

金沢市立病院給食調理等業務関連資料

一 業務概要その他関連資料

- 1 金沢市立病院給食業務概要
- 2 食種及び主食一覧
- 3 コメント一覧
- 4 献立の特色と個別対応
- 5 コメントに対する対応方法
- 6 栄養事務担当栄養士・調理員勤務状況（参考）
- 7 献立表（35サイクル）
- 8 コメント別患者一覧表
- 図1 栄養部門平面図
- 図2 各階・病棟平面図

二 金沢市立病院給食調理等業務委託仕様書

1	業務の目的	1
2	業務の場所	1
3	業務の実施期間	1
4	管理事項	1
5	業務内容	2
6	喫食者総定数	2
7	食数管理	2
8	調理業務	3
9	盛付け業務	3
10	保存食	4
11	食材料	4
12	病棟配膳・集膳業務	4
13	食器類の管理	5
14	残菜処理	5
15	検食、喫食調査、嗜好調査等	5
16	施設、設備、機器の管理	6
17	衛生管理	6
18	業務従事者	7
19	代金の支払い	9
20	秘密の保持	9
21	準備期間と業務の引継	9
22	研修生及び研究生の教育	9
23	損害賠償保険	10
24	代行保証等	10
25	実施状況の報告及び業務連絡会	10
26	翌年度以降の契約について	10
27	その他	10

別紙一覧

別紙1	業務内容及び業務分担表	別紙9	給食材料の納入及び検収要領
別紙2	経費負担区分	別紙10	備蓄食材料リスト
別紙3	選択食実施マニュアル	別紙11	給食材料保管マニュアル
別紙4	行事食一覧	別紙12	配膳・集膳マニュアル
別紙5	ニュークックチルシステム要領	別紙13	残菜等処理マニュアル
別紙6	濃厚流動食及び栄養補助食品 使用要領	別紙14	検食実施要領
別紙7	危機管理マニュアル	別紙15	調理・設備機器一覧
別紙8	食品の納入基準	別紙16	金沢市立病院 病院給食衛生管理 マニュアル

資料 1

金沢市立病院 給食業務概要

1 施設概要

- | | |
|---------------|---|
| (1) 名称 | 金沢市立病院 |
| (2) 所在地 | 金沢市平和町3丁目7番3号 |
| (3) 病床数 | 306床
(一般病床275床、結核病床25床、感染症病床6床) |
| (4) 病床利用率 | 80.5%(令和元年度・一般病床) |
| (5) 診療科 | 21科
内科、神経内科、呼吸器内科、消化器内科、循環器内科、腎臓・リウマチ科、内分泌・糖尿病内科、血液内科、小児科、外科、整形外科、脳神経外科、皮膚科、泌尿器科、産婦人科、眼科、耳鼻咽喉科、リハビリテーション科、放射線科、麻酔科・ペインクリニック科 |
| (6) 竣工 | 昭和63年5月本館部分竣工、平成11年8月東館竣工 |
| (7) 敷地面積 | 16,417.38 m ² (駐車場等を含む。) |
| (8) 建築面積 | 5,664.17 m ² |
| (9) 延床面積 | 22,509.55 m ² (屋外付帯含む。) |
| (10) 栄養管理室総面積 | 453.20 m ² |
| (内訳) | |
| 栄養士室 | 40.45 m ² |
| 調理室 | 249.60 m ² (下処理、調理、配膳区域。) |
| 食品庫等 | 52.34 m ² (冷凍・冷蔵庫、米庫、食品・調味料庫) |
| 会議室・休憩室 | 34.69 m ² (専用トイレ含) |
| 洗浄室 | 29.15 m ² |
| その他 | 46.97 m ² (検収ホール、廊下等) |

2 食事サービス状況

金沢市立病院「献立作成基準(約束食事箋含む。)」を基本とする。

- (1) 入院時食事療養(I)
 - 令和元年度入院患者延べ食数 201,815食(一般食/特別食/経腸栄養食)
平成29～令和元年度入院患者延べ食数平均 207,039食
 - 選択食実施内容
常食提供患者を対象に、週4回(火・水・木・金曜日)、昼食・夕食実施
 - 行事食等実施内容
行事食、季節食を年間25回程度実施
- (2) NST活動
年間NST回診延べ人数 384名(令和元年度)
- (3) 健康等教室 … 年数回

3 令和3年度以後の平均喫食者想定数(食/日)

一般食	…	168.1食	
特別食	…	365.2食	
経腸栄養食	…	23.1食	※ 濃厚流動食等のみの場合
検食等	…	10.7食	
予備食	…	45.0食	(9) ※()は、一部負担
糖尿病教室の食事	…	0.0食	
合計	…	612.1食	

4 当院の患者食の特色（こだわり）

(1) 献立について

ア 構成は、主食、主菜、副々菜（和え物・汁物・デザート等）の4～6品を基本とする。

イ 普通形態の食種は、常食、エネルギーコントロール食、軟食の3種を基本としている。複数の献立があることで、種々多様な要望にも対応している。

(2) 食材、調理について

ア 安心、安全で満足される食事作りを目標とし、食材の選定を行い、手作りを基本とする。具体的には、天然素材のだしを使用し、肉団子、カレーライス、コロッケ、フライ等は手作りとする等である。

イ 見た目の満足度も大切であることから、色彩や盛りつけにも配慮し、真心こめた食事の提供に努めている。

ウ 地産地消を目指して、地元産や加賀野菜等を積極的に取り入れている。

5 主要機器

スチームコンベクションオーブン、ロボクープ、ブリクサー、自動炊飯器、蒸気回転釜、野菜裁断機、冷凍冷蔵庫、球根皮剥機、洗米機、食器洗浄機、器具洗浄機、器具消毒保管庫、厨芥処理機、温冷配膳車、ブラストチラー、真空冷却機、チルド機、リヒートウォーマーキャビネット

6 使用食器 … メラミン、強化磁器、ポリプロピレン、PES 等

7 盛付・配膳方法 … 中央配膳。温冷配膳車使用

8 配膳、下膳時間

区 分	配 膳 時 間	集 膳 時 間	
朝 食	7 : 00 ～ 7 : 15	8 : 30 ～ 9 : 00	11 : 00 ～ 11 : 20
昼 食	11 : 45 ～ 12 : 00	13 : 30 ～ 14 : 00	16 : 00 ～ 16 : 20
夕 食	18 : 00 ～ 18 : 15	19 : 00 ～ 19 : 30	20 : 40 ～ 21 : 00

- ・ 配膳車は、各病棟ナースステーション前まで届ける。ただし、別館3階にあつては食事戸棚に入れる。
- ・ おやつ、分割食等については、前の食事の時に出す。
- ・ 食事時間は、朝食7:15、昼食12:00、夕食18:15である。

9 配膳箇所 … 7箇所

3階東病棟、4階東病棟、5階東病棟、5階西病棟、6階病棟、別館3階(感染症病床)、医局(2階)

10 配膳車台数 ※全て温冷配膳車

28膳ワントレータイプ … 12台

11 下膳箇所 … 1箇所

医局(2階)

※その他の場所及び洗浄業務については、他の受注業者が担当する。

金沢市立病院

食事基準

平成13年3月 改
正

平成16年4月 改
正

平成17年12月 改
正

平成22年10月 改
正

平成23年3月 改
正

平成25年6月 改
正

一 般 食

食 種 名		栄 養 量				適応疾患等
副 食 名	主食 対象年齢 食事回数	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	
《 成 人 》						※ 性別・年齢・身長・体重・咀嚼・嚥下・消化状態・食欲等を考慮した食事の指示となります。 ※ 主食の種類や分量は、嗜好及び食欲等によって、選ぶことが可能です。 ※ ブレンダー食は、1品のための提供から3品まで、選ぶことが出来ます。また、嚥下訓練として、ブレンダー食にきざみ食を何品か追加することも可能です。 ※ 嚥下検査食は嚥下検査を目的とし、昼食時のみ提供しています。 ※ 一般食であっても、食塩7.0g未満となっております。
常食	ご飯 100g	1,350	63	40	200	
	ご飯 150g	1,600	67	40	250	
	ご飯 200g	1,850	70	40	300	
	ご飯 250g	2,100	75	40	360	
	ご飯 300g	2,350	80	40	415	
軟食	軟飯 100g	1,200	60	30	180	
	軟飯 150g	1,450	65	30	230	
	軟飯 200g	1,700	70	30	290	
	軟飯 250g	1,950	75	30	340	
	軟飯 300g	2,200	80	30	395	
きざみ食	軟飯 200g	1,800	60	30	280	
	全粥 200g	1,200	50	30	150	
	7分粥 200g	1,100	50	30	130	
	5分粥 200g	1,050	50	30	120	
	3分粥 200g	1,050	45	30	100	
ブレンダー食	全粥 200g	1,150	45	20	200	
	7分粥 200g	1,060	45	20	180	
	5分粥 200g	1,000	45	20	170	
	3分粥 200g	940	40	20	160	
	重湯 200g	850	40	20	135	
流動食	重湯 200g	650	19	20	100	
嚥下検査食	全粥 200g 昼食のみ	500	25	8	80	
延滞食	1食のみ	400	12	10	80	
《 小 児 》						※ 小児のお食事には、おやつ(間食)が、昼食時に付きます。
学童食A	6～8歳	1,600	65	40	240	
学童食B	9～12歳	1,750	70	40	290	
学童軟食A	6～8歳	1,500	67	30	240	
学童軟食B	9～12歳	1,640	70	35	260	
幼児食A	1～2歳	1,000	40	20	150	
幼児食B	3～5歳	1,260	50	20	200	
《 乳 児 》						※ 個人差があるので、ご相談に応じます。
離乳食前期	1日1回	65	2	0	14	
離乳食中期	1日2回	110	5	2	20	
離乳食後期	1日3回	670	15	8	130	
離乳食完了期	1日3回	780	20	10	140	

特別治療食(1)

食種名		栄養量					適応疾患等
副食名	主食	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	
エネルギー コントロール 食	A	ご飯 100g	1,200	60	35	175	※ 高度肥満症、脂質異常症、痛風、貧血、膵臓病、心疾患、高血圧(加算対象外)、妊婦高血圧症候群、腎疾患、肝臓病、胃潰瘍、十二指腸潰瘍、消化管術後、その他 ※ 追加コメント 塩分制限、カリウム制限、鉄分付加、コレステロール制限、柔らかか煮、生物禁、ワーファリン食 等 ※食塩は、制限がなくても7.0g未満となっております。
	B	ご飯 110g	1,280	60	35	200	
	C	ご飯 130g	1,440	65	40	200	
	D	ご飯 150g	1,520	65	40	230	
	E	ご飯 150g	1,600	75	45	230	
	F	ご飯 160g	1,680	75	45	250	
	G	ご飯 180g	1,840	80	50	270	
	H	ご飯 220g	2,040	82	50	310	
	I	ご飯 260g	2,240	85	50	360	
	J	ご飯 300g	2,450	89	50	400	
エネルギー コントロール 食(軟)	A	軟飯 100g	1,200	70	33	155	
	B	軟飯 110g	1,280	70	33	175	
	C	軟飯 130g	1,440	70	33	215	
	D	軟飯 150g	1,520	70	33	235	
	E	軟飯 150g	1,600	70	33	255	
	F	ご飯 210g	1,800	75	33	300	
	G	ご飯 240g	2,000	77	34	330	
糖尿病 食	13単位	ご飯 70g	1,040	55	35	130	※ 糖尿病、糖尿病既往歴のある場合 対象 ※ 追加コメント 塩分制限、カリウム制限、鉄分付加、コレステロール制限、柔らかか煮、生物禁、ワーファリン食 等 ※食塩は、制限がなくても7.0g未満 となっております。 ※炭水化物エネルギー比:55%程度
	14単位	ご飯 90g	1,120	55	35	150	
	15単位	ご飯 100g	1,200	60	35	175	
	16単位	ご飯 110g	1,280	60	35	200	
	17単位	ご飯 130g	1,360	60	35	200	
	18単位	ご飯 130g	1,440	65	40	200	
	19単位	ご飯 150g	1,520	65	40	230	
	20単位	ご飯 150g	1,600	75	45	230	
	21単位	ご飯 160g	1,680	75	45	250	
	22単位	ご飯 180g	1,760	75	45	270	
	23単位	ご飯 180g	1,840	80	50	270	
	24単位	ご飯 200g	1,920	80	50	300	
糖尿病 食(軟)	13単位	軟飯 70g	1,040	60	30	140	
	14単位	軟飯 90g	1,120	65	30	150	
	15単位	軟飯 100g	1,200	70	33	155	
	16単位	軟飯 110g	1,280	70	33	175	
	18単位	軟飯 130g	1,440	70	33	215	
	19単位	軟飯 150g	1,520	70	33	235	
	20単位	軟飯 150g	1,600	70	33	255	
	21単位	軟飯 180g	1,680	70	33	265	

	22単位	軟飯 200g	1,760	75	33	290	
	23単位	軟飯 210g	1,840	77	33	300	

※ 主食の種類や量は、変更可能です。

特別治療食(2)

食種名		栄養量					適応疾患等
副食名	主食	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	
脂質 コントロール 食	脂質5g 制限食	ご飯 130g	1,200	55	5	240	※ 急性膵炎(憎悪期・回復期)、慢性膵炎 肝炎、胆嚢炎、胆石症等 ※ 追加コメント 塩分制限、カリウム制限、鉄分付加、 コレステロール制限、柔らかか煮、 生物禁、ワーファリン食 等 ※食塩は、制限がなくても7.0g未満 となっております。
		ご飯 200g	1,600	60	5	320	
	脂質10g 制限食	ご飯 130g	1,200	60	10	220	
		ご飯 200g	1,600	65	10	300	
	脂質20g 制限食	ご飯 180g	1,500	65	20	270	
		ご飯 250g	1,800	70	20	350	
	脂質C	ご飯 180g	1,500	65	30	270	
		ご飯 250g	1,800	70	30	320	
	きざみ食	全粥 200g	1,100	45	5~20	140	
ブレンダー	全粥 200g	1,050	45	5~20	180		
流動	重湯 200g	400	6	8	100		
易消化 食	易消化A	軟飯 130g	1,500	70	35	200	※ 潰瘍、消化器系の疾患、術後食、 潰瘍性大腸炎、クローン病 ※ 追加コメント 塩分制限、カリウム制限、鉄分付加、 コレステロール制限、柔らかか煮、 生物禁、ワーファリン食 等
	易消化B	軟飯 200g	1,850	75	35	280	
	易消化C	軟飯 250g	2,100	80	35	340	
	きざみ食	全粥 200g	1,200	50	30	150	
	流動	重湯 200g	580	15	15	100	
術後6回 食	流動⑥	重湯 100g	300	6	5	70	※ 潰瘍、各種術後 ※ 食事間に通常3回の補食がつきます。 ※ 追加コメント 塩分制限、カリウム制限、鉄分付加、 コレステロール制限、柔らかか煮、 生物禁、ワーファリン食 等
	きざみ⑥	3分粥 150g	1,200	55	35	150	
	きざみ⑥	5分粥 200g	1,300	55	35	170	
	易消化⑥	7分粥 200g	1,500	70	35	210	
	易消化⑥	全粥 200g	1,500	70	35	210	
	易消化⑥	軟飯 100g	1,700	70	35	250	
低残渣 食	低残渣A	ご飯 120g	1,200	70	20	200	※ クローン病、潰瘍性大腸炎、 虚血性大腸炎、腸管出血後の食事 大腸切除後の吻合部庇護、イレウス
	低残渣B	ご飯 180g	1,500	75	23	250	
	低残渣C	ご飯 250g	2,000	80	25	350	
	きざみ食	全粥 200g	950	40	15	110	
	流動	重湯 200g	400	7	6	80	
検査 食	注腸食	主食多種	1,100	40	15	200	※ 下部消化管疾患の検査(前日1日) ※ 下部消化管疾患の検査(前日1日) ※ 検査後の軽食(1食分)
	低残渣A	ご飯 120g	1,200	70	20	200	
	延滞食	パン	400	12	10	80	
特別きざみ食	軟飯 200g	1,800	60	30	280		
	全粥 200g	1,200	50	30	150		
特別ブレンダー食	全粥 200g	1,150	45	20	200		
特別流動食	重湯 200g	650	19	20	100		

※ 主食の種類や量は、変更可能です。

特別治療食 (3)

食種名		栄養量					適応疾患等
副食名	主食	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	水分 g	
たんぱく質 コントロール 食	たんぱく質 30g	低たんぱく飯 120g	1,200	30	32	210	※ 急性腎炎、急性腎不全、 ネフローゼ、慢性腎炎、 慢性腎不全、糖尿病性腎症、 肝不全、肝性脳症
		低たんぱく飯 180g	1,600	30	32	300	
		低たんぱく飯 240g	1,840	30	32	360	
		低たんぱく飯 270g	2,000	30	32	400	
	たんぱく質 40g	ご飯 110g	1,200	40	30	200	※ 追加コメント 塩分制限5g・6g未満 カリウム制限
		ご飯 110g	1,280	40	32	210	
		ご飯 110g	1,360	40	35	220	
		ご飯 150g	1,440	40	30	250	
		ご飯 150g	1,520	40	35	260	
		ご飯 150g	1,600	40	35	280	
		ご飯 150g	1,680	40	37	300	
		低たんぱく飯 180g	1,840	60	30	180	
		低たんぱく飯 240g	2,100	80	45	280	
		低たんぱく飯 270g	2,300	85	47	300	
	たんぱく質 50g	ご飯 160g	1,440	50	30	240	
		ご飯 160g	1,520	50	30	260	
		ご飯 180g	1,600	50	30	280	
		ご飯 180g	1,760	50	33	320	
		ご飯 180g	1,840	50	35	330	
	たんぱく質 60g	ご飯 180g	1,600	60	32	270	
たんぱく質 コントロール 食【軟】	たんぱく質 30g	低たんぱく飯 120g	1,200	30	32	210	※ 急性腎炎、急性腎不全、 ネフローゼ、慢性腎炎、 慢性腎不全、糖尿病性腎症、 肝不全、肝性脳症
		低たんぱく飯 180g	1,600	30	32	300	
		低たんぱく飯 240g	1,840	30	32	360	
		低たんぱく飯 270g	2,000	30	32	400	
	たんぱく質 40g	ご飯 110g	1,200	40	30	200	※ 追加コメント 塩分制限5g・6g未満 カリウム制限
		ご飯 110g	1,280	40	32	210	
		ご飯 110g	1,360	40	35	220	
		ご飯 150g	1,440	40	30	250	
		ご飯 150g	1,520	40	35	260	
		ご飯 150g	1,600	40	35	280	
		ご飯 150g	1,680	40	37	300	
		低たんぱく飯 180g	1,840	60	30	180	
		低たんぱく飯 240g	2,100	80	45	280	
		低たんぱく飯 270g	2,300	85	47	300	
	たんぱく質 50g	ご飯 160g	1,440	50	30	240	
		ご飯 160g	1,520	50	30	260	
		ご飯 180g	1,600	50	30	280	
		ご飯 180g	1,760	50	33	320	
		ご飯 180g	1,840	50	35	330	
	たんぱく質 60g	ご飯 180g	1,600	60	32	270	

特別治療食 (4)

食種名		栄養量					適応疾患等	
副食名	主食	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	水分 g		
透析食	たんぱく質 50g	ご飯 130g	1,280	50	30	200	1,000	※ 透析 ※ 追加コメント 塩分制限5g・6g未満 カリウム制限
		ご飯 150g	1,440	50	30	245	1,000	
		ご飯 160g	1,520	50	30	260	1,000	
		ご飯 180g	1,600	50	30	280	1,050	
		ご飯 180g	1,680	50	30	300	1,050	
		ご飯 180g	1,840	50	35	330	1,100	
	たんぱく質 60g	ご飯 150g	1,440	60	32	230	1,000	
		ご飯 160g	1,520	60	35	240	1,000	
		ご飯 180g	1,600	60	32	270	1,000	
		ご飯 180g	1,680	60	35	280	1,000	
		ご飯 180g	1,840	60	37	320	1,000	
	たんぱく質 70g	ご飯 220g	1,840	70	35	310	1,100	
		ご飯 220g	2,000	70	45	320	1,150	
		ご飯 260g	2,200	70	45	380	1,200	
	透析食【軟】	たんぱく質 50g	ご飯 130g	1,280	50	30	200	
ご飯 150g			1,440	50	30	245	1,000	
ご飯 160g			1,520	50	30	260	1,000	
ご飯 180g			1,600	50	30	280	1,050	
ご飯 180g			1,680	50	30	300	1,050	
ご飯 180g			1,840	50	35	330	1,100	
たんぱく質 60g		ご飯 150g	1,440	60	32	230	1,000	
		ご飯 160g	1,520	60	35	240	1,000	
		ご飯 180g	1,600	60	32	270	1,000	
		ご飯 180g	1,680	60	35	280	1,000	
		ご飯 180g	1,840	60	37	320	1,000	
たんぱく質 70g		ご飯 220g	1,840	70	35	310	1,100	
		ご飯 220g	2,000	70	45	320	1,150	
		ご飯 260g	2,200	70	45	380	1,200	

※ 主食の種類や量は、変更可能です。

主食一覧表

NO	数量
1	ご飯 70g
2	ご飯 90g
3	ご飯100g
4	ご飯110g
5	ご飯120g
6	ご飯130g
7	ご飯140g
8	ご飯150g
9	ご飯160g
10	ご飯180g
11	ご飯200g
12	ご飯210g
13	ご飯220g
14	ご飯230g
15	ご飯240g
16	ご飯250g
17	ご飯260g
18	ご飯270g
19	ご飯280g
20	ご飯300g
21	ご飯320g
31	ご飯150g(ビタミン強化)

35	軟飯50g
36	軟飯70g
37	軟飯90g
38	軟飯100g
39	軟飯110g
40	軟飯120g
41	軟飯130g
42	軟飯140g
43	軟飯150g
44	軟飯160g
45	軟飯180g
46	軟飯200g
47	軟飯210g
48	軟飯220g
49	軟飯230g
50	軟飯240g
51	軟飯250g
52	軟飯260g
53	軟飯270g
54	軟飯280g
55	軟飯300g
56	軟飯320g

NO	数量
61	全粥 30g
62	全粥 50g
63	全粥100g
64	全粥150g
65	全粥160g
66	全粥200g
67	全粥240g
68	全粥260g
69	全粥280g
70	全粥300g
71	全粥330g
72	全粥350g
73	全粥360g
74	全粥380g
75	全粥400g
76	全粥440g
77	全粥250g
78	全粥220g

81	七分粥50g
82	七分粥100g
83	七分粥200g
84	七分粥220g
85	七分粥260g
86	七分粥300g
87	七分粥360g
88	七分粥400g
89	七分粥420g
90	七分粥440g

95	五分粥50g
96	五分粥100g
97	五分粥200g
98	五分粥300g
99	五分粥400g

105	三分粥50g
106	三分粥100g
107	三分粥150g
108	三分粥200g
109	三分粥300g
110	三分粥350g

115	重湯100g
116	重湯200g

NO	数量
121	粥ミキサー100g
122	粥ミキサー150g
123	粥ミキサー200g
124	粥ミキサー250g
125	粥ミキサー300g

131	低蛋白飯110g
132	低蛋白飯180g
133	低蛋白飯240g
134	低蛋白粥260g
135	低蛋白飯270g
136	低蛋白粥330g
137	低蛋白粥400g
138	低蛋白粥440g

145	パン
-----	----

151	温うどん
152	冷ソーメン
153	温ソーメン
154	冷うどん

200	アクアサポート
-----	---------

211	和らぎランチ
-----	--------

280	経腸栄養食
281	経腸栄養食+ブレンダー
282	ブレンダー
283	経腸栄養食+きざみ
284	きざみ
285	栄養補助(経口)
286	きざみブレンダー用

287	経腸栄養+栄養補助(経口)
-----	---------------

298	欠食
299	主食なし

コメント等一覧表

No	コメントコード	コメント名
1	101	塩分6g未満
2	102	塩分5g未満
3	103	塩分付加(10g)
4	110	塩分3g付加(練梅15g)
5	111	刺激物禁
6	112	酸味禁
7	113	乳製品禁
8	114	ディスプレイ食器
9	115	汁物禁
10	116	海草禁
11	117	さつまいも禁
12	118	牛乳禁
13	119	アレルギー対応食
14	150	牛乳禁
15	151	乳飲料
16	152	ヨーグルト
17	153	低糖ヨーグルト
18	154	低脂肪乳
19	155	オレンジジュース
20	156	アップルジュース
21	157	夕 アップルジュース
22	158	牛乳禁・乳飲料
23	159	牛乳禁・ヨーグルト
24	160	ヤクルト
25	161	ジョア
26	162	ライトジョア
27	163	野菜ジュース
28	164	ミルミル
29	170	K制限・牛乳禁
30	171	ヨード制限
31	172	コレステロール制限
32	173	ワファリン食(納豆禁)
33	174	鉄分付加
34	201	牛乳アレルギー
35	202	青魚アレルギー
36	203	卵アレルギー
37	204	かにアレルギー
38	205	えびアレルギー
39	206	そばアレルギー
40	207	サバアレルギー
41	209	小麦アレルギー
42	251	牛肉禁(宗教上)
43	252	豚肉禁(宗教上)
44	253	鶏肉禁(宗教上)
45	254	魚アレルギー
46	255	大豆アレルギー
47	256	肉アレルギー
48	261	卵アレルギー
49	262	卵アレ(生卵のみ)
50	263	卵アレ(卵料理)
51	264	牛乳アレルギー
52	265	牛乳アレ(飲用牛乳の・
53	266	小麦アレルギー
54	267	えびアレルギー
55	268	かにアレルギー

56	269	落花生アレルギー
57	270	そばアレルギー
58	271	あわびアレルギー
59	272	いかアレルギー
60	273	いくらアレルギー
61	274	鯖アレルギー
62	275	鮭アレルギー
63	276	牛肉アレルギー
64	277	鶏肉アレルギー
65	278	豚肉アレルギー
66	279	オレンジアレルギー
67	280	キウイアレルギー
68	281	バナナアレルギー
69	282	桃アレルギー
70	283	りんごアレルギー
71	284	くるみアレルギー
72	285	大豆アレルギー
73	286	まつたけアレルギー
74	287	やまいもアレルギー
75	288	ゼラチンアレルギー
76	289	アーモンドアレルギー
77	290	カシューナッツアレルギー
78	291	ごまアレルギー
79	297	他アレルギーあり
80	298	他アレルギーあり
81	303	卵禁
82	304	肉禁
83	305	鶏肉禁
84	306	豚肉禁
85	307	牛肉禁
86	308	魚禁
87	309	青魚禁
88	310	サバ禁
89	311	いわし禁
90	312	納豆禁
91	313	さけ・ます禁
92	314	焼き魚禁
93	315	揚げ物禁
94	316	チーズ禁
95	317	刺激物禁
96	318	パン禁
97	319	汁物禁
98	320	温泉卵禁
99	321	さつまいも禁
100	322	ブロッコリー禁
101	323	海藻禁
102	324	椎茸禁
103	325	豆腐禁
104	326	酢物禁
105	327	バナナ禁
106	329	牛乳嫌
107	330	卵嫌
108	331	肉嫌
109	332	鶏肉嫌
110	333	豚肉嫌
111	334	牛肉嫌
112	335	魚嫌
113	336	青魚嫌
114	337	サバ嫌

115	338	いわし嫌
116	339	さけ・ます嫌
117	340	焼き魚嫌
118	341	揚げ物嫌
119	342	パン嫌
120	343	温泉卵嫌
121	344	煮魚嫌
122	345	毎朝パン希望
123	346	ヤクルト
124	347	ジョア
125	348	オレンジジュース
126	349	野菜ジュース
127	350	水土朝パン
128	351	低脂肪乳
129	352	ライトジョア
130	353	ミルミル
131	401	おにぎり
132	402	のりおにぎり
133	403	やわらか煮
134	404	魚ほぐす
135	406	ひとくち大
136	407	青菜きざむ
137	408	果物皮むき
138	410	副食1 / 2
139	411	主食1 / 2
140	412	すべり止め盆
141	413	ブレンダー1品のみ
142	414	ブレンダー2品のみ
143	415	ブレンダー3品のみ
144	416	きざみ1品追加
145	417	きざみ2品追加
146	418	主食パン希望(水・土)
147	419	妊婦
148	420	授乳婦
149	421	おやつ付き
150	422	お茶ゼリー
151	470	ブレンダー1品・主食なし
152	471	ブレンダー2品・主食なし
153	472	ブレンダー・主食なし
154	473	ブレンダー・全粥100g
155	474	ブレンダー・全粥200g
156	475	ブレンダー・粥ミキサー100g
157	476	ブレンダー・粥ミキサー200g
158	477	夕にまとめて上げる
159	478	ブレンダー1品追加
160	479	ブレンダー2品追加
161	480	ミキサー状
162	481	ミキサー1品のみ(主食ナシ)
163	482	ミキサー2品のみ(主食ナシ)
164	483	きざみ(主食ナシ)
165	484	きざみ(全粥100)
166	485	きざみ(全粥200)
167	486	きざみ(粥ミキサー100)
168	487	きざみ(粥ミキサー200)
169	488	主食冷
170	489	副食冷
171	490	副食温
172	491	経腸ポンプ使用
173	492	ボトルのみ夕まとめ上げ

174	493	朝の分夕にあげる
175	494	ボトルなし
176	495	魚の骨除く(切身)
177	496	粥みそ-100g(副食なし)
178	497	主食のみ(副食なし)
179	498	青コップつける
180	499	きざみ(軟飯100)
181	601	1200kcal
182	602	1280kcal
183	603	1360kcal
184	604	1440kcal
185	605	1520kcal
186	606	1600kcal
187	607	1680kcal
188	608	1760kcal
189	609	1840kcal
190	610	2000kcal
191	611	2100kcal
192	612	2200kcal
193	613	2300kcal
194	614	1920kcal
195	629	DM 1 3
196	630	DM 1 4
197	631	DM 1 5
198	632	DM 1 6
199	633	DM 1 7
200	634	DM 1 8
201	635	DM 1 9
202	636	DM 2 0
203	637	DM 2 1
204	638	DM 2 2
205	639	DM 2 3
206	640	DM 2 4
207	641	DM 2 5
208	642	DM 2 6
209	651	(pro30) 1200kcal
210	652	(pro30) 1600kcal
211	653	(pro30) 1840kcal
212	654	(pro30) 2000kcal
213	655	(pro40) 1200kcal
214	656	(pro40) 1280kcal
215	657	(pro40) 1360kcal
216	658	(pro40) 1440kcal
217	659	(pro40) 1520kcal
218	660	(pro40) 1600kcal
219	661	(pro40) 1680kcal
220	662	(pro40) 1840kcal
221	663	(pro40) 2100kcal
222	664	(pro40) 2300kcal
223	665	(pro50) 1280kcal
224	666	(pro50) 1440kcal
225	667	(pro50) 1520kcal
226	668	(pro50) 1600kcal
227	669	(pro50) 1680kcal
228	670	(pro50) 1760kcal
229	671	(pro50) 1840kcal
230	672	(pro60) 1440kcal
231	673	(pro60) 1520kcal
232	674	(pro60) 1600kcal

233	675	(pro60) 1680kcal
234	676	(pro60) 1840kcal
235	677	(pro70) 1840kcal
236	678	(pro70) 2000kcal
237	679	(pro70) 2200kcal
238	692	牛乳禁・ヤクルト
239	693	牛乳禁・ジョア
240	694	牛乳禁・ミルミル
241	695	牛乳
242	696	夕)りんごジュース
243	701	朝)インスロー
244	702	朝)リーナレンMP
245	703	朝)とろっとチョコ味
246	704	朝)メイン
247	705	朝)ロイシンプラス
248	706	朝)ジューシオ
249	707	朝)アイカルコーヒー味
250	708	朝)ブイクレストドリンク
251	709	朝)アルジネード
252	710	朝)アイソカルクリア
253	711	朝)アイカルコーヒースープ
254	713	朝)MCTゼリー
255	714	朝)プロッカ
256	715	朝)アイカルArgゼリー
257	716	朝)カリーメイトゼリー
258	718	朝)メイバランスソフ・
259	719	朝)ペプチーノ
260	720	朝)MCT 5 g
261	721	朝)MCT 10 g
262	722	朝)プロテイン 5 g
263	723	朝)プロテイン 10 g
264	724	朝)エレンタール
265	725	朝)デイムス
266	726	昼)インスロー
267	727	昼)リーナレンMP
268	728	昼)とろっとチョコ味
269	729	昼)メイン
270	730	昼)ロイシンプラス
271	731	昼)ジューシオ
272	732	昼)アイカルコーヒー
273	733	昼)ブイクレストドリンク
274	734	昼)アルジネード
275	735	昼)アイソカルクリア
276	736	昼)アイカルコーヒースープ
277	738	昼)MCTゼリー
278	739	昼)プロッカ
279	740	昼)アイカルArgゼリー
280	741	昼)カリーメイトゼリー
281	743	昼)メイバランスソフ・
282	744	昼)ペプチーノ
283	745	昼)MCT 5 g
284	746	昼)MCT 10 g
285	747	昼)プロテイン 5 g
286	748	昼)プロテイン 10 g
287	749	昼)エレンタール
288	750	昼)デイムス
289	751	夕)インスロー
290	752	夕)リーナレンMP
291	753	夕)とろっとチョコ味

292	754	夕)メイン
293	755	夕)ロイシンプラス
294	756	夕)ジューシオ
295	757	夕)アイカルコーヒー
296	758	夕)ブイクレスドリンク
297	759	夕)アルジネード
298	760	夕)アイソカルクリア
299	761	夕)アイカルコンスープ
300	763	夕)MCTゼリー
301	764	夕)プロッカ
302	765	夕)アイカルArgゼリー
303	766	夕)加味メイトゼリー
304	768	夕)メイバランスソフ・
305	769	夕)ペプチーノ
306	770	夕)MCT 5 g
307	771	夕)MCT 10 g
308	772	夕)プロテイン 5 g
309	773	夕)プロテイン 10 g
310	774	夕)エレンタール
311	775	夕)デイムス
312	776	夕)牛乳
313	777	夕)ヨーグルト
314	780	朝)減塩ねり梅
315	781	昼)減塩ねり梅
316	782	夕)減塩ねり梅
317	783	朝)減塩のり佃煮
318	784	昼)減塩のり佃煮
319	785	夕)減塩のり佃煮
320	786	昼)冷麺小椀
321	787	昼)温麺小椀
322	793	昼)ソーメン
323	794	昼)うどん
324	798	自助食器付ける
325	799	ハーフ食(主食変更なし)
326	801	朝)すいすい
327	802	昼)すいすい
328	803	夕)すいすい
329	804	朝)へパスⅡ
330	805	昼)へパスⅡ
331	806	夕)へパスⅡ
332	807	朝)メイバランスmini
333	808	昼)メイバランスmini
334	809	夕)メイバランスmini
335	813	経口補水液
336	814	[まごころ対応]
337	816	毎食汁物
338	817	冷にいれる
339	818	1品はカップゼリー
340	819	毎食果物
341	820	毎朝 パン希望
342	821	脂質5g制限食
343	822	脂質10g制限食
344	823	脂質20g制限食
345	824	蛋白質30g制限食
346	825	蛋白質40g制限食
347	826	蛋白質50g制限食
348	827	生物禁
349	828	朝)リハたいむ
350	829	昼)リハたいむ

351	830	夕)リハたいむ
352	831	朝)オリゴワン
353	832	昼)オリゴワン
354	833	夕)オリゴワン
355	834	朝)ビフィズス菌末
356	835	昼)ビフィズス菌末
357	836	夕)ビフィズス菌末
358	837	朝)サンファイバー
359	838	昼)サンファイバー
360	839	夕)サンファイバー
361	840	朝)ハカロッチ(佃煮)
362	841	昼)ハカロッチ(佃煮)
363	842	夕)ハカロッチ(佃煮)
364	843	朝)ハカロッチ(ヨーグルト)
365	844	昼)ハカロッチ(ヨーグルト)
366	845	夕)ハカロッチ(ヨーグルト)
367	846	朝)リーナレンLP
368	847	昼)リーナレンLP
369	848	夕)リーナレンLP
370	849	朝)オルニユート
371	850	昼)オルニユート
372	851	夕)オルニユート
373	852	朝)グルタミンF
374	853	昼)グルタミンF
375	854	夕)グルタミンF
376	855	朝)ラクチュシロップ
377	856	昼)ラクチュシロップ
378	857	夕)ラクチュシロップ
379	858	朝)アイソカル
380	859	昼)アイソカル
381	860	夕)アイソカル
382	861	毎食)ご飯ソース
383	862	昼夕)ご飯ソース
384	863	朝夕)ご飯ソース
385	864	朝)ハカロッチコーヒー味
386	865	昼)ハカロッチコーヒー味
387	866	夕)ハカロッチコーヒー味
388	867	朝)ハイプチゼリー
389	868	昼)ハイプチゼリー
390	869	夕)ハイプチゼリー
391	870	主食ゆかりおにぎり
392	871	昼)とけないアイス
393	872	昼)焼おにぎり1個
394	901	朝)インパクト
395	902	昼)インパクト
396	903	夕)インパクト
397	904	朝)アガロリー
398	905	昼)アガロリー
399	906	夕)アガロリー
400	907	毎食)パック醤油(0.9g)
401	908	毎食)ダシ刈醤油(0.4g)
402	909	朝)ジーファイン
403	910	昼)ジーファイン
404	911	夕)ジーファイン
405	912	朝)リピメイン
406	913	昼)リピメイン
407	914	夕)リピメイン
408	915	朝)のみや水
409	916	昼)のみや水

410	917	夕)のみや水
411	918	NST介入
412	4500	茶そばセット
413	4510	オムライスセット
414	4520	ラーメンセット
415	4530	ホットケーキセット
416	4540	ピラフセット
417	4550	うどんセット
418	4560	焼きそばセット
419	4570	バラエティセット
420	9901	飲み物なし
421	9999	エラー対応

献立の特色と個別対応

○ 献立の特色

当院の献立は、治療と回復に役立つ食事又は健康づくりのための食事の提供と教育を目的に作成され、次の点を特徴としている。

1 当院の食事は、治療の一環として、また、健康づくりの食生活の提言として、最新の栄養学を取り入れて献立を作成している。

献立は、主食・主菜・副菜・副々菜（和え物・汁物・デザート等）など、4～6品を基本として作成している。

普通形態の食事は、常食、エネルギーコントロール食、軟食の3本仕立てとなっており、これらを基本とし、献立を変化させながら種々の食事に対応している。

2 当院では、病棟訪問やカンファレンス等により、栄養管理計画（栄養アセスメント・栄養プラン等）を作成し、それに基づき、栄養ケアを行っている。よって、個々人にあつた食事の提供に心がけており、必要に応じて、個別の献立を作成している。

また、医師の指示による個々のエネルギー量に基づき、主食や副食の量を調節している。

3 塩分は健康に深く関係することから、普通食では、厚生労働省が示している1日7g以下とし、治療食（特別食）では、医師の指示に基づき、制限が必要な方には1日5g未満や6g未満としている。塩分の付加が必要な方には1日3g程度の塩分を付加している。

4 食べる楽しみを重視し、手作りにこだわり真心のこもった食事の提供を行う。

- ・ だしは、うるめ、昆布、鰹節、鶏ガラなどの天然素材からとっている。
- ・ 郷土料理を取り入れている。（じぶ煮、鯛の唐蒸し、えびす、金時草酢の物など）
- ・ 市販の加工品や冷凍食品は極力使用せず、手作りを心がけている。
（コロッケ、シューマイ、ロールキャベツ、スコッチエッグ、肉団子、エビフライ、煮豆、カレーライス、ホワイトクリームなど）

5 盛り付けは、色合いや余白、高さを意識する等、見た目を大切にしており、食器も料理に合わせて使い分けしている。

○ 個別対応

近年、食事の制限が入る食事指示が増えていること、嗜好や食欲に影響を与える薬や治療法が実施される事が増えてきたこと、患者から個別の対応（嗜好）を望む声が増えていること、NST活動を通し、個別での栄養管理が強化されてきたこと、緩和ケアなどの個別対応を望む声が出てきたこと等の理由から、病院において、治療効果を上げ、患者サービスを向上させるためには、個別対応は必須条件である。

今後、NST活動の強化、栄養管理実施加算への対応、高齢者の増加に伴う咀嚼嚥下障害に対する対応等から個別対応が更に増える傾向にあると思われる。

コメントの定義と適用条件と対応内容

当院の個別対応は、別紙のコメントのような内容である。一部は、システムに組み込まれているが、個々の対応が必要な場合は、個別の献立表を作成することにより、対応している。時と共に変更はある。

〔説明〕

【治療上制限】：治療上、療養上必要であると認めた場合のコメント

（共通） 生物禁・刺激物禁・酸味禁・乳製品禁・デイスボ食器

（特食加算のみ） 塩分 6g 未満・塩分 5g 未満・K 制限・ヨード制限・コレステロール制限・ワーファリン食・鉄分
付加・塩分 3g 付加

【アレルギー】：アレルギーがある場合の指示コメント。該当のアレルギー項目がない場合も医師の指示があれば、対応する。

（共通） 卵アレルギー・卵アレルギー（生卵のみ）・卵アレルギー（卵料理）・牛乳アレルギー・牛乳アレルギー（飲用牛乳飲み）・小麦アレルギー・えびアレルギー・かにアレルギー・落花生アレルギー・そばアレルギー・あわびアレルギー・いかアレルギー・いくらアレルギー・さばアレルギー・さけアレルギー・牛肉アレルギー・鶏肉アレルギー・豚肉アレルギー・オレンジアレルギー・キウイアレルギー・バナナアレルギー・桃アレルギー・リンゴアレルギー・くるみアレルギー・大豆アレルギー・まつたけアレルギー・山芋アレルギー・ゼラチンアレルギー・アーモンドアレルギー・カシューナッツアレルギー・ごまアレルギー・他アレルギー

【嗜好】：嗜好的コメントは廃止。しかしながら、当該コメントを対応しないことにより、極端に栄養不足が生じる項目のみ対応するコメント

（共通） 牛乳嫌・卵嫌・肉嫌・鶏肉嫌・豚肉嫌・牛肉嫌・魚嫌・青魚嫌・サバ嫌・いわし嫌・さけます嫌・焼き魚嫌・揚げ物嫌・パン嫌・温泉卵嫌・煮魚嫌・ヤクルト・ジョア・オレンジジュース、

（特食加算のみ） 水土パン希望・毎朝パン希望

※ 嗜好コメントは、患者の嗜好によるものであるため、【〇〇嫌】と記載

【調理形態】：手術や検査等で片手が使えない、手術前で量を減らしたい等、調理形態を変更する場合のコメント

（共通） おにぎり、ひとくち大、やわらか煮、魚ほぐす、青菜きざむ、果物皮むき、副食 1/2、主食 1/2、すべり止め盆、妊婦、授乳婦、主食冷、副食冷、副食温、ブレンダー1品、ブレンダー2品、ブレンダー3品、汁物禁、きざみ1品追加、きざみ2品追加、朝の分夕に上げる、経腸栄養ボトル、魚の骨除く、青コップつける、ミキサー状、おやつ付き、主食のみ（副食なし）、ボトルなし、等

【栄養補助】：栄養状態が悪い方、食欲不振がある方を対象としたコメント

（共通） MCT入り・まごころ膳・栄養補助食品・減塩練り梅・減塩海苔の佃煮、とけないアイス、焼きおにぎり、主食ゆかりおにぎり、ハーフ食、毎食果物、毎食汁物

【栄養管理室専用】：部門システムで入力されたコメント情報が食種の変更や外泊等により、電子カルテ情報に上書きされてしまうという不都合があることから、部門システムにあるコメントを電子カルテ上にも作成し、調理及び配膳ミスを防止するためのコメント

（共通） リーナレン MP・メイン・メイバランスソフトゼリー・アイソカルコーヒー・ブイクレス・アルジネード・ハイカロリーゼリー・プロッカ・アイソカルゼリー・カロリーメイトゼリー・テルミール 2.0α・ペプチーノ・MCT5g・MCT10g・プロティン 5g・プロティン 10g・その他栄養食品・別献立・冷麺小椀・温麺小椀・毎食自助食器つける

コメントに対する対応方法

－ コメント一覧の見方 －

コメントは電子カルテに組込まれていて、医師等が入力すれば食札に打ち出される。組み込まれていないコメントの場合は、発注者が給食システムに入力することにより食札に打ち出される。また、発注者が個別に献立表を作成し、指示する場合がある。

受注者の調理担当は、食札や献立表を見て、調理、配膳を正確に行うこと。

この資料は、主なコメント対応内容を示す。コメントや禁止コメントによる業務量の変動の観点から見ること。

コメントに対する対応

- ア 禁止等コメント（乳製品禁、海藻禁・魚嫌・肉嫌、卵嫌等）
発注者の指示に従い、3種類の基本献立から、禁止と関係のない献立を利用する。
ただし、3種類とも利用できない時は、別に調理する必要がある。
- イ 食物アレルギー
発注者が、除去の必要範囲に合わせて、受注者に指示をする。受注者は、扱っている食材にアレルギーの内容を確認し、指示に応じたアレルギー対応の調理や盛付けをする。
- ウ 刺激物禁、酸味禁、生物禁
刺激物として、香辛料、生姜、辛子、カレー粉、胡椒等を調理に使用しない。
酸味禁とは、柑橘類、漬物、ねり梅、トマトは付けない。ドレッシング、酢を使って調理しない。
生物禁とは、加熱した物を提供する。
- エ カリウム制限
カリウム制限の献立の指示に従う。
生野菜にあっては、たっぷりの水で茹でこぼす、水にさらす等の調理をする。
煮汁をきる。
- オ 魚ほぐす
骨が残らないようにほぐす。（水産業者には、魚を切り身で注文し、骨抜きと指示する）。
- カ やわらか煮
易消化食に準じる。消化の悪いもの、海草、きのこ、刺激物、酸味の強い食材を除く。漬け物は付けず、発注者の指示する代替品をつける。
- キ 主食パン希望、パン嫌
主食パン希望は、パン献立に基づいて、調理、盛り付けをする。
パン嫌（常食対応）は、エネルギーコントロール食を提供する。
- ク おにぎり
白おにぎりとする。場合によっては、ゆかりおにぎり等を指示することもある。
- ケ 一口大
箸で掴める位の大きさ（1.5～2cm）に、調理後整える。フルーツが付く場合は、皮取りとする。

- コ 焼き魚嫌・温泉卵嫌・揚げ物嫌・煮魚嫌
上記以外の調理方法に変更し対応する。
- サ 青菜きざむ
小松菜やほうれん草、チンゲン菜を使った料理の場合、葉先を中心に使用して刻む。
- シ 果物皮むき
皮を剥き、一口大の大きさにする。または、果物の缶詰を使用する。
- ス ブレンダー1～3品、きざみ1～2品追加、きざみ2品+ブレンダー2～3品
ブレンダー1～3品は、ブレンダー食の副菜の中から1～3品を付ける。
きざみ1～2品追加は、ブレンダー食にきざみ食の副食の中から1～2品を付ける。
きざみ2品+ブレンダー2～3品は、指示された食種の副食の数量を組み合わせる。
- セ ミキサー状
ブレンダー食の献立の中から、ミキサー状のものを出す、また、ゼリーや卵豆腐など形のある料理はミキサー状にして出す。
- ソ ブレンダー1品～全品・主食なし～全粥、きざみ1～全品・主食なし～全がゆ
経口訓練開始等献立となるので、ブレンダー食、きざみ食、主食から、指示した形状の料理を出す。
- タ 飲み物
コメントで選択し、入力され、食札に打ち出される。食札に示された飲み物（オレンジジュース、野菜ジュース、ヤクルト、豆乳、ミルミル、ライトジョアなど）を付ける。
- チ 主食冷、副食冷、副食温
指示された種類の物を、配膳車の温室、冷室に入れる。
- ツ 塩分5g未満、塩分6g未満、カリウム制限、リン制限・ヨード制限、コレステロール制限、ワーファリン食、鉄分付加、塩分3g付加、おやつ、妊婦・授乳婦、糖尿病食の主食パン希望等
発注者が指示し、受注者は調理及び盛付けをする。
- テ 朝の分を夕にあげる、ボトルなし
経腸栄養剤に関する病棟配膳方法を示す。
- ト 朝)、昼)、夕)、毎食)は、対応する食事区分を示す。
- ナ 栄養補助食品
発注者が指示するものを配膳する。
- ニ まごころ対応
食欲がない、食事が進まない方のための対応食であり、献立は発注者の指示とする。
- ヌ 自助食器付ける
指定のユニバーサルデザイン食器を食事と共に配膳する。
- ネ ハーフ食(副食1/2量)
副食を半量程度提供するものとし、当該食器は発注者の指示とする。

資料6

栄養事務担当栄養士・調理担当職員の勤務状況（参考）

○栄養事務及び調理業務等職員の勤務状況の一例を示す。参考に検討してください。

栄養事務担当栄養士

日勤 1名（6：00 — 15：00）

遅番 1名（9：30 — 18：30）

・業務内容：帳票管理・食材の発注、検収、在庫管理・衛生点検・病棟における対応、従事者労務関係、研修、当院の調整等

・食数管理上病院に所在が必要な時間は、下記の通り

6時（朝食食事オーダー最終締切時間）～18時30分（夕食提供完了時間）

調理担当職員

・調理・配膳・衛生管理等

調理師・栄養士

早番 2名（4：00 — 13：00）

日勤 5名（8：30 — 17：30）

日勤+遅番 1名（8：30 — 19：00）

遅番 1名（10：30 — 19：30）

調理補助員

早番 2名（4：30 — 7：45）

1名（4：30 — 11：15）

日勤 2名（9：00 — 17：00）

（8：30 — 17：30）

5食種並び献立表

令和 05年07月11日 火曜日 献立No : 7 サイクルNo : 51

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド一食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(キャベツフカシ) キャベツ 30 ふかし 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(キャベツフカシ) "	味噌汁(キャベツフカシ) "	味噌スープ(キャベツ) キャベツ 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	チキンムース なめらか チキン 40
	卵とじ(たまご40 75 キヌサヤ) 鶏卵 生 40 玉子麩 焼 5 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	卵とじ(たまご40 75 キヌサヤ) "	卵とじ(たまご40 75 キヌサヤ) "	卵とじ(たまご40 75) 鶏卵 生 40 玉子麩 焼 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	枝豆ムース なめらか 枝豆 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トロロン 0.4
	浸し(コマツナ40) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツナ40) "	浸し(コマツナ40) "	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 "
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	果物(桃50) 白桃缶詰 50	ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト 100
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
	昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
しそ巻(アヲタチ80) 豚モモスライス(20g) 豚もも 80 塩 0.3 こしょう 黒 0.1 米みそ 甘みそ 5 だし汁 水 3 本みりん 0.3 青じそ 2 油 0.5 もやし 40 にんじん 20 ピーマン 10 塩 0.2 こしょう 黒 0.1 醤油 0.3 油 0.5		南蛮漬(アヲタチ120 トマト) 赤魚生切身(40g) 赤 120 塩 0.1 こしょう 白 0.1 小麦粉 5 油 10 玉葱 10 ピーマン 10 にんじん 3 酢 13 だし汁 水 8 醤油 7 砂糖 2 トマト 30	ムニエル(カレイ70キャベツニンジンハーブ) カレイ(70g) カレイ 70 塩 0.5 こしょう 白 0.1 小麦粉 3 油 2 バター 1 レモン 8 キャベツ 40 にんじん 4 塩 0.1 マヨネーズ(小袋) 10	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トロロン 0.6
炊合せ(ナス コウモリカワ ニン キヌ) なす 50 高野豆腐 凍 5 にんじん 30 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2		炊合せ(かぼちゃキヌカワインゲン) かぼちゃ 50 焼き豆腐 50 (冷)いんげん いん 20 砂糖 2 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(かぼちゃキヌカワインゲン) "	煮浸し(アゲネギ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トロロン 1	煮浸し(アゲネギ) "
中華漬物 キャベツ 40 きゅうり 10 味付サーサイ 5 醤油 1 塩 0.3		胡瓜もみ きゅうり 30 料理酒 0.5 醤油 2 糸がつお 0.3	胡瓜もみ "	柔煮(ナス30アゲネギ15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	卵豆腐(たまご25 アゲネギ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トロロン 0.5
果物(バナナ60) バナナ(小) バナナ 60				卵豆腐(たまご25 アゲネギ) "	エンジェルアップゼリー エンジェルアップゼリー 70
				果物(オレンジ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕		ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	焼魚(カマス80かぼちゃ) 赤魚生切身(80g) 赤 80 料理酒 1 塩 0.3 醤油 1 かぼちゃ 30 バター 1 バター醤油 醤油 5	ミートローフ(トリ30ササミ20) 鶏 ひき肉 30 ささ身 ひき肉 20 すり身 10 玉葱 20 にんじん 5 (冷)いんげん いん 5 鶏卵 生 5 パン粉 2 加工乳 普通 5 塩 0.4 こしょう 黒 0.1 ケチャップ 5 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 塩 0.1 ほんしめじ 30 バター 1 キャベツ 40 フレッシュレタス(白) 10	じぶ煮(もも皮なし 若鶏) もも皮なし 若鶏 60 小麦粉 5 すだれ麩麩 20 にんじん 20 (冷)里芋乱切り 50 醤油 6 砂糖 2 片くり粉 1	煮魚ほぐし(アジ60 アゲネギ) あじ 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 0.5
	炒め煮(ダイコン ニン パーコン) 大根 70 パーコン 10 にんじん 20 こんにゃく 30 枝豆(冷) 3 油 2 砂糖 2 醤油 5 料理酒 0.2	黄身酢(お肉100か40か10トマト) ほうれんそう 40 ローレいか 10 トマト 20 卵黄 5 砂糖 2 コンスタチ 0.35 酢 5 塩 0.4 だし汁 水 5	黄身酢(お肉100か50トマト) ほうれんそう 50 トマト 20 卵黄 5 砂糖 2 コンスタチ 0.35 酢 5 塩 0.4 だし汁 水 5	大根カニあん(ササミ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根カニあん(ササミ) "
	漬物(胡瓜・シバ漬)	ごま和え(ササミ35キュウリ10)	ごま和え(ササミ35キュウリ10)	やわらか南瓜	ホトテラダ(ニンジン マヨ)

	きゅうり 40 塩 0.3 しば漬(きざみ) し 8	もやし 35 きゅうり 10 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 2	〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	Mやわらかかぼちゃ 40 醤油 2 料理酒 0.2 片くり粉 1	じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1
	ブルーチェーピーチ ブルーチェーピーチ 40 牛乳 40 みかん 缶詰 果肉 15	果物(パナ60) パナ(小) 60	果物(パナ60) 〃	ポテトサラダ(ニンジンマヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				ブイユースゼリー(70g) ブイユースゼリー(70g) 70	ビタミンポトゼリー ビタミンポトゼリー 78
合計	エネルギー 1487 蛋白質 71.3 脂質 33.0 水分 1279.7 ナトリウム 278 食塩相当7.7	エネルギー 1591 蛋白質 76.7 脂質 42.4 水分 1310.5 ナトリウム 386 食塩相当7.7	エネルギー 1733 蛋白質 71.6 脂質 34.0 水分 1279.4 ナトリウム 350 食塩相当6.2	エネルギー 1186 蛋白質 53.7 脂質 28.9 水分 1416.8 ナトリウム 339 食塩相当7.4	エネルギー 1094 蛋白質 39.7 脂質 26.8 水分 1156.7 ナトリウム 133 食塩相当3.6

5食種並び献立表

令和 05年07月12日 水曜日 献立No : 7 サイクルNo : 52

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
朝	食パン 食パン 100	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	ジャム&マーガリン ブルーベリージャム 生 5.5 マーガリン 5.5	味噌汁(ウサダクワメモヤシ) うす揚げ 油 10 ワケ(乾素干し) 0.5 もやし 30 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ウサダクワメモヤシ) 〃 〃 〃 〃 〃	味噌スープ(もやし) もやし 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	温泉卵(50) 鶏卵 生 50 醤油 2 合成清酒 0.5 だし汁 水 30 トロミン 1
	サラダ(チノアスパラマゴトドレ) チノアスパラ 生 15 にんじん 5 (冷凍)アスパラ グリーン 30 トマト 30 マゴトドレ(水煮) 20 ノンオイルレタスシソウ 10	いり豆腐(ヒースコンタマゴ30) 木綿豆腐 30 グリーンピース(冷) 10 にんじん 20 鶏卵 生 30 油 3 砂糖 2 醤油 3	いり豆腐(ヒースコンタマゴ30) 〃 〃 〃 〃 〃	炊合せ(チノニンジン) 木綿豆腐 50 にんじん 30 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 トロミン 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクトンゼンロバウダ 3
	果物(オレンジ35) オレンジ バレンシア 35	おろしかけ(キュウリ30) 大根 50 きゅうり 30 砂糖 1 酢 10 塩 0.3	おろしかけ(キュウリ30) 〃 〃 〃 〃 〃	梅にく 梅びしお 5	梅にく 〃
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	牛乳(180) 〃	プリン(40カップ1リ) プリン(40カップ1リ) 40	プロック プロック 70
				牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	ムニエル(タラ80キヌクラッペ) たら生切身(80g) た 80 こしょう 黒 0.05 塩 0.5 白ワイン調理用 調理用 1 小麦粉 2 バター 2 にんじん 30 バター 0.5 砂糖 0.5 コンソメ 0.2 絹さや(冷) 20 バター 0.5 塩 0.2 レモン 8	フライ(サバ60エビ40マゴレモン) さけ切身(60g) さ 60 冷凍無頭海老(20g) く 40 塩 0.5 こしょう 白 0.1 小麦粉 2 鶏卵 生 5 パン粉 7 油 7 (冷)プロックロー プロックロー 30 塩 0.1 レモン 8 減塩ソース 5	煮物焼(タラ100ウサダクワメ) たら生切身(100g) た 100 片くり粉 5 醤油 7.5 本みりん 7.5 料理酒 4 白菜 80 春菊 10 塩 0.3 砂糖 1 だし汁 水 90 にんじん 30 砂糖 0.6 塩 0.1 醤油 0.6 料理酒 0.1 だし汁 水 30 ゆで卵 25	煮魚ほぐし(ワカメ60) 赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	カレームース やわらかカレー 70
	ナムル(モヤシキュウリハムネギ) もやし 40 きゅうり 20 ロースハム 10 ねぎ 3 砂糖 0.5 酢 6 醤油 2 塩 0.1 ラー油 0.1 だし汁 水 6	浸し(納豆ワカメ40エビ10) ほうれんそう 40 えのきだけ 10 ほぐしかに風味かまぼこ 10 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(納豆ワカメ40エビ10) 〃 〃 〃 〃 〃	実なし茶碗蒸し(タマゴ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トロミン 2
	すまし汁(トウモロコシマヨ) 絹豆腐 50 なめこ缶 20 根みつば 生 2 醤油 1.5 薄口醤油 1.5 塩 0.3 料理酒 0.5 本みりん 0.7 だし汁 水 120	きんぴら風 かぶ 30 にんじん 10 ごま油 0.5 砂糖 0.5 醤油 1.5 料理酒 0.1	きんぴら風 〃 〃 〃 〃 〃	柔煮(ニンジン20) にんじん 20 醤油 1	じゃが芋(30) じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トロミン 5
	ウエハース カルシウムウエハース(バナナ) 7			柔煮(じゃがいも40) じゃがいも 40 醤油 1	ソフトカップ ソフトカップ 75
				大根おろし 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2	
				果物(スイカパナ30) パナ(小) 30 砂糖 2 レモン果汁 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	スコッチエッグ(トリ20ササミ10) 鶏 ひき肉 20	焼魚(アジ80キハメツレマンマヨ) あじ生(80g) あ 80	焼魚(アジ80キハメツレマンマヨ) 〃	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 50	鮭(30) さけ 生 30

さき身 ひき肉	10	料理酒	1	〃	〃	料理酒	0.5	醤油	1
すり身	10	塩	0.5	〃	〃	醤油	3	生姜	1
玉葱	10	醤油	1	〃	〃	〃	〃	だし汁	水 50
塩	0.1	キャベツ	40	〃	〃	〃	〃	トロロン	0.6
こしょう 黒	0.1	ビーマン	20	〃	〃	〃	〃	〃	〃
鶏卵 生	25	塩	0.2	〃	〃	〃	〃	〃	〃
パン粉	5	レモン	8	〃	〃	〃	〃	〃	〃
小麦粉	3	マヨネーズ(小袋)	8	〃	〃	〃	〃	〃	〃
鶏卵 生	2	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
油	5	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
ケチャップ	5	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
ウスターソース	2	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
キャベツ	40	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
(冷)ブロッコリー	30	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
炒め煮(キャベツ ニンペーコン)		茶碗蒸し(ハーフ 約120g)		茶碗蒸し(ハーフ 約120g)		かに入り卵蒸し		南瓜(30)	
じゃがいも	50	鶏卵 生	25	〃	〃	Mかに入り卵蒸し	60	かぼちゃ	30
にんじん	30	花麩	1	〃	〃	醤油	3	醤油	1
しらたき	20	ほうれんそう	20	〃	〃	料理酒	0.2	だし汁	水 50
玉葱	30	砂糖	0.5	〃	〃	片くり粉	1	トロロン	0.6
ペーコン	10	塩	0.7	〃	〃	〃	〃	〃	〃
グリーンピース (冷)	5	料理酒	0.2	〃	〃	〃	〃	〃	〃
油	1	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
砂糖	1	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
醤油	5	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
料理酒	0.2	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
かぼちゃ(キャベツ マヨ)		漬物(胡瓜・シバ漬)		胡瓜もみ		柔煮(かぼちゃ30)		トマトゼリー	
かぼちゃ	50	きゅうり	40	きゅうり	30	かぼちゃ	50	トマトゼリー	20
キャベツ	20	塩	0.3	料理酒	0.5	醤油	1	〃	〃
マヨネーズ	10	しば漬(きざみ)	し 10	醤油	2	〃	〃	〃	〃
こしょう 白	0.1	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
〃	〃	果物(りんご)35)		果物(りんご)35)		うす切りトマト(30)		ブラックゼリー	
〃	〃	りんご	35	〃	〃	トマト	30	ブラックゼリー	73.3
〃	〃	〃	〃	〃	〃	アイルゼリー(70g)		アイルゼリー(70g)	
〃	〃	〃	〃	〃	〃	アイルゼリー(70g)	70	〃	〃
合計		合計		合計		合計		合計	
エネルギー 1569 蛋白質 68.4		エネルギー 1510 蛋白質 77.9		エネルギー 1690 蛋白質 78.9		エネルギー 1079 蛋白質 52.0		エネルギー 1140 蛋白質 44.2	
脂質 48.7 水分 1204.7		脂質 44.2 水分 1196.1		脂質 36.7 水分 1498.2		脂質 25.2 水分 1258.8		脂質 25.1 水分 1206.0	
コレステロール 237 食塩相当6.6		コレステロール 413 食塩相当6.6		コレステロール 444 食塩相当7.4		コレステロール 216 食塩相当5.1		コレステロール 203 食塩相当2.8	

5食種並び献立表

令和 05年07月13日 木曜日 献立No : 7 サイクルNo : 53

令和05年08月18日 1頁

朝	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021プレnder食
	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	味噌汁(コマツ 70g) 小松菜 20 ふかし 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(コマツ 70g) 〃 〃 〃 〃	味噌汁(コマツ 70g) 〃 〃 〃 〃	味噌スープ(コマツ) 小松菜 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	えびムース なめらか 20 40
	煮豆(大豆)20g 乾燥大豆 20 にんじん 10 干ししいたけ 0.5 刻み昆布 0.1 砂糖 2 醤油 3 料理酒 0.2	含め煮(大豆)20g 高野豆腐 凍 10 にんじん 20 (冷)いんげん いん 10 醤油 3 砂糖 1 料理酒 0.5 だし汁 水 60	含め煮(大豆)20g 〃 〃 〃 〃 〃 〃	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 片くり粉 1	ピーマンムース なめらか 20 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トロロン 0.4
	漬物(つぼ千枚) つぼ千枚 10	中華風酢の物 白菜 50 ごま油 0.5 ごま 乾 0.5 酢 3 醤油 1.5	中華風酢の物 〃 〃 〃 〃 〃	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 〃
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	牛乳(180) 〃	プリン(40g) プリン(40g) 40 牛乳(180) 牛乳 180	プリン(40g) 〃
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	豚ヒレ肉(20g) 豚ヒレ 60 塩 0.2 こしょう 黒 0.1 ガーリックパウダー 0.04 小麦粉 2 油 3 玉葱 15 ほんしめじ 15 ケチャップ 8 ウスターソース 2 赤ワイン調理用 調理月 2 バター 1 パセリ 0.2 ほうれんそう 40 ホーコン(冷) 5 油 1 塩 0.2 こしょう 黒 0.1 (乾) スパゲッティ(マヨ) 10 油 2 塩 0.5	粕漬焼(アサヒ80g) 赤魚粕漬(80g) 赤 80 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 マヨネーズ(小袋) 10 じゃがいも 50 ゆで卵 25	粕漬焼(アサヒ80g) 〃 〃 〃 〃 〃	煮魚ほぐし(アサヒ) 皮取りアサヒ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	ポークムース なめらか 20 40
	冷奴豆腐(キヌ50g) 絹豆腐 50 生姜 2 冷凍無頭海老(20g) 20 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	白和え(コマツ 20g) 絹豆腐 30 練りごま い 3 砂糖 1 塩 0.3 小松菜 40 にんじん 10 醤油 1	白和え(コマツ 20g) 〃 〃 〃 〃 〃	親子煮(きざみ) 鶏 ひき肉 10 じゃがいも 20 玉葱 20 にんじん 10 鶏卵 生 25 砂糖 0.5 料理酒 0.5 醤油 4 だし汁 水 60	親子煮(ミキサー) 鶏 ひき肉 5 じゃがいも 10 玉葱 10 にんじん 5 鶏卵 生 12.5 砂糖 0.25 料理酒 0.25 醤油 2 だし汁 水 30
	ごま和え(きゅうり30 トマト20) きゅうり 30	すまし汁(アサヒ) 大根 30	すまし汁(アサヒ) 〃	さつまいもムース Mさつまいも(温野菜)ムース 40	南瓜(30) かぼちゃ 30

	すりごま 砂糖 醤油 トト	い 0.5 0.5 1 20	てまり麩 根みつば 生 醤油 塩 料理酒 だし汁	焼 2 1 1 0.3 1 水 120	〃 〃 〃 〃 〃 〃	醤油 料理酒 片くり粉	3 0.2 1	醤油 だし汁 トロリソ	1 水 50 0.6		
	果物(メロン50)	メロン 50	果物(メロン50)	〃	果物(メロン50)	〃	うす切りトマト(30)	トマト 30	エッジョイアップゼリー エッジョイアップゼリー	70	
							果物(メロン50)	りんご 砂糖 オレンジジュース	50 2 5		
夕	ご飯150g 飯(精白米)	150	ご飯150g 〃	〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	〃	全粥200g 全粥(精白米)	200	〃	〃	
	磯巻卵とマヨネーズ 鶏卵 生 ウメ(乾素干し) 本みりん 塩 薄口醤油 だし汁 油 ミョウガ(エビ) (冷)いんげん 油 塩 にんじん バター コンメ 砂糖 じゃがいも 塩	50 0.25 1.25 0.05 2.5 20 1 100 30 0.5 0.1 30 0.5 0.2 0.5 50 0.2	すき煮(キウイ60×50×50) 牛ももスライス 牛もも 焼き豆腐 ねぎ にんじん ほんしめじ 砂糖 醤油 塩 料理酒 だし汁 ほうれんそう	60 50 30 30 20 6 6 1 0.7 190 20	〃	すき煮(トリ40×30×20) 鶏 ひき肉 ささ身 ひき肉 玉葱 鶏卵 生 生姜 パン粉 焼き豆腐 ねぎ にんじん ほんしめじ 砂糖 醤油 塩 料理酒 だし汁 ほうれんそう	40 20 10 3 2 3 50 30 30 20 6 6 0.9 0.7 190 20	煮魚ほぐし(タ760) たら 生 料理酒 醤油 だし汁	60 0.5 3 水 20	煮魚ほぐし(タ760) 〃 〃 〃 〃	
	ピーナツ和(キャベツ50×70) キャベツ うす揚げ にんじん ピーナツバター 砂糖 酢 醤油 塩 だし汁	50 10 5 3 1 6 2 0.2 4	ごま和え(キャベツインアゲ) キャベツ (冷)いんげん うす揚げ すりごま 砂糖 醤油 塩	40 10 20 い 2 1 2 2 0.2	〃	ごま和え(キャベツインケン) キャベツ (冷)いんげん すりごま 砂糖 醤油 塩	40 10 2 1 2 0.2	やわらかチキンボール HGやわらかチキンボール 醤油 料理酒 だし汁 片くり粉	40 3 0.2 水 20 1	にんじん(30) にんじん 醤油 だし汁 トロリソ	30 1 水 30 2
	浸し(マツタケ40 トウモロコシ) 小松菜 糸がっお 本みりん 醤油	40 0.3 0.2 3	もやしソテー もやし トウモロコシ 茎葉 生 にんにく 塩 こしょう混合、粉 油	20 20 0.5 0.3 0.03 1	〃	もやしソテー(マツタケ40) もやし にんにく 塩 こしょう混合、粉 油	40 0.5 0.3 0.03 1	柔煮(サトイモ30) (冷)里芋乱切り 醤油 だし汁	30 1 水 20	里芋(50) (冷)里芋乱切り 醤油 だし汁 トロリソ	50 1 水 50 0.8
	おろし(タコイコ30) 大根 バター醤油	60 醤油 5					酢の物(タコイコ40ニンジ) 大根 にんじん 砂糖 酢 塩 だし汁	40 4 0.5 3 0.2 水 3	ブリックゼリー ブリックゼリー	73.3	
							ブイクスゼリー(70g) ブイクスゼリー(70g)	70	ビタミンボートゼリー ビタミンボートゼリー	78	
合	エネルギー 1573 蛋白質 69.6 脂質 42.6 水分 1268.8 コレステロール 297 食塩相当量 9.9		エネルギー 1601 蛋白質 74.2 脂質 53.1 水分 1595.9 コレステロール 221 食塩相当量 6.9		エネルギー 1737 蛋白質 73.6 脂質 42.7 水分 1697.2 コレステロール 233 食塩相当量 6.9		エネルギー 1062 蛋白質 53.5 脂質 27.5 水分 1342.1 コレステロール 432 食塩相当量 4.9		エネルギー 1082 蛋白質 40.3 脂質 24.3 水分 1136.4 コレステロール 156 食塩相当量 2.8		
計											

5食種並び献立表

令和 05年07月14日 金曜日 献立No: 7 サイクルNo: 54

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	味噌汁(トウモロコシ 絆*) 絹豆腐 ねぎ 米みそ 淡色辛みそ だし汁 水 120	味噌汁(トウモロコシ 絆*) 〃 〃 〃 〃	味噌汁(トウモロコシ 絆*) 〃 〃 〃 〃	味噌汁(トウモロコシ) 絹豆腐 50 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	まぐろムース Mまぐろムース 40
	おろしかけ(アツタケ50×イコ) 大根 50 京がんと 30 かいわれだいこん 2 砂糖 1 醤油 6 料理酒 0.2 片くり粉 1 だし汁 水 30	いり卵(タマゴ40×トウモロコシ) 鶏卵 生 40 ほうれんそう 20 にんじん 10 バター 2 砂糖 1 塩 0.3	いり卵(タマゴ40×トウモロコシ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	いり卵(タマゴ40×トウモロコシ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 だし汁 水 20 片くり粉 0.5 トロリソ 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクトンゼリーロバウター 3
	浸し(マツタケ40) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	ごま酢和え(タコイコ40ニンジ) 大根 40 にんじん 4 すりごま 0.5 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ごま酢和え(タコイコ40ニンジ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	梅にく 梅びしお 5	梅にく 〃
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	牛乳(180) 〃	果物(桃50) 白桃缶詰 50	ブロッカ ブロッカ 70
				牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	から揚げ(トリ80×キャベツイコ50) かれい生(80g) 80 塩 0.1 こしょう 白 0.1 小麦粉 3 油 5	味噌焼(トリ100×ニンジン) もも皮なし 若鶏 100 米みそ 淡色辛みそ 4 砂糖 2 料理酒 1.5 生姜 1	味噌焼(トリ60×ニンジン) もも皮なし若鶏(20g)もも 60 スカーゼミート 1 米みそ 淡色辛みそ 2.4 砂糖 2 料理酒 0.9	煮魚ほぐし(アツタケ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(アツタケ60) 〃 〃 〃

レモン(1/8)	10	油	4	生姜	1				
じゃがいも	50	(冷)ブロッコリー	30	油	2				
塩	0.3	にんじん	10	(冷)ブロッコリー	30				
		塩	0.2	にんじん	10				
		ほんしめじ	30	塩	0.2				
		油	1	ほんしめじ	30				
		塩	0.2	油	1				
		こしょう 黒	0.01	塩	0.2				
				こしょう 黒	0.01				
炊合せ(キャベツ・ツマニシ)		ミニグラタン		ミニグラタン		豆腐そぼろあん(特) 350		あんかけ豆腐(50)	
キャベツ	60	ミニグラタン(ホト)	100	〃	〃	絹豆腐	50	絹豆腐	50
さつま揚げ	20	パセリ	0.1	〃	〃	にんじん	10	砂糖	0.5
にんじん	30					鶏 ひと肉	10	醤油	3
干ししいたけ	1					砂糖	0.7	料理酒	0.2
砂糖	1					塩	0.2	だし汁	水 30
醤油	5					醤油	2	片くり粉	0.5
料理酒	0.2					片くり粉	0.5		
						だし汁	水 30		
漬物(胡瓜・福神漬)		浸し(コマツ40 1パック)		浸し(コマツ40 1パック)		柔煮(ナス30g-15)		じゃが芋(30)	
きゅうり	40	小松菜	40	〃	〃	なす	30	じゃがいも	30
塩	0.3	糸がつお	0.3	〃	〃	醤油	1	醤油	1
福神漬(国産)	福 10	本みりん	0.2	〃	〃	そうめん(乾)	15	だし汁	水 90
いりごま	0.5	醤油	2	〃	〃	だし汁	水 90	トマト	5
						薄口醤油	7		
						本みりん	7		
おろし酢		フレッシュ(レタストマト) 1レ				大根おろし		ソフトカップ	
大根	50	きゅうり	30			大根	50	ソフトカップ	75
ねぎ	5	レタス	10			砂糖	1.5		
酢	3.5	トマト	20			酢	3		
醤油	1.5	ホルコン(冷)	15			塩	0.2		
		フレッシュ(レタス) 乳化型	10						
						果物(オレンジ) 50			
						りんご	50		
						砂糖	2		
						オレンジジュース	5		
夕		ご飯150g		軟飯200g		全粥200g		全粥200g	
		飯(精白米)	150	軟飯	飯 200	全粥(精白米)	200	全粥	〃
パン(キャベツ) 40g		ねぎみそ焼(キャベツ) 80g		ねぎみそ焼(キャベツ) 80g		煮魚ほぐし(メカ) 40		煮魚ほぐし(メカ) 40	
牛 ひと肉	40	柳さわら生(80g)	柳 80	〃	〃	皮取りめぬけ切身めぬけ	40	〃	〃
豚 ひと肉	20	みみそ 淡色辛みそ	3	〃	〃	料理酒	0.5	〃	〃
玉葱	25	マヨネーズ	5	〃	〃	醤油	3	〃	〃
鶏卵 生	5	ねぎ	3	〃	〃				
パン粉	3	パセリ	0.1	〃	〃				
加工乳 普通	5	キャベツ	40	〃	〃				
塩	0.4	にんじん	5	〃	〃				
こしょう 白	0.1	塩	0.2	〃	〃				
ナツメ	0.05								
玉葱	10								
マッシュルーム 水煮缶詰	5								
バター	2								
ケチャップ	8								
ウスターソース	3								
赤リソ調理用	調理用 1								
コンスタチ	0.3								
にんじん	30								
バター	0.5								
コンソメ	0.5								
砂糖	0.5								
塩	0.1								
キャベツ	40								
塩	0.2								
ワンタン(ワンタン) 40g		酢の物(キュウリ) 40g		酢の物(キュウリ) 40g		かに入り卵蒸し		柔煮(ツマニシ) 40	
ワンタン	6	かに風味かまぼこ	15	〃	〃	かに入り卵蒸し	60	さつまいも	30
ねぎ	10	きゅうり	40	〃	〃	醤油	3	醤油	1
鶏卵 生	10	砂糖	0.5	〃	〃	料理酒	0.2		
コンソメ	0.5	酢	6	〃	〃	片くり粉	1		
塩	0.5	醤油	1	〃	〃				
醤油	1.5	塩	0.2	〃	〃				
こしょう 白	0.05	だし汁	水 6	〃	〃				
水	120								
フレッシュ(レタストマト) 1レ		すまし汁(ワカシ) 10杯		すまし汁(ワカシ) 10杯		柔煮(ツマニシ) 40		大根(タ) 10杯	
きゅうり	30	ふかし	10	〃	〃	さつまいも	30	大根	20
レタス	10	ねぎ	10	〃	〃	醤油	1	にんじん	20
トマト	20	ワカシ(乾素干し)	0.5	〃	〃			醤油	1
ホルコン(冷)	15	醤油	2	〃	〃			だし汁	水 40
ノンオイル(レタス)	5	塩	0.5	〃	〃			トマト	1.6
		料理酒	1	〃	〃				
		だし汁	水 120	〃	〃				
果物(スイカ) 50		果物(スイカ) 50		果物(スイカ) 50		柔煮(タ) 10杯		ブリックゼリー	
すいか	50	〃	〃	〃	〃	大根	15	ブリックゼリー	73.3
						にんじん	15		
						醤油	1		
						マッシュポテト		アイスクリーム(70g)	
						じゃがいも	30	アイスクリーム(70g)	70
						バター	1		
						牛乳	10		
						塩	0.2		
						アイスクリーム(70g)			
						アイスクリーム(70g)	70		
合		合		合		合		合	
エネルギー 1541	蛋白質 66.0	エネルギー 1551	蛋白質 74.6	エネルギー 1664	蛋白質 69.7	エネルギー 1178	蛋白質 52.6	エネルギー 1139	蛋白質 51.0
脂質 40.6	水分 1456.2	脂質 47.9	水分 1384.0	脂質 41.0	水分 1368.8	脂質 27.4	水分 1468.3	脂質 23.4	水分 1148.0
エネルギー 185	食塩相当量 8.9	エネルギー 334	食塩相当量 7.2	エネルギー 300	食塩相当量 6.2	エネルギー 239	食塩相当量 6.7	エネルギー 60	食塩相当量 3.2
計		計		計		計		計	

5食種並び献立表

令和 05年07月15日 土曜日 献立No : 7 サイクルNo : 55

令和05年08月18日 1頁

朝	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
	ロールパン	ご飯150g	軟飯200g	全粥200g	全粥200g
	ロールパン	飯(精白米)	軟飯	全粥(精白米)	〃
	ジャム&マカロン	味噌汁(特) 1杯	味噌汁(特) 1杯	味噌汁(特)	ビーフムース
	ブルーベリージャム 生	(冷)里芋乱切り	(冷)里芋乱切り	(冷)里芋乱切り	なめらかビーフ
	マカロン	なめこ缶	〃	みみそ 淡色辛みそ	40
		ねぎ	〃	だし汁	
				水 60	

	スクランブルエッグ(タマゴ40) 鶏卵 生 40 ミックスベジタブル(冷) 20 バター 1.5 砂糖 1.25 塩 0.1 だし汁 水 20 片くり粉 0.5 ケチャップ 3	炊合せ(カブトロットイン) かぶ 70 とろつとがんも 20 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 だし汁 水 100	炊合せ(カブトロットイン) // // // // // //	炊合せ(タイオンアツアゲ) 大根 40 絹厚揚げ 36 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 トロロン 1	ごぼうムース なめらか ごぼう 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トロロン 0.4
	フレンチサラダ(キュウリ トマト レタス) きゅうり 20 レタス 15 トマト 40 フレンチドレッシング 乳化型 10	浸し(紮肉ツウ40) ほうれんそう 40 本みりん 0.3 醤油 3	浸し(紮肉ツウ40) // // //	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 //
	果物(りんご35) オレンジ パレンジヤ 35	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) //	プリン(40カップイリ) プリン(40カップイリ) 40	ヨーグルト(グリーン) ヴァール(グリーン) ヨーグルト 100
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g //	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g //
	鮭のクリームソース(サケ607*ポコリ) さけ切身(60g) さ 60 塩 0.1 マッシュルーム 水煮缶詰 15 玉葱 15 小麦粉 3 牛乳 30 白ワイン調理用 調理月 1 コソメ 0.3 バター 2 オリーブ油 1 パセリ乾 0.1 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 40 塩 0.2	エニル(サケ807*ス/カネチヤ) さけ切身(80g) さ 80 塩 0.6 こしょう 白 0.1 小麦粉 3 油 1.5 バター 2 (冷凍)アスパラ グリーン 20 油 1 塩 0.1 こしょう 白 0.1 かぼちゃ 30 バター 0.5 レモン 8	エニル(サケ807*ス/カネチヤ) // // // // // // // // //	煮魚ほぐし(メソカ40) 皮取りめぬけ切身めぬけ 40 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(メソカ40) // // //
	酢の物(イカ20 キュウリ40) きゅうり 40 いか 20 生姜 0.3 砂糖 0.5 酢 5 醤油 3	沢煮鮭(タイオンツウシイネ) 大根 30 にんじん 10 干ししいたけ 1 ねぎ 10 醤油 2 塩 0.4 料理酒 1 だし汁 水 120	沢煮鮭(タイオンツウシイネ) // // // // // // // //	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	カネチヤサラダ(キャベツマヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1
	沢煮鮭(タイオンツウシイネ) 大根 30 にんじん 10 干ししいたけ 1 ねぎ 10 醤油 2 塩 0.4 料理酒 1 だし汁 水 120	ごま和え(マヤシ) もやし 40 ビーマン 10 すりごま い 3 砂糖 1 醤油 2	ごま和え(マヤシ) // ふかし 10 すりごま い 3 砂糖 1 醤油 2	カネチヤサラダ(キャベツマヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1	卵豆腐(タマゴ25 タマシヤ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トロロン 0.5
	漬物(カブ10) 千切りたくあん 10			卵豆腐(タマゴ25 マヤシ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トロロン 0.5	エンジョイナップゼリー エンジョイナップゼリー 70
				果物(スライス)ナナ30 パナ(小) パナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g //	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g //
	味噌焼(トコ60インゲンネ) むね皮なし 若鶏 60 米みそ 淡色辛みそ 5 砂糖 2 生姜 0.5 油 1 (冷)いんげん いん 30 フレンチフライポテト 冷凍 50 油 3 塩 0.2	牛肉ステーキ(モモ90キャベツビーマン) 牛ももステーキ 牛もも 90 塩 0.5 こしょう 黒 0.1 醤油 1.5 砂糖 1.5 油 3 片くり粉 1 キャベツ 40 ビーマン 20 油 1 塩 0.3 こしょう 黒 0.1	煮魚(サメ80 粋*サメ) 赤魚生(80g) 赤 80 料理酒 3 醤油 9 砂糖 1 ねぎ 30 (冷)里芋乱切り 50	煮魚ほぐし(アサカ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(アサカ60) //
	炒め煮(ヒジキオアゲ ニン) ほしひじき 6 うす揚げ 油 5 にんじん 10 油 1 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	なすのオランダ煮(ナス80) なす 80 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 油 1 生姜 1	なすのオランダ煮(ナス80) // // // // // //	豆腐カニあん(サメ50) 絹豆腐 50 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	豆腐カニあん(サメ50) // // // // //
	トマトサラダ(トマト50タマキ10) トマト 50 玉葱 10 ごま正油ドレッシング 10	和え物(ミズナ30) ミズナ(冷) 30 醤油 2 だし汁 水 2 糸がつお 0.5	和え物(ミズナ30) // // //	うす切りトマト(30) トマト 30	トマトゼリー トマトゼリー 20
	果物(キウイ50) キウイフルーツ(100g)キウイフルーツ : 50	果物(キウイ50) //	果物(キウイ50) //	おろし(タイオン30シラス3) 大根 30 しらす干し 3 砂糖 0.5 酢 5 塩 0.2	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				アイスクリームゼリー(70g) アイスクリームゼリー(70g) 70	ビタミンサボートゼリー ビタミンサボートゼリー 78
合	エネルギー 1539 蛋白質 74.3 脂質 48.0 水分 1137.6 エネルギー 310 食塩相当 7.1	エネルギー 1506 蛋白質 69.3 脂質 43.0 水分 1304.2 エネルギー 142 食塩相当 6.6	エネルギー 1626 蛋白質 70.7 脂質 28.2 水分 1427.9 エネルギー 120 食塩相当 7.2	エネルギー 1127 蛋白質 51.7 脂質 31.6 水分 1334.3 エネルギー 235 食塩相当 6.6	エネルギー 1147 蛋白質 44.1 脂質 29.5 水分 1059.9 エネルギー 156 食塩相当 3.5
計					

5食種並び献立表

令和 05年07月16日 日曜日 献立No : 7 サイクルNo : 56

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(キャベツウサダ) キャベツ 30 うす揚げ 油: 5 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(キャベツウサダ) "	味噌汁(キャベツウサダ) "	味噌スープ(キャベツ) キャベツ 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	いかムース なめらか 40
	卵とじ(たまご40ニシ) 鶏卵 生 40 白菜 50 にんじん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	卵とじ(たまご40ニシ) "	卵とじ(たまご40ニシ) "	卵とじ(たまご30ニシ) 鶏卵 生 30 白菜 40 にんじん 20 しらす干し 2 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	トウフイール トウフイール 40 醤油 2 マツシロハバター 3
	味付のり 味付けのり 2	浸し(コマツナ40シラス) 小松菜 40 しらす干し 2 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツナ40シラス) "	梅にく 梅びしお 5	梅にく "
	浸し(コマツナ40シラス) 小松菜 40 しらす干し 2 本みりん 0.2 醤油 3	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	ブロッカ ブロッカ 70	ブロッカ "
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
	昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200
照焼(タラ80g) たら生切身(80g) 80 砂糖 0.5 醤油 2 料理酒 1 本みりん 0.5 片くり粉 1 (冷)ブロッコリー 30 じゃがいも 50 塩 0.5	ハンバーグ(トリ60) 鶏 ひき肉 60 ささ身 ひき肉 20 すり身 10 にら 5 玉葱 20 鶏卵 生 3 パン粉 3 加工乳 普通 10 塩 0.2 こしょう 黒 0.1 油 2 コンソメ 1 片くり粉 1 チンゲン菜 50 にんじん 10 油 1 塩 0.2	焼魚(カレイ60) かれい生(80g) 80 料理酒 0.5 塩 0.5 もやし 30 醤油 1 かぼちゃ 30 バター 0.5 特製だしわり醤油(小袋) 3	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トマト 0.6	
茶碗蒸し(ニシイ) 鶏卵 生 25 にんじん 10 干ししいたけ 1 えだまめ(冷) 2 砂糖 0.5 塩 0.7 料理酒 0.2	ポタージュ(たまごニシイ) 玉葱 30 にんじん 20 バター 3.5 小麦粉 5 牛乳 50 こしょう 白 0.01 コンソメ 0.3 塩 0.5 白ワイン調理用 調理用 1 水 60	ポタージュ(たまごニシイ) "	大根そぼろあん(特) 大根 40 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根そぼろあん(特) "	
漬物(きざみしばづけ) しば漬(きざみ) 15	胡瓜もみ きゅうり 30 料理酒 0.5 醤油 2	胡瓜もみ "	味噌汁(レソコ) れんこん 30 米みそ 淡色辛みそ 5	味噌汁(レソコ) "	
果物(バナナ60) バナナ(小) 60			ポテトサラダ(ニンジンマヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ソフトカップ ソフトカップ 75	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
酢豚(ブタ50) 豚肩ロース角切 豚かた 60 生姜 1 じゃがいも 50 油 6 たけのこ 30 にんじん 40 干ししいたけ 2 玉葱 50 絹さや(冷) 5 砂糖 2 酢 5 コンソメ 1 片くり粉 2 こしょう 白 0.1 醤油 5	焼魚(サバ70) さば生切身(70g) 70 塩 5 醤油 1 生姜 2 レモン 8 (冷)ブロッコリー 30 キャベツ 30 塩 0.2	ふくさ焼(ブロッコリーキャベツ) 鶏卵 生 75 すり身 10 にんじん 10 干ししいたけ 1 グリルピース(冷) 5 油 2 塩 0.3 砂糖 1 (冷)ブロッコリー 30 キャベツ 30 塩 0.2	煮魚ほぐし(タラ60) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	シチュームース やわらか クリームシチュー 70	
冷奴風(キヌ75) 絹豆腐 75 ほうれんそう 20 生姜 2 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(じゃがいも) じゃがいも 50 (冷)いんげん いん 20 にんじん 20 砂糖 0.5 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(じゃがいも) "	実なし茶碗蒸し(たまご25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	実なし茶碗蒸し(たまご25) "	
中華漬物	酢の物(タコ40) "	酢の物(タコ40) "	煮浸し(アゲ)	煮浸し(アゲ)	

キャベツ	40	大根	40	白菜	40		
きゅうり	10	三つ葉	2	にんじん	10		
味付ザンザイ	5	うす揚げ	油 10	砂糖	0.7		
醤油	1	砂糖	0.5	醤油	3		
塩	0.3	酢	3	料理酒	0.1		
		塩	0.2	トマリソ	1		
		だし汁	水 3				
		果物(りんご 35)		ごま味噌			
		りんご バンソウ	35	米みそ 淡色辛みそ	5	ブラックゼリー	
				砂糖	3	ブラックゼリー	73.3
				すりごま	い 2		
				ブイウスゼリー(70g)			
				ブイウスゼリー(70g)	70	ビタミンゼリー	
						ビタミンゼリー	78
合計	エネルギー 1501 蛋白質 68.4 脂質 36.9 水分 1285.1 コレステロール 356 食塩相当量 7.1	エネルギー 1517 蛋白質 69.7 脂質 46.8 水分 1326.4 コレステロール 312 食塩相当量 6.8	エネルギー 1716 蛋白質 71.7 脂質 40.1 水分 1408.4 コレステロール 531 食塩相当量 6.8	エネルギー 1089 蛋白質 54.4 脂質 24.5 水分 1311.7 コレステロール 308 食塩相当量 6.5	エネルギー 1169 蛋白質 47.4 脂質 27.7 水分 1067.0 コレステロール 160 食塩相当量 4.5		

5食種並び献立表

令和 05年07月17日 月曜日 献立No : 7 サイクルNo : 57

令和05年08月18日 1頁

朝	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021プレnder食
	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
	味噌汁(ハクサイ サツマアゲ) 白菜 30 さつまいも揚げ 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ハクサイ サツマアゲ) " 30 " 10 " 9 " 水 120	味噌汁(ハクサイ サツマアゲ) " 30 " 10 " 9 " 水 120	味噌スープ(白菜) 白菜 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	さけみそ なめらか 鮭 40
	炊合せ(サトイモ カブアゲ インゲン) (冷)里芋乱切り 50 絹厚揚げ 36 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(サトイモ カブアゲ インゲン) " 50 " 36 " いん 20 " 1 " 5 " 0.2	炊合せ(サトイモ カブアゲ インゲン) " 50 " 36 " いん 20 " 1 " 5 " 0.2	炊合せ(サトイモ カブアゲ) (冷)里芋乱切り 50 絹厚揚げ 36 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 トマリソ 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルド ロバウダ 3
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	焼きなす 冷凍なすなす 80 本みりん 5 醤油 5 だし汁 水 30 生姜 1 糸がつお 0.5	焼きなす " 80 " 5 " 5 " 30 " 1 " 0.5	梅にく 梅びしお 5	梅にく " 5
	焼きなす 冷凍なすなす 80 本みりん 5 醤油 5 だし汁 水 30 生姜 1 糸がつお 0.5	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) " 180	プリン(40カップ 1) プリン(40カップ 1) 40	プリン(40カップ 1) " 40
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g	ご飯150g	軟飯200g	全粥200g	全粥200g
	豚肉のチーズ巻(総60) 豚モスライス(30g)豚もも 60 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 プロセチナ 10 小麦粉 3 鶏卵 生 5 パン粉 5 油 8 ケチャップ 4 ウスターソース 2 キャベツ 40 にんじん 10 塩 0.2	ハンバーグ(肉90g*ロココレモン) まいわし三枚卸(30g) ま 90 にんじん 1 玉葱 15 青じそ 1 塩 0.4 こしょう 白 0.1 小麦粉 8 片くり粉 3 鶏卵 生 5 油 10 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 レモン 8 特製だしわり醤油(小袋) 3	お肉蒸(サカ80*ロココレモン) さけ切身(80g) さ 80 塩 0.2 醤油 2 料理酒 1 玉葱 20 干ししいたけ 1 レモン 8 バター 2 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 にんじん 10 塩 0.1 こしょう 白 0.01 マヨネーズ(小袋) 10	魚のトマトソース(タ750) たら 生 50 白ワイン 1 塩 0.2 ケチャップ 3 コンソメ 0.3 砂糖 0.5	魚のトマトソース(タ750) " 50 " 1 " 0.2 " 3 " 0.3 " 0.5
	おろしかけ(カニ10キャリ) 大根 80 かに風味 淡雪 10 きゅうり 10 生姜 1 砂糖 0.5 酢 5 塩 0.2	酢の物(モヤシ60*カニ17*カシ10) もやし 60 ワカメ(乾素干し) 1 ふかし 10 砂糖 1 酢 6 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 6	酢の物(モヤシ60*カニ17*カシ10) " 60 " 1 " 10 " 1 " 6 " 1 " 0.2 " 6	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	そうめん(10) そうめん(乾) 10 醤油 2 塩 0.1 料理酒 1 だし汁 水 30 トマリソ 4
	すまし汁(お肉30*カニ17) ほうれんそう 30 てまり麩 焼 2 醤油 2 塩 0.2 料理酒 1 だし汁 水 120	けんちん汁(サ30 *ダイニ) 焼き豆腐 30 大根 30 にんじん 20 ねぎ 10 ごま油 0.5 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120	けんちん汁(サ30 *ダイニ) " 30 " 30 " 20 " 10 " 0.5 " 3 " 0.3 " 1 " 120	菜煮(サ30*タ750) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トマリソ 2
	漬物(しば漬) しば漬 し 10			酢の物(タ*イコン40*カシ) 大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(スライス*ナ30) バナナ(小) バナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5	
夕	ご飯150g	ご飯150g	軟飯200g	全粥200g	全粥200g
	味噌焼(メカ80*ロココ) めぬけ生(80g) め 80 米みそ 淡色辛みそ 5 砂糖 2	焼豚飯(モ120*サ*ラ*マン) 豚もも固 豚 120 ねぎ 2 生姜 1	照焼(サ30*80*マン*カ*チ) 柳さわら生(80g) 柳 80 塩 0.4 醤油 1.6	煮魚ほぐし(カサカレイ) 皮取りカサカレイ カサカレイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1	実なし茶碗蒸し(タマコ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2

料理酒	1	油	1	本みりん	1.6	醤油	1
ピーマン	20	コンソメ	0.5	ピーマン	30	だし汁	水 20
にんじん	20	醤油	4	塩	0.1		
塩	0.2	砂糖	2	かぼちゃ	30		
さつまいも	50	料理酒	1	バター	1		
		ねぎ	2				
		生姜	0.5				
		(冷凍)アスパラ	グリーン 30				
		赤ピーマン	30				
		塩	0.1				
炊合せ(ﾀﾞｲｺﾝ トｸｱｶﾞｺﾝ)		あんかけ煮(ﾄﾞｶﾞﾝ80ｶ)		あんかけ煮(ﾄﾞｶﾞﾝ80ｶ)		実なし茶碗蒸し(ﾀﾞｺﾞ25)	
大根	70	とうがん 果実 生	80	鶏卵 生	25	柔煮(ﾀﾞｺﾞ25)	さつまいも 40
ふんわりお豆腐揚げ	20	砂糖	0.5	塩	0.7	醤油	1
こんにやく	30	醤油	1.5	料理酒	0.2		
絹さや(冷)	5	料理酒	0.3				
砂糖	0.5	だし汁	水 60				
醤油	5	片くり粉	3				
料理酒	0.2	生姜	1				
		かに風味 淡雪	10				
		糸がつお	0.5				
浸し(ｶﾞﾗﾝｼﾞ40)		ごま和え(ｷﾞﾏﾞ240 ニ)		ごま和え(ｷﾞﾏﾞ240 ニ)		柔煮(ﾀﾞｺﾞ25)	
ほうれんそう	40	ｷﾞﾏﾞ	40	さつまいも	40	ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ	20
本みりん	0.2	にんじん	5	醤油	1		
醤油	3	干ししいたけ	1				
		すりごま	い 3				
		砂糖	0.5				
		醤油	1.2				
果物(ﾏﾝ50)		果物(ﾏﾝ50)		果物(ﾏﾝ50)		柔煮(ﾆﾝｼﾞﾝ20)	
温室ﾏﾝ	50	"		にんじん	20	ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞ	73.3
				醤油	1		
				うす切りトマト(30)		ﾌﾞｲｸﾞﾞ(70g)	
				ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ	30	ﾌﾞｲｸﾞﾞ(70g)	70
				ﾌﾞｲｸﾞﾞ(70g)			
				ﾌﾞｲｸﾞﾞ(70g)	70		
合計	エネルギー 1494 蛋白質 66.7 脂質 31.8 水分 1487.4 ｺﾞﾗﾝ 139 食塩相当 7	エネルギー 1630 蛋白質 83.0 脂質 43.3 水分 1574.3 ｺﾞﾗﾝ 188 食塩相当 8	エネルギー 1740 蛋白質 76.2 脂質 37.9 水分 1623.4 ｺﾞﾗﾝ 145 食塩相当 9	エネルギー 1096 蛋白質 47.6 脂質 20.0 水分 1349.8 ｺﾞﾗﾝ 217 食塩相当 9	エネルギー 1107 蛋白質 38.1 脂質 24.1 水分 942.7 ｺﾞﾗﾝ 169 食塩相当 7		

5食種並び献立表

令和 05年07月18日 火曜日 献立No : 7 サイクルNo : 58

令和05年08月18日 1頁

朝	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレNDER食
	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(ﾀﾞｲｺﾝﾏﾓﾐｯﾊﾟ) 大根 30 なめこ缶 10 根みつば 生 3 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ﾀﾞｲｺﾝﾏﾓﾐｯﾊﾟ) "	味噌汁(ﾀﾞｲｺﾝﾏﾓﾐｯﾊﾟ) "	味噌スープ(大根) 大根 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	チキンムース なめらか チキン 40
	炊合せ(ｼﾞﾞｶﾞ ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ) じゃがいも 50 とろとろがんとん 20 にんじん 20 絹さや(冷) 5 砂糖 0.5 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(ｼﾞﾞｶﾞ ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ) "	炊合せ(ｼﾞﾞｶﾞ ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ) "	炊合せ(ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ) じゃがいも 50 とろとろがんとん 20 にんじん 20 砂糖 0.5 醤油 5 料理酒 0.2 ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ 1	枝豆ムース なめらか 枝豆 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ 0.4
	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え(ｱｽﾊﾟﾗ30) ﾐﾝﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷) 30 ごま正油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 5	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え(ﾌﾞ30) ﾐﾝﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(冷) 30 ごま正油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 5	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え(ﾌﾞ30) "	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 "
	味付のり 味付けのり 2	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	プリン(40ｸｯﾌﾟｲﾘ) ﾌﾞﾘﾝ(40ｸｯﾌﾟｲﾘ) 40	ヨーグルト(ﾌﾞﾚﾝ) ﾌﾞﾌﾞ(ﾌﾞﾚﾝ) ﾕｰｸﾞﾙﾄ 100
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	ﾌﾗｲ(ﾀﾞｲ60ｽﾊﾟ 10ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ30) さけ切身(50g) さ 50 塩 0.3 こしょう 白 0.1 小麦粉 2 鶏卵 生 2 パン粉 4 油 4 ｸﾞﾁｬｯﾌﾟ 7 ｳｽﾀｰｰｽ 3 (乾) ﾏﾞﾞ 10 油 2 ｸﾞﾁｬｯﾌﾟ 2 こしょう 白 0.1 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ ﾏﾞﾞ 30 塩 0.2	南蛮焼(ﾌﾞ30-80ｷﾞﾏﾞ) 豚ﾛｰｽ(80g) 豚ﾛｰｽ 80 塩 0.4 こしょう 黒 0.1 油 3 ねぎ 5 生姜 3 油 0.5 ｸﾞﾁｬｯﾌﾟ 5 ｳｽﾀｰｰｽ 2 砂糖 0.5 ｷﾞﾏﾞ 40 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ ﾏﾞﾞ 30 塩 0.2	焼魚(ﾌﾞ60ﾌﾝｸﾞ) あじ生(80g) あ 80 醤油 0.5 料理酒 0.5 塩 0.4 ﾌﾝｸﾞ菜 40 にんじん 10 減塩ﾊﾞｯｸﾞ正油 5	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ 0.6
	ｸﾘｰﾑ煮(ｶﾞﾞ ﾄﾞﾞ ｱｽﾊﾟﾗ) かぼちゃ 50 油 2 むね皮なし 若鶏 20 玉葱 50 (冷凍)ｱｽﾊﾟﾗ ｸﾞﾘｰﾝ 20 バター 6 小麦粉 6 牛乳 50 水 70 こしょう 白 0.01 ｺﾝｽﾓ 0.4 白ﾗｲﾝ調理用 調理用 1 塩 0.7	あんかけ煮(ｶﾞﾞ ﾄﾞﾞ ｷ) かぶ 80 鶏 ひき肉 20 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 0.5	あんかけ煮(ｶﾞﾞ ﾄﾞﾞ ｷ) "	煮浸し(ｱﾞ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 ﾄﾞﾏﾄﾞﾞ 1	煮浸し(ｱﾞ) "
	からし和え(ｶﾞﾗﾝｼﾞ40) ほうれんそう 40 辛子 粉 0.3 醤油 1	ピーナッツ和え(ｲﾝｸﾞﾝ30=ｼﾞﾝ2) (冷)いんげん いん 30 にんじん 20 粉末ﾀｲﾌﾟ ﾋﾞｰﾅｯﾌﾟ 2 砂糖 1 醤油 2	ピーナッツ和え(ｲﾝｸﾞﾝ30=ｼﾞﾝ2) "	柔煮(ﾏｽ30-ﾌﾞ15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7	卵豆腐(ﾀﾞｺﾞ25 ｸﾞ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3

	果物(オレンジ35) オレンジ バレンシア 35			卵豆腐(タマゴ25 ヲエシ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	エンジョイカップゼリー エンジョイカップゼリー 70
				果物(オレンジ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
	豚肉の生姜焼 豚ロース(20g) 豚ロース 60 玉葱 40 料理酒 2 生姜 2 醤油 5 みりん 4 油 1 キャベツ 40 塩 0.2	鯨のカー揚げ(90ニンジンピーマン) あじ生三枚卸(30g)あじ 90 塩 0.7 こしょう 白 0.01 小麦粉 5 カレー粉 0.3 油 8 にんじん 30 バター 1 砂糖 1 ピーマン 20 塩 0.1 レモン 8	蒸しシュウマイ(トリ50キャベツツブ) 鶏 ひき肉 50 すり身 10 玉葱 20 鶏卵 生 5 パン粉 2 塩 0.2 グリーンピース (冷) 5 小麦粉 5 酢 4 だし汁 水 3 醤油 3 砂糖 0.4 キャベツ 40 (冷)アロココリー アロココリー 30 塩 0.2	煮魚ほぐし(アジ60 ヲエシ) あじ 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 0.5
	酢の物(キャベツ40キュウリトマト) もやし 40 きゅうり 20 ワカメ(乾素干し) 1 トマト 20 砂糖 1 酢 6 醤油 1.2 塩 0.3 だし汁 水 6	酢の物(ハルメ5キュウリ40) きゅうり 40 にんじん 5 春雨 5 砂糖 1 酢 6 醤油 1 塩 0.2 ごま油 0.3 だし汁 水 6 かに風味かまぼこ 15	酢の物(ハルメ5キュウリ40) " 40 " 5 " 5 " 1 " 6 " 1 " 0.2 " 0.3 " 6 " 15	大根カニあん(キツミ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根カニあん(キツミ) " 40 " 15 " 8 " 0.1
	煮豆(金時25) 金時豆 乾 25 砂糖 8 醤油 1 塩 0.3	煮浸し(コマツナ40 アゲ10) 小松菜 50 うす揚げ 油 5 本みりん 0.2 醤油 3	煮浸し(コマツナ40 アゲ10) " 50 " 5 " 0.2 " 3	やわらか南瓜 Mやわらかかぼちゃ 40 醤油 2 料理酒 0.2 片くり粉 1	ホトテツアゲ(ニンジンマヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1
	漬物(きざみ高菜) しば漬(きざみ) し 10	果物(オレンジ35) オレンジ バレンシア 35	果物(オレンジ35) " 35	ホトテツアゲ(ニンジンマヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				ブイクスゼリー(70g) ブイクスゼリー(70g) 70	ピタミンスホトゼリー ピタミンスホトゼリー 78
合計	エネルギー 1682 蛋白質 71.9 脂質 42.9 水分 1295.4 エネルギー 130 食塩相当 7.3	エネルギー 1585 蛋白質 72.2 脂質 47.3 水分 1237.1 エネルギー 150 食塩相当 6.5	エネルギー 1643 蛋白質 69.3 脂質 32.1 水分 1331.8 エネルギー 158 食塩相当 6.8	エネルギー 1239 蛋白質 52.7 脂質 32.8 水分 1443.2 エネルギー 232 食塩相当 7.7	エネルギー 1094 蛋白質 39.7 脂質 26.8 水分 1156.7 エネルギー 133 食塩相当 6.6

5食種並び献立表

令和 05年07月19日 水曜日 献立No : 7 サイクルNo : 59

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	食パン 食パン 100	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
	ジャム&マカロン ブルーベリージャム 生 5.5 マカロン 5.5	味噌汁(タマゴチリ) 玉葱 40 竹輪 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(タマゴチリ) " 40 " 10 " 9 " 120	味噌スープ(玉葱) 玉葱 40 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	温泉卵(50) 鶏卵 生 50 醤油 2 合成清酒 0.5 だし汁 水 30 トマリソ 1
	フレッシュアゲ(タマゴキュウリレタス) ゆで卵 25 きゅうり 30 レタス 20 トマト 20 フレッシュレタス 乳化型 10	煮奴豆腐(キヌ75 納豆ソウ20) 絹豆腐 75 ほうれんそう 20 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	煮奴豆腐(キヌ75 納豆ソウ20) " 75 " 20 " 0.5 " 3 " 0.2	千つき煮(タマゴ60アゲ) 大根 60 厚揚げ 生 30 にんじん 10 砂糖 0.5 醤油 5 料理酒 0.2 トマリソ 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルド ロボカター 3
	果物(キウイ150) キウイフルーツ(100g)キウイフルーツ 50	梅和え(キュウリ30) きゅうり 30 糸がっお 0.3 梅びしお 2 みりん風調味料 0.5 醤油 1	梅和え(キュウリ30) " 30 " 0.3 " 2 " 0.5 " 1	梅にく 梅びしお 5	梅にく " 5
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) " 180	牛乳(180) " 180	ブロッカ ブロッカ 70	ブロッカ " 70
				牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
	八宝菜(アゲ30イカダマラウツイ) 豚ローススライス 豚ロース 30 ロールいか 20 うずら卵 水煮(缶) 20 白菜 90 にんじん 20 たけのこ 20 干しいたけ 2 絹さや(冷) 10 油 5 コンソメ 0.5 砂糖 0.5 塩 0.3	揚魚の野菜あん(イカ80) かれい生(80g) かわ 80 塩 0.1 こしょう 白 0.1 小麦粉 5 油 6 にんじん 10 ピーマン 10 干しいたけ 1 水 35 醤油 4 本みりん 0.5 砂糖 1	焼魚(イカ170 アゲ30) かれい生(80g) かわ 80 醤油 0.7 料理酒 0.7 塩 0.3 (冷)アロココリー アロココリー 30 塩 0.1 かぼちゃ 30 バター 0.5 レモン 8	煮魚ほぐし(アゲ60) 赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	カレーソース やわらかカレー 70

	醤油 2 こしょう 黒 0.1 タリヤク 0.1 水 30 片くり粉 0.8	料理酒 1 片くり粉 1			
	炊合せ(カボチャ コウヤトリウツ) かぼちゃ 70 高野豆腐 凍 10 オクラ 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	煮物(タコイロニンジンモモイゲン) 大根 70 にんじん 30 もも皮なし 若鶏 40 (冷)いんげん いん 10 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	煮物(タコイロニンジンモモイゲン) " 70 " 30 " 40 " 10 " 1 " 5 " 0.2	実なし茶碗蒸し(タマゴ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トロミン 2
	浸し(納豆ツウ) ほうれんそう 40 本みりん 0.3 醤油 3	浸し(納豆ツウ) " 40 " 0.3 " 3	浸し(納豆ツウ) " 40 " 0.3 " 3	柔煮(ニンジン20) にんじん 20 醤油 1	じゃが芋(30) じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トロミン 5
	中華漬物 キャベツ 30 きゅうり 5 味付ザンザイ 5 醤油 0.8 塩 0.2			柔煮(ジャガイモ) じゃがいも 40 醤油 1	ソフトカップ ソフトカップ 75
				大根おろし 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2	
				果物(スライスナナ) バナナ(小) バナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
	照煮(ニンジン40ゲシヤコニヤ) 生干にしん 40 醤油 5 みりん 3 厚揚げ 生 30 じゃがいも 50 にんじん 20 こんにゃく 50 生姜 おろし 2 絹さや(冷) 5 醤油 5 砂糖 3 料理酒 1	柳川風(キウチ30) 牛ももスライス 牛もも 30 玉葱 50 ささがきごぼう ご 20 にんじん 10 絹さや(冷) 5 ほんしめじ 20 鶏卵 生 50 砂糖 2 料理酒 1 醤油 8	焼魚(アサギ80 タマゴビーマン) 赤魚生(80g) 赤 80 醤油 1 料理酒 0.7 塩 0.4 玉葱 30 ビーマン 20 油 1 塩 0.05 米みそ 淡色辛みそ 2 本みりん 1	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 50 料理酒 0.5 醤油 3	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トロミン 0.6
	白和え(コマナ チカ ニジン) 絹豆腐 30 練りごま い 3 砂糖 1 塩 0.3 小松菜 40 竹輪 10 にんじん 10 醤油 1	白みそ和え キャベツ 40 きゅうり 20 タイスカット(ブ ロセアズ)ア 10 米みそ 淡色辛みそ 3 生姜 2 だし汁 水 5	白みそ和え " 40 " 20 " 10 " 3 " 2 " 5	かに入り卵蒸し かに入り卵蒸し 60 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1	南瓜(30) かぼちゃ 30 醤油 1 だし汁 水 50 トロミン 0.6
	味噌汁(タマゴカマ) 玉葱 40 ワカ(乾素干し) 0.5 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	人参ナムル(ニンジン30) にんじん 30 塩 0.3 レモン果汁 レモン 1 すりごま い 1 ごま油 0.5	人参ナムル(ニンジン30) " 30 " 0.3 " 1 " 1 " 0.5	柔煮(カボチャ30) かぼちゃ 50 醤油 1	トマトゼリー なめらか にんじん(温) 20
	漬物(しその実) しその実漬 8	果物(キウイ50) キウイフルーツ(100g)キウイフルーツ 50	果物(キウイ50) " 50	うす切りトマト(30) トマト 30	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				ブイユゼリー(70g) ブイユゼリー(70g) 70	ブイユゼリー(70g) " 70
合	エネルギー 1638 蛋白質 70.7 脂質 56.5 水分 1281.9 エネルギー 320 食塩相当 8.6	エネルギー 1448 蛋白質 70.5 脂質 35.2 水分 1302.3 エネルギー 332 食塩相当 8.8	エネルギー 1549 蛋白質 75.2 脂質 24.2 水分 1347.0 エネルギー 167 食塩相当 6.2	エネルギー 1109 蛋白質 56.5 脂質 22.8 水分 1316.7 エネルギー 175 食塩相当 5.4	エネルギー 1128 蛋白質 44.2 脂質 25.3 水分 1208.6 エネルギー 203 食塩相当 2.8
計					

5食種並び献立表

令和 05年07月20日 木曜日 献立No : 7 サイクルNo : 60

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
	味噌汁(キャベツ タマゴ) キャベツ 20 鶏卵 生 15 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(キャベツ タマゴ) " 20 " 15 " 9 " 120	味噌汁(キャベツ タマゴ) " 20 " 15 " 9 " 120	味噌汁(タマゴ20) 鶏卵 生 20 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	えびムース なめらか エビ 40
	煮豆(ニンジンイカ) 乾燥大豆 20 にんじん 20 干しいたけ 1 砂糖 2 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(ナス コウヤトリウ ニン キ) なす 50 高野豆腐 凍 5 にんじん 30 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(ナス コウヤトリウ ニン キ) " 50 " 5 " 30 " 5 " 1 " 5 " 0.2	炊合せ(ナス レイトトリウ) なす 50 冷凍豆腐 50 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 トロミン 1	ピーマンムース なめらか ピーマン 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トロミン 0.4
	あっさり漬け(カブ) かぶ 30 レモン果汁 レモン 2 砂糖 0.2 塩 0.15 だし汁 水 1	あっさり漬け(カブ) " 30 " 2 " 0.2 " 0.15 " 1	あっさり漬け(カブ) " 30 " 2 " 0.2 " 0.15 " 1	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 " 5
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) " 180	プリン(40カップ 1リ) プリン(40カップ 1リ) 40	プリン(40カップ 1リ) " 40
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
	千草焼(刈ミ エビ ニン ピース)	親子煮(モロコシ30ジャガイ)	親子煮(モロコシ30ジャガイ)	煮魚ほぐし(カサカサ)	ポークムース

	鶏卵 生 75 すり身 10 むき海老(4L) くら 15 にんじん 10 干しいたけ 1 ケリビース (冷) 5 砂糖 0.5 塩 0.3 油 2 だし汁 水 30 薄口醤油 1.5 塩 0.1 片くり粉 0.5 キャベツ 40 (冷)マヨネーズ プロコラー 30 マヨネーズハーフ (小袋) 8	もも皮なし 若鶏 60 じゃがいも 50 玉葱 50 にんじん 20 根みつば 生 3 干しいたけ 1 鶏卵 生 50 砂糖 1 料理酒 1 醤油 8		皮取りカスガイ カスガイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	なめらかボー 40
	炊合せ(タマゴ アツタニ) 大根 50 厚揚げ 生 30 にんじん 30 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	ひじきのマリネ ほしひじき 1 春雨 5 にんじん 10 ほんしめじ 10 玉葱 5 えだまめ(冷) 5 金時草 つ 10 醤油 3 酢 3 砂糖 1 だし汁 水 10	酢の物(キュウリ30ハクメ10トマト) きゅうり 30 春雨 10 酢 6 砂糖 1 醤油 3 塩 0.3 ごま油 0.3 トマト 20	親子煮(きざみ) 鶏 ひき肉 10 じゃがいも 20 玉葱 20 にんじん 10 鶏卵 生 25 砂糖 0.5 料理酒 0.5 醤油 4 だし汁 水 60	親子煮(ミキサー) 鶏 ひき肉 5 じゃがいも 10 玉葱 10 にんじん 5 鶏卵 生 12.5 砂糖 0.25 料理酒 0.25 醤油 2 だし汁 水 30
	浸し(コマツ40) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	ごま和え(モヤシ30インゲン10) もやし 30 (冷)いんげん いん 10 すりごま い 2 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2	ごま和え(モヤシ30インゲン10) もやし 30 (冷)いんげん いん 10 すりごま い 2 マヨネーズ (全卵) 5 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2	さつまいもムース Mさつまいも(温野菜)ムース 40 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1	南瓜(30) かぼちゃ 30 醤油 1 だし汁 水 50 トロン 0.6
	果物(スイ50) すいか 50	果物(スイ50) "	果物(スイ50) "	うす切りトマト(30) トマト 30 果物(ホシコ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	エンジョイカップゼリー エンジョイカップゼリー 70
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	豚天盛り合わせ(タタ40) 豚モロイ(20g) 豚も 40 いりごま 1 醤油 2 生姜 0.5 料理酒 1 かぼちゃ 30 れんこん 30 青じそ 1 塩 0.1 小麦粉 8 片くり粉 2 鶏卵 生 5 油 7 特製だしわり醤油(小袋) 3	香味揚げ(アジ90キャベツレモン) あじ生三枚卸(30g)あじ 90 塩 0.6 醤油 1 砂糖 1 ごま 乾 1 ねぎ 3 小麦粉 7 鶏卵 生 3 油 8 レモン 8 キャベツ 30 にんじん 5 塩 0.1	焼魚(フナキ60キャベツレモン) ふくらぎ切身(60g) は 60 料理酒 0.5 塩 0.4 醤油 0.5 レモン 8 キャベツ 30 にんじん 5 塩 0.1	煮魚ほぐし(タ760) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	煮魚ほぐし(タ760) "
	和え物(ホウレンソウ アツタニ) ほうれんそう 40 うす揚げ 油 5 にんじん 10 干しいたけ 1 砂糖 0.5 醤油 3	レモン和え(キュウリタマゴツナ) きゅうり 50 玉葱 10 マグロフレーク(水煮) 10 レモン果汁 レモン 1 砂糖 1 醤油 2	レモン和え(キュウリタマゴツナ) "	やわらかチキンボール HGやわらかチキンボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トロン 2
	うどん汁(10人用10) 干しうどん 乾 10 赤巻はべん 蒸 10 ねぎ 5 醤油 3 塩 0.6 料理酒 1 本みりん 1 だし汁 水 120	浸し(プロコラー40) ミノプロコラー(冷) 40 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(プロコラー40) "	柔煮(タタ760) (冷)里芋乱切り 30 醤油 1 だし汁 水 20	里芋(50) (冷)里芋乱切り 50 醤油 1 だし汁 水 50 トロン 0.8
	漬物(つぼ千枚) つぼ千枚 10			酢の物(タマゴ40ニンジン) 大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ブラックゼリー ブラックゼリー 73.3
				アイスクリーム(70g) アイスクリーム(70g) 70	ビタミンソフトゼリー ビタミンソフトゼリー 78
合	エネルギー 1600 蛋白質 67.2 脂質 47.2 水分 1280.5 コレステロール 445 食塩相当7.9	エネルギー 1478 蛋白質 72.0 脂質 35.8 水分 1240.1 コレステロール 391 食塩相当6.7	エネルギー 1674 蛋白質 68.5 脂質 37.2 水分 1299.4 コレステロール 368 食塩相当6.6	エネルギー 1068 蛋白質 52.5 脂質 25.8 水分 1381.7 コレステロール 322 食塩相当5.2	エネルギー 1082 蛋白質 40.3 脂質 24.3 水分 1136.4 コレステロール 156 食塩相当2.8
計					

5食種並び献立表

令和 05年07月21日 金曜日 献立No : 7 サイクルNo : 61

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレNDER食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(フナ ナメ 替) ふかし 20 なめこ缶 20 ねぎ 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(フナ ナメ 替) "	味噌汁(フナ ナメ 替) "	味噌スープ(南瓜) かぼちゃ 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	いり卵(スクランブルエッグ50) スクランブルエッグ(冷) 50 トロン 1
	いり卵(タマゴ40ホウレンソウ) 鶏卵 生 40 ほうれんそう 20	いり卵(タマゴ40ホウレンソウ) "	いり卵(タマゴ40ホウレンソウ) "	いり卵(タマゴ40ホウレンソウ) "	トウフィール トウフィール 40 醤油 2

	にんじん 10 パター 2 砂糖 1 塩 0.3 だし汁 水 20 片くり粉 0.5				マトンゼ 100g 3
	漬物(タケノコ) 千切りたくあん 10	浸し(コマツナ) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツナ) 〃 〃 〃 〃	梅にく 梅びしお 5	梅にく 〃
	味付のり 味付けのり 2	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	ブロッカ ブロッカ 70	ブロッカ 〃
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	南部揚げ(アカイ80キヤンジン) 赤魚生切身(40g) 赤 80 塩 0.5 こしょう 白 0.1 小麦粉 2 鶏卵 生 2 いりごま 5 油 5 もやし 30 にんじん 10 醤油 1 パセリ 0.1 特製だしわり醤油(小袋) 3	煮魚(カキ80g プ) 赤魚生(80g) 赤 80 だし汁 水 65 料理酒 4 醤油 5.6 薄口醤油 1.6 本みりん 4.8 (冷)ブロッカ 30 赤ビーマン 20	煮魚(カキ80g プ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	煮魚ほぐし(アカイ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(アカイ60) 〃 〃 〃
	夏野菜のトマト煮込み なす 25 ズッキーニ 果実 生 20 黄ピーマン 20 玉葱 10 トマト 缶詰 カットトマト 20 ベーコン 5 にんにく 0.1 オリーブ油 1 コソメ 1 塩 0.1	きんぴら(ゴホウ) ささがきごぼう 30 つきこん 20 にんじん 10 絹さや(冷) 5 うす揚げ 油 20 いりごま 1 油 1 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	とろろ汁(ササ10キュウリ10) 長芋 生 50 ささ身 若鶏 10 きゅうり 10 砂糖 0.5 酢 3 醤油 1 塩 0.3	豆腐そぼろあん(ササ150) 絹豆腐 50 にんじん 10 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 30 片くり粉 0.5
	酢の物(キュウリ40キヤンジン) きゅうり 40 かにほぐし冷凍 10 砂糖 0.5 酢 4 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 4	酢の物(タネイオン40ニンジ) 大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	酢の物(タネイオン40ニンジ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	柔煮(ナス30ブロン15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	じゃが芋(30) じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トマト 5
	果物(バナナアップル) バナナアップル 40	果物(バナナアップル) 〃	果物(マン50) 温室マン 50	大根おろし 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(オアシコ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	蒸しシウマイ(ト50キヤンジン) 鶏 ひき肉 50 すり身 10 玉葱 20 鶏卵 生 5 パン粉 2 加工乳 普通 5 塩 0.2 グリーンピース (冷) 5 小麦粉 5 キャベツ 40 絹さや(冷) 5	しゃぶしゃぶ(ブタ90) 豚もも 90 片くり粉 3 コソメ 0.5 干ししいたけ 1 もやし 30 にんじん 20 根みつば 生 5	焼魚(サカ60キヤンジン) さけ切身(60g) さ 60 塩 0.5 醤油 0.5 料理酒 1 もやし 30 にんじん 10 醤油 1 パセリ 0.2	煮魚ほぐし(メカ40) めぬけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(メカ40) 〃 〃 〃
	タレ 酢 4 だし汁 水 3 醤油 3 砂糖 0.4 辛子 粉 0.1	しゃぶしゃぶのタレ 酢 8 醤油 4 中華スープの素 1 すりごま い 1	かぼちゃ(キュウリタネトマト) かぼちゃ 40 玉葱 5 きゅうり 20 ローズハム 20 マヨネーズ (全卵) 10 塩 0.2 こしょう 白 0.1 トマト 30	かに入り卵蒸し かに入り卵蒸し 60 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1	柔煮(サツマイ40) さつまいも 30 醤油 1
	炊合せ(かぼちゃ モントウ シイ) かぼちゃ 50 木綿豆腐 30 干ししいたけ 1 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	かぼちゃ(キュウリタネトマト) かぼちゃ 40 玉葱 5 きゅうり 20 ローズハム 20 マヨネーズ (全卵) 10 塩 0.2 こしょう 白 0.1 トマト 30	すまし汁(トウモロコシ20) 絹豆腐 30 てまり麩 焼 2 ほうれんそう 20 醤油 2 塩 0.4 料理酒 1 だし汁 水 120	柔煮(サツマイ40) さつまいも 30 醤油 1	大根(タネイオン20ニンジ20) 大根 20 にんじん 20 醤油 1 だし汁 水 40 トマト 1.6
	ごま和え(コマツナ) 小松菜 40 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 2	すまし汁(トウモロコシ20) 絹豆腐 30 てまり麩 焼 2 ほうれんそう 20 醤油 2 塩 0.4 料理酒 1 だし汁 水 120		柔煮(タネイオン15ニンジ15) 大根 15 にんじん 15 醤油 1	ブラックゼリー ブラックゼリー 73.3
				マッシュポテト じゃがいも 30 バター 1 牛乳 10 塩 0.2	ブイユース(70g) ブイユース(70g) 70
				ブイユース(70g) ブイユース(70g) 70	
合	エネルギー 1449 蛋白質 65.1	エネルギー 1556 蛋白質 77.8	エネルギー 1636 蛋白質 72.8	エネルギー 1212 蛋白質 56.5	エネルギー 1157 蛋白質 48.9

計	脂質 37.9 水分 1194.0 エネルギー 303 食塩相当量 4	脂質 44.2 水分 1434.1 エネルギー 296 食塩相当量 9	脂質 32.9 水分 1484.4 エネルギー 278 食塩相当量 8	脂質 25.7 水分 1465.0 エネルギー 239 食塩相当量 8	脂質 26.5 水分 1158.2 エネルギー 110 食塩相当量 3
---	--	--	--	--	--

5食種並び献立表

令和 05年07月22日 土曜日 献立No : 7 サイクルNo : 62

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド一食
朝	ローレルパン ローレルパン 80	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	ジャム&マーガリン ブルーベリージャム 生 5.5 マーガリン 5.5	味噌汁(ウサギウサギ) 白菜 40 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ウサギウサギ) " " " "	味噌スープ(白菜) 白菜 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	ビーフムース なめらかビーフ 40
	サラダ(チニチン・ロココハム・ニンジン・ハーブ) チニチン 葉 生 10 にんじん 10 (冷)アロココリー アロココリー 30 きゅうり 30 ローズハム 20 マヨネーズ(小袋) 8	炊合せ(タニオンカアゲイ) 大根 70 絹厚揚げ 36 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(タニオンカアゲイ) " " " " " "	炊合せ(タニオンカアゲイ) 大根 70 絹厚揚げ 36 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 トマト 1	ごぼうムース なめらかごぼう 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トマト 0.4
	果物(オレンジ35) オレンジ(バレンシア) 35	ナムル(キャベツ・ニンジン) キャベツ 40 にんじん 10 ごま油 0.5 醤油 2 砂糖 0.3	ナムル(キャベツ・ニンジン) " " " " "	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 "
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	牛乳(180) "	プリン(40カップイリ) プリン(40カップイリ) 40 牛乳(180) 牛乳 180	ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト 100
	昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	親子丼(トリ207g・マヨネーズ) むね皮なし 若鶏 20 鶏卵 生 65 玉葱 50 赤巻はべん 蒸 10 グリーンピース(冷) 5 砂糖 2 醤油 7 料理酒 0.5	八宝菜(ブタ30・イカ30・アズキ・ハクサイ)S 豚かたロース 30 ローレいか 20 うずら卵 水煮(缶) 30 むき海老(4L) くら 40 白菜 90 にんじん 20 たけのこ 20 干ししいたけ 2 絹さや(冷) 10 油 5 コンソメ 0.5 砂糖 0.5 塩 0.3 醤油 1 こしょう 黒 0.1 クマヤク 0.1 片くり粉 0.8	焼魚(カレイ60・カボチャ) かれい生(60g) 60 料理酒 1 塩 0.5 レモン 8 (乾) スパゲッティ(炒め) 13 フレンチドレッシング 分離型 5 かぼちゃ 50 バター 2	煮魚ほぐし(メダカ40) 皮取りめぬけ切身めぬけ 40 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(メダカ40) " " "
	ごま和え(マヨネーズ・キュウリ) もやし 40 うす揚げ 油 5 きゅうり 20 すりごま い 1 砂糖 1 醤油 2.5	酢の物(カニ10・キュウリ40・マヨネーズ) きゅうり 40 かに風味 淡雪 10 錦糸玉子(冷) 20 春雨 5 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 6	酢の物(カニ10・キュウリ40・マヨネーズ) " " " " " " "	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	カボチャサラダ(キャベツ・マヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1
	すまし汁(タニオン・マヨネーズ) 大根 30 なめこ缶 10 根みつば 生 1 醤油 2 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120	浸し(マヨネーズ・ニンジン5) もやし 35 にんじん 5 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(マヨネーズ・ニンジン5) " " " "	カボチャサラダ(キャベツ・マヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1	卵豆腐(マヨネーズ25・ダシ汁) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマト 0.5
	フルーツゼリー ゼリーの素 ケル 12 水 60 みかん 缶詰 果肉 20 パイ 缶詰 10			卵豆腐(マヨネーズ25・ダシ汁) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマト 0.5	エンジョイカップゼリー エンジョイカップゼリー 70
	漬物(つぼ千枚) つぼ千枚 10			果物(スライス)ナナ30 バナナ(小) バナナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	二色揚げ(チキ60・ニンキャベイ) 竹輪 63 プロセチス 10 青のり 0.1 紅しょうが 生 2 小麦粉 5 鶏卵 生 3 油 4 キャベツ 40 にんじん 10 塩 0.1 フレンチフライドポテト 冷凍 50 油 2	焼魚(チキ80・チン・ニンジン) 赤魚生切身(80g) 赤 80 料理酒 1 醤油 1 塩 0.5 チンゲン菜 40 にんじん 10 特製だしわり醤油(小袋) 3	焼魚(チキ80・チン・ニンジン) " " " " " "	煮魚ほぐし(アサギ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(アサギ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 30 " "
	あんかけ煮(トウモロコシ) 絹豆腐 50 冷凍無頭海老(20g) 20 ほうれんそう 20 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	炒め煮(シヤク・ニンジン・トウモロコシ) じゃがいも 50 にんじん 20 もも皮なし 若鶏 40 干ししいたけ 1 絹さや(冷) 5 油 3	炒め煮(シヤク・ニンジン・トウモロコシ) " " " " " "	豆腐カニあん(チキ50) 絹豆腐 50 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5	豆腐カニあん(チキ50) " " " " "

	片くり粉 1	砂糖 2 醤油 5 料理酒 0.2	2 " "	だし汁 水 30	"
	酢の物(キュウリ40トカツ)	からし和え(おくら40ニンジン)	からし和え(おくら40ニンジン)	うす切りトマト(30)	トマトゼリー
	きゅうり 40 糸がっお 0.2 砂糖 0.5 酢 4 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 4	ほうれんそう 30 にんじん 10 辛子粉 0.3 醤油 1	" " " "	トマト 30	トマトゼリー 20
		果物(オレンジ 35)	果物(オレンジ 35)	おろし(ダ・イオン30シラス)	ブリックゼリー
		オレンジ バレンシア 35	"	大根 30 しらす干し 3 砂糖 0.5 酢 5 塩 0.2	ブリックゼリー 73.3
				ブ・イクレゼリー(70g)	ビ・タミナボートゼリー
				ブ・イクレゼリー(70g) 70	ビ・タミナボートゼリー 78
合計	エネルギー 1617 蛋白質 71.4 脂質 51.9 水分 1174.3 エネルギー 371 食塩相当 8.1	エネルギー 1523 蛋白質 78.4 脂質 39.9 水分 1364.9 エネルギー 445 食塩相当 6.8	エネルギー 1679 蛋白質 73.3 脂質 30.1 水分 1332.1 エネルギー 206 食塩相当 6.7	エネルギー 1121 蛋白質 51.8 脂質 31.7 水分 1367.4 エネルギー 235 食塩相当 5.9	エネルギー 1147 蛋白質 44.1 脂質 29.5 水分 1059.9 エネルギー 156 食塩相当 3.5

5食種並び献立表

令和 05年07月23日 日曜日 献立No : 7 サイクルNo : 63

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(フタマセ) 玉子麩 焼 2 玉葱 30 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(フタマセ) " " " "	味噌汁(フタマセ) " " " "	味噌スープ(玉葱) 玉葱 40 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	温泉卵(50) 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 だし汁 水 30 トロミン 1
	炒め煮(ダ・イオン アゲ シラス) 大根 60 うす揚げ 油 20 しらす干し 5 油 1 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	炒め煮(ダ・イオン アゲ シラス) " " " " " " "	炒め煮(ダ・イオン アゲ シラス) " " " " " "	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 トロミン 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルド ロボウター 3
	漬物(胡瓜) きゅうり漬 20	漬物(胡瓜) "	ごま和え(キュウリ40) きゅうり 40 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 1	梅にく 梅びしお 5	梅にく "
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	お魚ふりかけ "	お魚ふりかけ "	ブロッカ ブロッカ 70	ブロッカ "
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	牛乳(180) "	牛乳(180) "	
	昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
照焼(トリ80マッシュアップ) もも皮なし 若鶏 80 塩 0.4 醤油 1.5 本みりん 1.5 じゃがいも 40 バター 0.5 加工乳 普通 10 塩 0.1 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30		トンカツ(肉80キャベツ40タマゴ) 豚ロース(80g) 豚ロース 80 辛子粉 0.2 塩 0.6 こしょう 黒 0.1 小麦粉 2 鶏卵 生 3 パン粉 7 油 8 ケチャップ 5 ウスターソース 2 キャベツ 40 にんじん 5 塩 0.1 レモン(1/8) レモン 10 ゆで卵 25	煮魚(タラ60 タマセブロッコリー) たら生切身(80g) た 80 料理酒 1.5 生姜 1.5 玉葱 50 砂糖 1 醤油 6 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トロミン 0.6
フレンチサラダ(キュウリトマト) きゅうり 30 レタス 10 トマト 20 パン 缶詰 30 フレンチドレッシング 乳化型 10		含め煮(ナス80ケルマフィンゲン10) なす 80 (冷)いんげん いん 10 車ふ 10 醤油 1 砂糖 1 料理酒 0.5 だし汁 水 60	含め煮(ナス80ケルマフィンゲン10) " " " " " " "	大根そぼろあん(特*ミ) 大根 40 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根そぼろあん(特*ミ) " " " " " "
スープ(オクラ 40g こんにゃく) 干しいいたけ 1 オクラ 5 ふかし 10 コンソメ 0.3 塩 0.3 醤油 3 こしょう 白 0.1 白ワイン調理用 調理用 1 水 120		浸し(コマツナ40 トカツ) 小松菜 40 糸がっお 0.3 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツナ40 トカツ) " " "	味噌汁(レコン) れんこん 30 米みそ 淡色辛みそ 5	味噌汁(レコン) "
				ポテトサラダ(ニンジンマヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(オレンジ 50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕		ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	ムニエル(アジ80ヒーマンク*ラッセ) あじ生三枚卸(40g) あ 80 塩 0.6 こしょう 白 0.1	ムニエル(アジ80ヒーマンク*ラッセ) " " "	ムニエル(アジ80ヒーマンク*ラッセ) もも皮なし若鶏(80g) もも 80 スベラセーミート 1 塩 0.6	煮魚ほぐし(タラ60) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	シチュームース やわらか クリーム 70

白ワイン調理用 調理用 1	0.1	こしょう 白	0.1		
小麦粉 3		白ワイン調理用 調理用 1			
油 2		小麦粉 3			
バター 2		油 2			
ビーマン 30		バター 2			
塩 0.1		ビーマン 30			
にんじん 30		塩 0.1			
バター 0.3	コンソメ 0.3	にんじん 30			
砂糖 0.5		コンソメ 0.3			
コンソメ 0.3	バター 0.5	砂糖 0.5			
レモン 8		バター 0.5			
マヨネーズ (小袋) 10		レモン 8			
押三絲(キャリハサマタマコ)	卵豆腐(タマコ25 納豆ソウ)	卵豆腐(タマコ25 納豆ソウ)	実なし茶碗蒸し(タマコ25)	実なし茶碗蒸し(タマコ25)	
きゅうり 40	鶏卵 生 25	鶏卵 生 25	鶏卵 生 25	鶏卵 生 25	
春雨 5	だし汁 水 25	だし汁 水 25	塩 0.7	塩 0.7	
錦糸卵鶏卵 生 10	塩 0.3	塩 0.3	料理酒 0.2	料理酒 0.2	
油 0.5	砂糖 0.1	砂糖 0.1			
砂糖 1	ほうれんそう 20	ほうれんそう 20			
酢 6	醤油 2	醤油 2			
醤油 2	料理酒 0.2	料理酒 0.2			
塩 0.2					
ごま油 0.5					
だし汁 水 6					
漬物(しその実)	ごま和え(インゲン30ニンジン20)	ごま和え(インゲン30ニンジン20)	煮浸し(アゲサ)	煮浸し(アゲサ)	
しその実漬 8	(冷)いんげん いん 30	いんげん いん 30	白菜 40	白菜 40	
	にんじん 20	にんじん 20	にんじん 10	にんじん 10	
	すりごま い 1	すりごま い 1	砂糖 0.7	砂糖 0.7	
	砂糖 1	砂糖 1	醤油 3	醤油 3	
	醤油 2	醤油 2	料理酒 0.1	料理酒 0.1	
			トマリソ 1	トマリソ 1	
果物(スイカ50)	果物(スイカ50)	果物(スイカ50)	ごま味噌	ブラックゼリー	
すいか 50	すいか 50	すいか 50	米みそ 淡色辛みそ 5	ブラックゼリー 73.3	
			砂糖 3		
			すりごま い 2		
			ブイユースゼリー(70g)	ビタミンボートゼリー	
			ブイユースゼリー(70g) 70	ビタミンボートゼリー 78	
合	合	合	合	合	
エネルギー 1488 蛋白質 65.3	エネルギー 1595 蛋白質 75.6	エネルギー 1612 蛋白質 73.0	エネルギー 1107 蛋白質 55.7	エネルギー 1186 蛋白質 49.1	
脂質 43.0 水分 1247.2	脂質 50.0 水分 1261.7	脂質 30.4 水分 1386.5	脂質 26.4 水分 1275.9	脂質 29.1 水分 1106.8	
エネルギー 218 食塩相当量 5	エネルギー 343 食塩相当量 7	エネルギー 250 食塩相当量 6.1	エネルギー 377 食塩相当量 6.1	エネルギー 303 食塩相当量 4.7	
計					

5食種並び献立表

令和 05年07月24日 月曜日 献立No : 7 サイクルNo : 64

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンドー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	味噌汁(キャベツウサダ) キャベツ 30 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(キャベツウサダ) キャベツ 30 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(キャベツウサダ) キャベツ 30 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌スープ(キャベツ) キャベツ 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	チキンムース なめらか チン 40
	卵とじ(タマコ3073キヌキ) 鶏卵 生 30 車ふ 3 絹さや(冷) 15 にんじん 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	卵とじ(タマコ3073キヌキ) 鶏卵 生 30 車ふ 3 絹さや(冷) 15 にんじん 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	卵とじ(タマコ3073キヌキ) 鶏卵 生 30 車ふ 3 絹さや(冷) 15 にんじん 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	卵とじ(タマコ3073) 鶏卵 生 30 玉子麩 焼 3 にんじん 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルド ロバウター 3
	漬物(しば漬) しば漬 20	浸し(コマツ) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツ) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	梅にく 梅びしお 5	梅にく 梅びしお 5
	果物(スイカ50) スイカ(100g)キイフルーツ 50	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 牛乳 180	プリン(40カップ) プリン(40カップ) 40	プリン(40カップ) プリン(40カップ) 40
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	青椒肉糸(キヌキ50ビーマン) 牛上肩ロース肉(焼肉用) 50 こしょう 白 0.01 醤油 2 ごま油 3 片くり粉 2 にんにく 0.5 生姜 0.5 油 2 ビーマン 40 タノ(千切りゆで) たに 40 料理酒 4 オスターナス 5 砂糖 0.5 中華スープの素 0.1 赤ビーマン 15	焼魚(ササギキャベツ) さけ切身(80g) さ 80 塩 0.5 醤油 0.5 料理酒 0.7 キャベツ 30 塩 0.1 レモン 8	焼魚(ササギキャベツ) さけ切身(80g) さ 80 塩 0.5 醤油 0.5 料理酒 0.7 キャベツ 30 塩 0.1 レモン 8	魚の味噌だれ(タマコ) たら 生 50 料理酒 0.5 醤油 1.5 米みそ 甘みそ 3 米みそ 淡色辛みそ 1 砂糖 0.5 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	魚の味噌だれ(タマコ) たら 生 50 料理酒 0.5 醤油 1.5 米みそ 甘みそ 3 米みそ 淡色辛みそ 1 砂糖 0.5 だし汁 水 20 トマリソ 0.5
	和風ラーメン(アサキキヌキ) 本極めん 30 ねぎ 10 赤巻はべん 蒸 5 ウメ(乾素干し) 0.3 こしょう 白 0.05 塩 1 醤油 3 鳥がらスープ 120	味噌ごまマヨ和え(ササギ) もやし 70 根みつば 生 10 にんじん 10 ローズマリー 10 マヨネーズ 10 米みそ 淡色辛みそ 2 すりごま い 1	味噌ごまマヨ和え(ササギ) もやし 70 根みつば 生 10 にんじん 10 ローズマリー 10 マヨネーズ 10 米みそ 淡色辛みそ 2 すりごま い 1	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	そうめん(10) そうめん(乾) 10 醤油 2 塩 0.1 料理酒 1 だし汁 水 30 トマリソ 4
	浸し(コマツ) 小松菜 40 切り干し大根 2 本みりん 0.5 醤油 3	すまし汁(タマコ20納豆) 鶏卵 生 20 ほうれんそう 20 片くり粉 1 醤油 2 塩 0.4 料理酒 1 だし汁 水 120	すまし汁(タマコ20納豆) 鶏卵 生 20 ほうれんそう 20 片くり粉 1 醤油 2 塩 0.4 料理酒 1 だし汁 水 120	柔煮(タマコ20納豆) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トマリソ 2
	中華漬物			酢の物(タマコ40ニンジン)	ソフトカップ

	キャベツ 40 味付ササイ 5 醤油 1 塩 0.3		大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ソフトカップ 75
			果物(スライス*ナ30) バナナ(小) バナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	チキンカツ(※607*ポッコリ) むね皮なし若鶏(60g) むね 60 辛子粉 0.5 塩 0.2 こしょう 黒 0.1 小麦粉 2 鶏卵 生 5 パン粉 5 油 7 (冷)ポッコリ ポッコリ 40 塩 0.1 レモン 8 ウスターソース(小袋)ウスターソース 10	唐蒸風(タイ60*ヒーマンニンジン) 真鯛生巻物用(30g) また 60 塩 0.2 おから 30 干しいたけ 1 ねぎ 3 砂糖 2 醤油 2 料理酒 1 (冷)ポッコリ ポッコリ 30 黄ヒーマン 10 赤ヒーマン 10 塩 0.1 だし汁 水 30 薄口醤油 1.5 塩 0.1 片くり粉 0.5	ふようはい(ポッコリ*シジ) 鶏卵 生 50 にんじん 5 むき海老(4L) くろ 10 かに風味 淡雪 15 ねぎ 10 にら 5 塩 0.3 砂糖 0.5 油 1 片くり粉 1 酢 5 だし汁 水 8 醤油 3 砂糖 2 (冷)ポッコリ ポッコリ 40 ほんしめじ 30 油 0.5 塩 0.1	煮魚ほぐし(カラスレイ) 皮取りカラスレイ カラスレイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20
	実なし茶碗蒸し(カマコ*25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	炊合せ(シ*カ*ニンインゲン) メークイン ジャがいも 50 にんじん 30 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(シ*カ*ニンインゲン) "	実なし茶碗蒸し(カマコ*25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2
	ヒーナツ和え(キャベ*50*ゲ*10) キャベツ 50 うす揚げ 油 10 ヒーナツバター 5 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2 だし汁 水 4	炊合せ(シ*カ*ニンインゲン) メークイン ジャがいも 50 にんじん 30 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(シ*カ*ニンインゲン) "	実なし茶碗蒸し(カマコ*25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2
	煮っころがし(シ*カ*イ*50) じゃがいも 50 砂糖 1 醤油 3 みりん風調味料 0.5	酢の物(ダ*イオン40*ニシイゲ*) 大根 40 にんじん 4 干しいたけ 1 うす揚げ 油 10 醤油 1 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	酢の物(ダ*イオン40*ニシイゲ*) "	煮っころがし(シ*カ*イ*50) さつまいも 40 醤油 1
	漬物(きざみ高菜) きざみ高菜 10	果物(キ*イ50) キイフルーツ(100g)キイフルーツ 50	果物(キ*イ50) "	煮っころがし(シ*カ*イ*50) さつまいも 40 醤油 1
				トマトゼリー トマトゼリー 20
				ブラックゼリー ブラックゼリー 73.3
				ブイクレゼリー(70g) ブイクレゼリー(70g) 70
合	エネルギー 1605 蛋白質 66.2 脂質 50.3 水分 1236.8 コレステロール 239 食塩相当 3	エネルギー 1478 蛋白質 74.2 脂質 39.2 水分 1343.0 コレステロール 313 食塩相当 6.7	エネルギー 1709 蛋白質 72.7 脂質 40.6 水分 1431.9 コレステロール 472 食塩相当 6.9	エネルギー 1092 蛋白質 48.9 脂質 21.1 水分 1329.1 コレステロール 328 食塩相当 6.8
計				エネルギー 1138 蛋白質 38.2 脂質 26.9 水分 960.6 コレステロール 169 食塩相当 3.7

5食種並び献立表

令和 05年07月25日 火曜日 献立No: 7 サイクルNo: 65

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(トウ*ネ*) 絹豆腐 40 ねぎ 10 みみそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(トウ*ネ*) "	味噌汁(トウ*ネ*) "	味噌汁(トウ*) 絹豆腐 50 みみそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	温泉卵(50) 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 だし汁 水 30 トウネン 1
	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 片くり粉 1	半熟卵 "	半熟卵 "	半熟卵 "	枝豆ムース なめらか 枝豆 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トウネン 0.4
	味付のり 味付けのり 2	味付のり "	味付のり "	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 "
	漬物(キュウリ・シ*ツ*カ) きゅうり 30 しば漬(きざみ) し 5 醤油 2.5	漬物(キュウリ・シ*ツ*カ) "	マヨネーズ和え(キュウリ40 マヨ10) きゅうり 40 マヨネーズ 10	プリン(40*ツ*イ) プリン(40*ツ*イ) 40	ヨーグルト(ブ*レ*ン) ツフル(ブ*レ*ン) ヨーグルト 100
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	牛乳(180) "	牛乳(180) "	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌煮(ナ*60*ネ*コ*ニ*カ) さば生切身(60g) さ 60 小麦粉 0.5 みみそ 淡色辛みそ 3.5 みみそ 赤色辛みそ 1.5 砂糖 2 みりん 1 料理酒 0.5 醤油 4 生姜 2 こんにゃく 50 ねぎ 50	豚ヒレマトリ(100*シ*カ*ア*マ) 豚ヒレ肉(20g) 豚ヒレ 100 塩 0.3 こしょう 黒 0.1 小麦粉 2 油 3 玉葱 15 ほんしめじ 15 ケチャップ 8 ウスターソース 2 赤ワイン調理用 調理月 2 バター 1 パセリ 0.2 塩 0.1 (冷)ポッコリ ポッコリ 30	幽庵焼(ナ*80*シ*カ*ア*マ) 柳さわら生(80g) 柳 80 塩 0.3 醤油 2 本みりん 2 料理酒 2 レモン果汁 レモン 1 じゃがいも 50 塩 0.1 (冷)ポッコリ ポッコリ 30	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トウネン 0.6

	ごま和え(納豆ツカ) ほうれんそう 50 にんじん 10 うす揚げ 油 5 干ししいたけ 1 すりごま い 3 砂糖 1 醤油 2	炊合せ(マヨネーズ) 大根 70 にんじん 20 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(マヨネーズ) 大根 70 にんじん 20 高野豆腐 凍 5 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	煮浸し(アゲ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トロリン 1	煮浸し(アゲ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トロリン 1	
	とろろ汁(ササミ) 長芋 生 50 ささ身 若鶏 10 きゅうり 10 砂糖 0.5 酢 3 醤油 1 塩 0.3	ごま和え(納豆ツカ) ほうれんそう 40 すりごま い 2 砂糖 0.5 醤油 1.5	ごま和え(納豆ツカ) ほうれんそう 40 すりごま い 2 砂糖 0.5 醤油 1.5	煮煮(ナス) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	卵豆腐(マヨ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トロリン 0.5	卵豆腐(マヨ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トロリン 0.5
	果物(バナナ) バナ(小) 60	果物(バナナ) バナ(小) 60	果物(バナナ) バナ(小) 60	卵豆腐(マヨ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トロリン 0.5	卵豆腐(マヨ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トロリン 0.5	
	果物(バナナ) バナ(小) 60	果物(バナナ) バナ(小) 60	果物(バナナ) バナ(小) 60	果物(バナナ) バナ(小) 60	果物(バナナ) バナ(小) 60	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	
	じぶ煮(メ) むね皮なし 若鶏 60 生姜 2 小麦粉 5 すだれ麩 20 たけのこ 20 (冷)里芋乱切り 50 ほうれんそう 30 砂糖 0.5 料理酒 1 粉わさび 0.5 醤油 5	南部揚げ(メ) 赤魚生切身(40g) 赤 80 塩 0.5 こしょう 白 0.1 醤油 1 小麦粉 5 鶏卵 生 2 いらりごま 2 油 6 もやし 30 にんじん 10 キャベツ 20 特製だしわり醤油(小袋) 3	焼魚(メ) めねげ生(80g) め 80 料理酒 1 塩 0.5 醤油 1 もやし 30 にんじん 10 キャベツ 10 特製だしわり醤油(小袋) 3	煮魚ほぐし(アゲ) あじ 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 30 片くり粉 0.5	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 30 片くり粉 0.5
	きんぴら(メ) れんこん 50 つきこん 20 にんじん 10 ビーツ 10 いらりごま 1 油 2 砂糖 1 醤油 2 料理酒 0.2	白和え(マヨ) 絹豆腐 30 練りごま い 3 砂糖 1 塩 0.3 小松菜 20 にんじん 10 干ししいたけ 5 醤油 1	白和え(マヨ) 絹豆腐 30 練りごま い 3 砂糖 1 塩 0.3 小松菜 20 にんじん 10 干ししいたけ 5 醤油 1	大根カニあん(サ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根カニあん(サ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根カニあん(サ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30
	からし和え(マヨ) 小松菜 30 もやし 10 辛子 粉 0.3 醤油 2	煮浸し(アゲ) 白菜 40 にんじん 10 うす揚げ 油 5 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1	煮浸し(アゲ) 白菜 40 にんじん 10 うす揚げ 油 5 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1	やわらか南瓜 Mやわらかかぼちゃ 40 醤油 2 料理酒 0.2 片くり粉 1	ボテボテ(メ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ボテボテ(メ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1
	漬物(しその実) しその実漬 8			ボテボテ(メ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ブラックゼリー ブラックゼリー 73.3	
				アイスゼリー(70g) アイスゼリー(70g) 70	ピタピタゼリー ピタピタゼリー 78	
合	エネルギー 1516 蛋白質 72.2 脂質 34.1 水分 1244.6 ナトリウム 295 食塩相当量 6.3	エネルギー 1563 蛋白質 77.2 脂質 45.4 水分 1211.9 ナトリウム 329 食塩相当量 6.3	エネルギー 1723 蛋白質 76.0 脂質 40.9 水分 1286.1 ナトリウム 314 食塩相当量 6.9	エネルギー 1227 蛋白質 57.0 脂質 34.8 水分 1427.9 ナトリウム 417 食塩相当量 7.3	エネルギー 1087 蛋白質 42.0 脂質 25.2 水分 1208.4 ナトリウム 312 食塩相当量 6.9	
計						

5食種並び献立表

令和 05年07月26日 水曜日 献立No: 7 サイクルNo: 66

令和05年08月18日 1頁

1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
食パン 食パン 100	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
ジャム&マーガリン ブルーベリージャム 生 5.5 マーガリン 5.5	味噌汁(マ) 大根 30 さつまいも 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(マ) 大根 30 さつまいも 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌スープ(大根) 大根 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	たらむース Mたらむース 40
サラダ(マ) 大根 30 きゅうり 20 ロースハム 20 レタス 10 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 トマト 20 ノンオイルドレッシング 10	炊合せ(マ) 焼き豆腐 50 にんじん 20 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(マ) 焼き豆腐 50 にんじん 20 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(マ) 木綿豆腐 50 にんじん 30 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 トロリン 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マトネーズロバウター 3
果物(レンジ) レンジバナナ 35	ごま和え(マ) 小松菜 40 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 2	ごま和え(マ) 小松菜 40 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 2	梅にく 梅びしお 5	梅にく 梅びしお 5
牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 牛乳 180	ブロッカ ブロッカ 70 牛乳(180) 牛乳 180	ブロッカ ブロッカ 70

	スライス*ルエック* (冷) 70 パセリ乾 0.1 大根 50 厚揚げ 生 40 砂糖 1 醤油 6 料理酒 0.2 片くり粉 1 だし汁 水 30 かいわれだいこん 2		スライス*ルエック* (冷) 50 なめらか*ビーマン 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トロロン 0.4		
	浸し(ホウソウ40) ほうれんそう 40 本みりん 0.3 醤油 3	ゆかり和え(ハクサイ40=ニジ) 白菜 40 にんじん 10 ゆかり 水 1 醤油 1	ゆかり和え(ハクサイ40=ニジ) 白菜 40 にんじん 10 ゆかり 水 1 醤油 1	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8 牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 牛乳 180	プリン(40カップ 伊) プリン(40カップ 伊) 40 牛乳(180) 牛乳 180	プリン(40カップ 伊) プリン(40カップ 伊) 40 牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150 ビーマン肉詰(トリヒキ30ササミヒキ5) 鶏 ひき肉 30 ささ身 ひき肉 5 すり身 10 塩 0.2 こしょう 黒 0.1 鶏卵 生 3 玉葱 10 加工乳 普通 5 パン粉 2 小麦粉 1 ビーマン(中) ビーマン 40 油 2 ケチャップ 4 ウスターソース 2 キャベツ 30 にんじん 8 塩 0.2	ご飯150g 飯(精白米) 150 レモンズ焼(サハ*80コウリヤキ) さば生切身(80g) さ 80 塩 0.3 こしょう 白 0.1 小麦粉 4 白ワイン調理用 調理用 2.5 バター 3.3 コーンスターチ 0.5 コーンスターチ 0.5 塩 0.2 レモン果汁 レモン 0.3 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 40 もやし 30 醤油 1 もも皮なし 若鶏 40 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 パン粉 4 ドライパセリ パセリ*葉 0.1 油 2	軟飯200g 軟飯 飯 200 レモンズ焼(ヌカ60モヤシ*ロッコ) めぬけ生切身(80g) め 80 塩 0.2 小麦粉 3 白ワイン調理用 調理用 2.5 バター 3.3 コーンスターチ 0.5 塩 0.2 レモン果汁 レモン 0.3 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 40 もやし 30 醤油 1	全粥200g 全粥(精白米) 200 煮魚ほぐし(カラスカレイ) 皮取りカラスカレイ カラスカレイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	全粥200g 全粥(精白米) 200 ボーケムース なめらか*ボーケ 40
	そば汁(ソバ*40枝*カ*イ) 干しそば 乾 20 ねぎ 10 長芋 生 20 薄口醤油 2 醤油 10 みりん 12 だし汁 水 120	酢の物(ハクサイ5キュウリ40) きゅうり 40 春雨 5 鶏卵 生 10 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1 塩 0.3 だし汁 水 6	酢の物(ハクサイ5キュウリ40) きゅうり 40 春雨 5 鶏卵 生 10 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1 塩 0.3 だし汁 水 6	親子煮(きざみ) 鶏 ひき肉 10 じゃがいも 20 玉葱 20 にんじん 10 鶏卵 生 25 砂糖 0.5 料理酒 0.5 醤油 4 だし汁 水 60	親子煮(ミキサー) 鶏 ひき肉 5 じゃがいも 10 玉葱 10 にんじん 5 鶏卵 生 12.5 砂糖 0.25 料理酒 0.25 醤油 2 だし汁 水 30
	煮物(サバ*シタ*イワサゲ*10) 切り干し大根 7 うす揚げ 油 10 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	きんぴら風 かぶ 30 にんじん 10 ごま油 0.5 砂糖 0.5 醤油 1.5 料理酒 0.1	きんぴら風 かぶ 30 にんじん 10 ごま油 0.5 砂糖 0.5 醤油 1.5 料理酒 0.1	さつまいもムース Mさつまいも(温野菜)ムース 40 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1	南瓜(30) かぼちゃ 30 醤油 1 だし汁 水 50 トロロン 0.6
	漬物(タケノコ10) 千切りたくあん 10		うす切りトマト(30) トマト 30 果物(オレンジ*50) りんご 50 砂糖 2 オレンジ*ジュース 5	エンジョイカップゼリー エンジョイカップゼリー 70	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150 ケチャップがらめ(メルー*サ80イ) メルー*サ切身(40g) メルー*サ 80 塩 0.1 こしょう 白 0.1 小麦粉 2 片くり粉 0.5 油 6 さつまいも 50 油 3 玉葱 40 ビーマン 10 にんじん 10 ケチャップ 10 ウスターソース 3 醤油 1 塩 0.3 水 60 コソメ 0.5 片くり粉 1.5	ご飯150g 飯(精白米) 150 ロールキャベツ(100g*ユウ*タ20) キャベツ 100 牛 ひき肉 20 豚 ひき肉 20 玉葱 20 鶏卵 生 3 パン粉 2 塩 0.3 こしょう 白 0.01 コソメ 1 ケチャップ 5 水 80 コーンスターチ 0.5 (冷凍)アスパラ グリーン 30 ほんしめじ 30 油 2 塩 0.1 こしょう 黒 0.01	軟飯200g 軟飯 飯 200 肉団子の旨煮(トリ40ササミ30) 鶏 ひき肉 40 ささ身 ひき肉 30 玉葱 10 鶏卵 生 3 生姜 2 パン粉 3 だし汁 水 5 大根 50 にんじん 30 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 片くり粉 1.5	全粥200g 全粥(精白米) 200 煮魚ほぐし(タ760) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	全粥200g 全粥(精白米) 200 煮魚ほぐし(タ760) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20
	おろし和え(ナメコ20キュウリ10) 大根 90 なめこ缶 20 きゅうり 10 砂糖 1 酢 5 塩 0.3	イタリアンサラダ(スパ*ゲ*ティ10タマキュウリ) (サバ)スパ*ゲ*ティ(マカロニ) 10 玉葱 5 きゅうり 30 ノンオイル*レタ*シ*ン*ク(青*ジ*ソ) 10 塩 0.2 こしょう 白 0.1 トマト 30	イタリアンサラダ(スパ*ゲ*ティ10タマキュウリ) (サバ)スパ*ゲ*ティ(マカロニ) 10 玉葱 5 きゅうり 30 ノンオイル*レタ*シ*ン*ク(青*ジ*ソ) 10 塩 0.2 こしょう 白 0.1 トマト 30	やわらかチキンボール HGやわらかチキンボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トロロン 2
	浸し(マツタケ40 ｲﾄｸﾏ) 小松菜 40 糸がっつお 0.3 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(マツタケ40 ｲﾄｸﾏ) 小松菜 40 糸がっつお 0.3 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(マツタケ40 ｲﾄｸﾏ) 小松菜 40 糸がっつお 0.3 本みりん 0.2 醤油 3	柔煮(サトイモ30) (冷)里芋乱切り 30 醤油 1 だし汁 水 20	里芋(50) (冷)里芋乱切り 50 醤油 1 だし汁 水 50 トロロン 0.8
	果物(スイ50) すいか 50	果物(スイ50) すいか 50	果物(スイ50) すいか 50	酢の物(タ*イコン40=ニジ) 大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ブリークゼリー ブリークゼリー 73.3
			ブ*イ*ク*ゼ*リー(70g) ブ*イ*ク*ゼ*リー(70g) 70	ビ*タ*ミ*ン*ボ*ー*ト*ゼ*リー ビ*タ*ミ*ン*ボ*ー*ト*ゼ*リー 78	
合	エネルギー 1607 蛋白質 59.4 脂質 40.8 水分 1406.0 コレステロール 184 食塩相当量 6.6	エネルギー 1562 蛋白質 68.3 脂質 46.7 水分 1424.8 コレステロール 189 食塩相当量 6.8	エネルギー 1590 蛋白質 66.1 脂質 26.5 水分 1371.4 コレステロール 174 食塩相当量 6.2	エネルギー 1095 蛋白質 50.1 脂質 30.2 水分 1343.0 コレステロール 303 食塩相当量 8.8	エネルギー 1082 蛋白質 40.3 脂質 24.3 水分 1136.4 コレステロール 156 食塩相当量 2.8

5食種並び献立表

令和 05年07月28日 金曜日 献立No : 7 サイクルNo : 68

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(チマキ*カメラスク*) 玉葱 40 カマ(乾素干し) 0.5 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(チマキ*カメラスク*) " " " " "	味噌汁(チマキ*カメラスク*) " " " " "	味噌スープ(玉葱) 玉葱 40 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	ビーフムース なめらかビーフ 40
	炊合せ(オムレチ*チリ*コンソメ) (冷)里芋乱切り 50 竹輪 30 にんじん 30 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 片くり粉 1	半熟卵 " " " "	炊合せ(オムレチ*コンソメ) (冷)里芋乱切り 50 にんじん 30 えび茶巾 25 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 トマリソ 1	トウフイール トウフイール 40 醤油 2 マクトンゼ*ロバウター 3
	漬物(つぼ千枚) つぼ千枚 10	浸し(納豆*ワカ40) ほうれんそう 40 本みりん 0.3 醤油 3	浸し(納豆*ワカ40) " " " "	梅にく 梅びしお 5	梅にく "
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	牛乳(180) "	ブロッカ ブロッカ 70 牛乳(180) 牛乳 180	ブロッカ "
	朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200
ちらし寿司 かんぴょう 2 干ししいたけ 2 うす揚げ 油 20 にんじん 10 醤油 2 砂糖 0.5 れんこん 10 酢 3 鶏卵 生 15 油 0.5 いりごま 2 酢 18 砂糖 5 塩 1.3 絹さや(冷) 5 紅しょうが 生 2	揚魚の野菜あん(ワカ120) たら生切身(40g) た 120 塩 0.3 こしょう 白 0.1 小麦粉 5 油 8 にんじん 10 たけのこ 10 (冷)いんげん いん 10 水 50 醤油 3 酢 3 ケチャップ 3 砂糖 1.5 コンソメ 0.5 片くり粉 2	梅みそ焼魚(アサヒ プロコンソメ) 赤魚生切身(80g) 赤 80 米みそ 淡色辛みそ 2 梅びしお 5 みりん 2 ねぎ 3 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 にんじん 10 塩 0.1	煮魚ほぐし(ワカ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(ワカ60) " " "	
角切大根のそぼろあん 大根 60 鶏 ひき肉 15 生姜 4 砂糖 1 塩 0.4 醤油 3 片くり粉 0.5	ごま和え(チキ50*マンワカ) もやし 70 ビーマン 10 ふかし 20 すりごま い 2 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2	ごま和え(チキ50*マンワカ フレーク) もやし 70 ビーマン 10 ふかし 20 チキフレーク水煮 30 すりごま い 2 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2	豆腐そぼろあん(チキ50) 絹豆腐 50 にんじん 10 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 30 片くり粉 0.5	
すまし汁(もずく) カマ(乾素干し) 0.5 てまり麩 焼 1 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120	漬物(胡瓜・沢庵・ゴマ) きゅうり 30 沢庵漬(きざみ) 千 7 薄口醤油 0.7 いりごま 0.2	角切大根のそぼろあん (1/2) 大根 30 鶏 ひき肉 7.5 生姜 2 砂糖 0.5 塩 0.2 醤油 1.5 片くり粉 0.25	柔煮(チキ30*マン15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	じゃが芋(30) じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トマリソ 5	
冷奴風(チキ75 納豆*ワカ20) 絹豆腐 75 ほうれんそう 20 生姜 2 醤油 3 料理酒 0.2	果物(バナナ60) バナナ(小) バナ 60	果物(バナナ60) "	大根おろし 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2	ソフトカップ ソフトカップ 75	
果物(バナナ60) バナナ(小) バナ 60			果物(オレンジ*50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5		
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
フライ(チキ*60 タルタルソース) チキ*サ切身(60g) チキ*サ : 60 塩 0.3 こしょう 白 0.1 小麦粉 3 鶏卵 生 3 パン粉 6 油 6 キャベツ 40 塩 0.1 マヨネーズ 10 ゆで卵 5 玉葱 5 パセリ 0.1	蒸しシューマイ(トリ70キャベツ*チキ) 鶏 ひき肉 70 すり身 10 玉葱 20 鶏卵 生 5 パン粉 2 加工乳 普通 8 ごま油 0.1 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 グリーンピース (冷) 5 小麦粉 3 キャベツ 40 絹さや(冷) 5	マヨネーズ*焼(チキ*80キャベツ) チキ*サ切身(80g) チキ*サ : 80 塩 0.5 こしょう 白 0.5 小麦粉 3 油 1 マヨネーズ 8 パセリ 0.2 キャベツ 40 塩 0.1 にんじん 30 バター 1 砂糖 1 塩 0.1	煮魚ほぐし(チキ40) 皮取りめぬけ切身めぬけ 40 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(チキ40) " " "	
筑前煮(チキ*コンソメ*コ*コンソメ) れんこん 30 たけのこ 20 にんじん 20 むね皮なし 若鶏 20 ごぼう 10 こんにゃく 20 絹さや(冷) 5 油 1 砂糖 2 醤油 4	蒸しシューマイのタレ 醤油 3 酢 5 だし汁 水 5 砂糖 0.5 辛子 粉 0.1	ピーナツ和え(チキ60) 小松菜 60 干ししいたけ 1 ピーナツバター 5 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2 だし汁 水 4	かに入り卵蒸し かに入り卵蒸し 60 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1	柔煮(チキ*40) さつまいも 30 醤油 1	

料理酒 0.2	ごま和え(マヨ740)	小松菜 40 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 2	ピーナツ和え(マヨ60)	小松菜 60 干ししいたけ 1 ピーナツバター 5 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2 だし汁 水 4	中華スープ(トマト系*タマゴ*)	トマト 30 ねぎ 10 鶏卵 生 10 コンソメ 0.5 塩 0.5 醤油 1.5 こしょう 白 0.05 水 120	柔煮(サツマイモ40)	さつまいも 30 醤油 1	大根(タ*イオン20ニシ*ン20)	大根 20 にんじん 20 醤油 1 だし汁 水 40 トロン 1.6	
果物(モカ740)	白桃缶詰 30	中華スープ(トマト系*タマゴ*)	トマト 30 ねぎ 10 鶏卵 生 10 コンソメ 0.5 塩 0.5 醤油 1.5 こしょう 白 0.05 水 120	柔煮(タ*イオン15ニシ*ン15)	大根 15 にんじん 15 醤油 1	ブラックゼリー	ブラックゼリー 73.3	マッシュポテト	じゃがいも 30 バター 1 牛乳 10 塩 0.2	ブイユゼリー(70g)	ブイユゼリー(70g) 70
合	エネルギー 1630 蛋白質 64.3 脂質 44.9 水分 1350.2 ナトリウム 183 食塩相当8.9	エネルギー 1546 蛋白質 77.2 脂質 40.9 水分 1395.8 ナトリウム 400 食塩相当7.0	エネルギー 1699 蛋白質 79.3 脂質 35.7 水分 1421.4 ナトリウム 344 食塩相当7.3	エネルギー 1204 蛋白質 54.7 脂質 22.5 水分 1490.4 ナトリウム 105 食塩相当7.1	エネルギー 1155 蛋白質 50.3 脂質 26.3 水分 1148.3 ナトリウム 60 食塩相当3.1	計					

5食種並び献立表

令和 05年07月29日 土曜日 献立No : 7 サイクルNo : 69

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
朝	ローレルパン ローレルパン 80	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	シヤム&マーガリン ブルーベリーシヤム 生 5.5 マーガリン 5.5	味噌汁(ハクサイフカシ) 白菜 30 ふかし 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ハクサイフカシ) 〃 〃 〃 〃	味噌スープ(白菜) 白菜 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	温泉卵(50) 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 だし汁 水 30 トロン 1
	マヨネーズ*サタ* (マ*ロ*タマゴ*ハーフ) ゆで卵 25 マ*ロ*フ*ク(水煮) 15 きゅうり 40 レタス 10 トマト 30 マヨネーズ*ハーフ(小袋) 8	いり卵(タマゴ*40*ホ*レンソウ*ニ) 鶏卵 生 40 ほうれんそう 20 にんじん 10 バター 2 砂糖 1 塩 0.3 だし汁 水 20 片くり粉 0.5	いり卵(タマゴ*40*ホ*レンソウ*ニ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 トロン 1	ごぼうムース なめらかごぼう 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トロン 0.4
	果物(キウイ50) キウイフルーツ(100g)キウイフルーツ : 50	サワー漬け キャベツ 千切り 40 にんじん 千切り 4 レモン果汁 3 砂糖 0.2 塩 0.15 だし汁 水 1.5	サワー漬け 〃 〃 〃 〃 〃 〃	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 〃
	牛乳(180) 牛乳 180	味付のり 味付けのり 2	味付のり 〃	プリン(40カップ*リ) プリン(40カップ*リ) 40	ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト 100
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	牛乳(180) 〃	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	ミートローフ(キ*ユウ40*タ20*スリ) 牛 ひき肉 40 豚 ひき肉 20 すり身 10 玉葱 20 にんじん 5 (冷)いんげん いん 5 鶏卵 生 5 パン粉 3 塩 0.2 こしょう 黒 0.1 加工乳 普通 5 油 2 ケチャップ 4 ウスターソース 2 (冷)ア*ロ*コ*リ*ー フ*ロ*コ*リ*ー : 30 塩 0.1 キャベツ 40	揚煮(トリ100*ゲ*タ*ス*ク*エ*ビ*) もも皮なし 若鶏 100 料理酒 1 小麦粉 5 油 5 なす 50 にんじん 20 絹さや(冷) 5 醤油 8 砂糖 2	衣煮(タ*80*ナ*ン*シ*ン*キ*ヤ*) たら生切身(80g) た 80 小麦粉 4 料理酒 1 醤油 8 砂糖 1 なす 50 にんじん 20 絹さや(冷) 10	煮魚ほぐし(メ*ク*40) 皮取りめぬけ切身めぬけ 40 醤油 0.5 料理酒 3	煮魚ほぐし(メ*ク*40) 〃 〃 〃
	コンスープ(タマ*キ* ロースハム) 玉葱 30 ホールコン(冷) 35 ロースハム 10 小麦粉 5 牛乳 50 バター 2 こしょう 白 0.01 コンソメ 0.5 塩 0.3 白ワイン調理用 調理用 1 水 30	酢の物(ハ*メ*5*キ*ユ*リ*タ*マ*ゴ*エ*ビ*) きゅうり 40 トマト 20 春雨 5 錦糸玉子(冷) 20 砂糖 1 酢 6 醤油 1 塩 0.3 ごま油 0.3 だし汁 水 6	酢の物(ハ*メ*5*キ*ユ*リ*タ*マ*ゴ*エ*ビ*) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	か*チャ*サ*タ* (キ*ヤ*ツ*マ*ヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1
	サワー漬け(キ*ユ*リ*ニ*シ*ン) きゅうり 40 にんじん 10 食酢 穀物酢 4 砂糖 0.3 塩 0.2 だし汁 水 2	すまし汁(フ*エ*キ*10*キ*) てまり麩 焼 3 えのきだけ 10 ねぎ 10 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120	すまし汁(フ*エ*キ*10*キ*) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	か*チャ*サ*タ* (キ*ヤ*ツ*マ*ヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1	卵豆腐(タマ*25*ダ*シ*ン) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3
	果物(キウイ50)	果物(キウイ50)	果物(キウイ50)	卵豆腐(タマ*25*ダ*シ*ン)	エ*ン*シ*ョ*イ*カ*ッ*パ*ゼ*リ*ー

		鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トリエリン 0.5	70
		果物(スライスナ30) バナナ(小) バナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " "	軟飯200g 軟飯 飯 200
	鯉のあんからめ(アサ60) あじ生三枚卸(30g)あじ 60 生姜 1 料理酒 0.3 小麦粉 2 油 2 醤油 2 料理酒 1 本みりん 1 砂糖 1 だし汁 水 7 片くり粉 0.5 チゲン菜 50 にんじん 20 塩 0.2 じゃがいも 50 塩 0.2	鯉の香り焼き(ササ60 プロ レモン) さけ切身(60g) さ 60 マツタケ 1 小麦粉 4 オリーブ油 4 (冷)プロッコリー プロッコリー 30 塩 0.1 レモン 8 キャベツ 40 マヨネーズ(小袋) 10	鯉の香り焼き(ササ60 プロ レモン) " " " " " " " " " " " " " " " "
	煮浸し(ハクサイ サツマアゲシイタケ) 白菜 70 さつま揚げ 20 干ししいたけ 1 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	白和え(インゲンササニンジン糸) 絹豆腐 30 練りごま い 3 砂糖 1 塩 0.3 (冷)いんげん いん 20 にんじん 20 ささ身 若鶏 10 干ししいたけ 1 醤油 1	白和え(インゲンササニンジン糸) " " " " " " " " " " " " " "
	酢の物(キャリ30 カメ) きゅうり 40 カメ(乾素干し) 0.2 砂糖 0.3 酢 4 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 4	浸し(コマツ40 モヤシ10 ウサゲ) 小松菜 40 もやし 10 うす揚げ 油 10 醤油 1 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツ40 モヤシ10 ウサゲ) " " " " " " " " " " " "
			大豆カニあん(ササミ50) 絹豆腐 50 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30
			豆腐カニあん(ササミ50) " " " " " " " " " " " "
			うす切りトマト(30) トマト 30
			トマトゼリー トマトゼリー 20
			おろし(ダイン30シラス) 大根 30 しらす干し 3 砂糖 0.5 酢 5 塩 0.2
			ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
			ブイユース(70g) ブイユース(70g) 70
			ビタミンゼリー ビタミンゼリー 78
合	エネルギー 1576 蛋白質 67.7 脂質 55.3 水分 1144.3 コレステロール 262 食塩相当5.5	エネルギー 1597 蛋白質 76.1 脂質 48.3 水分 1370.7 コレステロール 379 食塩相当7.0	エネルギー 1724 蛋白質 75.0 脂質 38.9 水分 1453.7 コレステロール 339 食塩相当7.0
計			エネルギー 1137 蛋白質 54.3 脂質 34.5 水分 1308.3 コレステロール 420 食塩相当5.6
			エネルギー 1132 蛋白質 46.4 脂質 26.9 水分 1102.4 コレステロール 335 食塩相当3.9

5食種並び献立表

令和 05年07月30日 日曜日 献立No : 7 サイクルNo : 70

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " "
	味噌汁(カマササアゲイ) 玉子麩 焼 2 鶏卵 生 20 ねぎ 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(カマササアゲイ) " " " " " " " " " "	味噌汁(カマササアゲイ) " " " " " " " " " "	味噌汁(カマササアゲイ) 鶏卵 生 20 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	いかムース なめらか 40
	煮浸し(キャベツニンジンアゲイ) キャベツ 50 にんじん 10 うす揚げ 油 20 (冷)いんげん いん 10 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	煮浸し(キャベツニンジンアゲイ) " " " " " " " " " " " "	煮浸し(キャベツニンジンアゲイ) " " " " " " " " " " " "	煮浸し(キャベツニンジンアゲイ) キャベツ 50 にんじん 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 トリエリン 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マツタケ(小袋) 3
	酢の物(カマササアゲイ) かぶ 30 砂糖 1 酢 5 塩 0.2	酢の物(カマササアゲイ) " " " " " " " "	酢の物(カマササアゲイ) " " " " " " " "	梅にく 梅びしお 5	梅にく " "
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) " "	牛乳(180) " "	ブロッカ ブロッカ 70	ブロッカ " "
				牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " "
	ホウキチ(アサ60ニンジンアゲイ) 豚ロース(60g) 豚ロース 60 塩 0.3 こしょう 黒 0.1 小麦粉 2 油 2 パン 缶詰 30 (冷)いんげん いん 30 塩 0.2 にんじん 30 バター 1 コンソメ 0.5	から揚げ(アサ80ニンジンアゲイ) 赤魚生切身(40g) 赤 80 塩 0.5 小麦粉 3 油 5 (冷)プロッコリー プロッコリー 30 塩 0.1 にんじん 30 バター 0.5 砂糖 1 コンソメ 0.2 レモン 8	西京焼(アサ80キャベツ) 赤魚生切身(80g) 赤 80 米みそ 甘みそ 5 醤油 1 本みりん 1 (冷)プロッコリー プロッコリー 30 塩 0.1 にんじん 30 バター 0.5 砂糖 1 コンソメ 0.2 レモン 8	煮魚ほぐし(鯉) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	鯉(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トリエリン 0.6

	砂糖 0.5 華風スープ (モル30ﾊﾞｰｺﾝﾊﾝﾀﾞｲ30) 木綿豆腐 30 ベーコン 10 白菜 30 にんじん 10 ねぎ 10 干しいたけ 1 中華スープの素 0.5 醤油 1.5 塩 0.5 だし汁 水 120	華風スープ (モル30ﾊﾞｰｺﾝﾊﾝﾀﾞｲ30) " " " " " " " " " " " " " " " " " "	華風スープ (モル30ﾊﾝﾀﾞｲ30) 木綿豆腐 30 白菜 30 にんじん 10 ねぎ 10 干しいたけ 1 中華スープの素 0.5 醤油 1.5 塩 0.5 だし汁 水 120	大根そぼろあん(ｷﾞﾐ) 大根 40 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根そぼろあん(ｷﾞﾐ) " " " " " " " " " " " "
	ごま和え(ｷﾞﾐ35ｷｬﾘ10) もやし 35 きゅうり 10 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 2	ごま和え(ｷﾞﾐ35ｷｬﾘ10) " " " " " " " " " "	ごま和え(ｷﾞﾐ35ｷｬﾘ10) " " " " " " " " " "	味噌汁(ﾄﾝｺﾝ) れんこん 30 米みそ 淡色辛みそ 5	味噌汁(ﾄﾝｺﾝ) " " " "
				ﾌﾞﾚｯﾄﾞ(ﾆｼﾝｼﾞﾝ ﻣﾖ) じゃがいも 40 にんじん 15 ﾓﾛｯﾄﾞ 8 こしょう 白 0.1	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(ﾌﾞﾗﾝｺﾞ50) りんご 50 砂糖 2 ﾌﾞﾗﾝｼﾞｬｽ 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150 ｶｰﾒﾝ(ｷﾞﾐ60ﾊﾞｰﾝｼﾞﾝ) さば生切身(60g) さ 60 塩 0.3 こしょう 白 0.1 白ワイン調理用 調理用 1 小麦粉 3 ｶｰ 粉 0.5 バター 1 油 1 ピーマン 30 にんじん 10 油 1 塩 0.3	ご飯150g " " 炊合せ(ｷﾞﾐ60ﾀﾞｲ) もも皮なし若鶏(20g)もも 60 ゆで卵 25 大根 70 (冷)里芋乱切り 50 にんじん 30 絹さや(冷) 5 砂糖 1 辛子 粉 0.5 醤油 7	軟飯200g 飯 200 炊合せ(ｷﾞﾐ60ﾀﾞｲ) " " " " " " " " " " " "	全粥200g 全粥(精白米) 200 煮魚ほぐし(ｸﾗ60) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	全粥200g " " シチュームース やわらかｸﾘｰﾑﾁｬｰ 70
	黄身酢(ｱｽﾞﾗ30ﾌﾞﾗﾝﾀﾞｲ20) ｷﾞﾐ 20 (冷凍)ｱｽﾞﾗ ｸﾞﾘｰﾝ 20 ﾌﾞﾗﾝ (乾燥干し) 1 ﾄﾞﾏﾄ 20 卵黄 5 砂糖 2 ｺﾝｽﾀｰﾁ 0.35 酢 5 塩 0.4 だし汁 水 5	黄身酢(ｱｽﾞﾗ30ﾌﾞﾗﾝﾀﾞｲ20) "	黄身酢(ｷﾞﾐ40ﾌﾞﾗﾝﾀﾞｲ20) ｷﾞﾐ 40 ﾏｸﾞﾛﾌﾚｰｸ(水煮) 20 卵黄 5 砂糖 2 ｺﾝｽﾀｰﾁ 0.35 酢 5 塩 0.4 だし汁 水 5	実なし茶碗蒸し(ﾀﾞｲ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	実なし茶碗蒸し(ﾀﾞｲ25) " " " " " "
	漬物(胡瓜) きゅうり漬 20	ﾋﾞｰﾅｯﾄ和え(ｺﾏｯ ﻧｼﾞ) 小松菜 40 にんじん 10 粉末ﾀｲﾌﾟ ﾋﾞｰﾅｯﾄ 2 ﾋﾞｰﾅｯﾄ 1 砂糖 1 醤油 2	ﾋﾞｰﾅｯﾄ和え(ｺﾏｯ ﻧｼﾞ) " " " " " " 砂糖 1 醤油 2	煮浸し(ｱｸﾞｽ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 ﾄﾞﾛﾘﾝ 1	煮浸し(ｱｸﾞｽ) " " " " " " " " " "
	果物(ｽｲ50) すいか 50	果物(ｽｲ50) " "	果物(ｽｲ50) " "	ごま味噌 米みそ 淡色辛みそ 5 砂糖 3 すりごま い 2	ﾌﾞﾘｯｸﾞゼﾘｰ ﾌﾞﾘｯｸﾞゼﾘｰ 73.3
				ﾌﾞﾗﾝｼﾞｬｽ(70g) ﾌﾞﾗﾝｼﾞｬｽ(70g) 70	ﾌﾞﾗﾝｼﾞｬｽ(70g) ﾌﾞﾗﾝｼﾞｬｽ(70g) 78
合計	ｷﾞﾐ 1503 蛋白質 62.1 脂質 48.8 水分 1250.9 ｺﾙﾍﾞｰﾙ 238 食塩相当6.2	ｷﾞﾐ 1483 蛋白質 68.5 脂質 40.6 水分 1421.2 ｺﾙﾍﾞｰﾙ 351 食塩相当6.5	ｷﾞﾐ 1636 蛋白質 73.6 脂質 32.4 水分 1501.0 ｺﾙﾍﾞｰﾙ 353 食塩相当6.2	ｷﾞﾐ 1070 蛋白質 52.4 脂質 23.4 水分 1273.1 ｺﾙﾍﾞｰﾙ 266 食塩相当6.1	ｷﾞﾐ 1169 蛋白質 47.4 脂質 27.7 水分 1067.0 ｺﾙﾍﾞｰﾙ 160 食塩相当4.5

5食種並び献立表

令和 05年07月31日 月曜日 献立No : 7 サイクルNo : 71

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150 味噌汁(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ)	ご飯150g " " 味噌汁(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ)	軟飯200g 軟飯 飯 200 味噌汁(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ)	全粥200g 全粥(精白米) 200 味噌スープ(ｷﾞﾐ7)	全粥200g " " チキンムース なめらか ｷﾞﾐ 40
	味噌汁(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ) ｷﾞﾐ 40 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ) " " " " " " " "	味噌汁(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ) " " " " " " " "	味噌スープ(ｷﾞﾐ7) ｷﾞﾐ 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	
	炒め煮(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ) ほしひじき 4 さつま揚げ 10 にんじん 10 油 1 砂糖 1 醤油 2 料理酒 0.2	炊合せ(ﾀﾞｲ7 ﾀﾞｲ) 大根 50 焼き豆腐 30 にんじん 30 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(ﾀﾞｲ7 ﾀﾞｲ) " " " " " " " " " " " "	炊合せ(ﾀﾞｲ7 ﾀﾞｲ) 大根 50 木綿豆腐 30 にんじん 30 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 ﾄﾞﾛﾘﾝ 1	ﾄﾞｲﾌﾞﾙ ﾄﾞｲﾌﾞﾙ 40 醤油 2 ﾏｸﾞﾛﾌﾚｰｸ 3
	浸し(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ) ほうれんそう 40 本みりん 0.3 醤油 3	酢の物(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ) きゅうり 30 生姜 1 砂糖 0.5 酢 4 塩 0.2 だし汁 水 4	酢の物(ｷﾞﾐ7 ﾀﾞｲ) " " " " " " " " " "	梅にく 梅びしお 5	梅にく " "
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8 牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) " "	プリン(40ｸｯﾌﾟ ﾀﾞｲ) ﾌﾞﾘﾝ(40ｸｯﾌﾟ ﾀﾞｲ) 40	プリン(40ｸｯﾌﾟ ﾀﾞｲ) " "
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150 そば蒸(ｸﾗ80ｼﾞﾝｼﾞ ﾀﾞｲ)	ご飯150g " " 牛肉ｸﾞ(ｷﾞﾐ90)	軟飯200g 軟飯 飯 200 そば蒸(ｸﾗ80ｼﾞﾝｼﾞ ﾀﾞｲ)	全粥200g 全粥(精白米) 200 魚のﾄﾞﾏﾄﾞｰｽ(ｸﾗ50)	全粥200g " " 魚のﾄﾞﾏﾄﾞｰｽ(ｸﾗ50)

	たら生切身(80g) たら 80 塩 0.2 料理酒 1 干しそば 乾 8 ほんしめじ 20 ほうれんそう 20 だし汁 水 20 醤油 5.5 本みりん 5.5 粉わかび 0.5	牛ももスライス 牛もも 90 ねぎ 5 生姜 2 砂糖 1 醤油 2 油 4 チゲン菜 40 にんじん 10 油 2 塩 0.2 こしょう 黒 0.01 醤油 0.5	たら生切身(80g) たら 80 塩 0.2 料理酒 1 干しそば 乾 8 ほんしめじ 20 ほうれんそう 20 だし汁 水 20 醤油 5.5 本みりん 5.5	たら 生 50 白りゆ 1 塩 0.2 ケチャップ 3 コンソメ 0.3 砂糖 0.5	
	炊合せ(カボナス キヌサヤ) かぼちゃ 50 なす 50 木綿豆腐 50 絹さや(冷) 3 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	五目ごま和え(サシマコ) もやし 50 いり卵鶏卵 生 20 にんじん 10 根みつば 生 3 すりごま い 2 砂糖 1 醤油 5	五目ごま和え(サシマコ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 水 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	そうめん(10) そうめん(乾) 10 醤油 2 塩 0.1 料理酒 1 だし汁 水 30 トマリソ 4
	漬物(しば漬) しば漬 し 20	あんかけ煮(カブ グリン) かぶ 40 糸がとお 0.2 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 0.5 生姜 1	あんかけ煮(カブ グリン) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	柔煮(ナシ30V-15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トマリソ 2
	果物(パインアップル) パインアップル 40	果物(パインアップル) 〃	果物(メロン50) 温室メロン 50	酢の物(カブイコン40ニシキ) 大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(スイカナナ30) バナナ(小) バナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	オムレツ(キャベツ ニシキ) 鶏卵 生 75 鶏 ひき肉 10 玉葱 20 塩 0.2 油 2 玉葱 10 マッシュルーム 水煮缶詰 5 ケチャップ 8 ウスターソース 3 バター 2 キャベツ 40 にんじん 5 塩 0.1	南蛮漬(わかさぎ60トマト) わかさぎ 生 60 小麦粉 2 油 5 玉葱 10 ピーマン 10 にんじん 10 酢 13 砂糖 2 醤油 7 だし汁 水 8 トマト 30	照焼(チキ*80V*ロキハベ*) 柳さわら生(80g) 柳 80 塩 0.4 醤油 1.6 本みりん 1.6 (冷)プロコラー プロコラー 30 キャベツ 40 にんじん 5 マヨネーズ(小袋) 8	煮魚ほぐし(カラスカレイ) 皮取りカラスカレイ カラスカレイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	実なし茶碗蒸し(タマゴ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2
	カブサラダ(チニレタスハムキュウリトマ) チニレタス 薬 生 10 かぶ 50 ロースハム 10 きゅうり 20 マヨネーズ 8 塩 0.1 こしょう 白 0.1 トマト 20	炊合せ(カボナス キヌサヤ) かぼちゃ 50 なす 50 絹さや(冷) 5 えび茶巾 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(カボナス キヌサヤ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	実なし茶碗蒸し(タマゴ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	柔煮(ツツマイ40) さつまいも 40 醤油 1
	味噌汁(チニレ アツアゲ*) (冷)里芋乱切り 30 厚揚げ 生 20 ねぎ 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	からし和え(おれんじ40) ほうれんそう 40 辛子 粉 0.3 醤油 1	からし和え(おれんじ40) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	柔煮(ツツマイ40) さつまいも 40 醤油 1	トマリソ トマリソ 20
	漬物(つぼ千枝) つぼ千枝 10			柔煮(ニシキ20) にんじん 20 醤油 1	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				うす切りトマト(30) トマト 30	ブイッセゼリー(70g) ブイッセゼリー(70g) 70
				ブイッセゼリー(70g) ブイッセゼリー(70g) 70	
合	エネルギー 1513 蛋白質 66.3 脂質 40.5 水分 1385.0 コレステロール 378 食塩相当3.5	エネルギー 1527 蛋白質 63.8 脂質 45.9 水分 1275.1 コレステロール 302 食塩相当3.5	エネルギー 1684 蛋白質 74.0 脂質 34.7 水分 1390.5 コレステロール 216 食塩相当3.8	エネルギー 1074 蛋白質 46.5 脂質 19.4 水分 1378.2 コレステロール 217 食塩相当3.9	エネルギー 1131 蛋白質 37.7 脂質 26.8 水分 940.3 コレステロール 169 食塩相当3.6
計					

5食種並び献立表

令和 05年08月01日 火曜日 献立No : 8 サイクルNo : 72

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	味噌汁(コマツナ ツツマイ*) 小松菜 20 さつま揚げ 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(コマツナ ツツマイ*) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	味噌汁(コマツナ ツツマイ*) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	味噌スープ(コマツナ) 小松菜 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	卵とじミキサー(クルマ) 鶏卵 生 40 車ふ 5 にんじん 10 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 40 トマリソ 1.5
	卵とじ(タマゴ40 クルマ75 ニシ) 鶏卵 生 40 車ふ 5 (冷)いんげん いん 20 にんじん 10 砂糖 0.5 醤油 3	卵とじ(タマゴ40 クルマ75 ニシ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	卵とじ(タマゴ40 クルマ75 ニシ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	卵とじ(タマゴ40 クルマ75 ニシ) 鶏卵 生 40 車ふ 5 にんじん 10 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	枝豆ムース なめらか 枝豆 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トマリソ 0.4

	料理酒 0.2 おろしかけ(キャリ30) 大根 50 きゅうり 30 砂糖 1 酢 5 塩 0.3	おろしかけ(キャリ30) "	おろしかけ(キャリ30) "	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 "
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	牛乳(180) "	プリン(40カップイリ) プリン(40カップイリ) 40	ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト 100
				牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	粕漬焼(アカイ80キャリハーフ) 赤魚粕漬(80g) 赤 80 (冷)アロココロー プロココロー 30 もやし 30 マヨネーズハーフ(小袋) 8	かに玉あんかけ(タマコ75) 鶏卵 生 75 かに風味 淡雪 15 玉葱 20 にんじん 10 にら 5 たけのこ 20 塩 0.3 砂糖 0.5 油 4 酢 7 だし汁 水 10 醤油 3 砂糖 2 片くり粉 1 (冷)アロココロー プロココロー 40 塩 0.1	シマエネズ焼(メルーサ80) メルーサ切身(80g) メルーサ 80 米みそ 淡色辛みそ 3 マヨネーズ 10 ねぎ 3 パセリ 0.1 チゲン菜 40 にんじん 10 油 2 塩 0.1 砂糖 0.5 醤油 0.5 (乾) スパゲッティ(乾) 10 フレンチドレッシング 分離型 3	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トマリソ 0.6
	炊き込みご飯 むね皮なし 若鶏 20 にんじん 20 うす揚げ 油 10 干ししいたけ 1 醤油 5 塩 0.3 料理酒 0.3 紅しょうが 生 2	炊合せ(タマコインゲンアケ30) 大根 70 にんじん 20 うす揚げ 油 20 (冷)いんげん いん 10 砂糖 0.5 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(タマコインゲンアケ30) "	煮浸し(アゲサキ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トマリソ 1	煮浸し(アゲサキ) 白菜 にんじん 砂糖 醤油 料理酒 トマリソ
	酢の物(カニ15キャリ40カメ) きゅうり 40 かすてック 蒸し 15 カメ(乾素干し) 1 生姜 1 砂糖 0.5 酢 6 醤油 2 塩 0.2 だし汁 水 6	和え物(キャリ キャリ カツ) もやし 40 きゅうり 10 砂糖 0.5 醤油 3 糸がつお 0.2	和え物(キャリ キャリ カツ) "	煮蒸(ナス30ソーメン15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	卵豆腐(タマコ25 タシナ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマリソ 0.5
	すまし汁(アサヒ20カイレキ) ふかし 20 かいわれだいこん 2 えのきだけ 10 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120			卵豆腐(タマコ25 ソメナ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	エンジョイカップゼリー エンジョイカップゼリー 70
	果物(ミカン50) みかん 缶詰 果肉 30			果物(オアシソコ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	カレーコロッケ(キャリ30キャハツ) 牛 ひき肉 30 玉葱 20 にんじん 10 じゃがいも 70 塩 0.5 こしょう 黒 0.1 小麦粉 2 カレー粉 0.5 鶏卵 生 2 パン粉 5 油 5 キャベツ 40 ケチャップ 4 ウスターソース 2	天ぷら(イソ50エビ20イタ40) まいわし三枚卸(25g) ま 50 冷凍無頭海老(20g) く 20 ロールいか 40 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 白 0.01 にんじん 20 ピーマン 20 小麦粉 7 片くり粉 3 鶏卵 生 5 油 12 特製だしわり醤油(小袋) 3	煮魚(タラ80 タタキ イゲン) たら生切身(80g) た 80 料理酒 1 玉葱 50 (冷)いんげん いん 10 醤油 7 砂糖 2	煮魚ほぐし(アサヒ60 ソメナ) あじ 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 0.5
	炊合せ(タマコインゲンアケ) 大根 60 明月がんも がんもと 8 にんじん 20 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	すまし汁(トウモロコシ750 特*ミナ) 絹豆腐 50 ねぎ 10 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120	すまし汁(トウモロコシ750 特*ミナ) "	大根カニあん(特*ミ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根カニあん(特*ミ) "
	漬物(きざみ高菜) しば漬 し 10	浸し(コマツ40) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツ40) "	やわらか南瓜 Mやわらかかぼちゃ 40 醤油 2 料理酒 0.2 片くり粉 1	ホトテラタ(ニンジン マヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1
	果物(スイ50) すいか 50	果物(スイ50) "	果物(スイ50) "	ホトテラタ(ニンジン マヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				ブイイレゼリー(70g) ブイイレゼリー(70g) 70	ビタミナホトゼリー ビタミナホトゼリー 78
合	エネルギー 1553 蛋白質 67.0 脂質 42.7 水分 1412.7 エネルギー 273 食塩相当量 0	エネルギー 1629 蛋白質 75.0 脂質 52.3 水分 1427.1 エネルギー 638 食塩相当量 2	エネルギー 1657 蛋白質 73.7 脂質 34.4 水分 1467.8 エネルギー 269 食塩相当量 3	エネルギー 1210 蛋白質 55.2 脂質 32.3 水分 1414.1 エネルギー 380 食塩相当量 4	エネルギー 1099 蛋白質 42.4 脂質 24.3 水分 1210.8 エネルギー 275 食塩相当量 1
計					

5食種並び献立表

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食	
朝	食パン 食パン 100	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃	
	ジャム&マーガリン ブルーベリージャム生 5.5 マーガリン 5.5	味噌汁(ジャガイモウズアゲ) 梅干 じゃがいも 30 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ジャガイモウズアゲ) 〃 〃 〃 〃	味噌スープ(じゃが芋) じゃがいも 40 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	かれいムース Mかれいムース 40	
	サラダ(レタスアスパラハムスンドレ) レタス 10 にんじん 10 (冷凍)アスパラ グリーン 30 トマト 20 ロースハム 20 ごま正油トレッシング 10	いり卵(スクランブルエッグ70) スクランブルエッグ(冷) 70 パセリ乾 0.1	いり卵(スクランブルエッグ70) 〃 〃	いり卵(タマゴ40おろしウツコン) 鶏卵 生 40 ほうれんそう 10 にんじん 10 バター 2 砂糖 1 塩 0.3 だし汁 水 20 片くり粉 0.5	トウフイール トウフイール 40 醤油 2 マクトンゼロボウチャー 3	
	果物(オレンジ35) オレンジ バレンシア 35	酢の物(かぼ50センチ) かぶ 50 にんじん 4 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	酢の物(かぼ50センチ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	梅にく 梅びしお 5	梅にく 〃	
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	牛乳(180) 〃	プリン(40カップイリ) プリン(40カップイリ) 40 牛乳(180) 牛乳 180	ブロッカ ブロッカ 70	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃	
	おでん(トリー60チカライサトイ) もも皮なし 若鶏 60 竹輪 16 えび茶巾 25 大根 70 (冷)里芋乱切り 50 水煮蒟(無着) 20 コウモ 1 料理酒 1 砂糖 1 塩 0.3 醤油 5 辛子 粉 0.5	しそ巻揚(サバ60サマイモヤシ) さけ切身(30g)さけ 生 60 塩 0.5 こしょう 白 0.1 青じそ 1 小麦粉 3 鶏卵 生 2 油 5 さつまいも 30 油 2 もやし 30 塩 0.2 特製だしわり醤油(小袋) 3	焼魚(サバ60 サマイモヤシ) さけ切身(60g) さ 60 塩 0.3 醤油 0.3 料理酒 1 青じそ 1 さつまいも 30 もやし 30 塩 0.2 特製だしわり醤油(小袋) 3	煮魚ほぐし(アサヒ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	カレームース やわらかカレー 70	
	黄身酢(キャベツ45カメト) キャベツ 45 カメ(乾素干し) 1 トマト 20 卵黄 3 砂糖 2 コンスタチ 0.35 酢 5 塩 0.3 だし汁 水 5	黄身酢(キュウリ40カシ20) きゅうり 40 塩 0.3 トマト 30 ふかし 20 卵黄 3 砂糖 2 コンスタチ 0.35 酢 5 塩 0.3 だし汁 水 5 生姜 2	黄身酢(キュウリ40カシ20) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	実なし茶碗蒸し(タマゴ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トロミン 2	
	漬物(胡瓜) きゅうり漬 20	浸し(おろしツツ40) ほうれんそう 40 本みりん 0.3 醤油 3	浸し(おろしツツ40) 〃 〃	柔煮(ニンジン20) にんじん 20 醤油 1	じゃが芋(30) じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トロミン 5	
	赤メロンムース 赤メロンムース 26			柔煮(ジャガイモ40) じゃがいも 40 醤油 1	ソフトカップ ソフトカップ 75	
				大根おろし 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2		
				果物(スライスカナ30) バナナ(小) バナナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5		
	夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	蒸し鶏のごまだれかけ むね皮なし 若鶏 35 塩 0.4 料理酒 1 ねぎ 0 生姜 0 キャベツ 30 トマト 20 醤油 4.5 酢 3 水 4.5 砂糖 0.7 練りごま い 3 ねぎ 10 生姜 1	白身魚の香草焼き(メ60インクンク) メ60切身(60g) メ60-サ : 60 白ワイン 3 マジックソルト 0.8 パン粉 5 パセリ乾 0.05 油 2 バター 1 レモン 8 (冷)いんげん いん 30 油 1 塩 0.1 こしょう 白 0.05 にんじん 30 砂糖 1 バター 1 塩 0.1	白身魚の香草焼き(メ80インクンク) メ80切身(80g) メ80-サ : 80 白ワイン 3 マジックソルト 1 パン粉 5 パセリ乾 0.05 油 2 バター 1 レモン 8 (冷)いんげん いん 30 油 1 塩 0.1 こしょう 白 0.05 にんじん 30 砂糖 1 バター 1 塩 0.1	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 50 料理酒 0.5 醤油 3	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トロミン 0.6	
	天ぷら(エビナシカボチヤ) 冷凍無頭海老(20g) < 20 かぼちゃ 20 なす 20 塩 0.5 小麦粉 5 鶏卵 生 3 油 5 レモン(1/10) レモン 5	冷奴風(キヌ75 おろしツツ20) 絹豆腐 75 ほうれんそう 20 生姜 2 醤油 3 料理酒 0.2	冷奴風(キヌ75 おろしツツ20) 〃 〃 〃 〃	かに入り卵蒸し Mかに入り卵蒸し 60 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1	南瓜(30) かぼちゃ 30 醤油 1 だし汁 水 50 トロミン 0.6	
すまし汁(タマゴミツハ) 鶏卵 生 15 根みつば 生 2	ごま和え(キャベツ40) キャベツ 40 すりごま い 1	ごま和え(キャベツ40) 〃 〃	柔煮(かぼチヤ30) かぼちゃ 50 醤油 1	トマトゼリー トマトゼリー 20		

	片くり粉 1 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120	砂糖 0.5 醤油 2	〃		
	漬物(しその実) しその実漬 8	果物(オレンジ35) オレンジ バレンシア 35	果物(オレンジ35) 〃	うす切りトマト(30) トマト 30	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				アイスクリーム(70g) アイスクリーム(70g) 70	アイスクリーム(70g) 〃
合計	エネルギー 1474 蛋白質 65.4 脂質 39.4 水分 1087.6 コレステロール 270 食塩相当量 8.5	エネルギー 1503 蛋白質 62.3 脂質 43.7 水分 1186.2 コレステロール 213 食塩相当量 8.1	エネルギー 1674 蛋白質 69.0 脂質 37.0 水分 1289.7 コレステロール 215 食塩相当量 8.1	エネルギー 1122 蛋白質 53.3 脂質 28.5 水分 1258.9 コレステロール 368 食塩相当量 8.1	エネルギー 1145 蛋白質 42.2 脂質 25.8 水分 1163.0 コレステロール 28 食塩相当量 7.7

5食種並び献立表

令和 05年08月03日 木曜日 献立No : 8 サイクルNo : 74

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	味噌汁(キャベツ) もやし 30 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(キャベツ) 〃	味噌汁(キャベツ) 〃	味噌スープ(もやし) もやし 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	えびムース なめらかエビ 40
	落し卵(卵10個) 鶏卵 生 50 ほうれんそう 20 醤油 2 料理酒 0.5 片くり粉 1	煮浸し(キャベツ) 切り干し大根 7 にんじん 10 さつま揚げ 20 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.5	煮浸し(キャベツ) 〃	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 片くり粉 1	ピーマンムース なめらかピーマン 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トマト 0.4
	おろし和え(大根50g) 大根 50 しらす干し 2 砂糖 0.5 酢 5 塩 0.3	おろし和え(大根50g) 〃	おろし和え(大根50g) 〃	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 〃
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	牛乳(180) 〃	プリン(40カップ) プリン(40カップ) 40	プリン(40カップ) 〃
				牛乳(180) 牛乳 180	
	昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
ハヤシライス(キャベツ) 牛ももスライス 牛もも 50 玉葱 50 バター 1 にんにく 1 塩 0.5 ほんしめじ 15 にんじん 30 トマト 缶詰 カットトマト 30 小麦粉 3 バター 2.5 デミグラスソース 15 コンソメ 0.5 ケチャップ 3 ウスターソース 3 赤ワイン調理用 調理用 5 塩 0.4		ハヤシライス(キャベツ) 〃	豆腐ステーキ(トビキミ) 木綿豆腐 150 長芋 生 20 米みそ 淡色辛みそ 3 米みそ 甘みそ 3 本みりん 1.2 料理酒 1.2 卵黄 2 鶏 ひき肉 15 もやし 20 にんじん 15 万能ねぎ 5 本みりん 2 醤油 3 薄口醤油 2 料理酒 1 水 20 片くり粉 3	煮魚ほぐし(カラスカレイ) 皮取りカラスカレイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	ポークムース なめらかポーク 40
サラダ(アボカド) (冷)アボカド 30 じゃがいも 40 トマト 30 マグロフレーク(水煮) 20 ごま正油ドレッシング 8		サラダ(アボカド) 〃	サラダ(アボカド) 〃 ごま正油ドレッシング 8	親子煮(きざみ) 鶏 ひき肉 10 じゃがいも 20 玉葱 20 にんじん 10 鶏卵 生 25 砂糖 0.5 料理酒 0.5 醤油 4 だし汁 水 60	親子煮(ミキサー) 鶏 ひき肉 5 じゃがいも 10 玉葱 10 にんじん 5 鶏卵 生 12.5 砂糖 0.25 料理酒 0.25 醤油 2 だし汁 水 30
浸し(コマツナ) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3		浸し(コマツナ) 〃	浸し(コマツナ) 〃	柔煮(かぼちゃ) かぼちゃ 50 醤油 1	南瓜(30) かぼちゃ 30 醤油 1 だし汁 水 50 トマト 0.6
				うす切りトマト(30) トマト 30	エンジョイカップゼリー エンジョイカップゼリー 70
				果物(オレンジ) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕		ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	フライドチキン(100g) もも皮なし 若鶏 100 辛子 粉 0.6 砂糖 0.1 塩 0.7 料理酒 0.1 醤油 0.1 こしょう 黒 0.1 鶏卵 生 5 片くり粉 6 油 6 キャベツ 40 塩 0.1	幽庵焼(チキン) 柳さわら生(80g) 柳 80 塩 0.2 醤油 1.5 本みりん 1.5 料理酒 1.5 レモン果汁 0.5 ほうれんそう 40 赤ピーマン 10 黄ピーマン 10 油 1 塩 0.2	幽庵焼(チキン) 〃	煮魚ほぐし(760) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	煮魚ほぐし(760) 〃
	卵豆腐(ニンジン) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 砂糖 0.1 にんじん 10	酢の物(キャリ) きゅうり 40 キャリ水煮 30 生姜 1 砂糖 0.5 酢 6	酢の物(キャリ) 〃 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1	やわらかチキンボール HGやわらかチキンボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トマト 2

	絹さや(冷) だし汁 薄口醤油 本みりん	5 20 2 2	醤油 塩 だし汁	1 0.3 6	塩 だし汁	0.3 6				
	煮浸し 白菜 にんじん うす揚げ 砂糖 醤油 料理酒	40 10 5 0.7 3 0.1	煮浸し 〃 〃 〃 〃 〃 〃	〃 〃 〃 〃 〃 〃	煮浸し 〃 〃 〃 〃 〃 〃	〃 〃 〃 〃 〃 〃	柔煮(計1530) (冷)里芋乱切り 醤油 だし汁	30 1 20	里芋(50) (冷)里芋乱切り 醤油 だし汁 トマリソ	50 1 50 0.8
	果物(パインアップル) パインアップル	40	果物(パインアップル) 〃	〃	果物(メロン50) 温室メロン	50	酢の物(タコイコン40ニシ) 大根 にんじん 砂糖 酢 塩 だし汁	40 4 0.5 3 0.2 3	ブリックゼリー ブリックゼリー	73.3
							アクリスゼリー(70g) アクリスゼリー(70g)	70	ビタミンホートゼリー ビタミンホートゼリー	78
合計	エネルギー 1564 蛋白質 73.3 脂質 47.8 水分 1292.2 ナトリウム 461 食塩相当値 7.3		エネルギー 1483 蛋白質 70.6 脂質 38.3 水分 1249.6 ナトリウム 130 食塩相当値 7.3		エネルギー 1699 蛋白質 74.3 脂質 37.5 水分 1388.3 ナトリウム 115 食塩相当値 6.7		エネルギー 1091 蛋白質 54.4 脂質 27.5 水分 1378.4 ナトリウム 432 食塩相当値 6.6		エネルギー 1082 蛋白質 40.3 脂質 24.3 水分 1136.4 ナトリウム 186 食塩相当値 8	

5食種並び献立表

令和 05年08月04日 金曜日 献立No : 8 サイクルNo : 75

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	味噌汁(コマツタマゴ) 小松菜 20 鶏卵 生 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(コマツタマゴ) 〃 〃 〃 〃	味噌汁(コマツタマゴ) 〃 〃 〃 〃	味噌汁(タマゴ20) 鶏卵 生 20 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	まぐろムース Mまぐろムース 40
	炊合せ(かぼちゃチリインゲン) かぼちゃ 50 竹輪 20 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(かぼちゃチリインゲン) 〃 〃 〃 〃 〃	炊合せ(かぼちゃチリインゲン) 〃 〃 とろつとがんと 20 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(かぼちゃハンペン) かぼちゃ 50 はんぺん 20 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 トマリソ 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクトンゼロボウダー 3
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	梅和え(キュウリ30) きゅうり 30 糸がっお 0.3 梅びしお 2 みりん風調味料 0.5 醤油 1	梅和え(キュウリ30) 〃 〃 〃 〃	梅にく 梅びしお 5	梅にく 〃
	漬物(フキノツク) 福神漬 10	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	果物(桃50) 白桃缶詰 50	ブロッカ ブロッカ 70
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	フライ(メロンサ50ヒト20コンソテー) メロンサ切身(50g) メロンサ : 50 冷凍無頭海老(20g) < 20 塩 0.3 こしょう 白 0.1 小麦粉 3 鶏卵 生 5 パン粉 7 油 7 キャベツ 40 塩 0.1 絹さや(冷) 10 ホルコン(冷) 20 油 1 塩 0.1 こしょう 白 0.1 ウスターソース(小袋)ウスターソース 8	豚くわ焼(ヒレ80コンヘーコン) 豚ヒレ肉(20g) 豚ヒレ 80 白ウイ調理用 調理月 1 生姜 0.5 醤油 3 本みりん 1 ガーリックパウダー 0.04 小麦粉 4 油 4 ほうれんそう 40 バター 2 ホルコン(冷) 30 塩 0.1 こしょう 黒 0.1	焼魚(アサヒ80ヒーマンモヤシ) 赤魚生(80g) 赤 80 醤油 1 料理酒 0.7 塩 0.4 ビーマン 10 もやし 30 にんじん 10 特製だしわり醤油(小袋) 3	煮魚ほぐし(アサヒ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(アサヒ60) 〃 〃 〃
	味噌煮(カブニシカアゲ) かぶ 80 にんじん 20 絹厚揚げ 36 絹さや(冷) 5 米みそ 淡色辛みそ 3 砂糖 0.8 みりん 0.2 料理酒 0.2	中華スープ(ハクサイニワンタン) 白菜 30 カステック 蒸し 10 ウェーブワンタン 3 コンソメ 0.2 塩 0.5 醤油 1.5 こしょう 白 0.05 ごま油 0.1 だし汁 水 120	中華スープ(ハクサイニワンタン) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	豆腐そぼろあん(ササミ50) 絹豆腐 50 にんじん 10 鶏 ひと肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 30 片くり粉 0.5
	酢の物(タコイコン40ニシ) 大根 40 にんじん 4 干しいたけ 1 砂糖 1 酢 2.5 塩 0.15 だし汁 水 3	卵寒天(ツトマト) 粉寒天寒天 0.6 だし汁 水 80 鶏卵 生 5 砂糖 2.5 醤油 2 塩 0.3 青じそ 1 ニトマト 10	卵寒天(ツトマト) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	柔煮(ナス30ツマン15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	じゃが芋(30) じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トマリソ 5
	果物(スイ50) すいか 50	果物(スイ50) 〃	果物(スイ50) 〃	大根おろし 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(オシロコ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	ロールキャベツ(キャベツ120ブタ40)	柏焼(ワシ50ニシマヨ)	田楽魚(アジ60ツロココニシ)	煮魚ほぐし(メサカ40)	煮魚ほぐし(メサカ40)

キャベツ	120	まいわし開き(50g)	ま	50	あじ生(60g)	あ	60	皮取りめぬけ切身めぬけ	40	''
豚 ひき肉	40	生姜	1		米みそ 淡色辛みそ	6		料理酒	0.5	''
玉葱	10	料理酒	1		砂糖	3		醤油	3	''
鶏卵 生	3	米みそ 甘みそ	4		卵黄	2				
パン粉	2	(冷)ブロッコリー ブロッコリー	30		本みりん	2				
塩	0.3	にんじん	20		パセリ	0.1				
こしょう 黒	0.1	塩	0.1		(冷)ブロッコリー ブロッコリー	30				
コンメ	1	マヨネーズ(小袋)	10		にんじん	20				
ケチャップ	5				塩	0.1				
水	80									
コンスタチ	0.5									
ゆで卵	25									
(冷)ブロッコリー ブロッコリー	30									
にんじん	30									
バター	1									
からし和え(コマツ チカ コン)		空也蒸し(トウモロコシ50粒)			空也蒸し(トウモロコシ50粒)			かに入り卵蒸し		柔煮(サツマイモ40)
小松菜	40	鶏卵 生	25		''			かに入り卵蒸し	60	さつまいも 30
竹輪	20	だし汁	水 70		''			醤油	3	醤油 1
こんにやく	10	絹豆腐	50		''			料理酒	0.2	
砂糖	1	ほうれんそう	10		''			片くり粉	1	
辛子 練り	0.3	塩	0.5		''					
醤油	3	砂糖	0.5		''					
		醤油	3		''					
		片くり粉	0.5		''					
		生姜	2		''					
酢蓮根(レコン40パセリ)		浸し(ササゲ60 ニンジン10カット)			浸し(ササゲ60 ニンジン10カット)			柔煮(サツマイモ40)		大根(サツマイモ20ニンジ)20)
れんこん	50	もやし	60		''			さつまいも	30	大根 20
砂糖	1	にんじん	10		''			醤油	1	にんじん 20
酢	5	うす揚げ	油 10		''					醤油 1
塩	0.2	本みりん	0.2		''					だし汁 水 40
だし汁	水 3	醤油	3		''					トマリソ 1.6
パセリ	0.1									
								柔煮(サツマイモ15ニンジ)15)		ブリックゼリー
								大根	15	ブリックゼリー 73.3
								にんじん	15	
								醤油	1	
								マッシュポテト		アイスクリーム(70g)
								じゃがいも	30	アイスクリーム(70g) 70
								バター	1	
								牛乳	10	
								塩	0.2	
								アイスクリーム(70g)		
								アイスクリーム(70g)	70	
合計	エネルギー 1528 蛋白質 64.1 脂質 34.8 水分 1419.7 食塩相当量 282	エネルギー 1496 蛋白質 69.1 脂質 40.6 水分 1404.5 食塩相当量 276	エネルギー 1633 蛋白質 73.6 脂質 30.9 水分 1500.7 食塩相当量 283	エネルギー 1159 蛋白質 50.2 脂質 22.2 水分 1416.6 食塩相当量 164	エネルギー 1139 蛋白質 51.0 脂質 23.4 水分 1148.0 食塩相当量 60					

5食種並び献立表

令和 05年08月05日 土曜日 献立No : 8 サイクルNo : 76

令和05年08月18日 1頁

朝	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレNDER食
	ローレルパン ローレルパン 80	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g ''
	ジャム&マーガリン ブルーベリージャム 生 5.5 マーガリン 5.5	味噌汁(トウモロコシ) 絹豆腐 40 なめこ缶 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(トウモロコシ) ''	味噌汁(トウモロコシ) 絹豆腐 50 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	ビーフムース なめらかビーフ 40
	フレンチサラダ(パインチーズタマゴ) サニタス 葉 生 10 きゅうり 30 トマト 30 ゆで卵 25 パイン 缶詰 20 スライスチーズ プロセスチーズ 20 フレンチドレッシング 乳化型 10	卵とじ(タマゴ30 ニンジンシラス) 鶏卵 生 30 白菜 40 にんじん 20 しらす干し 2 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	卵とじ(タマゴ30 ニンジンシラス) ''	卵とじ(タマゴ30 ニンジンシラス) ''	ごぼうムース なめらか ごぼう 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トマリソ 0.4
	果物(りんご35) りんご バレンシア 35	浸し(コマツチ40 いたかつ) 小松菜 40 糸がつお 0.3 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(コマツチ40 いたかつ) ''	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 ''
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) ''	牛乳(180) ''	プリン(40カップイリ) プリン(40カップイリ) 40 牛乳(180) 牛乳 180	ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト(プレーン) ヨーグルト 100
昼	ご飯150g	ご飯150g	軟飯200g	全粥200g	全粥200g
	魚のコンマヨネーズ焼(メサカ80スパモ) めぬけ生切身(80g) め 80 塩 0.6 マヨネーズ 12 ホルコン(冷) 3 パセリ 0.03 (冷凍)アスパラ グリーン 30 もやし 30 醤油 1	魚のコンマヨネーズ焼(メサカ80スパモ) ''	魚のコンマヨネーズ焼(メサカ80スパモ) ''	煮魚ほぐし(メサカ40) 皮取りめぬけ切身めぬけ 40 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(メサカ40) ''
	酢の物(ササゲ15キュウリ50) きゅうり 50 塩 0.1 ささ身 若鶏 15 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1 塩 0.3 だし汁 水 6	酢の物(ササゲ15キュウリ50) ''	酢の物(ササゲ15キュウリ50) ''	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	かぼちゃサラダ(キャベツマヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1
	すまし汁(カシ10ササゲ10カマ) ふかし 10 ねぎ 10 かつ(乾素干し) 0.5 醤油 2 塩 0.5 料理酒 1 だし汁 水 120	焼きなす 冷凍なすなす 80 本みりん 5 醤油 5 だし汁 水 15 生姜 1 糸がつお 0.5	焼きなす ''	かぼちゃサラダ(キャベツマヨ) かぼちゃ 50 キャベツ 20 マヨネーズ 10 こしょう 白 0.1	卵豆腐(タマゴ25 グリーン) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3

	漬物(ﾀﾞﾌﾞﾙ10) 千切りたくあん 10			卵豆腐(ﾀﾞﾓ25 ﾂﾈﾝ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 ﾄﾚﾓﾘﾝ 0.5	ﾂｼﾞﾞﾞｲｯｶｯﾌﾟﾞﾞﾘｰ ﾂｼﾞﾞﾞｲｯｶｯﾌﾟﾞﾞﾘｰ 70
				果物(ｽﾗｲｽﾞﾊﾞﾅ30) ﾊﾞﾅ(小) ﾊﾞﾅ 30 砂糖 2 ﾚﾓﾝ果汁 ﾚﾓﾝ 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 飯 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 飯 200
	松風焼(ﾄﾘ40ﾀﾞﾓ20ｼﾞﾞｶﾞ) 鶏 ひき肉 40 ささ身 ひき肉 20 鶏卵 生 10 玉葱 20 米みそ 淡色辛みそ 5 塩 0.3 砂糖 3 ｸﾞﾘﾝﾋﾞｰｽ (冷) 5 いりごま 0.5 油 1 ﾋｰﾏﾝ 20 油 1 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 じゃがいも 50 塩 0.2	松風焼(ﾄﾘ60ﾀﾞﾓ30ｼﾞﾞｶﾞ) 鶏 ひき肉 60 ささ身 ひき肉 30 鶏卵 生 12 玉葱 25 米みそ 淡色辛みそ 3 塩 0.3 砂糖 1.8 ｸﾞﾘﾝﾋﾞｰｽ (冷) 6 いりごま 0.6 油 1.2 ﾋｰﾏﾝ 20 油 1 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 じゃがいも 50 塩 0.2	松風焼(ﾄﾘ40ﾀﾞﾓ20ｼﾞﾞｶﾞ) 鶏 ひき肉 40 ささ身 ひき肉 20 鶏卵 生 10 玉葱 20 米みそ 淡色辛みそ 5 塩 0.3 砂糖 3 ｸﾞﾘﾝﾋﾞｰｽ (冷) 5 すりごま い 0.5 油 1 ﾋｰﾏﾝ 20 油 1 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 じゃがいも 50 塩 0.2	煮魚ほぐし(ﾌﾞｶﾞ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(ﾌﾞｶﾞ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 30 " " " "
	煮物(ﾀﾞｲｺﾝｽﾀﾌﾞｲﾝｸﾞﾝ) 大根 70 すだれ麩 10 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	煮物(ﾀﾞｲｺﾝｽﾀﾌﾞｲﾝｸﾞﾝ) " " " " " " " " " " " "	煮物(ﾀﾞｲｺﾝｽﾀﾌﾞｲﾝｸﾞﾝ) " " " " " " " " " " " "	豆腐カニあん(ｷﾞ350) 絹豆腐 50 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	豆腐カニあん(ｷﾞ350) " " " " " " " " " " " "
	浸し(ｶﾞﾗﾝｼﾞ40) ほうれんそう 40 本みりん 0.3 醤油 3	浸し(ｶﾞﾗﾝｼﾞ40) " " " " " " " " " " " "	浸し(ｶﾞﾗﾝｼﾞ40) " " " " " " " " " " " "	うす切りトマト(30) トマト 30	ﾄﾓﾃﾞﾘｰ ﾄﾓﾃﾞﾘｰ 20
		果物(ﾌﾟﾚﾝｼﾞ35) ﾌﾟﾚﾝｼﾞ ﾊﾟﾚﾝｼﾞ 35	果物(ﾌﾟﾚﾝｼﾞ35) " " " " " " " " " " " "	おろし(ﾀﾞｲｺﾝ30ｼﾞﾞｽ3) 大根 30 しらす干し 3 砂糖 0.5 酢 5 塩 0.2	ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾘｰ ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾘｰ 73.3
				ﾌﾞｲｸﾞﾞｽﾞﾞﾘｰ(70g) ﾌﾞｲｸﾞﾞｽﾞﾞﾘｰ(70g) 70	ﾋﾞﾀﾐﾝｼﾞﾞﾓｰﾄﾞﾞﾞﾘｰ ﾋﾞﾀﾐﾝｼﾞﾞﾓｰﾄﾞﾞﾞﾘｰ 78
合	ﾀﾞｲｸﾞﾞ 1494 蛋白質 70.1 脂質 50.8 水分 1122.0 ﾂｼﾞﾞﾂﾞ 288 食塩相当 9.9	ﾀﾞｲｸﾞﾞ 1447 蛋白質 72.9 脂質 36.4 水分 1336.8 ﾂｼﾞﾞﾂﾞ 324 食塩相当 4.4	ﾀﾞｲｸﾞﾞ 1638 蛋白質 70.7 脂質 34.1 水分 1399.4 ﾂｼﾞﾞﾂﾞ 294 食塩相当 6.6	ﾀﾞｲｸﾞﾞ 1149 蛋白質 55.4 脂質 34.3 水分 1368.0 ﾂｼﾞﾞﾂﾞ 351 食塩相当 6.1	ﾀﾞｲｸﾞﾞ 1147 蛋白質 44.1 脂質 29.5 水分 1059.9 ﾂｼﾞﾞﾂﾞ 156 食塩相当 3.5
計					

5食種並び献立表

令和 05年08月06日 日曜日 献立No : 8 サイクルNo : 77

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 飯 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 飯 200
	味噌汁(ｷﾞﾊﾞｯ ﺗﺎﾓ10) ｷﾞﾊﾞｯ 40 鶏卵 生 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ｷﾞﾊﾞｯ ﺗﺎﾓ10) " " " " " " " " " " " "	味噌汁(ｷﾞﾊﾞｯ ﺗﺎﾓ10) " " " " " " " " " " " "	味噌スープ(ｷﾞﾊﾞｯ) ｷﾞﾊﾞｯ 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	いかムース なめらか ｲ 40
	炊合せ(ﾀﾞｲｺﾝｶﾞﾗﾝｼﾞ) 大根 70 絹厚揚げ 36 にんじん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(ﾀﾞｲｺﾝｶﾞﾗﾝｼﾞ) さつまいも 50 絹厚揚げ 36 にんじん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	炊合せ(ﾀﾞｲｺﾝｶﾞﾗﾝｼﾞ) " " " " " " " " " " " "	炊合せ(ﾀﾞｲｺﾝｶﾞﾗﾝｼﾞ) 大根 70 絹厚揚げ 36 にんじん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 ﾄﾚﾓﾘﾝ 1	ﾄﾞﾌﾞｲｰﾙ ﾄﾞﾌﾞｲｰﾙ 40 醤油 2 ﾏｸﾞﾄﾞﾞ ﾂﾊﾞ ﺗﺎﾞ 3
	浸し(ｺﾓｯ40) 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(ｺﾓｯ40) " " " " " " " " " " " "	浸し(ｺﾓｯ40) " " " " " " " " " " " "	梅にく 梅びしお 5	梅にく " " " " " "
	味付のり 味付けのり 2	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) " " " " " " " " " " " "	ﾌﾞｯｶ ﾌﾞｯｶ 70	ﾌﾞｯｶ " " " " " "
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 飯 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 飯 200
	親子煮(ﾀﾞｲｺﾝ40ｼﾞﾞｶﾞ) むね皮なし 若鶏 40 じゃがいも 50 玉葱 50 にんじん 20 (冷)いんげん いん 20 干ししいたけ 1 鶏卵 生 50 砂糖 2 料理酒 1 醤油 8	おろし煮(ｶｲ180 ﺷｲﾀ) かれい生(80g) ｶ 80 塩 0.2 こしょう 白 0.01 料理酒 1 小麦粉 2 油 5 大根 50 醤油 5 砂糖 3 だし汁 水 40 ししとう 10 油 1 赤ﾋｰﾏﾝ 20	ﾑｰﾙ(ﾀﾞ80ﾂｼﾞ407 30) たら生切身(80g) た 80 塩 0.6 こしょう 白 0.1 小麦粉 5 油 3 ﾊﾞﾀｰ 3 じゃがいも 40 ﾊﾞﾀｰ 2 加工乳 普通 10 塩 0.2 (冷)ﾌﾞｯｺｰ ﾌﾞｯｺｰ 30 塩 0.1 ﾚﾓﾝ 8	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 ﾄﾚﾓﾘﾝ 0.6
	ごま酢和え(ｷﾞﾊﾞｯ ﺗﺎ) ｷﾞﾊﾞｯ 40 にんじん 10 うす揚げ 油 10 すりごま い 2	冷奴(ｷﾞｽﾀ75 ｶﾞﾗﾝｼﾞ) 絹豆腐 75 生姜 2 ほうれんそう 20 砂糖 0.5	冷奴(ｷﾞｽﾀ75 ｶﾞﾗﾝｼﾞ) " " " " " " " " " " " "	大根そぼろあん(ｷﾞ35) 大根 40 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2	大根そぼろあん(ｷﾞ35) " " " " " " " " " " " "

	砂糖 0.5 酢 5 醤油 3	醤油 3 料理酒 0.2	”	醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	”
	漬物(しその実) しその実漬 8	酢の物(モヤシ30ニンジン5パセリ) もやし 30 にんじん 5 砂糖 1 酢 4 塩 0.2 パセリ 0.1	酢の物(モヤシ30ニンジン5パセリ) ” ” ” ” ” ”	味噌汁(レコソ) れんこん 30 米みそ 淡色辛みそ 5	味噌汁(レコソ) ” ”
	果物(みかん) 冷凍みかん 80	果物(みかん) ”	果物(みかん) ”	ポテトサラダ(ニンジン マヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(オアシソコ*50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g ”	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g ”
	焼魚(アジ80キャベツニンジン) あじ生(80g) あ 80 塩 0.3 料理酒 1 醤油 1 もやし 30 (冷)プロッコリー プロッコリー 30 にんじん 10 マヨネーズ(小袋) 10	フライドチキン(モロコシ100キャベツパ) もも皮なし 若鶏 100 辛子 粉 0.2 塩 0.7 こしょう 黒 0.1 小麦粉 4 水 1 油 8 キャベツ 30 (冷)プロッコリー プロッコリー 30 塩 0.2 レモン 8	照煮(ササミ60 キャベツ ニンジン) ささ身 若鶏 60 片くり粉 3 キャベツ 60 にんじん 20 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5	煮魚ほぐし(アジ60) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	シチュームース やわらかクリームチュー 70
	炊合せ(カボチャ フカシ キヌサヤ) かぼちゃ 50 ふかし 30 (冷)いんげん いん 10 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	茶碗蒸し(ハナフ こんにゃく20) 鶏卵 生 25 花麩 焼 1 ほうれんそう 20 砂糖 0.5 塩 0.7 料理酒 0.2	茶碗蒸し(ハナフ こんにゃく20) ” ” ” ” ” ”	実なし茶碗蒸し(タマゴ*25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	実なし茶碗蒸し(タマゴ*25) ” ” ”
	お浸し(こんにゃく40エノキ10) ほうれんそう 40 えのきだけ 10 醤油 3 本みりん 1 料理酒 1	ごま和え(キュウリ30 トマト20) きゅうり 30 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 1 トマト 20	ごま和え(キュウリ30 トマト20) ” ” ” ” ”	煮浸し(アゲサキ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トマリソ 1	煮浸し(アゲサキ) ” ” ” ” ”
				ごま味噌 米みそ 淡色辛みそ 5 砂糖 3 すりごま い 2	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				アイスクリーム(70g) アイスクリーム(70g) 70	ビタミナボートゼリー ビタミナボートゼリー 78
合	エネルギー 1499 蛋白質 71.8 脂質 35.1 水分 1321.6 エネルギー 346 食塩相当量 1	エネルギー 1523 蛋白質 73.3 脂質 38.5 水分 1319.6 エネルギー 295 食塩相当量 6.3	エネルギー 1649 蛋白質 71.7 脂質 26.9 水分 1356.5 エネルギー 249 食塩相当量 6.1	エネルギー 1091 蛋白質 53.3 脂質 23.6 水分 1344.6 エネルギー 192 食塩相当量 6.3	エネルギー 1169 蛋白質 47.4 脂質 27.7 水分 1067.0 エネルギー 160 食塩相当量 4.5
計					

5食種並び献立表

令和 05年08月07日 月曜日 献立No : 8 サイクルNo : 78

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g ”	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g ”
	味噌汁(アジイコンナモミツパ) 大根 30 なめこ缶 10 根みつば 生 3 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(アジイコンナモミツパ) ” ” ” ” ”	味噌汁(アジイコンナモミツパ) ” ” ” ” ”	味噌スープ(大根) 大根 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	チキンムース なめらかチキン 40
	炊合せ(オムレツキヌサヤ) (冷)里芋乱切り 50 焼き豆腐 50 (冷)いんげん いん 10 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	煮浸し(ハナフアジイコンナモミツパ) 白菜 40 ふかし 20 にんじん 20 干ししいたけ 1 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	煮浸し(ハナフアジイコンナモミツパ) ” ” ” ” ” ”	炊合せ(オムレツキヌサヤ) (冷)里芋乱切り 50 木綿豆腐 50 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 トマリソ 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルド ロバウダー 3
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	酢の物(キャベツ 30 シラス1) キャベツ 30 しらす干し 1 砂糖 0.3 酢 4 塩 0.2 だし汁 水 4	酢の物(キャベツ 30 シラス1) ” ” ” ” ”	梅にく 梅びしお 5	梅にく ”
	漬物(胡瓜) きゅうり漬 20	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) ”	プリン(40カップ 1) プリン(40カップ 1) 40	プリン(40カップ 1) ”
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g ”	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g ”
	ムール(アジ60シラスアスパラ ニン) さけ切身(60g) さ 60 塩 0.3 こしょう 白 0.1 小麦粉 3 油 1 バター 1 白ワイン調理用 調理月 1 (冷凍)アスパラ グリーン 20 ほんしめじ 20 バター 2 塩 0.2 レモン 8	ハンバーグ(キヌサヤ40アツタ) 牛 ひき肉 40 豚 ひき肉 20 玉葱 20 鶏卵 生 5 加工乳 普通 5 パン粉 2 塩 0.4 こしょう 黒 0.1 ナツメグ 0.05 油 1 玉葱 10 マッシュルーム 水煮缶詰 5	照焼(アサヒ80タマネギ アツタ) 赤魚生切身(80g) 赤 80 塩 0.4 醤油 1.6 本みりん 1.6 玉葱 30 ビーマン 20 油 1 塩 0.05 米みそ 淡色辛みそ 2 本みりん 1 さつまいも 30	魚の味噌だれ(アジ50) たら 生 50 料理酒 0.5 醤油 1.5 米みそ 甘みそ 3 米みそ 淡色辛みそ 1 砂糖 0.5 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	魚の味噌だれ(アジ50) ” ” ” ” ” ” ”

	ケチャップ 3 赤ワイン調理用 調理用 1 デミグラスソース 5 水 10 コンスタチ 0.3 キャベツ 40				
いり豆腐(ヒース 総計)	炊合せ(タイアグ コンシメ)	炊合せ(タイアグ シメ イ)	やわらかフィッシュボール	そうめん(10)	
木綿豆腐 50 グリルヒース (冷) 5 干しいたけ 1 にんじん 10 鶏卵 生 20 油 2 砂糖 1 醤油 1	大根 50 厚揚げ 生 30 こんにゃく 30 ほんしめじ 20 オクラ 10 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	大根 50 厚揚げ 生 30 ほんしめじ 20 絹さや(冷) 5 砂糖 0.5 醤油 5 料理酒 0.2	HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	そうめん(乾) 10 醤油 2 塩 0.1 料理酒 1 だし汁 水 30 トロミン 4	
酢の物(キュウ40イカツ)	からし和え(おれんじ40ニ5)	からし和え(おれんじ40ニ5)	柔煮(ナズ30ツメ15)	にんじん(30)	
きゅうり 40 糸がつお 0.2 砂糖 0.5 酢 4 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 4	ほうれんそう 40 にんじん 5 辛子 粉 0.3 醤油 1	〃 〃 〃 〃	なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トロミン 2	
果物(キウ450)			酢の物(タイコン40ニシ)	ソフトカップ	
キウフルーツ(100g)キウフルーツ : 50			大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ソフトカップ 75	
			果物(スライスナ30)		
			バナナ(小) バナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5		
夕	ご飯150g	ご飯150g	軟飯200g	全粥200g	
飯(精白米) 150	〃	軟飯 飯 200	全粥(精白米) 200	全粥200g	
串カツ(ヒル807*ロココリ*キャベ)	フライ(メ807*ウ30*キツ30)	西京焼(メ807*ウ30*キツ)	煮魚ほぐし(カラスカレイ)	実なし茶碗蒸し(タマコ*25)	
串カツ用ア*ロココ(20g)豚もも 80 ねぎ 50 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 小麦粉 3 鶏卵 生 5 パン粉 8 油 8 キャベツ 40 ケチャップ 5 ウスターソース 2	メ*ル*サ*切*身(40g)メ*ル*サ : 80 塩 0.6 こしょう 白 0.1 小麦粉 2 鶏卵 生 3 パン粉 6 油 8 (冷)ア*ロココリ- ア*ロココリ- : 30 塩 0.1 もやし 30 醤油 1 レモン(1/8) レモン 10	メ*ル*サ*切*身(80g)メ*ル*サ : 80 料理酒 1 醤油 1.5 本みりん 1 米みそ 甘みそ 7 (冷)ア*ロココリ- ア*ロココリ- : 30 マヨネーズ*ハーフ(小袋) 8 もやし 30 醤油 1	皮取りカラスカレイ カラスカレイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	
旨煮(シヤ*タ*タ*コン*キ)	炊き合せ(ホ*チ*イン*ゲ)	炊き合せ(ホ*チ*イン*ゲ)	実なし茶碗蒸し(タマコ*25)	柔煮(ツツ*イ*40)	
じゃがいも 50 玉葱 30 にんじん 20 こんにゃく 30 絹さや(冷) 5 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	かぼちゃ 50 (冷)いんげん いん 30 50g/個信田煮(豆腐入り) 25 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	〃 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	さつまいも 40 醤油 1	
酢の物(カ)	酢の物(カ)	酢の物(カ)	柔煮(ツツ*イ*40)	トマトゼリー	
かぶ 50 砂糖 2 酢 6 塩 0.25	〃 〃 〃 〃	〃 〃 〃 〃	さつまいも 40 醤油 1	トマトゼリー 20	
漬物(しば漬)	果物(キウ450)	果物(キウ450)	柔煮(ニンジン20)	ブリックゼリー	
しば漬 し 10	キウフルーツ(100g)キウフルーツ : 50	〃	にんじん 20 醤油 1	ブリックゼリー 73.3	
			うす切りトマト(30)	ブイクスゼリー(70g)	
			トマト 30	ブイクスゼリー(70g) 70	
			ブイクスゼリー(70g)		
			ブイクスゼリー(70g) 70		
合	エネルギー 1530 蛋白質 70.1 脂質 39.1 水分 1289.1 コレステロール 210 食塩相当量 8	エネルギー 1480 蛋白質 62.6 脂質 38.6 水分 1320.6 コレステロール 135 食塩相当量 3	エネルギー 1588 蛋白質 65.7 脂質 24.5 水分 1353.2 コレステロール 116 食塩相当量 5	エネルギー 1102 蛋白質 48.5 脂質 20.4 水分 1384.3 コレステロール 217 食塩相当量 7	エネルギー 1138 蛋白質 38.2 脂質 26.9 水分 960.6 コレステロール 169 食塩相当量 3
計					

5食種並び献立表

令和 05年08月08日 火曜日 献立No : 8 サイクルNo : 79

令和05年08月18日 1頁

朝	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
ご飯150g	飯(精白米) 150	〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
味噌汁(タマコ*ネ*フ)	玉子麩 焼 2 鶏卵 生 20 ねぎ 10 米みそ 淡色辛みそ 9	味噌汁(タマコ*ネ*フ)	味噌汁(タマコ*ネ*フ)	味噌汁(タマコ*20)	たらみーす Mたらみーす 40
煮豆(ニンジン*ネ*ミソ*フ)	乾燥大豆 20 にんじん 10 刻み昆布 1 砂糖 2 醤油 3 料理酒 0.2	大根のそぼろ煮 大根 70 ささ身 ひき肉 20 糸がつお 0.2 本みりん 0.3 醤油 4 片くり粉 1 生姜 1	大根のそぼろ煮 〃 〃 〃 〃 〃 〃	おろしかけ(マ*ロ*ル*ク30)	枝豆みーす なめらか 枝豆 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トロミン 0.4
浸し(おれんじ40)	ほうれんそう 40 本みりん 0.2 醤油 3	味付のり 味付けのり 2	味付のり 〃	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 〃
牛乳(180)	牛乳 180	ごま酢和え(キュウ40)	ごま酢和え(キュウ40)	プリン(40カップ*イ)	ヨーグルト(プレーン) ソフト(プレーン) ヨーグルト 100
		きゅうり 40 にんじん 10 すりごま い 1 酢 5 砂糖 0.5	〃 〃 〃 〃	プリン(40カップ*イ) 40	

		醤油 2	牛乳(180)	牛乳(180)	牛乳(180)		
		牛乳 180	牛乳	牛乳	牛乳		
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g おでん(トリ40匹*チヤ)	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	
	揚げ(160) かかれい生(60g) 60 塩 0.1 こしょう 白 0.1 小麦粉 2 油 3 砂糖 1 醤油 3 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 塩 0.1	もも皮なし若鶏(20g) もも 40 大根 70 (冷)里芋乱切り 50 水煮蒟(無着) 20 こんにやく 30 えび茶巾 20 コンソメ 1 料理酒 1 砂糖 1 醤油 5 塩 0.3 辛子 粉 0.5	おでん(トリ40匹*チヤインゲン) もも皮なし若鶏(20g) もも 40 大根 70 (冷)里芋乱切り 50 (冷)いんげん いんげん 20 えび茶巾 20 コンソメ 1 料理酒 1 砂糖 1 醤油 5 塩 0.3	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トマリソ 0.6		
	煮浸し(キャベツ 60 たけのこ 20 絹厚揚げ 36 わか(乾素干し) 1 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2)	菜種和え(キャベツ*ニンタマコ*) もやし 50 にんじん 10 根みつば 生 5 いり卵鶏卵 生 15 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2	菜種和え(キャベツ*ニンタマコ*) もやし 50 にんじん 10 根みつば 生 5 いり卵鶏卵 生 15 砂糖 1 醤油 2 塩 0.2	煮浸し(アゲ*サ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トマリソ 1	煮浸し(アゲ*サ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トマリソ 1		
	からし和え(コマツナ30*サシ10) 小松菜 30 もやし 10 辛子 粉 0.3 醤油 2	きんぴら風 かぶ 30 にんじん 10 ごま油 0.5 砂糖 0.5 醤油 1.5 料理酒 0.1	きんぴら風 かぶ 30 にんじん 10 ごま油 0.5 砂糖 0.5 醤油 1.5 料理酒 0.1	煮煮(ナス30*メソ15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	卵豆腐(タマコ*25 *ダシソ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	卵豆腐(タマコ*25 *ダシソ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	
	抹茶葛まんじゅう 抹茶葛まんじゅう 22	果物(メソ50) 温室メソ 50	果物(メソ50) 温室メソ 50	卵豆腐(タマコ*25 *メソ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	卵豆腐(タマコ*25 *メソ) 鶏卵 生 25 だし汁 水 25 塩 0.3 醤油 3 料理酒 3 だし汁 水 20 トマリソ 0.5	果物(メソ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	
	三食井 鶏 ひき肉 40 醤油 3 砂糖 2 料理酒 0.5 鶏卵 生 30 砂糖 2 塩 0.2 油 0.5 絹さや(冷) 5 紅しょうが 生 2	カレー(サハ*70*キャベツ*ツル*フ) さば生切身(70g) さ 70 塩 0.3 こしょう 白 0.1 白リウ調理用 調理月 1 小麦粉 3 カレー 粉 0.5 バター 1 油 1.5 レモン 8 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 キャベツ 30 マヨネーズ(小袋) 10	焼魚(160 *ブロッコ*マヨ) かかれい生(60g) 60 塩 0.5 醤油 1 レモン 8 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 マヨネーズ(小袋) 10 かぼちゃ 50 バター 1	煮魚ほぐし(アゲ*60 *メソ) あじ 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 0.5	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 0.5	
	炊合せ(サハ*チヤ*ツル*マヨ*キヌ) かぼちゃ 50 さつま揚げ 20 高野豆腐 凍 5 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	冷奴風(キヌ50 *キヌ10*ヒ*20) 絹豆腐 50 絹さや(冷) 10 冷凍無頭海老(20g) < 20 醤油 3 料理酒 0.2	冷奴風(キヌ75 *キヌ10*ヒ*40) 絹豆腐 75 絹さや(冷) 10 冷凍無頭海老(20g) < 20 醤油 3 料理酒 0.2	大根カニあん(サ*ミ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根カニあん(サ*ミ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根カニあん(サ*ミ) 大根 40 かに風味 淡雪 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	
	沢煮焼(サ*イソ*ソシ*シ*サ) 大根 30 にんじん 10 干しいたけ 0.5 ねぎ 10 醤油 2 塩 0.4 料理酒 1	おろしかけ(フルク20*カイル3) 大根 50 マグロ(水煮) 20 砂糖 0.5 酢 10 塩 0.3 かいわれだいこん 3	おろしかけ(フルク20*カイル3) 大根 50 マグロ(水煮) 20 砂糖 0.5 酢 10 塩 0.3 かいわれだいこん 3	やわらか南瓜 Mやわらかかぼちゃ 40 醤油 2 料理酒 0.2 片くり粉 1	ボ*テ*サ*ダ*(ニンジン*マヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ボ*テ*サ*ダ*(ニンジン*マヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	
	ごま酢和え(キユリ40) きゅうり 40 にんじん 10 すりごま い 1 酢 5 砂糖 0.5 醤油 2			ボ*テ*サ*ダ*(ニンジン*マヨ) じゃがいも 40 にんじん 15 マヨネーズ 8 こしょう 白 0.1	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3		
	果物(ハ*ナ60) バナナ(小) ハ*ナ 60			ブ*イ*ル*ゼ*リー(70g) ブ*イ*ル*ゼ*リー(70g) 70	ビ*タ*シ*ン*ボ*ト*ゼ*リー ビ*タ*シ*ン*ボ*ト*ゼ*リー 78		
合	エネルギー 1522 蛋白質 69.4 脂質 33.2 水分 1004.9 ミネラル 286 食塩相当 7.4	エネルギー 1498 蛋白質 72.3 脂質 42.7 水分 1208.2 ミネラル 314 食塩相当 6.5	エネルギー 1658 蛋白質 75.1 脂質 31.5 水分 1302.8 ミネラル 314 食塩相当 6.8	エネルギー 1199 蛋白質 56.3 脂質 30.8 水分 1438.6 ミネラル 316 食塩相当 7.4	エネルギー 1091 蛋白質 39.7 脂質 25.9 水分 1155.8 ミネラル 138 食塩相当 3.8		
計							

5食種並び献立表

令和 05年08月09日 水曜日 献立No : 8 サイクルNo : 80

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食
朝	食パン 食パン 100	ご飯150g 飯(精白米) 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	ジャム&マーガリン ブルーベリージャム 生 5.5 マーガリン 5.5	味噌汁(ウサイウサケ) 白菜 40 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(ウサイウサケ) 白菜 40 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌スープ(白菜) 白菜 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	卵とじミキサー 鶏卵 生 40 玉子麩 焼 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 40 トマリソ 1.5

<p>サラダ (※トウモロコシ・ウインナーレス)</p> <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 50 にんじん 10 きゅうり 30 マヨネーズ 6 塩 0.2 こしょう 白 0 ウインナーセージ 30 レタス 10 	<p>卵とじ (タマゴ40 75 キヌサキ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏卵 生 40 玉子麩 焼 5 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 	<p>卵とじ (タマゴ40 75 キヌサキ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏卵 生 40 玉子麩 焼 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 	<p>卵とじ (タマゴ40 75)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏卵 生 40 玉子麩 焼 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 	<p>トウモロコシ</p> <ul style="list-style-type: none"> トウモロコシ 40 醤油 2 マクトンゼ°ロバウダ° 3
<p>果物 (オレンジ35)</p> <ul style="list-style-type: none"> オレンジ°パレンシア 35 	<p>浸し (納豆40)</p> <ul style="list-style-type: none"> ほうれんそう 40 本みりん 0.2 醤油 3 	<p>浸し (納豆40)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 〃 〃 	<p>梅にく</p> <ul style="list-style-type: none"> 梅びしお 5 	<p>梅にく</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃
<p>牛乳 (180)</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 180 	<p>牛乳 (180)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 	<p>牛乳 (180)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 	<p>ブロッカ</p> <ul style="list-style-type: none"> ブロッカ 70 牛乳 (180) 180 	<p>ブロッカ</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃
<p>昼</p> <p>ご飯150g</p> <ul style="list-style-type: none"> 飯(精白米) 150 <p>五目旨煮 (モツカトリ40ウスラ)</p> <ul style="list-style-type: none"> もも皮なし 若鶏 40 うずら卵 水煮(缶) 30 れんこん 40 にんじん 40 たけのこ 40 干しいたけ (冷)いんげん いん 2 油 2 砂糖 1 料理酒 1 醤油 6 <p>中華風酢の物 (モツ60ハム)</p> <ul style="list-style-type: none"> もやし 60 きゅうり 20 ロースハム 10 トマト 20 砂糖 1 酢 6 醤油 1 塩 0.3 だし汁 水 6 ごま油 0.5 <p>漬物 (つぼ千枚)</p> <ul style="list-style-type: none"> つぼ千枚 10 <p>すまし汁 (カシ10枝°10ワケ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ふかし 10 ねぎ 10 ワケ (乾煮干し) 0.5 醤油 2 塩 0.5 料理酒 1 だし汁 水 120 	<p>ご飯150g</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 <p>天ぷら (メロ80 カホ°チヤ°ニ)</p> <ul style="list-style-type: none"> メロ°チ切身(40g) メロル°チ 80 ロールいか 30 塩 0.4 かぼちゃ 30 にんじん 30 小麦粉 9 片くり粉 6 鶏卵 生 5 油 11 特製だしわり醤油(小袋) 3 <p>炊合せ (タ°イコシ アツアケ°イン)</p> <ul style="list-style-type: none"> 大根 70 厚揚げ 生 30 (冷)いんげん いん 20 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2 <p>浸し (コマツナ40)</p> <ul style="list-style-type: none"> 小松菜 40 本みりん 0.2 醤油 3 	<p>軟飯200g</p> <ul style="list-style-type: none"> 軟飯 飯 200 <p>焼魚 (アサギ80 アスパ°ラ°モツ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 赤魚生(80g) 赤 80 塩 0.5 醤油 1 料理酒 1 (冷凍)アスパ°ラ° グ°リー°ン 30 もやし 30 醤油 1 レモン 8 <p>炊合せ (タ°イコシ アツアケ°イン)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 〃 〃 〃 〃 <p>浸し (コマツナ40)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 〃 〃 	<p>全粥200g</p> <ul style="list-style-type: none"> 全粥(精白米) 200 <p>煮魚ほぐし (アサギ60)</p> <ul style="list-style-type: none"> 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 <p>実なし茶碗蒸し (タマゴ°25)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2 <p>大根おろし</p> <ul style="list-style-type: none"> 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2 <p>果物 (スライス°ナ30)</p> <ul style="list-style-type: none"> バナナ(小) バ°ナ 30 砂糖 2 レモン果汁 レモン 5 	<p>全粥200g</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 <p>カレームース</p> <ul style="list-style-type: none"> やわらか°カレー 70 <p>にんじん(30)</p> <ul style="list-style-type: none"> にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トマト 2 <p>じゃが芋(30)</p> <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トマト 5 <p>ソフトカップ</p> <ul style="list-style-type: none"> ソフトカップ 75
<p>夕</p> <p>ご飯150g</p> <ul style="list-style-type: none"> 飯(精白米) 150 <p>焼浸し (イソ80カマキ°キヌサキ)</p> <ul style="list-style-type: none"> まいわし生(80g) ま 80 塩 0.2 生姜 1 料理酒 1 玉葱 30 絹さや(冷) 10 砂糖 0.3 醤油 3 だし汁 水 15 <p>揚げ出し豆腐 (1/4)</p> <ul style="list-style-type: none"> 絹豆腐 75 小麦粉 3 油 4 大根 30 ほうれんそう 30 本みりん 2 醤油 1.5 薄口醤油 1 だし汁 水 15 <p>酢の物 (キュウリ°イッショ)</p> <ul style="list-style-type: none"> きゅうり 30 にんじん 10 糸がっお 0.2 砂糖 0.5 酢 4 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 4 	<p>ご飯150g</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 <p>衣煮 (タ°80 ナスカ°コヒ°キヌサキ)</p> <ul style="list-style-type: none"> たら生切身(40g) た 80 料理酒 1 小麦粉 5 なす 50 たけのこ 20 絹さや(冷) 5 醤油 7 砂糖 2 粉わさび 0.5 <p>ビ°ナツ和 (キヤ°ツ50°ゲ°10)</p> <ul style="list-style-type: none"> キヤ°ツ 50 うす揚げ 油 10 にんじん 5 ビ°ナツパ°ター 3 砂糖 1 酢 6 醤油 2 塩 0.2 だし汁 水 4 <p>すまし汁 (ワケ°20ミツハ°)</p> <ul style="list-style-type: none"> ふかし 20 三つ葉 5 てまり麩 焼 2 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120 <p>果物 (オレンジ°35)</p> <ul style="list-style-type: none"> オレンジ°パレンシア 35 	<p>軟飯200g</p> <ul style="list-style-type: none"> 軟飯 飯 200 <p>衣煮 (タ°80ナスカ°レ°キヌサキ)</p> <ul style="list-style-type: none"> たら生切身(40g) た 80 料理酒 1 小麦粉 5 なす 50 すだれ麩 30 絹さや(冷) 5 醤油 7 砂糖 2 <p>ビ°ナツ和 (キヤ°ツ50°ゲ°10)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 <p>すまし汁 (ワケ°20ミツハ°)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 <p>果物 (オレンジ°35)</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 	<p>全粥200g</p> <ul style="list-style-type: none"> 全粥(精白米) 200 <p>煮魚ほぐし (鮭)</p> <ul style="list-style-type: none"> さけ 生 50 料理酒 0.5 醤油 3 <p>かに入り卵蒸し</p> <ul style="list-style-type: none"> かに入り卵蒸し 60 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1 <p>かに入り卵蒸し</p> <ul style="list-style-type: none"> かに入り卵蒸し 60 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1 	<p>全粥200g</p> <ul style="list-style-type: none"> 〃 <p>鮭(30)</p> <ul style="list-style-type: none"> さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トマト 0.6 <p>南瓜(30)</p> <ul style="list-style-type: none"> かぼちゃ 30 醤油 1 だし汁 水 50 トマト 0.6 <p>トマトゼリー</p> <ul style="list-style-type: none"> トマトゼリー 20 <p>ブリックゼリー</p> <ul style="list-style-type: none"> ブリックゼリー 73.3 <p>ブ°イクレセ°リー(70g)</p> <ul style="list-style-type: none"> ブ°イクレセ°リー(70g) 70
<p>合</p> <ul style="list-style-type: none"> エネルギー 1578 蛋白質 69.2 脂質 53.2 水分 1233.8 エネルギー 292 食塩相当 7.2 	<p>合</p> <ul style="list-style-type: none"> エネルギー 1545 蛋白質 78.7 脂質 38.4 水分 1344.4 エネルギー 349 食塩相当 7.4 	<p>合</p> <ul style="list-style-type: none"> エネルギー 1637 蛋白質 79.6 脂質 29.3 水分 1417.6 エネルギー 261 食塩相当 7.2 	<p>合</p> <ul style="list-style-type: none"> エネルギー 1116 蛋白質 58.9 脂質 23.5 水分 1249.9 エネルギー 323 食塩相当 5.3 	<p>合</p> <ul style="list-style-type: none"> エネルギー 1150 蛋白質 44.5 脂質 24.2 水分 1209.5 エネルギー 166 食塩相当 2.9
計				

5食種並び献立表

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド一食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(トウモロコシ 特*) 絹豆腐 40 ねぎ 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(トウモロコシ 特*) "	味噌汁(トウモロコシ 特*) "	味噌汁(トウモロコシ) 絹豆腐 50 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	えびみそ なめらか 25 エビ 40
	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 片くり粉 1	炊合せ(カボチャ インゲン タマゴ) かぼちゃ 50 (冷)いんげん いん 20 ふんわりお魚豆腐揚げ 20 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(カボチャ インゲン タマゴ) "	炊合せ(カボチャ エビ チキン) かぼちゃ 50 えび茶巾 25 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 トマリソ 1	ピーマンムース なめらか ピーマン 25 醤油 0.5 だし汁 水 20 トマリソ 0.4
	味噌汁(トウモロコシ) 味噌汁(トウモロコシ) 2	漬物(キャベツ) キャベツ 30 きゅうり 10 しば漬(きざみ) し 6 醤油 1	漬物(キャベツ) "	のり佃煮 減塩あまのり佃煮 5	のり佃煮 "
	漬物(キャベツ) キャベツ 30 きゅうり 10 しば漬(きざみ) し 6 醤油 1	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	プリン(40カップ 伊) プリン(40カップ 伊) 40	プリン(40カップ 伊) "
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
	昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
レモンソース焼(タラシ) たら生切身(80g) た 80 塩 0.3 こしょう 白 0.1 小麦粉 4 白ワケ調理用 調理用 2.5 バター 3.3 コーンスターチ 0.5 塩 0.2 レモン果汁 レモン 0.3 (冷)プロッコリー プロッコリー 30 塩 0.2 赤ピーマン 20 塩 0.1		焼魚(タラシ エビ プロッコリー) さけ切身(80g) さ 80 塩 0.6 料理酒 0.5 醤油 0.8 (冷)プロッコリー プロッコリー 30 塩 0.1 赤ピーマン 20 塩 0.1 レモン(1/8) レモン 10 ゆで卵 25	焼魚(タラシ エビ プロッコリー) "	煮魚ほぐし(カラスレイ) 皮取りカラスレイ カラスレイ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	ポークムース なめらか ポーク 40
きんぴら(ゴボウ ヒキ25) ささがきごぼう ご 30 つぎこん 20 にんじん 10 ピーマン 10 鶏 ひき肉 25 いりごま 1 油 2 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2		きんぴら(ゴボウ ヒキ25) "	炊合せ(タニシ ニンジン レタ) 大根 80 にんじん 30 すだれ麩麩 20 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	親子煮(きざみ) 鶏 ひき肉 10 じゃがいも 20 玉葱 20 にんじん 10 鶏卵 生 25 砂糖 0.5 料理酒 0.5 醤油 4 だし汁 水 60	親子煮(ミキサー) 鶏 ひき肉 5 じゃがいも 10 玉葱 10 にんじん 10 鶏卵 生 12.5 砂糖 0.25 料理酒 0.25 醤油 2 だし汁 水 30
からし和え(コマツナ30キャシ10) 小松菜 30 もやし 10 辛子 粉 0.3 醤油 2		からし和え(コマツナ30キャシ10) "	からし和え(コマツナ30キャシ10) "	さつまいもムース Mさつまいも(温野菜)ムース 40 醤油 3 料理酒 0.2 片くり粉 1	南瓜(30) かぼちゃ 30 醤油 1 だし汁 水 50 トマリソ 0.6
果物(みかん) 冷凍みかん 80		果物(みかん) "	果物(みかん) "	うす切りトマト(30) トマト 30	エンジョイアップゼリー エンジョイアップゼリー 70
				果物(オアシソコ*50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5	
夕		ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200
	肉団子の照煮(トビ60キャシ10) 鶏 ひき肉 60 すり身 10 玉葱 20 鶏卵 生 5 パン粉 2 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 片くり粉 1 油 5 にんじん 20 (冷)里芋乱切り 50 (冷)いんげん いん 20 ほんしめじ 20 砂糖 1.8 醤油 5 片くり粉 1 だし汁 水 50	田楽魚(メダカ80ヒーマンキャシ*) めぬけ生切身(80g) め 80 米みそ 甘みそ 10 卵黄 1 本みりん 0.3 だし汁 水 3 パセリ 0.1 ピーマン 20 玉葱 20 醤油 1	田楽魚(メダカ80ヒーマンキャシ*) "	煮魚ほぐし(タラシ) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	煮魚ほぐし(タラシ) "
	おろしかけ(ワケシ20キャシ10) 大根 90 ふかし 20 かいわれだいこん 3 砂糖 1 酢 7 塩 0.4	わさびマヨネーズ あえ(タラシ20キャシ*) キャベツ 50 きゅうり 20 塩 0.1 竹輪 20 マヨネーズ 10 粉わさび 0.6 ささ身 若鶏 10	酢の物(キャベツ 50キャシ20キャシ*) キャベツ 50 きゅうり 20 塩 0.1 ささ身 若鶏 10 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1 塩 0.3 だし汁 水 6	やわらかチキンボール HGやわらかチキンボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30 トマリソ 2
	煮浸し(ハクサイアゲ) 白菜 40 にんじん 10 うす揚げ 油 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1	煮浸し(ハクサイアゲ) "	煮浸し(ハクサイアゲ) "	柔煮(トビ30) (冷)里芋乱切り 30 醤油 1 だし汁 水 20	里芋(50) (冷)里芋乱切り 50 醤油 1 だし汁 水 50 トマリソ 0.8

漬物(きざみ高菜)	きざみ高菜	10			酢の物(ダ・イオン40ニジ)	大根	40	ブリックゼリー	73.3
						にんじん	4		
						砂糖	0.5		
						酢	3		
						塩	0.2		
						だし汁	水 3		
						ブイユース(70g)	70	ビタミンホートゼリー	
						ブイユース(70g)	70	ビタミンホートゼリー	78
合計	エネルギー 1536 蛋白質 72.2 脂質 41.3 水分 1377.5 食塩相当量 6.4	エネルギー 1514 蛋白質 78.3 脂質 38.3 水分 1286.7 食塩相当量 6.2	エネルギー 1629 蛋白質 77.5 脂質 25.5 水分 1413.1 食塩相当量 6.3	エネルギー 1100 蛋白質 53.0 脂質 26.7 水分 1376.7 食塩相当量 6.0	エネルギー 1082 蛋白質 40.3 脂質 24.3 水分 1136.4 食塩相当量 2.8				

5食種並び献立表

令和 05年08月11日 金曜日 献立No : 8 サイクルNo : 82

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンダー食	
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200	
	味噌汁(シヤガイイモタマキ) 梅干 40 玉葱 20 みみそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(シヤガイイモタマキ) " 40 " 20 " 9 " 水 120	味噌汁(シヤガイイモタマキ) " 40 " 20 " 9 " 水 120	味噌汁(シヤガイイモタマキ) " 40 " 5 " 60 " 水 60	味噌汁(シヤガイイモタマキ) " 40 " 5 " 60 " 水 60	温泉水(50) 鶏卵 生 50 醤油 2 合成清酒 0.5 だし汁 水 30 トマリソ 1
	小笹豆腐(キヌトクワタマコユマツ) 絹豆腐 50 鶏卵 生 20 小松菜 20 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2	落し卵(ホレンソウ20) 鶏卵 生 50 ほうれんそう 20 醤油 2 料理酒 0.5 片くり粉 0	落し卵(ホレンソウ20) " 50 " 20 " 2 " 0.5 " 0	半熟卵 鶏卵 生 50 醤油 2 料理酒 0.5 トマリソ 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルド ロバウター 3	
	漬物(しその実) しその実漬 8	胡瓜もみ きゅうり 30 料理酒 0.5 醤油 2	胡瓜もみ " 30 " 0.5 " 2	梅にく 梅びしお 5	梅にく " 5	
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) " 180	果物(モカン50) 白桃缶詰 50	ブロッカ ブロッカ 70	
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180		
	昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
生姜焼(ハス60t・マンニンジン) 豚ロース(60g) 豚ロース 60 醤油 4 砂糖 2 料理酒 1 生姜 2 油 2 ピーマン 30 油 1 醤油 0.5 にんじん 30 バター 0.5 砂糖 0.5 コンソメ 0.2		魚のトマトチーズ焼き(タ70) たら生切身(70g) た 70 塩 0.3 ケチャップ 2 ピザソース 3 ピザ用チーズナチュラルチーズ 12 パセリ 0.05 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 塩 0.1 にんじん 30 砂糖 0.5 バター 1 コンソメ 0.2	魚のトマトチーズ焼き(タ70) " 70 " 0.3 " 2 " 3 " 12 " 0.05 " 30 " 0.1 " 30 " 0.5 " 1 " 0.2	煮魚ほぐし(アカオ60) 皮とり赤魚切身赤魚 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(アカオ60) " 60 " 0.5 " 3	
すまし汁(トウモロコシ10粒) 絹豆腐 50 えのきだけ 10 ねぎ 10 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120		豆腐そぼろあん(トウモロコシ) 絹豆腐 75 鶏 ひき肉 15 絹さや(冷) 5 生姜 3 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2.5 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	豆腐そぼろあん(トウモロコシ) " 75 " 15 " 5 " 3 " 0.7 " 0.2 " 2.5 " 0.5 " 30	豆腐そぼろあん(トウモロコシ) 絹豆腐 50 にんじん 10 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	あんかけ豆腐(50) 絹豆腐 50 砂糖 0.5 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 30 片くり粉 0.5	
ごま和え(キャベツ ニンジン) キャベツ 40 うす揚げ 油 10 にんじん 10 干ししいたけ 1 すりごま い 2 砂糖 1 醤油 3		ごま和え(キャベツ) もやし 40 すりごま い 0.5 砂糖 0.5 醤油 2	ごま和え(キャベツ) " 40 " 0.5 " 0.5 " 2	煮魚(ハス30・マン15) なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15 だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	じゃが芋(30) じゃがいも 30 醤油 1 だし汁 水 90 トマリソ 5	
もやしサラダ もやし 30 ノンオイルレタス(青シソ) 5 パセリ乾 0.1				大根おろし 大根 50 砂糖 1.5 酢 3 塩 0.2	ソフトカップ ソフトカップ 75	
				果物(マンゴ50) りんご 50 砂糖 2 オレンジジュース 5		
夕		ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g " 150	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g " 200
		焼魚(アジ80・キャベツ・ピーマン) あじ生(80g) あ 80 塩 0.3 料理酒 1 醤油 1 キャベツ 40 ピーマン 20 レモン 8 特製だしわり醤油(小袋) 3	豚肉の香り揚げ(タ90・キャベツ) 豚モモスライス(20g) 豚も 80 いりごま 3 醤油 1 ねぎ 5 塩 0.6 こしょう 黒 0.1 小麦粉 5 片くり粉 2 鶏卵 生 3 油 9 キャベツ 40 塩 0.2	焼魚(アジ80・キャベツ・ピーマン) あじ生(80g) あ 80 料理酒 1 塩 0.5 醤油 1 チンゲン菜 40 にんじん 10 油 2 塩 0.2 (乾) スパゲッティ(カボ) 10 バター 2 塩 0.2 こしょう 白 0.1 特製だしわり醤油(小袋) 3	煮魚ほぐし(アサ40) 皮取りめづけ切身めづけ 40 料理酒 0.5 醤油 3	煮魚ほぐし(アサ40) " 40 " 0.5 " 3
		炒め煮(ダ・ニンジン・コショウ) 大根 50 にんじん 20 竹輪 20	おろし和え(タモ20・キャベツ) 大根 80 なめこ缶 20 きゅうり 10	おろし和え(タモ15・キャベツ) 大根 80 きゅうり 10 砂糖 1	かに入り卵蒸し かに入り卵蒸し 60 醤油 3 料理酒 0.2	煮魚(アサ40) さつまいも 30 醤油 1

	こんにやく 30 枝豆(冷) 5 油 1 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	砂糖 1 酢 5 塩 0.3 マク*ロフレ*ク(水煮) 15	酢 5 塩 0.3 マク*ロフレ*ク(水煮) 15	片くり粉 1	
	浸し(マツタ40 ｲｯｶｯｼ) 40 小松菜 0.3 糸がっお 0.2 本みりん 3 醤油	浸し(マツタ40 ｲｯｶｯｼ) 40 " 0.3 " 0.2 " 3 " 3	浸し(マツタ40 ｲｯｶｯｼ) 40 " 0.3 " 0.2 " 3 " 3	柔煮(マツタ40) 30 さつまいも 1 醤油	大根(ﾀﾞｲｺﾝ20=ｼﾞﾝ20) 20 大根 20 にんじん 1 醤油 1 だし汁 水 40 トロナン 1.6
	果物(ｷﾗｲ50) 50 ｷﾗｲﾌﾙｰﾌﾞ(100g)ｷﾗｲﾌﾙｰﾌﾞ	果物(ｷﾗｲ50) 50 "	果物(ｷﾗｲ50) 50 "	柔煮(ﾀﾞｲｺﾝ15=ｼﾞﾝ15) 15 大根 15 にんじん 15 醤油 1	ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾞﾘｰ 73.3 ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾞﾘｰ
				マッシュポテト 30 じゃがいも 1 バター 10 牛乳 0.2 塩	ﾌﾞｲｸﾞﾞﾞﾘｰ(70g) 70 ﾌﾞｲｸﾞﾞﾞﾘｰ(70g)
				ﾌﾞｲｸﾞﾞﾞﾘｰ(70g) 70 ﾌﾞｲｸﾞﾞﾞﾘｰ(70g)	
合	ｺﾚｷﾞｰ 1437 蛋白質 69.4 脂質 35.9 水分 1372.2 ｺﾝｽﾄﾚｰｼﾞ 194 食塩相当7.4	ｺﾚｷﾞｰ 1477 蛋白質 75.1 脂質 39.9 水分 1254.2 ｺﾝｽﾄﾚｰｼﾞ 338 食塩相当6.0	ｺﾚｷﾞｰ 1639 蛋白質 79.7 脂質 32.3 水分 1344.6 ｺﾝｽﾄﾚｰｼﾞ 337 食塩相当6.6	ｺﾚｷﾞｰ 1163 蛋白質 51.5 脂質 25.0 水分 1417.4 ｺﾝｽﾄﾚｰｼﾞ 272 食塩相当6.7	ｺﾚｷﾞｰ 1139 蛋白質 52.6 脂質 23.7 水分 1190.8 ｺﾝｽﾄﾚｰｼﾞ 239 食塩相当3.4
計					

5食種並び献立表

令和 05年08月12日 土曜日 献立No : 8 サイクルNo : 83

令和05年08月18日 1頁

	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
朝	ローレルパン 80 ｼﾞｱﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ 5.5 ﾌﾞﾙｰﾊﾞｰﾘｰ ｼﾞｱﾑ 生 5.5 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	ご飯150g 150 飯(精白米)	軟飯200g 200 軟飯 飯	全粥200g 200 全粥(精白米)	全粥200g "
	和風ｸﾞﾗﾀﾞ(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｺﾝ)ﾄﾏﾄ 15 ﾗｸﾞｽ(冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 30 ﾎｰﾙｺﾝ(冷) 15 ﾛｰｽﾄﾊﾑ 20 ﾄﾏﾄ 20 ごま正油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 10	いり豆腐(ﾋﾞｰｽ ｺﾝﾀﾞﾓ*20) 50 木綿豆腐 50 ｸﾞﾘﾝﾋﾞｰｽ(冷) 5 にんじん 20 鶏卵 生 20 油 2 砂糖 1 醤油 3	いり豆腐(ﾋﾞｰｽ ｺﾝﾀﾞﾓ*20) 50 " 5 " 20 " 20 " 2 " 1 " 3	味噌スープ(白菜) 30 白菜 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	ﾌﾞｰﾌﾞｰﾑｰｽ 40 なめらかﾌﾞｰﾌ
	果物(ﾚﾝｼﾞ*35) 35 ｵﾚﾝｼﾞ ﾊﾞﾚﾝｼﾞｱ	ｻﾞｰ-漬け(ｶﾌﾞ) 20 かぶ 20 ｷﾞﾔｰ 30 にんじん 5 食酢 穀物酢 4 砂糖 0.3 塩 0.2 だし汁 水 2	ｻﾞｰ-漬け(ｶﾌﾞ) 20 " 30 " 5 " 4 " 0.3 " 0.2 " 2	のり佃煮 5 減塩あまのり佃煮	のり佃煮 "
	牛乳(180) 180 牛乳	牛乳(180) 180 "	牛乳(180) 180 "	プリン(40ｸｯﾌﾟｲ) 40 ﾌﾞﾘﾝ(40ｸｯﾌﾟｲ) 牛乳(180) 180	ﾕｰｸﾞﾙﾄ(ﾌﾞﾚｰﾝ) 100 ﾌﾞﾘﾝ(ﾌﾞﾚｰﾝ) ﾕｰｸﾞﾙﾄ
昼	ご飯150g 150 飯(精白米)	ご飯150g 150 "	軟飯200g 200 軟飯 飯	全粥200g 200 全粥(精白米)	全粥200g "
	照焼(ｷｷﾞ80 ｲﾝｸﾞﾝ)ｷｷﾞ 80 柳さわら生(80g) 柳 0.3 料理酒 1 砂糖 3 醤油 0.5 片くり粉 20 いんげん 30 かぼちゃ 1 バター	照焼(ﾄﾘ100ﾏｯｼﾞﾌﾞ ｵﾊｰﾌ) 100 もも皮なし 若鶏 0.5 塩 2 醤油 2 本みりん 2 じゃがいも 40 バター 0.5 加工乳 普通 10 塩 0.2 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 30 塩 0.1 ﾏﾖﾈｰｽﾞ(小袋) 10	照焼(ﾄﾘ100ﾏｯｼﾞﾌﾞ ｵﾊｰﾌ) 70 むね皮なし若鶏(70g) 1 ｽﾊﾞｰﾌﾞｰﾙ 1 醤油 4 料理酒 4 みりん 4 片くり粉 1 だし汁 水 5 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 30 かぼちゃ 30 バター 1 ﾏﾖﾈｰｽﾞ(小袋) 8	煮魚ほぐし(ﾏｽﾀ40) 40 皮取りめぬけ切身めぬけ 0.5 料理酒 3 醤油 3	煮魚ほぐし(ﾏｽﾀ40) 40 " 0.5 " 3 "
	炊合せ(ﾀﾞｲｺﾝ ｶﾞﾝﾓ ｷｽ) 60 大根 20 とろとがんと 10 絹さや(冷) 2 砂糖 5 醤油 0.2 料理酒	茶碗蒸し(ﾊﾞﾅ ｷﾞﾗﾝ)20 25 鶏卵 生 1 花麩 焼 20 ほうれんそう 0.5 砂糖 0.7 塩 0.2 料理酒	茶碗蒸し(ﾊﾞﾅ ｷﾞﾗﾝ)20 25 " 1 " 20 " 0.5 " 0.7 " 0.2 "	やわらかﾌﾞｲｯｼﾞｭﾎﾞｰﾙ 40 HGやわらかﾌﾞｲｯｼﾞｭﾎﾞｰﾙ 3 醤油 0.2 料理酒 20 だし汁 水 1 片くり粉	ｶｷﾞｷﾞﾗﾀﾞ(ｷﾞﾔｰ ｷｽ) 50 かぼちゃ 20 ｷﾞﾔｰ 10 ﾏﾖﾈｰｽﾞ 0.1 こしょう 白
	漬物(胡瓜・沢庵) 40 きゅうり 10 沢庵漬(きざみ) 千 1 薄口醤油 0.3 いりごま	酢の物(ﾀﾞｲｺﾝ40=ｼﾞﾝ) 40 大根 10 にんじん 3 干ししいたけ 0.5 砂糖 3 酢 0.2 塩 3 だし汁 水 3	酢の物(ﾀﾞｲｺﾝ40=ｼﾞﾝ) 40 " 10 " 3 " 0.5 " 3 " 0.2 " 3 "	ｶｷﾞｷﾞﾗﾀﾞ(ｷﾞﾔｰ ｷｽ) 50 かぼちゃ 20 ｷﾞﾔｰ 10 ﾏﾖﾈｰｽﾞ 0.1 こしょう 白	卵豆腐(ﾀﾞｲｺﾝ25 ｸﾞﾗﾝ) 25 鶏卵 生 25 だし汁 水 0.3 塩 3 醤油 3 料理酒 20 だし汁 水 0.5 トロナン
				卵豆腐(ﾀﾞｲｺﾝ25 ｸﾞﾗﾝ) 25 鶏卵 生 25 だし汁 水 0.3 塩 3 醤油 3 料理酒 20 だし汁 水 0.5 トロナン	ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾞﾘｰ 70 ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾞﾘｰ
				果物(ｽﾗｲｽ) 30 ﾊﾞﾅ(小) 30 砂糖 2 ﾚﾓﾝ 果汁 5	
夕	ご飯150g 150 飯(精白米)	ご飯150g 150 "	軟飯200g 200 軟飯 飯	全粥200g 200 全粥(精白米)	全粥200g "
	ﾄﾝｶｯ(ﾛｰｽﾄ)ｷｷﾞ 60 豚ｺｰｽ(60g) 豚ｺｰｽ 60	煮魚(ｷｷﾞ80 ｺｷﾞ ｲﾝｸﾞﾝ) 80 かきい生(80g) 80	煮魚(ｷｷﾞ80 ｺｷﾞ ｲﾝｸﾞﾝ) 60 かきい生(60g) 60	煮魚ほぐし(ｱｶﾀ60) 60 皮とり赤魚切身赤魚 生	煮魚ほぐし(ｱｶﾀ60) 60 皮とり赤魚切身赤魚 生 30

辛子粉	0.2	料理酒	1	料理酒	1	料理酒	0.5
塩	0.4	醤油	8	醤油	8	醤油	3
こしょう 黒	0.1	砂糖	1	砂糖	1		
小麦粉	2	高野豆腐	凍 10	高野豆腐	凍 5		
鶏卵 生	3	いんげん	10	いんげん	10		
パン粉	5						
油	6						
ケチャップ	5						
ウスターソース	2						
キャベツ	40						
塩	0.1						
にんじん	5						
レモン(1/8)	10						
からし和え(約170g 1份)		あんかけ煮(トウモロコシ 2人分)		あんかけ煮(トウモロコシ 2人分)		豆腐カニあん(約150g)	
ほうれんそう	50	とうがん 果実 生	80	〃	〃	絹豆腐	50
ローレル	20	かに風味 淡雪	10	〃	〃	かに風味 淡雪	10
干ししいたけ	1	絹さや(冷)	5	〃	〃	砂糖	0.7
砂糖	0.5	砂糖	1	〃	〃	塩	0.2
辛子 練り	0.3	醤油	3	〃	〃	醤油	2
醤油	2	料理酒	0.2	〃	〃	片くり粉	0.5
		片くり粉	0.5	〃	〃	だし汁	〃
						水	30
煮物(ゼンマイ35g 10)		浸し(約170g40 2人分)		浸し(約170g40 2人分)		うす切りトマト(30)	
干しぜんまい ゆで	35	ほうれんそう	40	〃	〃	トマト	30
うす揚げ	油 10	にんじん	10	〃	〃		
砂糖	1	本みりん	0.3	〃	〃		
醤油	3	醤油	3	〃	〃		
		果物(約170g 35)		果物(約170g 35)		おろし(タマネギ30g)	
		オレンジ パレンシア	35	〃	〃	大根	30
						しらす干し	3
						砂糖	0.5
						酢	5
						塩	0.2
						ブイユース(70g)	
						ブイユース(70g)	70
合計	エネルギー 1569 蛋白質 72.4 脂質 57.4 水分 909.6 ナトリウム 182 食塩相当6.1	エネルギー 1480 蛋白質 79.2 脂質 40.2 水分 1217.3 ナトリウム 349 食塩相当7.2	エネルギー 1623 蛋白質 73.6 脂質 33.4 水分 1261.2 ナトリウム 296 食塩相当6.4	エネルギー 1138 蛋白質 54.3 脂質 34.0 水分 1346.8 ナトリウム 309 食塩相当5.7	エネルギー 1147 蛋白質 44.1 脂質 29.5 水分 1059.9 ナトリウム 156 食塩相当3.5		

5食種並び献立表

令和 05年08月13日 日曜日 献立No : 8 サイクルNo : 84

令和05年08月18日 1頁

朝	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011きざみ食	2021ブレンド食
	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯 200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	味噌汁(タマゴ 2人分) 玉葱 40 鶏卵 生 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(タマゴ 2人分) 〃 〃 〃 〃	味噌汁(タマゴ 2人分) 〃 〃 〃 〃	味噌スープ(玉葱) 玉葱 40 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	いかムース なめらか 1份 40
	煮浸し(キノコ 2人分) 切り干し大根 9 厚揚げ 生 10 絹さや(冷) 5 砂糖 1 醤油 5 料理酒 0.2	煮浸し(キノコ 2人分) 切り干し大根 7 〃 〃 〃 〃 〃	煮浸し(キノコ 2人分) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	卵とじ(タマゴ 40 75) 鶏卵 生 40 玉子麩 焼 5 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルド ロハクダ 3
	お魚ふりかけ お魚ふりかけ 2.8	胡瓜もみ(1人分) きゅうり 30 糸がっお 0.3 料理酒 0.5 醤油 2	胡瓜もみ(1人分) 〃 〃 〃 〃 〃	梅にく 梅びしお 5	梅にく 〃
	胡瓜もみ(1人分) きゅうり 30 糸がっお 0.3 料理酒 0.5 醤油 2	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) 〃	ブロッコ ブロッコ 70	ブロッコ 〃
	牛乳(180) 牛乳 180			牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g	ご飯150g	軟飯200g	全粥200g	全粥200g
	肉じゃが(キノコ 2人分) 牛ももスライス 牛もも 50 じゃがいも 70 しらたき 30 玉葱 50 うずら卵 水煮(缶) 20 にんじん 30 絹さや(冷) 5 油 2 砂糖 2 料理酒 1 醤油 8	味噌焼(メダカ80g 2人分) めぬけ生切身(80g) め 80 米みそ 淡色辛みそ 5 砂糖 2 料理酒 1 (冷)ブロッコリー ブロッコリー 30 にんじん 20 塩 0.3	味噌焼(メダカ80g 2人分) 〃 〃 〃 〃 〃 〃	煮魚ほぐし(鮭) さけ 生 40 料理酒 0.5 醤油 3 だし汁 水 20	鮭(30) さけ 生 30 醤油 1 生姜 1 だし汁 水 50 トウモロコシ 0.6
	酢の物(キノコ 2人分) もやし 30 きゅうり 20 うす揚げ 油 10 干ししいたけ 1 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1 塩 0.2 ごま油 0.5 だし汁 水 6	酢の物(キノコ 2人分) 〃 〃 〃 〃 冷凍無頭海老(20g) < 20 砂糖 0.5 酢 6 醤油 1 塩 0.2 ごま油 0.5 だし汁 水 6	酢の物(キノコ 2人分) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	大根そぼろあん(約150g) 大根 40 鶏 ひき肉 10 砂糖 0.7 塩 0.2 醤油 2 片くり粉 0.5 だし汁 水 30	大根そぼろあん(約150g) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃
	浸し(約170g40) ほうれんそう 40 本みりん 0.2 醤油 3	焼きなす 冷凍なすなす 80 本みりん 5 醤油 5 だし汁 水 30 生姜 1 糸がっお 0.5	焼きなす 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	味噌汁(1人分) れんこん 30 米みそ 淡色辛みそ 5	味噌汁(1人分) 〃 〃
	果物(バナナ60) バナナ(小) バナ 60	果物(バナナ60) 〃	果物(バナナ60) 〃	バナナチップ(2人分) じゃがいも 40	ソフトカップ ソフトカップ 75

				にんじん マヨネーズ こしょう 白 0.1	15 8 0.1
				果物(オレンジ)50 りんご 砂糖 オレンジジュース	50 2 5
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	生姜焼(卵60マス)ラキヤニ さば生切身(60g) さ 60 生姜 2 料理酒 0.5 砂糖 0.5 醤油 3 (冷凍)アスパラ グリーン 30 キャベツ 40 にんじん 3	スパニッシュオムレツ(タマゴ90トリ45) 鶏卵 生 90 鶏 ひき肉 45 玉葱 30 じゃがいも 45 塩 0.75 油 4.5 キャベツ 60 にんじん 4.5 塩 0.3 ケチャップ 7.5 フレッシュレモン(白) 10	スパニッシュオムレツ(タマゴ60トリ30) 鶏卵 生 60 鶏 ひき肉 30 玉葱 20 じゃがいも 30 塩 0.5 油 3 キャベツ 40 にんじん 3 塩 0.2 ケチャップ 5	煮魚ほぐし(卵60) たら 生 60 料理酒 0.5 醤油 3	シチュームース やわらかクリームチュー 70
	カブサラダ(チニレタスハムキュウリマ) チニレタス 葉 生 10 かぶ 50 ロースハム 10 きゅうり 20 マヨネーズ 8 塩 0.1 こしょう 白 0.1 トマト 20	カブサラダ(チニレタスハムキュウリマ) "	カブサラダ(チニレタスハムキュウリマ) "	実なし茶碗蒸し(タマゴ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	実なし茶碗蒸し(タマゴ25) "
	すまし汁(テマリナモミツ) てまり麩 焼 2 なめこ缶 20 根みつば 生 2 醤油 3 塩 0.3 料理酒 1 だし汁 水 120	すまし汁(テマリナモミツ) "	すまし汁(テマリナモミツ) "	煮浸し(アゲダシ) 白菜 40 にんじん 10 砂糖 0.7 醤油 3 料理酒 0.1 トマリソ 1	煮浸し(アゲダシ) "
				ごま味噌 米みそ 淡色辛みそ 5 砂糖 3 すりごま い 2	ブリックゼリー ブリックゼリー 73.3
				ブイユゼリー(70g) ブイユゼリー(70g) 70	ビタミンゼリー ビタミンゼリー 78
合	エネルギー 1543 蛋白質 62.0 脂質 46.2 水分 1358.1 コレステロール 248 食塩相当6.6	エネルギー 1620 蛋白質 73.3 脂質 48.2 水分 1466.6 コレステロール 527 食塩相当7.9	エネルギー 1716 蛋白質 70.1 脂質 38.6 水分 1475.6 コレステロール 404 食塩相当7.0	エネルギー 1112 蛋白質 55.9 脂質 25.5 水分 1269.4 コレステロール 340 食塩相当6.2	エネルギー 1169 蛋白質 47.4 脂質 27.7 水分 1067.0 コレステロール 160 食塩相当4.5
計					

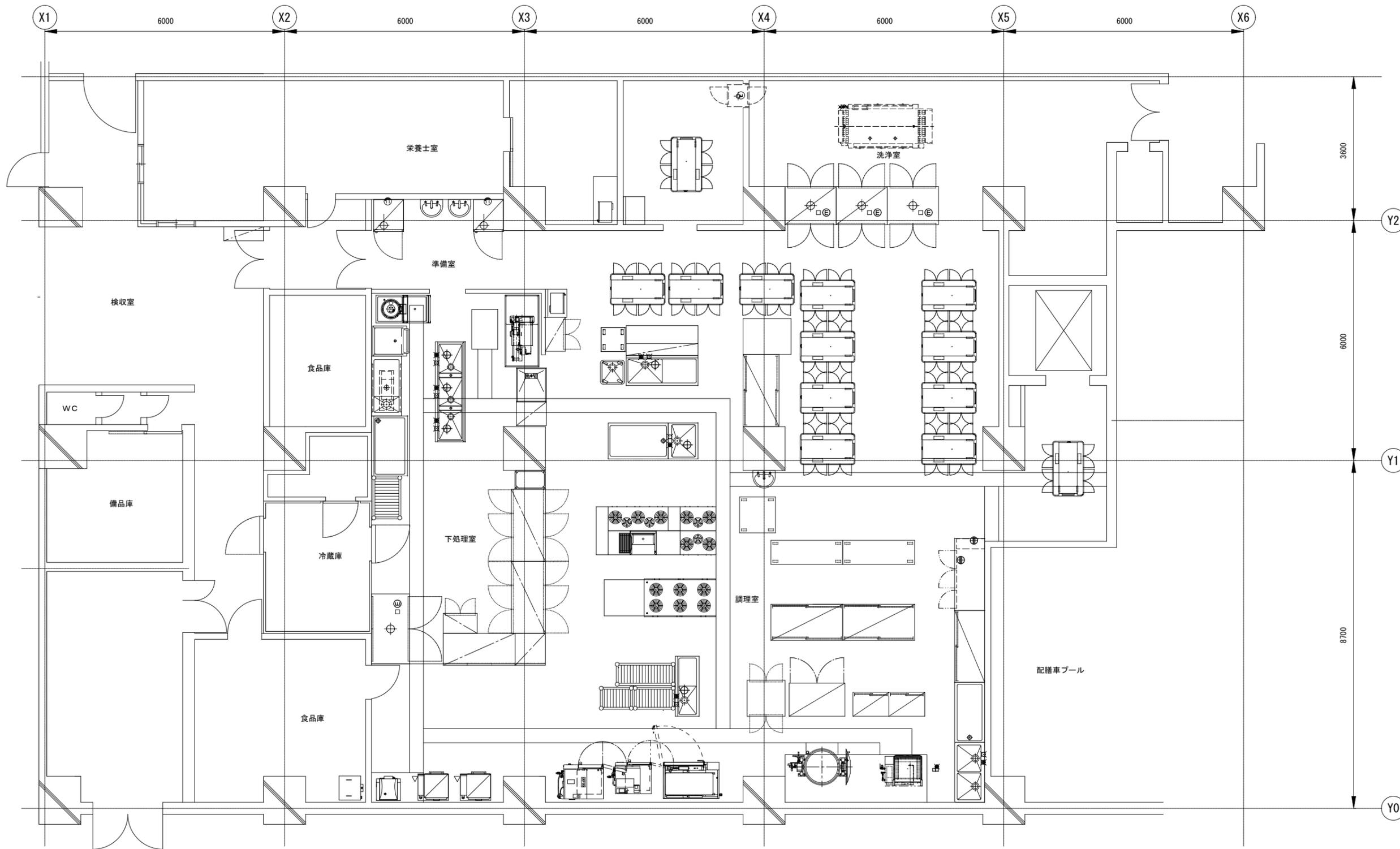
5食種並び献立表

令和 05年08月14日 月曜日 献立No : 8 サイクルNo : 85

令和05年08月18日 1頁

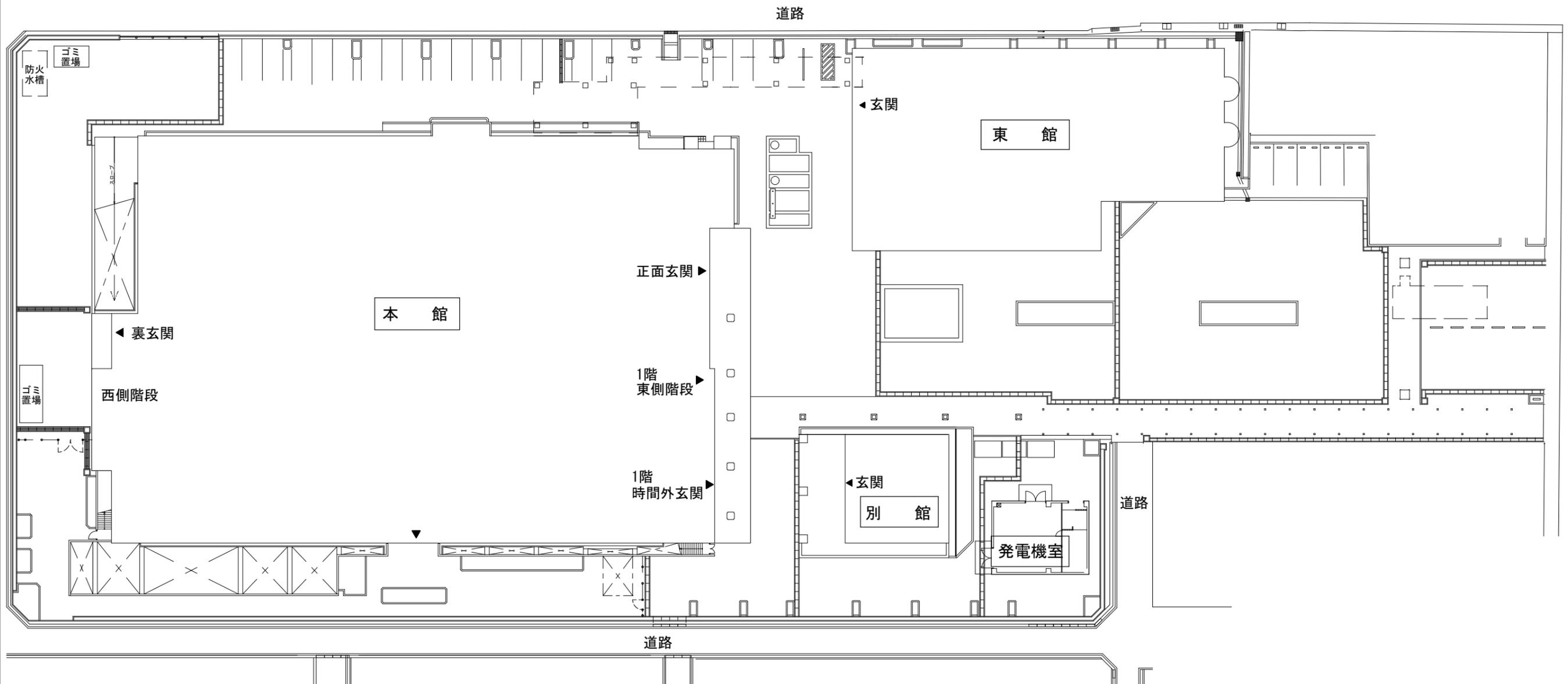
	1001常食	3081エネルギー食E1600kcal	2001軟食	2011さざみ食	2021ブレンダー食
朝	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	味噌汁(卵イオン)ウサダ 大根 30 うす揚げ 油 10 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	味噌汁(卵イオン)ウサダ "	味噌汁(卵イオン)ウサダ "	味噌スープ(大根) 大根 30 米みそ 淡色辛みそ 5 だし汁 水 60	さけムース Mかたいいムース 40
	炊合せ(チトウ)ニシキ 焼き豆腐 50 にんじん 30 オクラ 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(チトウ)ニシキ "	炊合せ(チトウ)ニシキ 焼き豆腐 50 にんじん 30 (冷)いんげん いん 10 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2	炊合せ(モトウ)ニシ 木綿豆腐 50 にんじん 30 砂糖 1 醤油 3 料理酒 0.2 トマリソ 1	トウフィール トウフィール 40 醤油 2 マクドナルドポテト 3
	浸し(おひつ)40 ほうれんそう 40 本みりん 0.2 醤油 3	浸し(おひつ)40 "	浸し(おひつ)40 "	梅にく 梅びしお 5	梅にく "
	牛乳(180) 牛乳 180	牛乳(180) "	牛乳(180) "	プリン(40カップ)イ プリン(40カップ)イ 40	プリン(40カップ)イ "
				牛乳(180) 牛乳 180	
昼	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g "	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g "
	煮魚(卵180)カマフ シシト かれい生(80g) か 80 料理酒 2 車ふ 7 ししとう 10 砂糖 1 醤油 5	生姜焼(卵60)キャベツニシ 豚ロース(60g) 豚ロース 60 料理酒 1 みりん 1 生姜 1 醤油 2 塩 0.3 こしょう 黒 0.1 砂糖 1 油 2 キャベツ 40 ピーマン 10 フレッシュレモン 分離型 10	照焼(卵180)キャベツ メロンサ切身(80g) メロンサ : 80 塩 0.4 醤油 1.6 本みりん 1.6 (冷)アロココロ アロココロ : 30 キャベツ 40 マヨネーズ(小袋) 8	魚のトマトソース(卵50) たら 生 50 白ワイン 1 塩 0.2 ケチャップ 3 コンメ 0.3 砂糖 0.5	魚のトマトソース(卵50) "
	炒め煮(卵30)アゲニシキ おから 30 うす揚げ 油 15 にんじん 20 ねぎ 10 干しいたけ 0.5 油 1 砂糖 2 醤油 3.5 料理酒 0.2	温野菜の酢味噌かけ(タマゴ) かぶ 80 にんじん 20 (冷凍)アスパラ グリーン 20 ゆで卵 25 砂糖 2 本みりん 2 米みそ 淡色辛みそ 6 食酢 穀物酢 3 生姜 0.5	温野菜の酢味噌かけ(タマゴ) "	やわらかフィッシュボール HGやわらかフィッシュボール 40 醤油 3 料理酒 0.2 だし汁 水 20 片くり粉 1	そうめん(10) そうめん(乾) 10 醤油 2 塩 0.1 料理酒 1 だし汁 水 30 トマリソ 4
	酢の物(キュウリ)40(トウ) きゅうり 40 糸がつお 0.2 砂糖 0.5	和え物(モヤシ)マヨネーズ もやし 20 小松菜 20 にんじん 5	和え物(モヤシ)マヨネーズ "	柔煮(ナス)30(卵)15 なす 30 醤油 1 そうめん(乾) 15	にんじん(30) にんじん 30 醤油 1 だし汁 水 30

	酢 4 醤油 1 塩 0.2 だし汁 水 4	砂糖 1 醤油 2 塩 0.2	〃 〃 〃	だし汁 水 90 薄口醤油 7 本みりん 7	トロリシ 2
	果物(ﾊﾞｲﾝｱｯﾌﾟﾙ) ﾊﾞｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 40			酢の物(ﾀﾞｲｺﾝ40ﾈｼｼ) 大根 40 にんじん 4 砂糖 0.5 酢 3 塩 0.2 だし汁 水 3	ソフトカップ ソフトカップ 75
				果物(ｽﾗｲｽﾞﾊﾞﾅ30) ﾊﾞﾅ(小) ﾊﾞﾅ 30 砂糖 2 ﾚﾓﾝ果汁 ﾚﾓﾝ 5	
夕	ご飯150g 飯(精白米) 150	ご飯150g 〃	軟飯200g 軟飯 飯200	全粥200g 全粥(精白米) 200	全粥200g 〃
	天ぷら(ﾀﾞｲ30ｷｬｸﾞｲ) ささ身 若鶏 50 塩 0.1 かぼちゃ 25 さつまいも 30 ﾎｰﾙｲｶ 30 青のり 0.1 塩 0.1 こしょう 黒 0.1 小麦粉 10 片くり粉 2 鶏卵 生 5 油 7 だし汁 水 20 醤油 4 本みりん 4	黄金焼(ﾀﾞｲ80ﾋﾞｰﾏﾝｼﾞｯｶ) さげ切身(80g) さ 80 塩 0.6 料理酒 1 小麦粉 3 卵黄 3 本みりん 1 じゃがいも 50 塩 0.2 ﾋﾞｰﾏﾝ 30 塩 0.1 油 1 ﾏﾖﾈｰｽﾞﾊｰﾌ(小袋) 8	黄金焼(ﾀﾞｲ80ﾋﾞｰﾏﾝｼﾞｯｶ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	煮魚ほぐし(ｶﾗｽｶｲ) 皮取りｶﾗｽｶｲ ｶﾗｽｶｲ 40 料理酒 0.5 塩 0.1 醤油 1 だし汁 水 20	実なし茶碗蒸し(ﾀﾞｲ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2
	ﾏｶﾛﾝｼﾞﾗﾀﾞ(ﾀﾞｲ10ﾄﾞﾏﾄ) ﾀﾞｲ10 ﾏﾞｰｽ 葉 生 10 ｽﾊﾟｸﾞｯﾃｲ(ﾏｶﾛﾝ) 8 ﾎｰｽﾏ 10 ﾏﾖﾈｰｽﾞ 8 塩 0.2 ﾄﾞﾏﾄ 30	からし和え(ｷﾞﾊﾞｯｼﾞ ｶﾞﾊﾞｺ) ｷﾞﾊﾞｯｼﾞ 千切り 50 焼き抜きかまぼこ 10 干しいたけ 0.5 砂糖 0.5 辛子 練り 0.3 醤油 2	からし和え(ｷﾞﾊﾞｯｼﾞ ｶﾞﾊﾞｺ) 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	実なし茶碗蒸し(ﾀﾞｲ25) 鶏卵 生 25 塩 0.7 料理酒 0.2	柔煮(ﾀﾞｲ40) さつまいも 40 醤油 1
	味噌汁(ﾀﾞｲ ﾏﾞｼﾞ ﾏﾞｼ) 鶏卵 生 10 ほんしめじ 20 根みつば 生 2 米みそ 淡色辛みそ 9 だし汁 水 120	胡瓜もみ(ｲｯｶ) きゅうり 30 糸がとお 0.3 料理酒 0.5 醤油 2	胡瓜もみ(ｲｯｶ) 〃 〃 〃 〃	柔煮(ﾀﾞｲ40) さつまいも 40 醤油 1	ﾄﾞﾏﾄﾞﾞﾘｰ ﾄﾞﾏﾄﾞﾞﾘｰ 20
		果物(ﾊﾞｲﾝｱｯﾌﾟﾙ) ﾊﾞｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 40	果物(ﾏﾝ50) 温室ﾏﾝ 50	柔煮(ﾈｼｼ20) にんじん 20 醤油 1	ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾘｰ ﾌﾞﾘｯｸﾞﾞﾘｰ 73.3
				うす切りﾄﾞﾏﾄ(30) ﾄﾞﾏﾄ 30	ﾌﾞｲｸﾞﾞﾘｰ(70g) ﾌﾞｲｸﾞﾞﾘｰ(70g) 70
合	ﾀﾞｲ1598 蛋白質 78.0 脂質 41.7 水分 1247.6 ﾎﾟｽﾀﾞｲ 260 食塩相当6.8	ﾀﾞｲ1498 蛋白質 69.1 脂質 42.6 水分 1219.6 ﾎﾟｽﾀﾞｲ 251 食塩相当6.9	ﾀﾞｲ1679 蛋白質 75.3 脂質 37.3 水分 1357.5 ﾎﾟｽﾀﾞｲ 261 食塩相当6.7	ﾀﾞｲ1078 蛋白質 47.3 脂質 20.3 水分 1347.3 ﾎﾟｽﾀﾞｲ 217 食塩相当6.6	ﾀﾞｲ1129 蛋白質 38.0 脂質 25.8 水分 939.0 ﾎﾟｽﾀﾞｲ 173 食塩相当3.8
計					

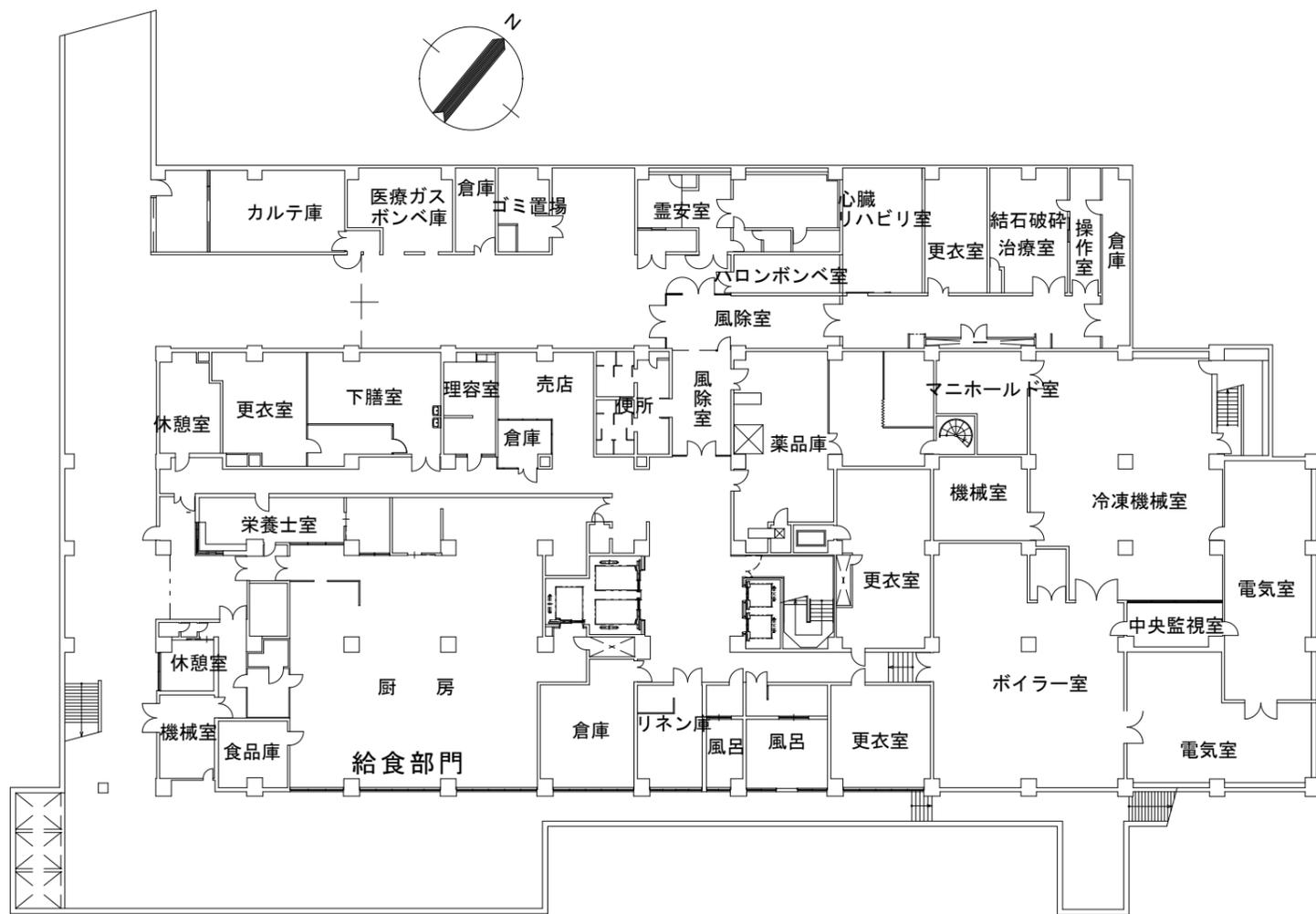


△ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

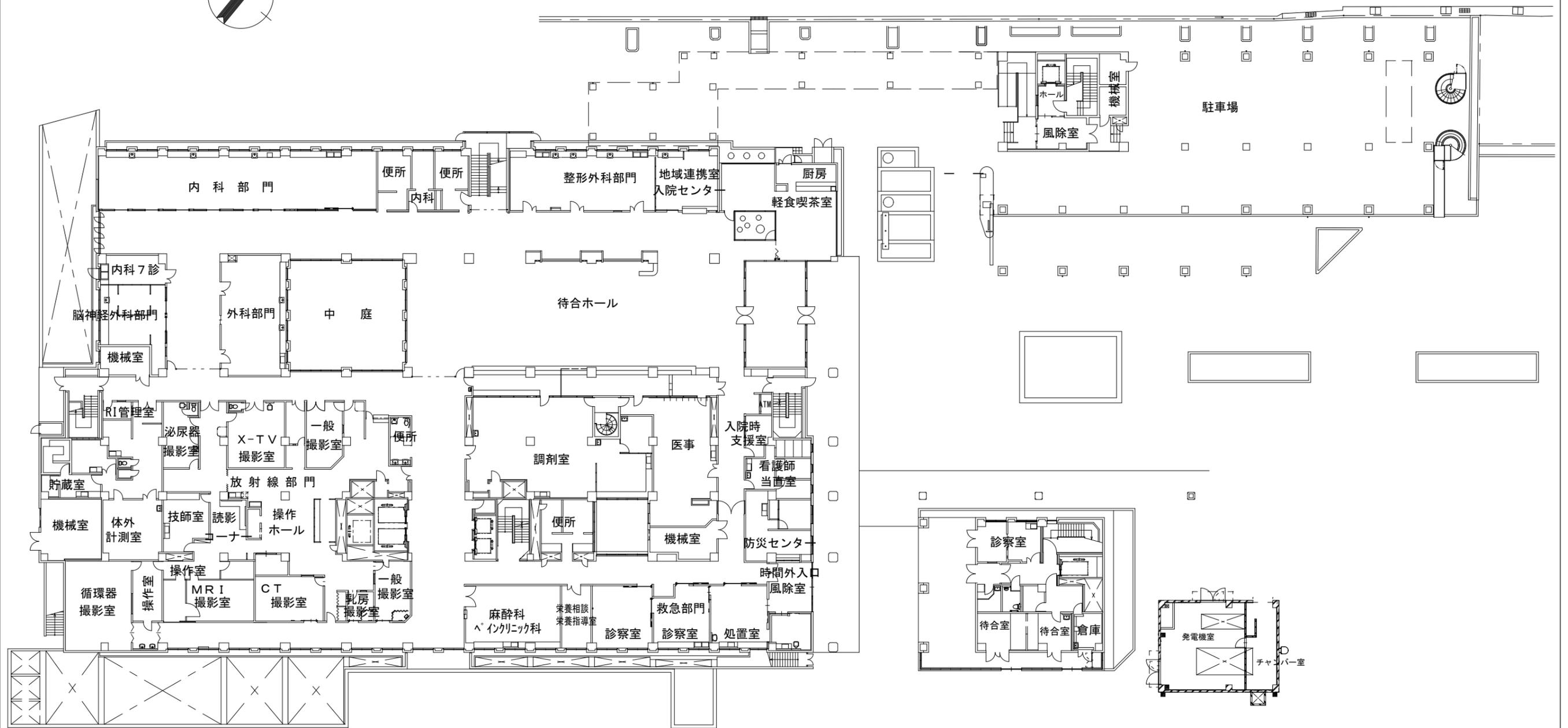
凡例 設備 シンボル				検図者	製図者	作成日	訂正履歴 日付 訂正者 検図者	物件名称	セクション	図面番号
▽	給排水	△	ユニオン	○	E: 3φ200V	□	フード	金沢市立病院 栄養管理室 厨房図	A1.1 / 50 A3.1 /	
■	給湯	▽	ホースコック	◎	E: 電熱	□	冷却水: IN			
⊕	排水	⊙	E: 1φ100V	⊗	スチーム: IN	■	冷却水: OUT			
⊖	床排水	⊙	E: 1φ200V	⊗	スチーム: OUT					



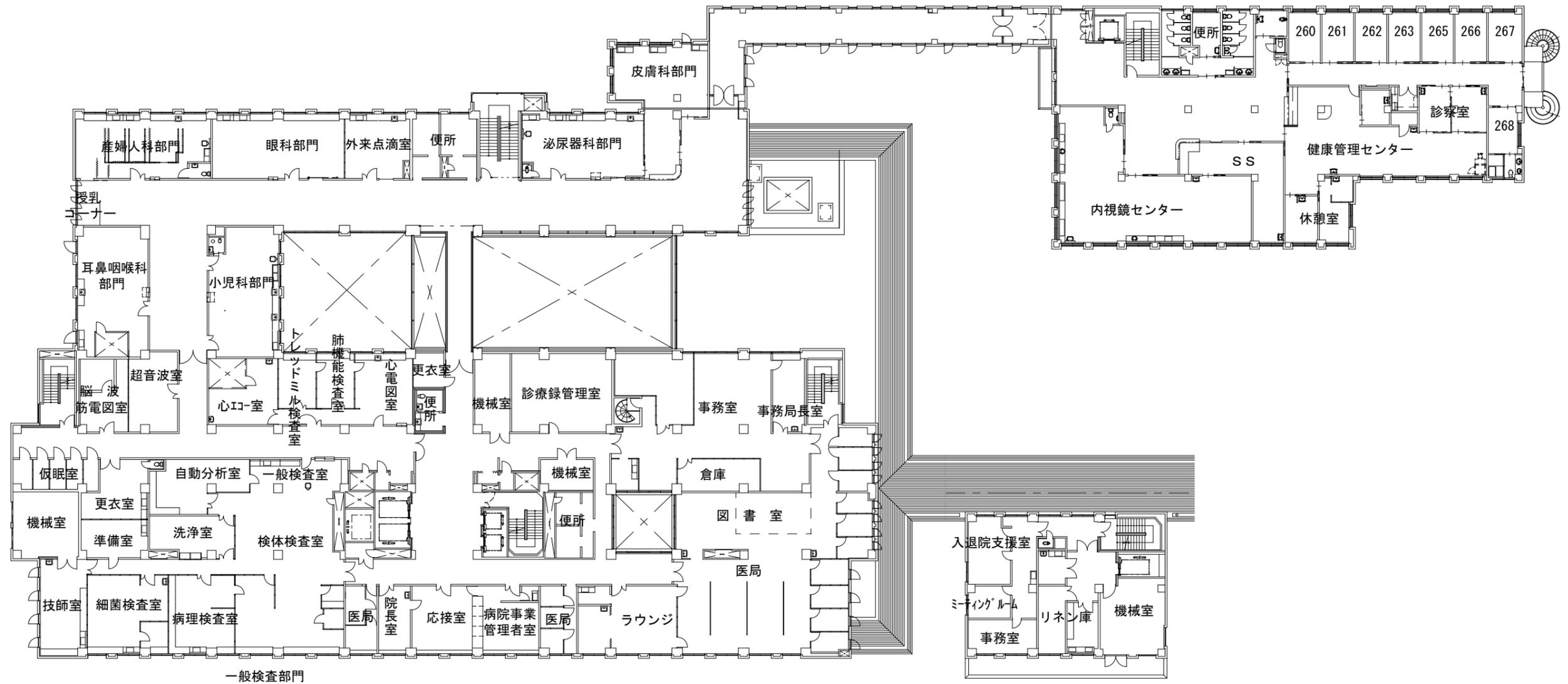
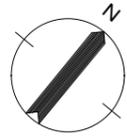
金沢市立病院 配置図



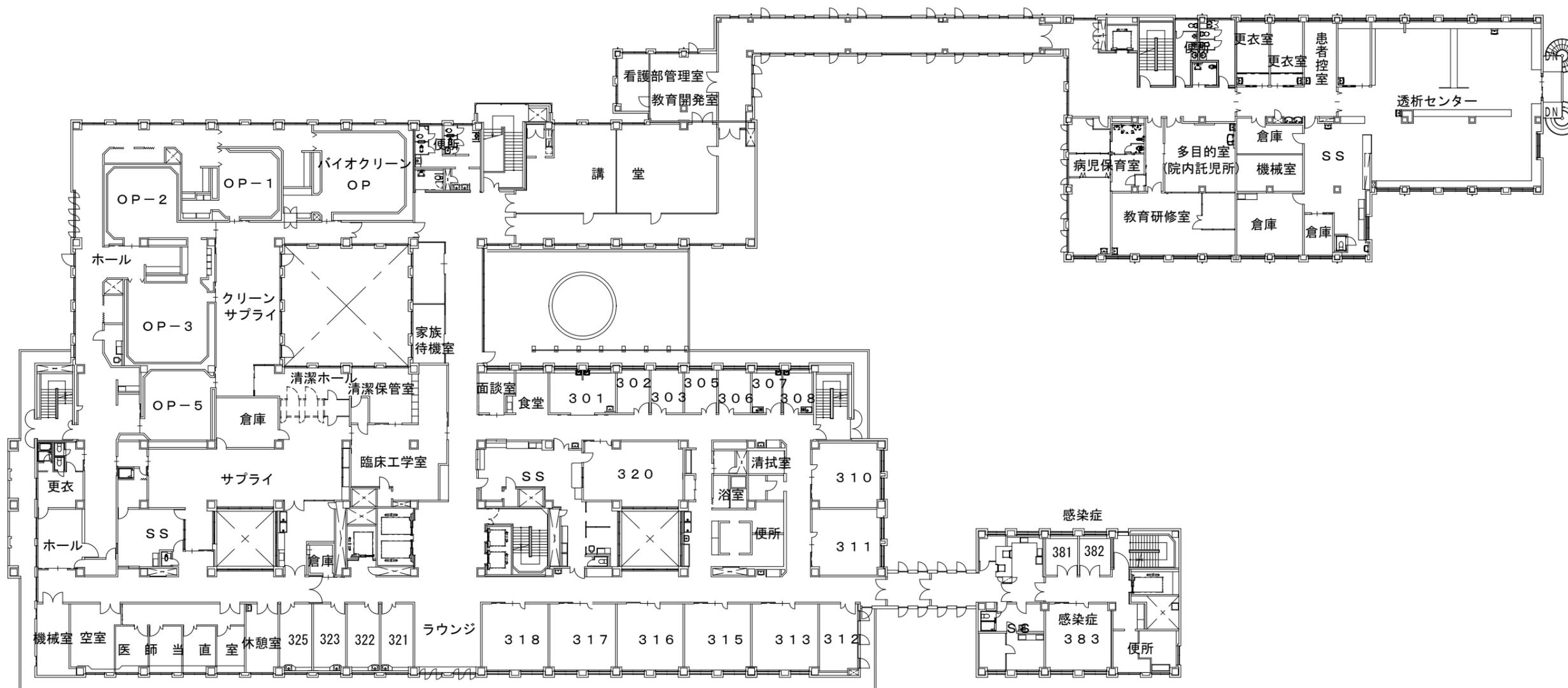
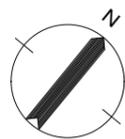
金沢市立病院 地階平面図



金沢市立病院 1階平面図



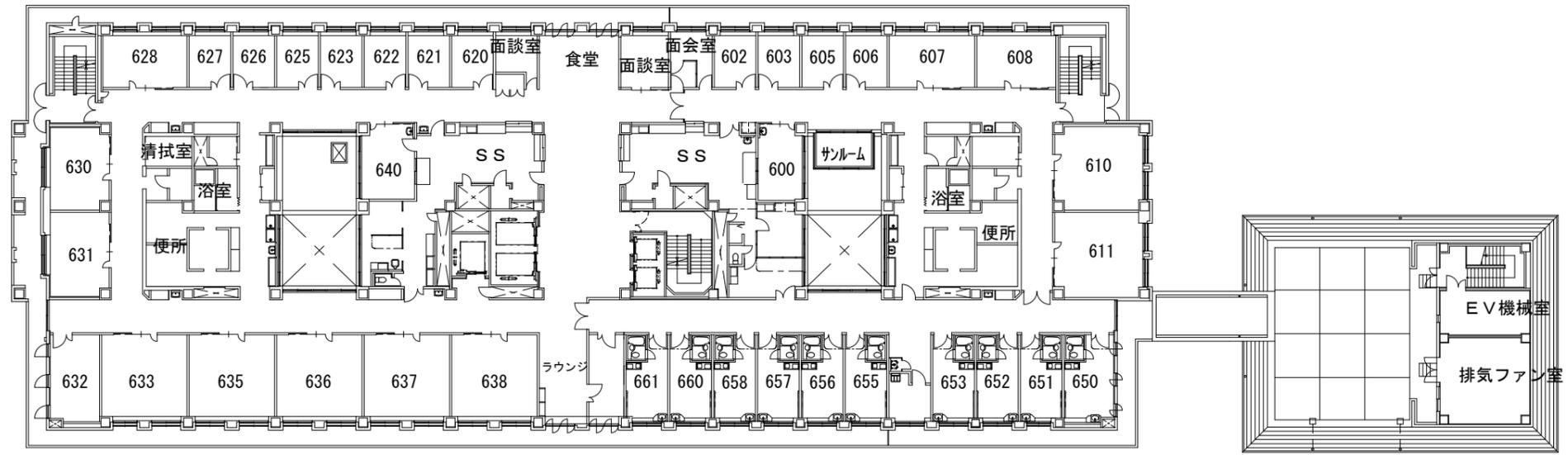
金沢市立病院 2階平面図



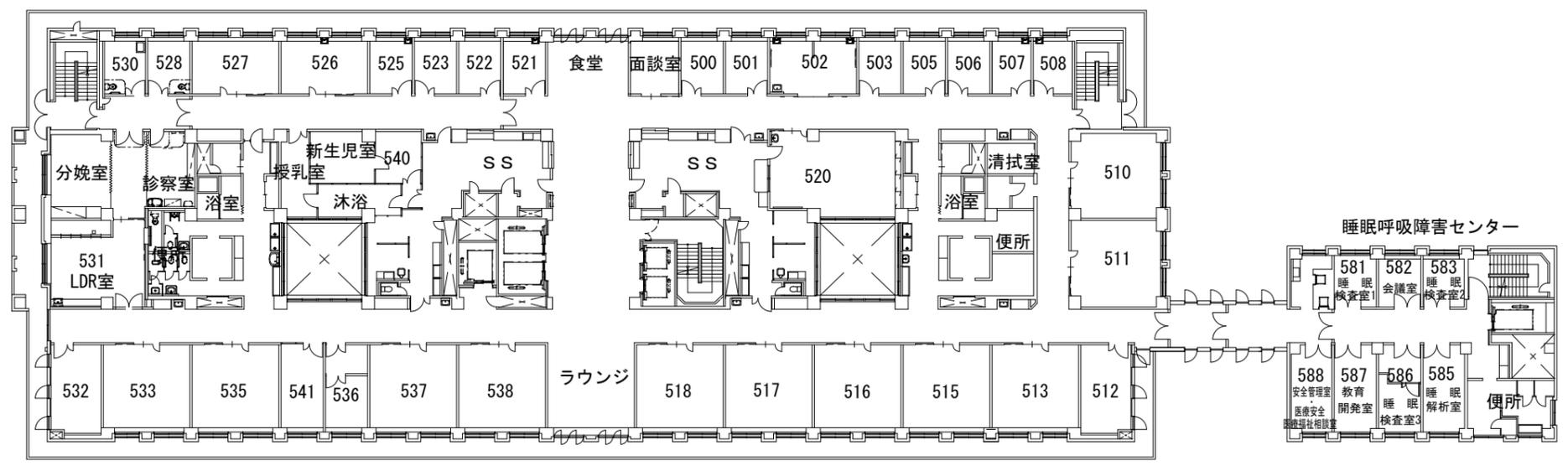
金沢市立病院 3階平面図



金沢市立病院 4階平面図



6階平面図



5階平面図

金沢市立病院 5・6階平面図

