 1g 人參(冷)千切りIQF 15g チンゲンサイ(冷凍) 5g ■ニシン煮炊き(減塩) 2切 冷凍大根おろし 30g ■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g ■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■牛乳(200ml) 1本	■精白米(うるち米) 55g ■魚缶 ニシン煮炊き(減塩) 1切 冷凍大根おろし 30g ■チンゲンサイとベーコンの チンゲンサイ(冷凍) 60g ベーコン 10g サラダ油 1g 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 3g ■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g ■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■ゼリー エネプリン(みかん味) 1個	■精白米(うるち米) 70g ■ニシン煮炊き(減塩) 1切 冷凍大根おろし 30g ■チンゲンサイ(冷凍) 60g ベーコン 10g サラダ油 1g 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 3g ■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g ■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■ゼリー(腎臓) エネプリン(みかん味) 1個	■精白米(うるち米) 70g ■甘みそ かとお一番 1切 ニシン煮炊き(減塩) 1切 冷凍大根おろし 30g ■チンゲンサイ(冷凍) 60g ベーコン 10g サラダ油 1g 上白糖 適量 こいくちしょうゆ 3g ■菜の花と湯葉の京煮 菜の花と湯葉の京煮 20g ■減塩のり佃煮 減塩のり佃煮 1個 ■ゼリー(腎臓) エネプリン(みかん味) 1個
<b>昼食</b>						
■中華丼 精白米(うるち米) 55g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人參(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g ■もやし辛し和え りょくともやし 50g はくさい 10g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■全粥 精白米(うるち米) 50g ■はくさい むきえび 20g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人參(皮つき生) 5g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 1g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	■精白米(うるち米) 64g ■はくさい むきえび 20g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人參(皮つき生) 5g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 1g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	■中華丼 精白米(うるち米) 64g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人參(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g ■もやし辛し和え りょくともやし 50g はくさい 10g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■精白米(うるち米) 55g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人參(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g ■りょくともやし 人參(皮つき生) 50g はくさい 10g 清酒(普通酒) 2g やわらかいか 15g たまねぎ 20g 人參(皮つき生) 5g ピーマン 10g サラダ油 2g 食塩 1g こいくちしょうゆ 2g こしょう(混合) 1g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 適量 片栗粉 3g ごま油 適量	■精白米(うるち米) 70g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人參(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g ■もやし辛し和え りょくともやし 50g はくさい 10g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■中華丼 精白米(うるち米) 70g 中肉 20g はくさい 70g シーフードミックス 45g きくらげ(乾) 適量 人參(皮つき生) 10g うずら卵(水煮缶詰) 20g ピーマン 15g ごま油 3g こいくちしょうゆ 3g 食塩 適量 オイスターソース 2g しょうが 1g にんにく 1g 丸鶏がらスープ 詰め替 1g 上白糖 1g 片栗粉 3g ■もやし辛し和え りょくともやし 50g はくさい 10g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量
■キウイゼリー キウイVC&V-BCAA 1個	■もやし辛し和え物 りょくともやし 50g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■もやし辛し和え りょくともやし 50g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■キウイゼリー キウイVC&V-BCAA 1個	■キウイVC&V-BCAA 1個	■もやし辛し和え りょくともやし 50g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■キウイゼリー キウイVC&V-BCAA 1個
■春巻き ミニ春巻 4g サラダ油 10g スナップえんどう(冷) 10g	■キウイゼリー キウイVC&V-BCAA 1個	■果物 粉あめ 5g もも 白肉種(缶詰果肉) 60g	■春巻き ミニ春巻 1本 4g サラダ油 10g スナップえんどう(冷) 10g	■キウイゼリー キウイVC&V-BCAA 1個	■もやし辛し和え りょくともやし 50g 人參(皮つき生) 10g ピーマン 10g 減塩しょうゆ 4g 上白糖 2g 穀物酢 3g ごま油 適量 からし(粉) 適量	■果物 粉あめ 5g もも 白肉種(缶詰果肉) 60g
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量 ■アジの南蛮漬 あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人參(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 2g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g ■二色漬し はくさい 40g ほうれんそう(冷凍) 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g ■果物(みかん) みかん(個) 1個	■全粥 精白米(うるち米) 50g 新玄 適量 ■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 片栗粉 6g サラダ油 3g たまねぎ 30g 人參(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 6g 穀物酢 4g 上白糖 3g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 22g ■はくさい ほうれんそう(冷凍) 40g 30g 花鰹 適量 減塩しょうゆ 3g ■みかん(個) みかん(個) 1個 ■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量 ■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 片栗粉 6g サラダ油 3g たまねぎ 30g 人參(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 6g 穀物酢 4g 上白糖 3g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 22g ■はくさい ほうれんそう(冷凍) 40g 30g 花鰹 適量 減塩しょうゆ 3g ■みかん(個) みかん(個) 1個 ■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■ご飯 精白米(うるち米) 64g 新玄 適量 ■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 2g 食塩 適量 片栗粉 6g サラダ油 3g たまねぎ 30g 人參(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 6g 穀物酢 4g 上白糖 3g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 22g ■はくさい ほうれんそう(冷凍) 40g 30g 花鰹 適量 減塩しょうゆ 3g ■みかん(個) みかん(個) 1個 ■ヨーグルト(ユキ) ヨーグルト(ユキ) 1個	■精白米(うるち米) 55g 新玄 適量 ■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 6g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人參(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 2g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g ■はくさい ほうれんそう(冷凍) 40g 30g 花鰹 適量 こいくちしょうゆ 3g ■果物(みかん) 温州みかん(缶詰果肉) 40g	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量 ■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人參(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 2g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g ■はくさい ほうれんそう(冷凍) 40g 30g 花鰹 適量 減塩しょうゆ 3g ■温州みかん(缶詰果肉) 温州みかん(缶詰果肉) 40g	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量 ■あじ(骨なし切身)60g 1切 清酒(普通酒) 1g 食塩 適量 片栗粉 4g サラダ油 4g たまねぎ 30g 人參(冷)千切りIQF 10g ピーマン 10g こいくちしょうゆ 4g 穀物酢 2g 上白糖 2g たかの爪(輪切り) 適量 出汁 15g ■はくさい ほうれんそう(冷凍) 40g 30g 花鰹 適量 減塩しょうゆ 3g ■温州みかん(缶詰果肉) 温州みかん(缶詰果肉) 40g

2023年12月11日 月曜日 献立予定(実施)表

低残渣 1	
朝食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(ちんげん菜)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
チンゲンサイ(冷凍)	12g
人参(冷)千切りIQF	5g
■魚缶	
ニシン煮炊き(減塩)	2切
冷凍大根おろし	30g
→	
■菜の花と湯葉の京煮	20g
→	
■減塩のり佃煮	1個
■牛乳	
牛乳(200ml)	1本
昼食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■豆腐スープ	
木綿豆腐	20g
顆粒コンソメ味の菜	2g
食塩	適量
こしょう(混合)	適量
■はんぺんのおんかけ	
はんぺん(冷) 60g	1/2枚
こいくちしょうゆ	2g
みりん(本みりん)	2g
出汁	30g
鶏ひき肉	10g
清酒(普通酒)	3g
みりん(本みりん)	3g
こいくちしょうゆ	3g
出汁	30g
片栗粉	1g
■玉子とじ	
鶏卵(全卵生)	40g
ホタテ貝フレークB	20g
清酒(普通酒)	2g
たまねぎ	20g
みりん(本みりん)	3g
こいくちしょうゆ	3g
■果物	
もも 白肉種(缶詰果肉)	40g
夕食	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■かれのいのおんかけ	
黄金カレー(大冷) 60g	60g
清酒(普通酒)	2g
食塩	適量
片栗粉	6g
サラダ油	3g
たまねぎ	30g
人参(冷)千切りIQF	10g
ピーマン	10g
こいくちしょうゆ	5g
出汁	50g
上白糖	3g
清酒(普通酒)	2g
片栗粉	2g
→	
■はくさい	40g
ほうれんそう(冷凍)	30g
花巻	適量
こいくちしょうゆ	3g
→	
■温州みかん(缶詰果肉)	40g

常1.	常2.	給食付	職員, Dr	塩分6常1	塩分6常2	
<b>朝食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■味噌汁(小松菜) 甘みそ 7g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 12g 豆鮭 適量	■甘みそ 8g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 15g 豆鮭 1g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 15g 豆鮭 1g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 15g 豆鮭 1g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 15g 豆鮭 1g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 12g 豆鮭 適量	■甘みそ 7g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 12g 豆鮭 適量
■納豆 糸引き納豆 50g 白ねぎ 3g こいくちしょうゆ 5g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 3g こいくちしょうゆ 5g	■糸引き納豆 50g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g
■えのきおろしあえ えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g
■オクラの和風あえ オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g	■オクラと長芋の和風あえ 15g
■からだ充実 からだ充実ｷｯｯｯｯ&ﾌﾞﾌﾞ 125g	■からだ充実ｷｯｯｯｯ&ﾌﾞﾌﾞ 125g	■からだ充実ｷｯｯｯｯ&ﾌﾞﾌﾞ 125g	■からだ充実ｷｯｯｯｯ&ﾌﾞﾌﾞ 125g	■からだ充実ｷｯｯｯｯ&ﾌﾞﾌﾞ 125g	■からだ充実ｷｯｯｯｯ&ﾌﾞﾌﾞ 125g	■からだ充実ｷｯｯｯｯ&ﾌﾞﾌﾞ 125g
<b>昼食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 90g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g
■チキンソテーｸﾘｰﾑｽｰｽﾞ 若鶏肉 もも(皮付生) 60g ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ 食塩無添 適量 食塩 適量 ｺｼﾞｮｳ(混合) 適量 ｺｼﾞｮｳ(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ 3g ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 1g 牛乳(ﾘｯﾄﾙ) 30g 食塩 1g 牛乳(ﾘｯﾄﾙ) 30g 丸鶏ﾌﾞﾗｽﾞｰﾌﾞ 詰め替 30g 丸鶏ﾌﾞﾗｽﾞｰﾌﾞ 詰め替 30g 水 2g 片栗粉 30g ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷凍) 30g	■若鶏肉 もも(皮付生) 1個 ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ 食塩無添 適量 食塩 適量 ｺｼﾞｮｳ(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ 15g まいたけ(生) 10g たまねぎ 1g 食塩 適量 牛乳(ﾘｯﾄﾙ) 30g 丸鶏ﾌﾞﾗｽﾞｰﾌﾞ 詰め替 30g 水 2g 片栗粉 30g ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷凍) 30g	■若鶏肉 もも(皮付生) 90g ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ 食塩無添 適量 食塩 適量 ｺｼﾞｮｳ(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 1g 牛乳(ﾘｯﾄﾙ) 30g 丸鶏ﾌﾞﾗｽﾞｰﾌﾞ 詰め替 1g 水 1g 片栗粉 30g ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷凍) 30g	■若鶏肉 もも(皮付生) 90g ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ 食塩無添 適量 食塩 適量 ｺｼﾞｮｳ(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 1g 牛乳(ﾘｯﾄﾙ) 30g 丸鶏ﾌﾞﾗｽﾞｰﾌﾞ 詰め替 1g 水 1g 片栗粉 30g ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷凍) 30g	■若鶏肉 もも(皮付生) 60g ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ 食塩無添 適量 食塩 適量 ｺｼﾞｮｳ(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 1g 牛乳(ﾘｯﾄﾙ) 30g 丸鶏ﾌﾞﾗｽﾞｰﾌﾞ 詰め替 30g 水 2g 片栗粉 30g ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷凍) 30g	■若鶏肉 もも(皮付生) 60g ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ 食塩無添 適量 食塩 適量 ｺｼﾞｮｳ(混合) 3g 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 1g 牛乳(ﾘｯﾄﾙ) 30g 丸鶏ﾌﾞﾗｽﾞｰﾌﾞ 詰め替 1g 水 2g 片栗粉 30g ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷凍) 30g	
■盛り合わせサラダ キャベツ 30g ｱｽﾞﾞﾞﾗﾞﾞｽﾞ(冷) 20g かに風味かまぼこ(ﾌﾗｼ) 10g ノンオイル青じそ 4g	■キャベツ 30g ｱｽﾞﾞﾞﾗﾞﾞｽﾞ(冷) 20g かに風味かまぼこ(ﾌﾗｼ) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 4g	■キャベツ 30g ｱｽﾞﾞﾞﾗﾞﾞｽﾞ(冷) 20g かに風味かまぼこ(ﾌﾗｼ) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 6g	■キャベツ 30g ｱｽﾞﾞﾞﾗﾞﾞｽﾞ(冷) 20g かに風味かまぼこ(ﾌﾗｼ) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 6g	■キャベツ 30g ｱｽﾞﾞﾞﾗﾞﾞｽﾞ(冷) 20g かに風味かまぼこ(ﾌﾗｼ) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 6g	■キャベツ 30g ｱｽﾞﾞﾞﾗﾞﾞｽﾞ(冷) 20g かに風味かまぼこ(ﾌﾗｼ) 10g 鶏卵(全卵生) 4g ノンオイル青じそ 4g	■キャベツ 30g ｱｽﾞﾞﾞﾗﾞﾞｽﾞ(冷) 20g かに風味かまぼこ(ﾌﾗｼ) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 4g
■人参しりしり 人参(皮つき生) 40g ﾗｲﾄｯﾂﾅｲﾌ(氷煮) 15g にら 5g 花鮭 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■あさりの五子とじ 出汁 4g あさりと野菜の炒め煮 30g	■人参しりしり 人参(皮つき生) 40g ﾗｲﾄｯﾂﾅｲﾌ(氷煮) 15g にら 5g 花鮭 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■人参(皮つき生) 40g ﾗｲﾄｯﾂﾅｲﾌ(氷煮) 15g にら 5g 花鮭 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■人参(皮つき生) 40g ﾗｲﾄｯﾂﾅｲﾌ(氷煮) 15g にら 5g 花鮭 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■人参(皮つき生) 40g ﾗｲﾄｯﾂﾅｲﾌ(氷煮) 15g にら 5g 花鮭 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■人参(皮つき生) 40g ﾗｲﾄｯﾂﾅｲﾌ(氷煮) 15g にら 5g 花鮭 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量
■果物缶(マンゴー) マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g
<b>夕食</b>						
■ご飯 精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 90g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 55g 新玄 適量	■精白米(うるち米) 70g 新玄 適量
■味噌汁(はくさい) 甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 20g わかめ(ｶｯﾄわかめ) 適量	■甘みそ 8g かつお一番 1g はくさい 25g わかめ(ｶｯﾄわかめ) 1g	■甘みそ 8g かつお一番 1g はくさい 20g わかめ(ｶｯﾄわかめ) 1g	■甘みそ 8g かつお一番 1g はくさい 20g わかめ(ｶｯﾄわかめ) 1g	■甘みそ 8g かつお一番 1g はくさい 20g わかめ(ｶｯﾄわかめ) 1g	■煮魚 賞金ｶﾚｲ(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 花人参 5g	■賞金ｶﾚｲ(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 花人参 5g
■煮魚 賞金ｶﾚｲ(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 花人参 5g	■賞金ｶﾚｲ(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 花人参 5g	■賞金ｶﾚｲ(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 花人参 5g	■賞金ｶﾚｲ(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 花人参 5g	■賞金ｶﾚｲ(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 2g 花人参 5g	■焼きなす 冷)本焼きナス 70g しょうが 3g 花鮭 3g 減塩しょうゆ 3g	■焼きなす 冷)本焼きナス 70g しょうが 3g 花鮭 3g 減塩しょうゆ 3g
■焼きなす 冷)本焼きナス 70g しょうが 3g 花鮭 3g こいくちしょうゆ 3g	■冷)本焼きナス 70g しょうが 3g 花鮭 3g こいくちしょうゆ 3g	■冷)本焼きナス 70g しょうが 3g 花鮭 3g こいくちしょうゆ 3g	■冷)本焼きナス 70g しょうが 3g 花鮭 3g こいくちしょうゆ 3g	■冷)本焼きナス 70g しょうが 3g 花鮭 3g こいくちしょうゆ 3g	■なめこと木耳の酢の物 ゆず風味なめこ 25g	■なめこと木耳の酢の物 ゆず風味なめこ 25g
■なめこと木耳の酢の物 ゆず風味なめこ 25g	■ゆず風味なめこ 25g	■ゆず風味なめこ 25g	■ゆず風味なめこ 25g	■ゆず風味なめこ 25g	■鯖味噌 鯖みそ(個) 1個	■鯖みそ(個) 1個

2023年12月12日 火曜日 献立予定(実施)表

軟1.	軟2.	塩分6軟1	塩分6軟2	ミキサー1
<b>朝食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■味噌汁(小松菜) 甘みそ 7g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 12g 冷凍 厚揚げ10 10g	■甘みそ 8g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 15g 冷凍 厚揚げ10 13g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 12g 冷凍 厚揚げ10 10g	■甘みそ 7g かつお一番 1g 小松菜(冷凍) 12g 冷凍 厚揚げ10 10g	
■納豆 挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	■挽きわり納豆 40g 白ねぎ 5g こいくちしょうゆ 3g	
■えのきおろしあえ えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	■えのきのおろし和え 50g	
■オクラの和風和え オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	■オクラと長芋の和風和え 15g	
■からだ充実 からだ充実#0t&7# 125g	■からだ充実#0t&7# 125g	■からだ充実#0t&7# 125g	■からだ充実#0t&7# 125g	
<b>昼食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	
■チキンソテークリームソース 柔らか鶏モモ 皮無 1個 ガーリックパウダー 食塩無添 適量 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ミックスベジタブル 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 適量 牛乳(1リットル) 30g 丸鶏#5#-P 詰め替 1g 水 30g 片栗粉 2g ブロッコリー(冷凍) 30g	■柔らか鶏モモ 皮無 1個 ガーリックパウダー 食塩無添 適量 食塩 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ミックスベジタブル 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 適量 牛乳(1リットル) 30g 丸鶏#5#-P 詰め替 1g 水 30g 片栗粉 2g ブロッコリー(冷凍) 30g	■柔らか鶏モモ 皮無 1個 ガーリックパウダー 食塩無添 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ミックスベジタブル 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 適量 牛乳(1リットル) 30g 丸鶏#5#-P 詰め替 1g 水 30g 片栗粉 2g ブロッコリー(冷凍) 30g	■柔らか鶏モモ 皮無 1個 ガーリックパウダー 食塩無添 適量 こしょう(混合) 適量 薄力粉(1等) 3g サラダ油 3g ミックスベジタブル 15g まいたけ(生) 15g たまねぎ 10g サラダ油 1g 食塩 適量 牛乳(1リットル) 30g 丸鶏#5#-P 詰め替 1g 水 30g 片栗粉 2g ブロッコリー(冷凍) 30g	
■盛り合わせサラダ キャベツ 30g アスパラガス(冷) 20g かに風味かまぼこ(75%h) 10g ノンオイル青じそ 4g	■キャベツ 30g アスパラガス(冷) 20g かに風味かまぼこ(75%h) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 4g	■キャベツ 30g アスパラガス(冷) 20g かに風味かまぼこ(75%h) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 4g	■キャベツ 30g アスパラガス(冷) 20g かに風味かまぼこ(75%h) 10g 鶏卵(全卵生) 25g ノンオイル青じそ 4g	
■人参しりしり 人参(皮つき生) 40g ライトツナ缶(水煮) 15g にら 5g 適量 花糖 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■人参(皮つき生) 40g ライトツナ缶(水煮) 15g にら 5g 適量 花糖 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■人参(皮つき生) 40g ライトツナ缶(水煮) 15g にら 5g 適量 花糖 適量 こいくちしょうゆ 1g 塩こしょう 適量	■あさりの玉子とじ 出汁 4g あさりと野菜の炒め煮 30g	
■果物缶(マンゴー) マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	■マンゴー缶 30g	
<b>夕食</b>				
■全粥 精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■精白米(うるち米) 55g	■精白米(うるち米) 70g	■アイディッシュ まろやか食専科 カレイ 1個
■味噌汁(はくさい) 甘みそ 7g かつお一番 1g はくさい 20g 人参(冷) 千切り1QF 5g	■甘みそ 8g かつお一番 1g はくさい 25g 人参(冷) 千切り1QF 6g	■賞金カレー(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 3g 花人参 5g	■賞金カレー(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 3g 花人参 5g	
■煮魚 賞金カレー(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 3g 花人参 5g	■賞金カレー(大冷) 60g しょうが 2g こいくちしょうゆ 6g 上白糖 2g みりん(本みりん) 3g 花人参 5g	■焼きなす (冷) 本焼きナス 70g しょうが 3g 花糖 適量 減塩しょうゆ 3g	■(冷) 本焼きナス 70g しょうが 3g 花糖 適量 減塩しょうゆ 3g	
■焼きなす (冷) 本焼きナス 70g しょうが 3g 花糖 適量 こいくちしょうゆ 3g	■(冷) 本焼きナス 70g しょうが 3g 花糖 適量 こいくちしょうゆ 3g	■ソフト金時 ソフト きんととき豆 20g	■ソフト きんととき豆 20g	
■ソフト金時 ソフト きんととき豆 20g	■ソフト きんととき豆 20g	■調味噌 鯛みそ(個) 1個	■鯛みそ(個) 1個	





2023年12月12日 火曜日 献立予定(実施)表

<b>低残渣 1</b>	
<b>朝食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■味噌汁(小松菜)	
甘みそ	7g
かつお一番	1g
小松菜(冷凍)	12g
豆粒	適量
■スクランブルエッグ	
鶏卵(全卵生)	50g
牛乳(200ml)料理分	10g
有塩バター	5g
食塩	適量
■えのきおろしあえ	
えのきのおろし和え	50g
■ふりかけ	
鮭ふりかけCaMg	1個
■ヤクルト400	
ヤクルト400	1本
<b>昼食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
■ホワイトシチュー	
ミートボール(冷凍)	30g
じゃがいも(生)	50g
人参(皮つき生)	10g
たまねぎ	20g
ブロッコリー(冷凍)	20g
牛乳(200ml)	60g
シチューの薬(ホワイト)	15g
こしょう(混合)	1g
■卵豆腐のえびあんかけ	
たまご豆腐	1個
むきえび	15g
清酒(普通酒)	1g
こいくちしょうゆ	2g
みりん(本みりん)	1g
清酒(普通酒)	2g
片栗粉	1g
キヌサヤ(冷)	5g
■果物缶(マンゴー)	
マンゴー缶	60g
■プリン(ユキ)	
プリン(冷) 60g	1個
<b>夕食</b>	
■全粥	
精白米(うるち米)	55g
新玄	適量
■煮魚	
賞金カレイ(大冷) 50g	1切
しょうが	2g
こいくちしょうゆ	6g
上白糖	2g
みりん(本みりん)	3g
花人参	5g
■	
なす	50g
しょうが	3g
花鰹	適量
こいくちしょうゆ	3g
■調味噌	
鯛みそ(個)	1個