給食調理業務委託仕様書

1. 業務名称

給食調理業務委託

2. 業務履行期間・契約方式

委託期間：令和5年4月1日から令和8年3月31日まで

ただし、契約締結日から令和5年3月31日までの間は業務開始の準備期間とし、その期間に要する費用は受注者の負担とする。

契約方式：管理費方式（月間固定管理費）

3. 業務の目的

高砂市民病院における病院給食を治療の一環として位置づけ、患者満足度の向上を図りながら、安心安全で効率的かつ安定的に提供する。

4. 法令等の遵守

労働安全衛生法、食品衛生法、医療法、健康増進法その他関係法令並びに「病院、診療所等の業務委託について」（平成5年2月15日指第14号。各都道府県衛生主管部（局）長宛厚生省健康政策局指導課長通知）最新版)、最新の危害分析重要管理点（以下HACCPという。）方式及び最新の大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号　最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）に準じて業務を行い、改善措置を講じる必要が出た場合はこれに対応する。

5. 委託業務

(1)委託業務内容については、「業務内容分担表の詳細」によるものとする。

(2)委託する業務区分は、「業務分担表」(別表1)のとおりとする。

(3)給食数は概ね、「給食調理業務概要」(資料1)のとおりとする。

(4)委託業務の運営に必要な経費のうち、受注者の負担する経費は、「経費負担区分表」(別表2)のとおりとする。

(5)受注者は、当院常駐の正規職員から選出した業務責任者を伴って、発注者側が開催する会議・研修等に参加し、発注者側との連携に努める。

(6)給食材料費は「業務内容分担表の詳細」によるものとする。

6. 業務遂行上の注意事項

受注者は、業務を行う上で以下の事項を遵守しなければならない。

(1)食材の仕入れ及び保管・管理にあたっては、品質・鮮度・衛生状態等について十分に留意する。

(2)献立作成にあたっては、発注者の給食作成基準(年齢別荷重平均成分値表・食品構成表など)を満たすものとし、発注者の医師の指示、又は「院内約束食事箋」(資料2)に基づくものとする。

(3)発注者の定める配膳・下膳時間を守り、適時・適温給食に努める。

(4)献立表及び食数に基づき、適正な食材の発注・確保を行う。

(5)当該職場の秩序を守り、給食業務上の事故防止及び、衛生管理等の医療安全に万全を尽くすとともに、火災等の防止に努める。

(6)受注者側従事者が関係法令に違反することのないよう十分に留意する。

(7)発注者の求めに応じて、別表1に定める委託業務の実施状況その他の書類を提出する。

(8)発注者と協議の上、非常時における緊急連絡・報告体制を整備し、報告書を提出する。

(9)給食に対する患者及び患者家族等からの苦情については、受注者が適切に対応し発注者に報告する。

(10)業務を行うにあたって知り得た個人情報を、契約の解除、及び契約期間満了後においてもみだりに他

人に知らせ、又は不当な目的に使用することが禁じられていることを受注者側従事者へ周知徹底する。

(11)受注者側従事者に対し、個人情報の重要性についての認識を深めるとともに、個人情報の適正な取扱いに資するために教育・研修を行う。

7. 業務体制等

(1)受注者は、当院に常駐する正規職員の中から、業務管理責任者及び副業務管理責任者を選任し、業務時間内にいずれか1名以上配置する。なお、業務管理責任者は、業務の進行を管理・記録し、他の従事者への指示・連絡を行うとともに、業務遂行上必要な事項について発注者との連絡・調整にあたる。また、副業務管理責任者は、業務管理責任者を補佐し、業務責任者の不在時にこれを代理する。

(2)受注者は、従事者の定着に十分留意し、頻繁な異動や退職により業務に支障をきたさないよう努める。なお、やむを得ず異動や退職があるときは、事前に発注者に連絡し、直ちに補充の要員を配置する。この場合、業務水準の低下を招かないよう、受注者の責任において事前のオリエンテーションや研修など、新規従事者の教育に配慮する。

(3)受注者は、患者給食に精通する者を指導助言者として社内に配置し、従業員の教育・研修に当たらせるとともに、その資格等を発注者に書面でもって通知する。

(4)発注者が受注者側従事者を業務遂行上不適当と認めた場合は、受注者と改善内容を協議し、受注者は適切な対応をとる。

(5)受注者は、従事者の健康管理・労働安全衛生に努める。

(6)受注者は、やむを得ない事情により受託業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するために、次に掲げる条件を備えた代行保証の体制を整えた上で契約し、発注者にその契約書等の原本を速やかに提出する。

①受注者の給食業務等の全てを代行することができるものであること。

②給食業務等の代行ができる能力が担保されていること。

③代行に当たっての連絡体制が明確であること。

④業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものであること。

8. 提案の遵守

受注者は、契約を前提として発注者に提出した提案内容について、発注者と協議のうえこれを遵守しなければならない。

9. 委託費の支払い

(1)委託費の支払いは月払いとする。

(2)受注者は各月の業務完了後、管理費を発注者に請求する。

10. 設備の貸与及び保守

(1)発注者は、受注者に対し調理関連施設の使用を認めるとともに、付随する設備・備品を無償で貸与する。受注者は、貸与された設備・備品等の点検・整備・清掃に努めるなど良好な管理のもとに使用しなければならない。

(2)受注者は、使用を認められた調理関連施設及び貸与された設備・備品等に故障や破損、滅失、修理等の必要が生じた時は、早急に発注者に申し出ることとし、発注者がその必要性を認めたときは、発注者の責任において修理を行う。但し、受注者の責任に帰する場合、発注者は受注者に対し修理に要した費用並びに当該故障等により、発注者が被った損害に係る費用の請求を行うものとし、受注者の負担とする。受注者は発注者の承認を得て、自らの負担で修理を行うことができる。

11. 契約の解除

発注者が受注者の行う給食調理業務を不適当と認めた場合(再三の注意等に対して内容の改善がされない場合等)は、受注者に通知し、契約を解除することができる。また、契約の解除により受注者に生じた損害について、発注者は一切の責を負わない。

12. 契約終了時における受託業務の引継ぎ

受注者は、本契約が終了した場合において、発注者および受注者の業務履行期間中に新たに当該業務を受託するものから受託業務内容(電子カルテシステム操作を含む)の引継ぎの申し出があった場合には、1か月以上の期間を設けて業務に支障のない範囲において無償で確実に引継ぎを行う。

13. 賠償責任保険の加入

受注者は、故意又は過失により発注者や第三者に損害を与えた場合は、その賠償責任を負うものとし、賠償責任請求に備え、必ず賠償責任保険に加入する。なお、賠償責任保険を上回る損害が生じた場合も受注者がその賠償責任を負うものとする。

14. その他

発注者において行われる病院施設の改修、電子カルテシステムの更新などにより業務内容または業務数量に変動が生じた時、その他、本仕様書に定めのない事項等疑義が生じた場合は、発注者と受注者双方が協議のうえ決定する。

業務内容分担表の詳細

委託業務内容の詳細は以下のとおりであるが、業務内容または業務数量に変動が生じた時、その他、本仕様書に定めのない事項等疑義が生じた場合は、発注者と受注者双方が協議のうえ決定する。

1.栄養管理

(1)栄養管理チーム

受注者側管理栄養士・調理師各1名は、発注者の求めに応じて栄養管理チームに出席する。

(2)献立

一般食、特別食の基準となる献立は発注者が作成する。なお、献立内容は「健康増進法（平成14年法律第103号)」第16条の2や「入院時食事療養等の基準」の第2号、「院内約束食事箋」に基づいたものとする。

①献立は、季節感と患者の嗜好(喫食調査・嗜好調査結果等)を配慮して作成する。

②メニューのサイクルは、原則として26日とする。

③基本献立は、現在のサイクル献立を使用するものとし、発注者が定める栄養基準の範囲内での変更については、発注者側管理栄養士と協議の上、これを行うことができる。

④食品マスタ登録・修正や料理マスタ登録・修正及び献立登録・修正は、発注者側のコンピュータシステムを用いる。

受注者は発注者側のコンピュータシステムに食品及び料理マスタの登録を行った上で献立（個別の代替献立を含む）を作成し、その内容を専用の様式に記入後、発注者側栄養士に提出する。

発注者側栄養士が不在の時は対応後に報告する。

⑤食材の新規採用が生じた場合は、栄養価、アレルギー情報、原材料が明確であることを確認の上、発注者と協議、試食等を行い、承認を得た食材のみ使用できるものとする。

⑥食材の追加・変更・削除が生じた場合は、事前に発注者側栄養士に相談の上、受注者側栄養士が食品マスタの追加・変更・削除を行い、その内容を専用の様式に記入後、発注者側栄養士に提出する。

⑦代替献立を含む献立の追加・変更・削除が生じた場合は、受注者側栄養士が事前に発注者側栄養士に相談の上、料理マスタの追加・変更・削除を行い、その内容を専用の様式に記入後、発注者側栄養士に提出する。

⑧新規メニューは受注者側栄養士が発注者側栄養士に相談の上作成し、献立登録（代替献立を含む）を行う。

⑨献立は原則手作りとし、冷凍及びレトルト等の調理加工品の使用については発注者と協議のうえ決定する。

⑩受注者は、実施予定献立表や選択食予定献立表を発注者の指定する日までに作成し、承認を受けるものとする。なお、献立修正の指示があった場合は協議の上速やかに対応し、給食に反映させる。また、献立変更等の急な指示があった場合も同様とする。

⑪受注者は定期的に月間献立表（緩和ケア病棟は軟菜食、他の病棟は基本食）及び選択食予定献立表を作成し、各病棟に掲示する。

⑫受注者は実施献立表を月毎にまとめ、発注者に提出し発注者の承認を受ける。

⑬発注者は、院内約束食事箋、献立作成基準等に変更事項が生じた場合は速やかに受注者に通知する。また、受注者は変更事項に則り迅速な対応をとる。

⑭受注者は、チーム医療等により生じた食事内容の変更等について、適切に対応する。

⑮受注者は、個別対応した食事についてその献立を記録し、発注者に報告する。但し登録済みの代替献立を除く。

⑯イベントメニューは受注者側栄養士が配膳・盛り付け等の案を含め発注者側栄養士に事前に提示し、承認を得ること。

⑰受注者は、季節や行事に相応しいメッセージカードを作成し、行事食と共に年8回以上提供する。

⑱選択メニューは、基本食、学令食、小児食を対象として、昼食又は夕食の大皿料理について週3回以上実施する。

⑲受注者は、選択メニュー配布用紙の作成・配布・回収・登録作業を指定日までに行う。

⑳受注者は、発注者の求めに応じて栄養指導で必要となる献立表を提出する。

(3)濃厚流動食・栄養補助食品・付加食の提供

①発注者の指示により、栄養管理上必要に応じて濃厚流動食及び栄養補助食品・付加食を提供する場合は、単独あるいは食事と併用して提供する。

ただし、献立と重複する付加食については別紙（付加食提供内容早見表）のとおりの扱いとする。

②付加食は低血糖予防用軽食も含めて受注者が費用を負担する。また、月末に付加食の種類ごとに使用数と費用を明確にした書類と実施表（患者照会リスト：付加食（朝)、パン麺/付加食(昼/夕)）を発注者に提出する。

(4)食数管理

①食事オーダの締切時間は、朝食：前日16時、昼食：10時、夕食：14時30分とし、締切時間後の食事の追加・変更・欠食・転棟・転室については、事前取り込みでの確認及び電話対応により献立・食数・食札等の修正を行う。なお、電話対応が不可能な場合は、給食専用エレベータ内のポストを利用した食事伝票対応を行う。

②食事オーダの取り込みごとに食事内容を確認し、不明な点があれば病棟に問い合わせる。

③食事締め切り時間後の追加・欠食・変更等については、次食事の締め切り時間までに食事オーダ入力を行う。

④食数を確定する締め切り時間は、朝食：前日18時、昼食：10時、夕食：14時30分とする。

(5)食札作成

食札は毎食使い捨てとし、病棟、部屋番号、ID番号、名前、食種、各種コメント、日付、食事区分、献立名、食札Noを表示し、特定のコメントはカラーで表示する。

ただし、締め切り時間後の食事指示（主に緊急食）については、病棟・氏名・食種・各種コメント・日付・食事区分を記入した手書きの食札を作成する。

(6)嗜好調査・喫食調査の実施

受注者は嗜好(年1回以上)や残食調査（毎食）を実施し、患者給食の質の向上に努める。

①嗜好調査の実施時期や調査内容、調査方法については事前に発注者と協議し、調査結果や改善内容を速やかに発注者に報告する。

②残食調査については、残食内容の確認と水切り後の残食の計量を記録する。

(7)検食の実施と評価

①検食は医師、発注者側栄養士が行い、検食簿に評価を記入する。但し、朝食及び土・日・祝日の昼食・夕食については、発注者側栄養士の代わりに受注者側栄養士が検食し、検食簿に評価を記入する。

②発注者側栄養士は、常食・軟食・特別食について検食をする。なお、受注者は検食数の変更にも対応する。

③受注者は、医師及び受注者側栄養士用の検食簿を発注者側のコンピュータシステムを用いて作成する。

④医師の検食には箸（ゼリー類がつく時は紙スプーン）と検食簿をセットして配膳し、引膳時に検食簿を回収する。

⑤昼・夕の医師の検食は専用容器に盛り付ける。

⑥受注者は検食の評価について、改善するべき点は速やかに対応する。

(8)諸官庁等提出関係書類の資料作成

受注者は、以下の提出書類の資料を作成する。

年齢別荷重平均成分値、食品構成表、検食簿、業務日誌、実施献立表

(9)給食関係報告書等の資料作成

受注者は、別表３に掲げる給食関係報告書等の資料を作成し、すぐ提出できるよう整理・保管しておく。

2.給食材料管理

(1)食材管理

①受注者は病院給食の特性を鑑み、HACCPの考え方を踏まえた衛生管理が十分行える納入業者から安心、安全な食材の仕入れを行う。また、非常事態等に備え、安定的に食材が確保できるよう配慮する。

②受注者は納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を保管し、必要に応じて発注者に提出する。

③使用する食材については次の項目を満たすものとし、単に価格の比較のみによって安価な食材を使用することなく、また病院給食での使用に疑義がある物は使用しない。なお、すべての食品についてはトレーサビリティを導入しており、問題発生時には履歴情報の開示を行う等、迅速に対応できる体制をとる。

ア.精米は当年度国産無洗米（ヒノヒカリと同等品)を使用する。

新米の時期には、新米を使用する。

イ.遺伝子組み換え食品は原則使用しない。

ウ.魚介類、獣鳥肉類は良質な食品を使用する。

冷凍魚を使用する場合は、急速凍結品とし、冷凍焼けや乾燥部分がないこと（再凍結は不可)。

エ.生鮮野菜については原則国内産を使用する。

オ.卵は生食用（サルモネラ菌が除去された卵）又は凍結卵を使用する。

カ.牛乳・乳製品などの飲料には、ストローが付いていること。

キ.冷凍食品は解凍しているもの及び再凍結品は使用しない。

ク.国内産以外の食品を使用する場合は、発注者の承認を得る。

ケ.食品添加物の使用に関しては食品衛生法で定められた基準を遵守する。

④受注者は、献立及び食数に基づき、食材の適正で無駄のない発注及び検収、出庫等を行うことで食品ロスの削減に努める。

⑤受注者は食品棚の整理整頓を常に行い、賞味期限や消費期限切れのないよう食材を適正に保管する。

⑥賞味期限近くになった食材は、廃棄することなく献立に組み込み使用する。

⑦検収にあたっては、数量、品質、鮮度及び異物混入等の異常の有無を検査確認する。また、検収者、検収時間、期限、産地、品温、個体識別番号を記録する。なお、必要に応じて発注者側栄養士が立ち会うものとする。

⑧発注者から食材の品質改善の要求があった場合、受注者は遅滞なく調査を行い、納入業者に対して改善の申し入れを行うこと。改善の申し入れを行っても適切な説明もなく、改善が見られない場合は納入業者を変更する。

⑨在庫の食材については、品質低下を招くことの無いよう適正な温度管理等を行う。

⑩濃厚流動食及び栄養補助食品の品目は発注者が指定し、契約及び購入をする。

⑪非常食の経費は給食材料費に含まないものとし、新規の購入は発注者が行う。但し、非常食を患者給食に使用した場合は、同じ食品又は同等品を同等数、受注者が補充する。

⑫受注者は、消費期限間近になった非常食を計画的に献立に組み込み、必要に応じてメッセージカードを添えて提供する。

⑬トロミ剤の経費は発注者が負担するものとし、発注者が指定するものを使用する。また、病棟に配布するトロミ剤についても発注者が契約及び購入をする。

⑭GFOや経口補水食、経管栄養食、大腸検査食のみ提供した場合は業務数量として算定しない。それらの品目は発注者が契約及び購入をする。

⑮発注者が購入した食品（濃厚流動食や栄養補助食品等）の在庫管理については、受注者が行い、納入業者への支払いは発注者が行う。

⑯発注等の材料管理システムは、発注者のコンピュータシステムを使用する。なお、受注者が独自のシステムを使用する場合、発注者のシステムの接続は行わないものとする。また、受注者の独自のシステムの持ち込み及び保守管理に関わる費用は受注者が負担する。

(2)給食材料費の報告

受注者は給食を提供するために生じた食材料費（消耗品等を省く）の使用状況を毎月、発注者に報告する。

3.調理作業管理

調理は献立表及び料理明細表、材料仕分表に基づいて行い、常に安全な食事の提供に努めるとともに、患者満足度を得られるよう調理や盛り付けに配慮しなければならない。

(1)下処理

①加熱野菜の下処理は翌日分までとする。

②非加熱で提供するものについては、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた作業工程とする。

(2) 調理

受注者は、調理作業に際し、作業工程表を遵守する。

①当日の適温調理に努めるものとし、調理後の料理は、調理終了後から2時間以内に提供することを原則とする。

②配膳後の追加対応については、朝食は9時、昼食は13時30分、夕食は19時までとする。

③食材や調味料等は計量し、味付けは病院食として相応しい薄味を心掛ける。

④調理上の衛生管理は、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じる。

⑤彩りやテクスチャーを大切にし、食欲をそそるように創意工夫を行う。

⑥お浸しや和え物料理は、離水しないよう調理時間に留意する。

⑦各食種の特徴や制限を把握し、各々その特性に応じた調理をする。

⑧食物アレルギーのある患者の食事にアレルギー原因物質が混入しないよう、細心の注意を払う。

⑨嚥下食については、汁物及びでんぷん質の多い食材以外の副食は、原則としてトロミ剤とゲル化剤を用いた「形のある裏ごしトロミ食」とする。

なお、必要に応じて「固めない裏ごしトロミ食、裏ごし食」にも対応する。

また、既製品を極力使用しない高砂市民病院仕様の調理方法とする。

⑩調理中もしくは調理後の試食は、受注者のうち業務管理責任者、又は副業務管理責任者、調理・盛り付けした従事者及び発注者側栄養士に限定する。

⑪保存食の管理については、原材料・調理済み食品の「保存食管理記録表」を作成し、適切に保存、廃棄する。

⑫発注者からVF検査食や嚥下評価食の依頼があった場合、必要な検査食を検査時間までに準備し適正に保管しておく。

なお、VF検査食や嚥下評価食にかかる費用については受注者側負担とする。

(3)盛付

①使い捨て手袋、マスクを着用する。

②食べる立場に立った盛付けに努め、献立に基づき適正に盛り付け配分する。

③温冷配膳車を利用した事前盛付けとし、食べやすく食欲をそそるよう常に創意工夫をする。

④適温給食が提供できるように努め、料理を積み込む。また、温冷配膳車の温度表示を確認し、記録する。

⑤盛付後、料理に蓋が出来ない場合はラップ包装をする。

⑥感染病棟では、ディスポ食器を使用する。

⑦ドック食には紙おしぼりやカラーピックス（果物用）をつける。

⑧誤配膳がないようにダブルチェックを行うなど配膳確認を徹底する。

また、個人対応食やアレルギー食、禁忌食はトレーを色分けし、代替食で対応できているかの確認を行う。

(4)配茶

①毎食、食数分に予備を含めた数量のお茶を作り、一人分ずつ専用コップに入れ、病棟ごとにまとめてトレーに乗せ配膳する。

②配茶時間は資料1の「給食調理業務概要」によるものとする。

③トロミ茶はお茶にトロミ剤を入れて作り、一人分ずつ専用のコップに入れ、患者用トレーの冷蔵側に載せる。

④ドック用のお茶は一人分ずつ専用コップに入れてドック用トレーに載せる。

(5)配膳・下膳

①配膳は受注者側栄養士が盛り付けチェックした食事について患者氏名、数量及び種類を確認した上で速やかに行うこと。

②配膳・下膳時間、配膳場所は、資料1の「給食調理業務概要」によるものとする。

③発注者から遅食や早食の依頼があった場合は、指定時刻に配膳できるよう準備し、指定時刻まで適正に保管する。なお、昼食の早食は11：30以降とする。

④15歳以下に提供するおやつは、トレーに載せ、「おやつ食数表」を添える。

⑤全病棟への配膳は予定時間の5分以内とする。

⑥配膳出発時間を厳守する。遅れる場合は事前に病棟に理由と到着予定時間を連絡する。

⑦病棟への配膳順は発注者の指示に従う。

⑧配膳車を操作する際は、原則二人で行い、周囲の安全を確認し、事故防止に努める。また、操作に不慣れな従事者については、事前に十分な訓練を行う。

⑨配膳終了後、配膳車の清掃マニュアルに従って清掃・消毒する。

⑩下膳車は配膳前に病棟の定位置に設置し、各階ディールームの食器かごと残飯入れを回収し残飯処理後、洗浄する。下膳時間に下膳車を回収し、洗浄した食器かごと残飯入れを各階ディールームに設置する。

⑪下膳はトレーごと行い、下膳後の食器やトレーの中に患者の私物や医薬品、医療器具等が入っていた場合は、病棟スタッフに連絡し、指示に従う。場合によっては一定期間保管後に処分する。なお、注射針などの医療廃棄物が入っていた場合は十分注意して取り除き、発注者に報告する。

⑫下膳仕分け作業後は、下膳車及び作業に用いた機械や設備、備品等の清掃・消毒を毎回行う。

⑬配膳・下膳業務について、業務内容や業務量に変動が生じることがある場合は、その都度発注者と協議の上、対応を検討する。

(6)食器、トレー類の洗浄・消毒・保管及びごみ処理等

①洗剤は食器、トレー、食器洗浄機等の材質に考慮したものを使用する。

②食器は残飯処理後、湯をはったシンクに漬け、手洗いによる下洗いをした後、食器洗浄機にて洗浄する。また、汚れが目立つ食器は定期的に漂白をする。

③食器、トレー類は丁寧に取り扱い、異物混入防止のため、洗浄には亀の子たわしやスチールたわしを使用しない。また、破損した物は使用しないこと。

④使用後の食器、トレー類は全て当日中に洗浄し、水切れが悪くならないようゆとりをもた

せて食器かごに入れ、所定の保管庫で消毒を行い、保管場所に格納する。

⑤残飯やごみ処理における分別収集・廃棄方法は以下のとおりとする。

ア.残飯は水気を切り、所定の経路で指定場所に毎食ごと搬出し廃棄する。

イ.厨房から出るごみやペットボトル、空き缶等は発注者が指定する方法で分別し、所定の経路で搬出する。

ウ.搬出の為に厨房から外に出る時は、外履き靴を使用する。

エ.搬出経路及び搬出先やその周辺は清潔に保つ。

オ.ゴミ袋は発注者が指定した規格の物を使用する。

⑥洗浄室の清掃については以下のとおりとする。

ア.食器洗浄機は、マニュアル(メーカーの取り扱い説明書を準用)に従って毎日清掃・点検し、常に清潔保持に努める。

イ.洗浄室の床や排水溝の掃除については主要個所は毎食ごと、洗浄室全体は定期的に実施し、床の乾燥に努め、常に清潔を保つ。

⑦下処理室の出入り口（２か所）は除菌タイプ用衛生マットを置き、毎朝作業前（１回/日）に希釈したマット専用除菌剤をマット全体に均一になるようかけることで除菌に努める。

⑧感染病棟でのディスポ食器対応や配膳・下膳・洗浄・消毒方法の変更については、発注者が指定する方法で実施すること。

(7)管理点検記録の作成

受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに従って以下の点検表の記録を行い、責任者の承認後、指定日までに発注者に提出する。

〇調理室・下処理室・温度湿度記録表、〇作業前衛生点検表、〇冷凍・冷蔵庫・保冷庫・保温庫温度点検表、〇配膳時間記録表、〇温冷配膳車温度記録表、〇調理施設機器清掃点検一覧表、〇作業前･作業後残留塩素濃度測定結果表、〇残食記録表、〇食器廃棄記録表、〇保存食入出庫表等

(8)作業区分

作業区分毎の業務は専任制が望ましいが、複数の作業区分を兼務して作業を行う場合、その作業区分ごとに適正な服装とする。

(9)その他

本仕様書に既定のない事項であっても、現場の状況に応じて発注者が必要と認めた軽微な作業は委託金額の範囲内で受注者が実施するものとする。

4.施設設備管理

(1)施設管理

給食関係施設内における電気、エアコン、ガス、水道の使用については節水･節電等に努め、使用後の電源・元栓及び出入り口等の施錠は担当者が確認し、作業日誌に記録後、業務管理責任者を経由して発注者に提出する。

(2)設備管理

①受注者は、調理施設及び設備の取り扱いの習熟に努め、これらの破損や故障、事故等が起こらないよう日常の保守管理を徹底する。また、機器等の動作不良や異音、水や蒸気・ガス漏れなど、故障や事故につながる恐れのある事象に十分注意を払い、これらの事象があるときは、直ちに発注者に連絡する。

②受注者は、受注者側従事者の操作ミスによる機器の損傷及び施設の破損にかかる修理費用の負担をする。

③受注者は、緊急修理への対応として調理機器の故障により業務の進行が遅延しないよう、予めメンテナンス業者の一覧表を常備しておく。

④受注者は、調理機器の衛生面に注意を払い、常に清潔に手入れをし、常時正常な運転又は機能的な状態を維持する。

⑤発注者のコンピュータシステムに他の媒体を接続してはならない。

(3)機器等の取り扱い要領の作成

調理用の機器・器具については、個々にその取り扱い要領を作成の上、掲示、若しくは供覧するなど、操作ミスによる機器の損傷並びに作業事故の防止に努める。

(4)食器・トレー等の管理

①食器、トレー等は、使用に際して正しく衛生的で丁寧な取り扱いに努め、これらに不足が生じることのないように適切な数量を補充し、在庫数が少なくなれば事前に発注者に報告する。食器やトレー等は廃棄や補充の記録をし、発注者に提出する。また、破損数についても記録し、発注者の点検を受ける。

②受注者は、故意または重大な過失により食器、トレー等を紛失または損傷した時は必要な経費を負担する。

③受注者は行事食等において食器を持ち込む場合は、発注者と協議の上使用する。

5.業務管理

(1)標準作業書の常備

①受注者は医療関連サービスマーク認定基準を満たす標準作業書を常備し、業務従事者に周知徹底させる。

②業務内容については必要に応じて発注者・受注者双方で協議、改善して業務の効率化を図る。

(2)業務案内書の常備

受注者は医療関連サービスマーク認定基準を満たす業務案内書を常備し、業務従事者に周知徹底させる。

(3)従業員名簿・勤務表等の作成

受注者は名簿、勤務表等を作成し、発注者に提出する。また、職員の異動で変更があった場合はその都度、発注者に報告する。(別表3)

①従事者名簿

住所・氏名・社内経歴・資格（取得年月日・資格名）を記載した従事者名簿を作成し、備えておく。なお、異動があった場合も同様とする。

(4)受注者側従事者の人員配置

受注者は、従事者が心身の健康を保ちながら業務を確実に遂行できるよう、以下の項目に従い、質的・数的に適合した人員を配置する。具体的な要件、人数は下記の表のとおりとする。なお、栄養士業務、調理業務、食器洗浄業務の従事者の従事内容は固定しなくてもよい。

①委託業務の円滑かつ確実な履行を図るため、従業員は適正な人員を配置すること。

②兵庫県の定めた基準に合わせ、従業員の40%以上は調理業務に従事する栄養士または調理師の資格を有する常勤的な雇用者であるよう努めること。

③常時１名以上を全体の責任者として配置し、緊急時やクレーム対応等に備えること。また、発注者側職員と常に連絡が取れる体制にしておくこと。

④他施設との兼務及びヘルプ、実習生の雇用等をする場合は、当院の業務に支障がない範囲とし、事前に発注者に報告し、承認を得ること。

⑤発注者の要望があった場合、各業務に従事した経歴書や免許証の写しを提出すること。

従事者数及び資格・経験等

区　分	業務内容	要　　件	人数及び資格
業務管理 責任者	業務委託内容 全般の管理	内科がある総合病院での経験を3年以上有する正規職員で、病院の給食業務、HACCPの概念等に精通し、従業員の指導･管理が可能な者 (下記の栄養士業務責任者または調理業務責任者が兼任してもよい。)	1名(常勤) 管理栄養士、又は栄養士、調理師
栄養士 業務責任者	栄養士業務 全般の管理	内科がある総合病院での経験を3年以上有する正規職員で、献立作成･帳票管理等について相応の経験があり、従業員の指導･管理が可能な者	1名(常勤) 管理栄養士又は栄養士
調理業務 責任者	調理業務 全般の管理	病院経験を3年以上有する正規職員で、調理業務全般等について相応の経験があり、従業員の指導･管理が可能な者	1名(常勤) 調理師
管理栄養士 または栄養士	献立作成、発注業務 食札管理等	管理栄養士または栄養士で、必要な業務が滞りなく実施可能な者。	1日作業ｽｹｼﾞｭｰﾙで1名以上
調理師	調理業務及び それに付随する業務	調理師で、必要な業務が滞りなく実施可能な者。	1日作業ｽｹｼﾞｭｰﾙで1名以上
調理員	調理業務及び それに付随する業務	必要な業務が滞りなく実施可能な者	業務の遂行に必要な人数
洗浄作業員	食器洗浄業務	必要な業務が滞りなく実施可能な者	業務の遂行に必要な人数

(5)実施状況の確認

受注者は委託業務の実施状況について書面により発注者に報告する。なお、実施状況について発注者と定期的(月１回以上)に協議を行うとともに、改善すべき事項が生じた場合は改善策を書面により提出する。また、献立ミーティングには受注者側責任者及び発注者側栄養士が出席する。

(6)従事者の服務規律

受注者側従事者は、秩序及び規律を乱し、発注者の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。

6.衛生管理

(1)衛生面の遵守事項の実施

①「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、事故が起こらないよう万全の配慮をする。また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいたチェックシート等を用いて毎日の衛生管理状況を点検し、清掃実施報告書とともに毎月発注者に提出する。

②衛生管理に関する協議事項については速やかに実施するよう努める。

(2)従事者の衛生管理

①従事者の衛生管理点検表により体調、化膿創、服装、爪等を確認する。

②衣服・作業者等の清潔保持管理を行う。

ア.調理作業は清潔な作業衣とし、毛髪の混入を防ぐ形状の帽子、清潔なマスク等を着用する。

イ.厨房内、厨房外、トイレではそれぞれ専用の履物に履きかえる。

ウ.作業中は専用トイレを使用し、上着・帽子・マスクを脱ぐ。

エ.厨房入室前、用便後、休息後、電話対応後及び検収、調理作業の適切な過程でその都度手指の洗浄・消毒を行う。

オ.厨房内では発注者の了承を得ていない私物の持ち込みをしない。

カ.更衣、休憩、検食、食事については発注者が指定した場所において行う。また、病院敷地内は全面禁煙とする。

キ.海外旅行をした従業員は、帰国後即検便検査を行い、陰性者のみ作業に従事できることとする。

(3)給食材料の衛生管理

①納品及び検収後の給食材料は、温度・湿度及び衛生状態に十分注意した管理を行い、包装の汚染を保管施設に持ち込まないよう専用のコンテナに入れ替え、食材の分類ごとに区分して所定の場所に保管する。

②余った調理済み食品は、保存食を除き全て各食事の下膳時間（夕食は19:00）に処分する。

③保存食の保存は以下のとおりとする。

ア.原材料は、洗浄・殺菌前の状態で食材ごとに各食50g程度清潔なビニール袋に密封し、月日区分ごとに14日間冷凍保存する。

イ.調理済み食品は、配膳後の状態で料理ごとに50g程度清潔なビニール袋に密封し、月日区分ごとに14日間冷凍保存する。

ウ.原材料・調理済み食品の保存食管理記録表（保存開始日・廃棄日）を作成・保管する。

(4)納入業者の衛生管理

①受注者は、衛生的な食材の取り扱い及び搬入について、常に納入業者に指導する。

②受注者は、納入業者に対し納入の際は専用の帽子と履物を着用し、手指の消毒を行うよう指導する。

③受注者は、納入業者から提出される毎月の検便結果（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、必要に応じてノロウイルスを含む）に問題がないか確認及び保管をし、発注者が必要とした時に提出する。

(5)施設の衛生管理

①給食専用エレベータ内外、下膳車置き場及び配膳・下膳・洗浄に関わる場所は随時清掃し清潔を保つ。

②清潔区域と汚染区域を明確に区別して作業を行う。

③包丁及びまな板は、肉用・魚用・野菜用・調理済み食品用等の用途別に区分して使用する。また、使用後は十分に洗浄し、殺菌庫で殺菌・保管する。なお、まな板は1日の作業終了後に必ず漂白し、80℃で5分以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

④ねずみ・昆虫等の発生状況を月1回以上巡回点検するとともに、発生を確認した場合は発注者へ報告する。なお、定期的な駆除については発注者が実施するものとし、受注者は駆除翌日の調理前に養生テープをはずし、死骸の処理を行い、調理台等を清掃する等、これに協力する。

⑤調理室内には関係者以外の者や動植物を入れない。なお、部外者が立ち入る場合は、発注者の承認を得て専用の清潔な作業着・帽子・履物を着用させる。

⑥事務室及び休憩室は整理整頓に努め、毎日清掃する。

⑦戸棚、調理器具、温蔵庫、冷蔵庫、水道栓、ドア等の取手は、毎日消毒用ウエットタオルで清掃する。

⑧検収室及び手洗い室の床は、週１回以上水拭きを行う。

⑨受注者は委託業務履行場所において、ネズミ、ゴキブリ、ハエ等が発生しないよう努める。

7.非常事態

(1)食中毒発生時の体制

食中毒が発生した場合において、患者給食の確保を図るものとし、代行保証制度へ加入する

など非常時の食事提供体制を整備しておく。また、衛生管理マニュアル(又は食中毒対応マニュアル)を作成し、発注者に提出する。

(2)非常時(地震・火災等)の体制と対応

①非常食対応マニュアルを作成するとともに、前項に準じた体制を整備しておく。

②災害発生時は発注者の指示に基づき危機管理計画に即した対応を迅速に行う。また受注者の緊急連絡先、指示系統を事前に発注者に提示する。

③災害発生時は発注者の要請に基づき、可能な限りの従事者を復旧作業終了まで配備し、給食業務の円滑な遂行に努める。また、災害発生時の派遣職員の食糧・寝具等については可能な限り受注者において用意するものとする。

④災害時は当院にできる限り早く到着できるよう、従業員は病院近隣在住者在籍率50%以上になるよう確保に努める。

(3)非常食の管理

①受注者は、非常時には先に通常の給食材料で対応し、不足の場合は発注者が準備した非常食を使用して給食を提供する。なお、発注者が備蓄している非常食は概ね2日分であることを考慮する。

②受注者は、非常食を使用した場合は可能な限り早い時期に、同じ食品又は同等品を同等数、補充し整備する。

(4)電子カルテシステム・給食部門システム停止時の対応

受注者は、電子カルテシステム・給食部門システムが使用不可能な状態になった場合を想定し、患者給食業務を継続させるための対応策をマニュアル化し、発注者と十分協議し準備しておく。

(5)設備点検のための停電時の対応

受注者は、発注者が実施する設備点検のための停電時においても、従来の患者給食を提供できるよう、発注者が作成する停電時の運用計画に基づき計画立案を行い、承諾を受ける。

(6)緊急対応

受注者は、院内及び給食部門において事故が発生した際には、危機管理計画に即した対応を迅速に行う。また、受注者の緊急連絡先、指示系統を事前に発注者に提示する。

(7)苦情処理

受注者は、給食に対する患者や患者家族らからの苦情については、受注者側責任者が速やかにかつ適切に対応し、発注者側管理栄養士に報告すること。

8.危機管理

受注者は、高砂市及び高砂市民病院が策定した危機管理に関する各種マニュアルを踏まえ、食中毒等事故発生時や災害時などを想定した危機管理計画の立案を行い、発注者の承諾を受ける。

9.研修

受注者は、従事者の病院給食の意義への理解を深め、業務遂行能力を高め、業務の質を維持向上させるため、研修・教育に努める。

(1)定期研修・教育

受注者は、従事者に対しHACCP方式及びその他法令の遵守ができ、業務が円滑に行えるよう、接遇も含めた研修・教育を定期的に行い、実施状況報告書を発注者に提出する。

(2)院外研修会

受注者は、従事者の各種研修会への参加を推進する。

(3)講習会

受注者は、発注者の求めに応じ、従事者を加古川健康福祉事務所等が主催する集団給食関連の講習会に参加させる。

(4)院内研修会

受注者は、発注者の求めに応じ、発注者が実施する感染対策、医療安全に関する研修会に従事者を参加させる。

(5)随時研修

受注者は、発注者が必要と認めた研修内容について、研修計画を策定し、従事者に研修を実施し、実施報告書を発注者に提出する。

10.労働安全衛生

(1)健康管理計画の作成

受注者は、従事者の健康管理及び感染防止対策等を講じるために安全衛生法に定める安全衛生教育の年間計画を立て、実施の都度、その内容について発注者に報告する。

(2)定期健康診断（1回/年）の実施と結果の保管

受注者は、従事者の健康管理に留意するとともに、労働安全衛生規則第44条に基づき定期的に健康診断を実施して受診させ、その結果を発注者に報告する。

(3)検便の実施

①受注者は、従事者に対し赤痢、チフス、サルモネラ、腸管出血性大腸菌についての検便を、少なくとも毎月2回実施することとし、結果報告書を発注者に提出する。また、ノロウイルスも含め、検便検査が陰性の者のみ業務に従事できるものとする。

②受注者は、検便結果陽性者が発生した場合は即、陽性者に業務を中止させ、発注者に報告し、発注者と協議の上、適切な対応をとる。

③受注者は、次の項目該当者を従事させてはならない。該当事案が発生した場合は速やかにその内容を発注者に報告し、その後の業務に際しては医師による診断・治療を受け、感染性疾患の有無を確認し、その結果を発注者に提出する。

なお、感染性疾患とは赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下「同法」という）」（平成１０年法律第１１４号）による第1類感染症から第3類感染症までの感染症、開放性結核、その他の感染症を指す。

ア.従事者本人またはその同居人が感染性疾患に罹患した時、またはその疑いがある時（保菌者含む）

イ.化膿性創傷、伝染性皮膚疾患に罹患した時

ウ.発熱、腹痛、下痢、嘔吐等の食中毒や感染性疾患の症状がある時

エ.食中毒菌の保菌者を含め、委託業務に従事させることに保健衛生上支障があると発注者が認めた時

(4)感染症対策

受注者は、インフルエンザ等の感染症について、発注者から抗体検査や予防接種の要請があった場合は、集団予防の見地から適切に対応する。

(5)事故防止策の策定

受注者は、調理機器を扱う作業や多湿の環境のもとに行う調理作業等に対する従事者の事故防止の配慮に努める。

11.栄養指導・健康まつり・看護師新人研修・視察・研究会等への協力要請

受注者は、発注者が実施する病院事業に於いて発注者の求めに応じて協力する。

12.報告業務

(1)事故報告

受注者は、事故発生時には直ちに適切な処理を行うとともに、発注者に報告し、その指示に従う。

(2)ヒヤリ・ハット報告

受注者は、食事内容や配膳間違い、異物混入等があった場合、直ちに病棟に出向いて謝罪するなどの適切な対応を、業務責任者と調理担当者にとらせる。なお、医療安全管理上、速やかにヒヤリ・ハット報告書を作成し、所定の報告日までに発注者に提出するとともに、業務内容の改善を行う。また、レベル2以上の場合は、発注者の求めに応じてリスクマネージャー委員会に出席する。

また、軽微であってもヒヤリハットにつながる恐れのあるミスについては、その内容と原因及び改善方法を情報共有した上で、栄養管理係内での係内報告書に記入し、発注者側に提出する。

13.その他

(1)業務改善の実施

受注者は、栄養管理チームでの協議事項、検食の評価や嗜好調査等の結果及びその他の改善事項を踏まえ、積極的に提案を行い、業務に反映させる。

(2)献立ミーティングの実施

受注者側の業務管理責任者や栄養士業務責任者、調理業務責任者は発注者側管理栄養士と献立や業務内容等について原則月1回以上協議し、議事録を作成後、発注者に提出し承認を得る。

(3)立ち入り検査

受注者は、立ち入り検査など、病院運営上必要とする事業について、発注者の求めに応じて協力をする。

(4)実習生の受け入れ

受注者は、発注者が請け負った栄養士等の実習生の教育実習に対し、調理業務の説明、実技指導を行うなど協力をする。

(5)防災訓練

受注者は、発注者から依頼があった場合、病院の実施する防災訓練に参加する。

(6)支援要請

受注者は、加古川・高砂・加古郡給食施設協議会からの支援要請があった場合、発注者の求めに応じて協力をする。

(7)院内規則の遵守

受注者は院内で定められた規則を遵守すること。

14.参考資料等

(1)給食調理業務概要(資料1)

(2)厨房図面及び機器リスト

(3)院内約束食事箋（資料２）

(4)実施献立表(1週間分)

(5)食数実績表(直近3ヶ月分)

(6)付加食提供内容早見表

(7)係内報告書

【業務分担表】　　＜別表1＞

委託業務の内容及び分担区分は、下記のとおりとする。

区分	業務内容	発注者	受注者
栄養管理	病院給食運営の総括	○	
	栄養管理チームの開催・運営	○	
	栄養管理チームの出席	○	○
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
	献立作成基準(治療食・選択メニューを含む)の作成と献立確認	○	
	献立(治療食・選択メニューを含む)の作成と実施		○
	行事食・個人対応食の献立作成	△	○
	行事食・個人対応食献立等の実施		○
	献立表の確認	○	
	濃厚流動食・栄養補助食品等の調達	○	
	食事箋の変更指示と管理	○	
	食事箋の変更(食物禁忌や除去食の確認・食事オーダ入力を含む)		○
	食数の管理・集計		○
	食数の確認	○	
	パソコン等の入力事務(オーダ取り込み作業等)		○
	食札作成		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画会議開催	△	○
	嗜好調査・喫食調査等の企画会議参加と実施	○	○
	嗜好調査・喫食調査等の集計及び評価		○
	嗜好調査・喫食調査等の集計結果の確認	○	
	検食の実施・評価	○	○
	検食簿の整理と報告	○	○
	残食記録作成		○
	残食記録の確認	○	
	関係官庁等への提出書類の作成・提出・保管	○	
	関係官庁等への提出書類用資料の作成	○	○
	上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の作成・提出・保管	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の資料作成		○
材料管理	食材の調達(契約・発注・検収まで) 茶葉・非常食を含む		○
	濃厚流動食、栄養補助食品、トロミ剤、ゲル化剤、GFO、OS-1、大腸検査食等の契約・発注	○	
	食材の点検・食材使用状況の確認	△	○
	発注者が契約した食品の保管・在庫管理・出納事務		○
	食材の保管・在庫管理・出納事務		○
	発注書・納品書の保管	○	○
	発注書・納品書の確認	○	
調理作業管理	作業動線の作成(1日の作業スケジュール、勤務別作業内容)		○
	作業動線・作業実施状況の確認	○	
	下処理・調理・盛付		○
	食事内容・食数の確認		○

区分	業務内容	発注者	受注者
	配膳・下膳・残食処理・食器洗浄消毒等		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
	業務改善に関する定例の打ち合わせ開催（1回/月以上）	△	○
	業務改善に関する打ち合わせの議事録作成及び実施		○
施設設備管理	給食施設・主要な設備の設置・修理	○	
	給食施設・主要な設備の点検及び管理		○
	調理器具・食器・トレー等の購入	○	
	調理器具・食器・トレー等の点検及び管理		○
	使用食器の確認	△	○
	洗剤類及びその他消耗品の調達		○
業務管理	勤務表の作成		○
	勤務表の確認	○	
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	緊急連絡網の作成		○
	緊急連絡網の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	衛生面の遵守事項の実施		○
	食材の衛生管理		○
	食材の衛生管理の点検	○	
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保		○
	保存食の点検	○	
	納入業者に対する衛生管理の指示（入室名簿の記入を含む）		○
	衛生管理簿の作成と自主衛生管理の実施		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	清掃の実施		○
	緊急対応を要する場合の指示	○	
非常時	食中毒発生時の指示	○	○
	食中毒発生時の体制整備		○
	非常時(地震・火災等)の指示	○	○
	非常時(地震・火災等)の体制整備		○
研修	調理従事者等に対する研修・訓練・報告		○
	調理従事者等に対する研修・訓練の報告書類の確認	○	
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	健康管理計画の確認	○	
	定期健康診断の実施と結果保管	○	○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の実施（月2回）	○	○

区分	業務内容	発注者	受注者
	検便結果の確認	○	
	ヒヤリ・ハット報告書、事故報告書の作成及び提出		○
	ヒヤリ・ハット報告書、事故報告書の確認及び指示	○	
	事故防止策の策定		○
その他	発注者側栄養士不在時の電話等の対応		○
	実習生受け入れ、調理実習、支援要請の協力		○
	防災訓練の参加		○
	教室等イベントに関する料理提供等の協力		○

○主体的役割　　△補助的役割

その他上記にない業務については協議の上定める

【経費負担区分表】　　＜別表 2＞

委託業務の運営に必要な経費の負担区分は、下記のとおりとする。
但し、発注者の事項にあっても受注者の過失により生じた損害の費用は受注者の負担とする。

区　分	発注者	受注者	備　考
施設費(厨房、事務室、更衣室)	◎		設置・改修・修繕
設備、備品	◎		補充・修繕
中心温度計、塩分濃度計		◎	
厨房内大規模清掃業務委託費	◎		排気ダクト・フード・壁面(脚立使用)・蛍光灯等
清掃の実施		◎	日常業務の清掃(床、溝、壁等含む)
害虫駆除委託費	◎		
光熱水費、空調費	◎		
給食材料費(栄養補助食品以外の付加食含む)		◎	使用した非常食は同等品を補充、お茶の費用含む
濃厚流動食、栄養補助食品等の費用	◎		
食器、トレー、医師検食・ドック食の箸やお手拭き等購入費	◎	○	受注者の取り扱いに起因する場合は受注者負担
残飯、厨芥の処理費	◎		
廃油処理費		◎	
事務機器の維持管理費	◎		電子カルテ用端末及び周辺機器・カラープリンター・レーザープリンター・内線用電話機
電子カルテや給食管理システムの維持費	◎		
人件費		◎	給与・諸手当・福利厚生費
保健衛生費		◎	健康診断・検便・衛生検査・インフルエンザ予防接種等
被服費、洗濯費		◎	上着・ズボン・前掛け・帽子・マスク・履物・帽子・洗濯代
消耗品費(事務用品)	◎		食札用紙・栄養関係帳票用紙・プリンタートナーカートリッジ・各種ユニット
消耗品費(受注者用事務用品)		◎	受注者側従事者が使用する事務用品・コピー用紙・PCプリンターインク
消耗品費 (厨房内、検収室で使用するもの)		◎	食器洗浄用洗剤・食器洗浄機用洗剤・調理機器及び器具類洗浄用洗剤・ペーパータオル・たわし・ラップ・クッキングシート・ホイル・ディスポ手袋・マスク・消毒用薬剤等・調理・残飯処理に必要なもの
通信費		◎	材料購入事務に関わる電話・ファックス設置及び使用料
研修、教育費		◎	それぞれ主体となる所で負担する
受注者側従業員の駐車場代		◎	

発注者の事項にあっても、受注者の故意又は過失により生じた損害費用は受注者の負担とする。

その他上記にない経費は、協議のうえ定める。
※自宅より直線4ｋｍ以上の受注者側従事者については、当院で駐車場を準備する。
　（台数については発注者と要相談）

受注者側給食関係報告書等帳票類一覧　　＜別表 3＞

書類名		
A 食数管理	1	食数表(食種別/病棟別)
	2	月間・年間給食数表(朝昼夕)
	3	食事箋
B 栄養管理	1	給食施設栄養管理報告書
	2	常食患者年齢構成表、食品構成表
	3	献立表(献立展開7連)
	4	献立表(日付展開7連)
	5	給食材料消費日計表
	6	選択食申込表
	7	検食簿
	8	残食記録表
C 材料管理	1	検収記録簿(温度・納入時刻・品質・異物混入・鮮度・材料保存チェック・期限表示・検収者名等)
	2	温冷蔵庫・冷凍庫・配膳車温度記録
	3	原材料・調理済保存食管理記録
	4	温度湿度記録表、原材料取り扱い、検食保存
D 調理作業管理	1	調理における点検表 保温庫・冷蔵庫への搬入・搬出の時間・温度 中心温度記録、調理時間記録、配膳・下膳時間記録
	2	残留塩素濃度測定記録
E 施設管理	1	故障・破損等報告書
	2	施設作業終了点検表
	3	業務・作業日誌
	4	食器破損数の記録
F 衛生管理	1	給食業務従事者検便検査結果報告書
	2	従事者の衛生管理点検表
	3	清掃計画・実施確認表(施設・機器)
	4	自主衛生検査結果
	5	給食材料納入業者検便検査結果報告書
	6	給食材料細菌検査結果報告書
	7	衛生管理点検表(下処理、調理中、調理後の取り扱い)
	8	器具・施設・食材・調理点検表
G 研修	1	研修実施報告書
H 労務管理	1	勤務表・業務分担表
	2	健康診断報告書
	3	従事者名簿
I 緊急体制	1	非常食管理表
	2	緊急時連絡一覧表
Jマニュアル	1	作業動線(1日作業スケジュール表)
	2	衛生管理マニュアル
	3	緊急時対応マニュアル
Kその他	1	インシデント報告書
	2	その他発注者が求める書類
	3	飲食店営業許可書

給食調理業務概要　　＜資料 1＞

(1)施設名称　　高砂市民病院

(2)所在地　　高砂市荒井町紙町33番1号

(3)許可病床数　199床

(4)病棟・病床構成及び配膳車

病　棟	配膳車台数 (40 膳/台)	稼働病床数(床)
3　東	温冷 1	47
3　西	温冷 1	48
4　東	温冷 1	32
5　東	温冷 1	48
緩和ケア(6 階)	温冷 1	18
血液浄化センター(4 階･5 階)	ｴﾚｸﾀｰ 1	
人間ドック(6 階)	ｴﾚｸﾀｰ 1	6
2 階ディールーム	1(ワゴン)	
計	8	199

※内容が変更になる場合は、1か月前に受注者に報告する

(5)病床利用率(令和3年度)…62.9%

平均在院日数(令和3年度)…17.7日

(6)診療科　　内科　循環器内科　消化器内科　緩和ケア内科　精神科（休診中）
小児科　外科 整形外科　脳神経外科　皮膚科　泌尿器科　形成外科
小児形成外科　産婦人科（産科休診中）　総合診療　眼科
耳鼻いんこう科　ﾘﾊﾋﾞﾘﾃｰｼｮﾝ科　放射線科（休診中）　麻酔科

(7)盛付・配膳方法…中央配膳

(8)配膳・下膳時間及び配膳場所

患者給食

	配膳時間	下膳時間	配膳場所
朝食	7:50～	9:10	各スタッフ ステーション前
昼食	11:50～	13:30	
夕食	17:55～	18:50	

*夕食については最初の病棟到着時刻が18：00とする

医師検食

	配膳時間	下膳時間	配膳場所
朝食	7:20	9:10	2 階ディールーム
昼食	11:10	14:00	
夕食	17:10	20:00	

人間ドック

	配膳時間	下膳時間	配膳場所
昼食	11:10・11:55	13:30	6 階ドック室
夕食	17:10	18:50	

外来透析食

	配膳時間	下膳時間	配膳場所
昼食	12:00	―	4階又は5階 血液浄化センター
夕食	17:35	―	

透析遅食

	配膳時間	下膳時間	配膳場所
昼食	12:45	13：30	各スタッフ ステーション前

15歳以下のおやつ

	配膳時間	下膳時間	配膳場所
おやつ	14:50	―	各スタッフ ステーション前

緊急食又は配膳後の追加の食事

	受付時間	最終病棟配膳時間
朝食	9：00まで	8：15まで
昼食	13：30まで	12：15まで
夕食	19：00まで	18：15まで

最終病棟配膳時間以降の緊急食又は追加の食事は厨房で適正に保管し、関係部署職員に受け取りに来てもらう

下膳車の設置時間

	設置時間	配置場所
朝食	6：45	各階ディールーム前
昼食	11：10	
夕食	17：45	

配茶時間（トロミ茶、ドック用以外）

	配膳時間	配膳場所
朝食	7：40	各スタッフ ステーション前
昼食	11：40	
夕食	17：45	

(9)令和3年度　給食数の実績

内　訳		総 数	月平均	日平均
＜患者食＞	特別食	23,991	1,999	66
	一般食	88,215	7,351	242
	小計	112,206	9,350	308
※経口補水･GFO･経管栄養食・腸透視食		※2,098	※175	※6
	※おやつ	※57	※5	※0.2
＜患者外食＞	外来透析食	0	0	0
	人間ドック食	570	48	2
	医師検食	1,092	91	3

内　訳	総 数	月平均	日平均
栄養士検食	1,488	124	4
小計	3,150	263	9
合計	117,511	9,793	323.2

上記以外に保存食、予備食を準備する

＊令和3年度「一般食等」の1回あたりの最大食数
　朝食：136食　昼食：139食　夕食：138食
一般食等には、一般食、特別食、フリー食、緩和ケア食、外来透析食、検食保存食を含む

更衣室
兼休憩室
(浴室)
給湯室
倉 庫
冷凍庫
冷蔵庫
検収室
棚
マット
マット
秤
検収台
パン用カート
配管
米用カート
物置台
休憩室
棚
和室物置
靴箱
本棚
本棚
栄養室
プレハブ冷蔵庫
プレハブ冷凍庫
マット
(米サイロ)
倉庫
出入口
男子トイレ
女子トイレ
靴箱
手洗い準備室
靴箱
エレクター
台下冷蔵庫
シンク
シンク
台下冷蔵庫
電子レンジ
まな板殺菌庫
下処理室
除菌マット
パススルー冷蔵庫
シンク
シンク
調理台
シンク
シンク
シンク
用具入れ
棚
ライスリフト
ライスリフト
スライサー
米置台
炊飯器
炊飯器
通路
階段
(シンク)
(更衣室)
エレクター
作業台
Cコーナー ガス
Bコーナー ガスレンジ
Cコーナー 作業台
Bコーナー 作業台
シンク
水切
(調乳水)
(調乳室)
(調乳ユニット)
プラストチラー
パススルー冷蔵庫
除菌マット
消毒保管庫
まな板殺菌庫
オーブン
電子レンジ
回転釜
コンロ
シンク
Cコーナー 盛付台
Bコーナー 盛付台
Aコーナー ガスレンジ
Aコーナー 作業台 /盛付台
シンク
シンク
エレクター
エレクター
粥釜
シンク
棚
スチームコンベクション
蒸し器
回転釜
回転釜
カートイン
冷①
棚
カートイン
(調乳瓶洗浄消毒室)
棚
給食専用エレベーター
下膳カート置き場
棚
洗浄場
下膳カートエレベーター
シンク
シンク
洗浄室
ドックエレクター配膳車
外来透析エレクター配膳車
(パルパー)
置き台
食器消毒保管庫
配膳車
配膳車
配膳車
配膳車
配膳車
シンク
食器洗浄機
受け台
食器消毒保管庫
食器保管庫
冷②
冷③
食器棚
食器棚
温④
温蔵庫④
保冷庫①～③
配膳車C～G
人の流れ(非衛生区域)
人の流れ(衛生区域)
人の流れ(洗浄区域)
食材の流れ(非衛生区域)
食材の流れ(衛生区域)
食材の流れ(洗浄区域)

高砂市民病院　院内約束食事箋

H15.9.29　作成
H21.11.1　改訂
H23.10.1　改訂
H23.12.27　改訂
H25.6.20　改訂
H25.12.26　改訂
H28.1末～2末　改訂
H30.2.13　改訂
R4.9.27　改訂

栄養管理チーム

【常食(基本食・学令食・小児食・幼児食・離乳食1～3】

食種名	規定値主食		ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
	朝	昼・夕	(kcal)	(g)	(g)	(g)	
基　本	5枚切1枚	米飯150g	1600	70	41	255	一般女性
	5枚切1枚	米飯200g	1800	70	41	290	一般男性
学　令	6枚切2枚	米飯300g	2400	90	50	390	12～17才男子
小　児	6枚切1枚	米飯150g	1500	65	40	240	3～5才
幼　児	6枚切1枚	米飯100g	1200	50	27	185	1～2才
離乳1	なし	重湯小盛	200	5	1	35	5～6ヶ月
離乳2	なし	7分粥小盛	400	15	3	80	7～9ヶ月
離乳3	全粥小盛	全粥小盛	700	25	10	125	10～12ヶ月

＜塩分制限(離乳食除く)＞

	制限なし(7.5g)	塩分6g未満
パ　ン	有塩パン	無塩パン
汁物・漬物	あ　り	な　し
低塩の袋物	な　し	あ　り

【その他】

・ドック食

・外来透析食(低K70に準じる)

・VF検査食

【軟菜食・低脂肪食・軟菜低蛋白食・潰瘍食・ハーフ食・低残渣食・咽頭食・嚥下食】

食種名	規定値主食		ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
	朝	昼・夕	(kcal)	(g)	(g)	(g)	
軟菜米飯	5枚切1枚	米飯150g	1600	70	35	245	
全　粥	全粥	全粥	1500	65	29	240	
7　分	7分・つぶし粥	7分・つぶし粥	1300	60	28	185	
3　分	3分粥	3分粥	1000	50	20	155	
流　動	重湯	重湯	500	20	7	95	
低脂肪米飯	5枚切1枚	米飯150g	1600	70	32	250	
低脂肪全粥	全粥	全粥	1500	65	29	240	
低脂肪7分	7分・つぶし粥	7分・つぶし粥	1300	60	28	185	
低脂肪3分	3分粥	3分粥	1000	40	13	170	
低脂肪流動	重湯	重湯	500	10	3	105	
軟菜低蛋白米飯	5枚切1枚	米飯150g	1400	45	25	250	肝不全食 易消化 蛋白制限
軟菜低蛋白全粥	全粥	全粥	1300	40	18	240	
軟菜低蛋白7分	7分・つぶし粥	7分・つぶし粥	1100	35	18	195	
潰瘍米飯	5枚切1枚	米飯150g	1700	70	37	270	軟菜食 ＋ 付加食
潰瘍全粥	全粥	全粥	1600	70	31	260	
潰瘍7分	7分・つぶし粥	7分・つぶし粥	1400	65	30	210	
ハーフ米飯	6枚切1枚	米飯100g	1200	45	26	195	軟菜半量 ＋ 付加食
ハーフ全粥	全粥小盛	全粥小盛	1100	45	21	175	
ハーフ7分	7分・つぶし粥小盛	7分・つぶし粥小盛	1000	40	21	145	
ハーフ3分	3分粥小盛	3分粥小盛	700	30	13	115	

低残渣米飯	5枚切1枚	米飯150g	1500	60	32	250	
低残渣全粥	全粥	全粥	1500	55	27	255	
低残渣7分	7分･つぶし粥	7分･つぶし粥	1300	50	26	205	
低残渣3分	3分粥	3分粥	1000	40	18	170	
低残渣流動	重湯	重湯	500	10	5	95	
咽頭米飯	5枚切1枚	米飯150g	1500	60	32	250	残渣と酸味の少ないもの
咽頭全粥	全粥	全粥	1500	55	27	255	
咽頭7分	7分･つぶし粥	7分･つぶし粥	1300	50	26	205	
咽頭3分	3分粥	3分粥	1000	40	18	170	
嚥下米飯	5枚切1枚	米飯150g	1500	45	29	255	うらごしトロミ食
嚥下粥	つぶし粥	つぶし粥	1100	35	22	200	
嚥下流動	重湯	重湯	500	10	4	110	

＜塩分制限(流動食･低脂肪流動食･低残渣流動食･嚥下流動食除く)＞

	制限なし(7.5g)	塩分6g未満
パン	有塩パン	無塩パン
汁物･漬物	あり	なし
低塩の袋物	なし	あり

【術後1～3】

食種名	対象者	1日目	2日目	3日目	4日目	備　考
術後食1	大腸･直腸ガン･胆石	流　動	流　動	3　分	潰瘍7分	
術後食2	早く食事がすすめられる患者用	3　分	3　分	7　分	全　粥	
術後食3	胃ガン	流　動	流　動	ハーフ3分	ハーフ7分	

【(半量)軟菜食・低脂肪食・低残渣食・咽頭食・嚥下食】

食種名	規定値主食		ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
	朝	昼・夕	(kcal)	(g)	(g)	(g)	
軟菜米飯半量	6枚切1枚	米飯100g	1000	40	23	160	
全粥半量	全粥小盛	全粥小盛	900	40	17	145	
7分半量	7分・つぶし粥小盛	7分・つぶし粥小盛	800	35	17	110	
3分半量	3分粥小盛	3分粥小盛	600	30	12	100	
低脂肪米飯半量	6枚切1枚	米飯100g	1000	40	19	175	
低脂肪全粥半量	全粥小盛	全粥小盛	900	40	17	145	
低脂肪7分半量	7分・つぶし粥小盛	7分・つぶし粥小盛	800	35	17	110	
低脂肪3分半量	3分粥小盛	3分粥小盛	600	25	8	115	
低残渣米飯半量	6枚切1枚	米飯100g	1000	35	20	175	
低残渣全粥半量	全粥小盛	全粥小盛	900	30	15	165	
低残渣7分半量	7分・つぶし粥小盛	7分・つぶし粥小盛	800	30	15	135	
低残渣3分半量	3分粥小盛	3分粥小盛	700	25	11	125	
咽頭米飯半量	6枚切1枚	米飯100g	1000	35	20	175	残渣と酸味の少ないもの
咽頭全粥半量	全粥小盛	全粥小盛	900	30	15	165	
咽頭7分半量	7分・つぶし粥小盛	7分・つぶし粥小盛	800	30	15	135	
咽頭3分半量	3分粥小盛	3分粥小盛	700	25	11	125	
嚥下米飯半量	6枚切1枚	米飯100g	1000	25	18	180	うらごしトロミ食
嚥下粥半量	つぶし粥小盛	つぶし粥小盛	700	20	14	135	

【(1/4量)軟菜食・嚥下食】

食種名	規定値主食		ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
	朝	昼・夕	(kcal)	(g)	(g)	(g)	
軟菜米飯1/4量	6枚切1枚	米飯50g	700	30	17	105	
全粥1/4量	全粥1/4	全粥1/4	500	25	11	85	
7分1/4量	7分・つぶし粥1/4	7分・つぶし粥1/4	400	25	11	60	
嚥下米飯1/4量	6枚切1枚	米飯50g	700	15	13	130	うらごしトロミ食
嚥下粥1/4量	つぶし粥1/4	つぶし粥1/4	500	15	9	90	

【タンパク調整食(腎臓食)】

食種名	規定値主食		ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
	朝	昼･夕	(kcal)	(g)	(g)	(g)	
タンパク調整30	5枚切1枚	米飯150g	1600	35	40	265	
	6枚切1枚	米飯150g	1500	30	39	250	
	5枚切1枚	米飯100g	1400	30	40	230	
タンパク調整40	5枚切1枚	米飯200g	1800	45	49	300	
	6枚切1枚	米飯150g	1600	40	48	250	
	6枚切1枚	米飯100g	1400	40	47	215	
タンパク調整50	5枚切1枚	米飯250g	2000	60	52	325	
	5枚切1枚	米飯200g	1800	55	52	290	
	6枚切1枚	米飯150g	1600	50	50	240	
タンパク調整60	6枚切2枚	米飯200g	2000	65	54	305	
	6枚切2枚	米飯150g	1800	60	53	270	
	6枚切1枚	米飯150g	1600	55	51	240	
タンパク調整70	6枚切2枚	米飯200g	2000	70	55	295	
	6枚切2枚	米飯150g	1800	70	55	260	
	5枚切1枚	米飯100g	1600	60	53	210	

＜塩分制限＞

	制限なし(6g未満)	塩分3g	塩分1g
パン	有塩パン	無塩パン	無塩パン
調味用塩分	3g	3g	0g
袋しょうゆ又はｿｰｽ	昼･夕1個	なし	昼･夕1個

【低カリウム タンパク調整食(腎臓食)】

食種名	規定値主食		ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
	朝	昼･夕	(kcal)	(g)	(g)	(g)	
低カリウム タンパク調整30	5枚切1枚	米飯150g	1600	35	40	270	
	6枚切1枚	米飯150g	1500	30	39	255	
	5枚切1枚	米飯100g	1400	30	40	235	
低カリウム タンパク調整40	5枚切1枚	米飯200g	1800	45	49	305	
	6枚切1枚	米飯150g	1600	40	47	255	
	6枚切1枚	米飯100g	1400	40	47	220	
低カリウム タンパク調整50	5枚切1枚	米飯250g	2000	55	51	325	
	5枚切1枚	米飯200g	1900	55	51	290	
	6枚切1枚	米飯150g	1600	50	49	245	
低カリウム タンパク調整60	6枚切2枚	米飯200g	2000	65	54	305	
	6枚切2枚	米飯150g	1800	60	53	270	
	6枚切1枚	米飯150g	1600	55	51	240	
低カリウム タンパク調整70	6枚切2枚	米飯200g	2000	70	55	300	
	6枚切2枚	米飯150g	1800	65	55	265	
	5枚切1枚	米飯100g	1600	60	53	215	

＜塩分制限＞

	制限なし(6g未満)	塩分3g	塩分1g
パン	有塩パン	無塩パン	無塩パン
調味用塩分	3g	3g	0g
袋しょうゆ又はｿｰｽ	昼･夕1個	なし	昼･夕1個

【エネルギー調整食(糖尿食)】

食種名		規定値主食		ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
		朝	昼･夕	(kcal)	(g)	(g)	(g)	
エネルギー調整	1300	5枚切1枚	米飯100g	1300	65	37	190	
	1400	6枚切1枚	米飯150g	1400	65	36	215	
	1500	5枚切1枚	米飯150g	1500	65	38	225	
	1600	6枚切2枚	米飯150g	1600	70	39	250	
	1800	6枚切2枚	米飯200g	1800	75	41	300	
	2000	6枚切2枚	米飯250g	2000	80	41	335	

*1200.1700.1900は削除(朝粥･又は昼夕粥で選択可)

＜塩分制限＞

	制限なし(7.5g)	塩分6g未満
パン	有塩パン	無塩パン
汁物･漬物	あ　り	な　し
低塩の袋物	な　し	あ　り

【経口補水食・経管栄養食・バラエティ食・冷菓食・腸透視食・検査用遅食・おやつ】

食種名	内　容	ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	備　考
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	
経口補水食 (フリーコメントで 配膳区分・本数を入力)	OS-1液	50	0	0	12.5	500ml/本・術前用
経管栄養食 (フリーコメントで 朝・昼・夕の必要㎖ 又は 配膳本数を入力)	CZ-Hi	200	10	4.4	33.4	200ml/P
		400	20	8.8	66.8	400ml/P
	アイソカルサポート	300	11.4	13.8	35	200ml/P
	リーナレン3.5(蛋白・糖質調整・低K・Na・P)	200	7	5.6	31.8	125ml/P・腎臓用
	インスロー(糖質調整)	200	10	6.6	27.8	200ml/P・糖尿用
	プルモケア(炭水化物制限)	375	15.6	23.0	26.4	250ml/缶・COPD用
GFO (フリーコメントで 配膳区分・本数を入力)	GFO(粉末清涼飲料)	36	3.6	0	11.0	15g/袋
緩和ケア食	特別指示及びフリーコメント対応	―――	―――	―――	―――	緩和ケア
バラエティ食	朝:果物+ジュース 昼:おにぎり+汁物又は麺類 夕:デザート	500	10	6	95	重症で 食欲のない方
冷菓食	毎食プリン類のみ	160	2	3	35	重症で 食欲のない方
腸透視食	エニマクリン	1102	14.6	16.9	222.8	3食1セット
検査用遅食(1食)	6枚切2枚+低カロリージャム +りんごジュース+低カロリーゼリー	400	10	6	85	常温保存可能

おやつ(特別指示)	15時病棟配膳	90	2	2	15	15才以下

【主食選択一覧】

表示名称	備　考
有塩パン60 ｼﾞｬﾑ	6枚切1枚orﾛｰﾙ1個+ｼﾞｬﾑ1個
有塩パン60 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	6枚切1枚orﾛｰﾙ1個+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
有塩パン60 ﾏｰﾋﾞｰ	6枚切1枚orﾛｰﾙ1個+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
食パン60 ｼﾞｬﾑ	6枚切1枚+ｼﾞｬﾑ1個
食パン60 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	6枚切1枚+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
食パン60 ﾏｰﾋﾞｰ	6枚切1枚+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
有塩パン90 ｼﾞｬﾑ	5枚切1枚orﾛｰﾙ2個+ｼﾞｬﾑ1個
有塩パン90 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	5枚切1枚orﾛｰﾙ2個+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
有塩パン90 ﾏｰﾋﾞｰ	5枚切1枚orﾛｰﾙ2個+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
食パン90 ｼﾞｬﾑ	5枚切1枚+ｼﾞｬﾑ1個
食パン90 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	5枚切1枚+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
食パン90 ﾏｰﾋﾞｰ	5枚切1枚+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
有塩パン120 ｼﾞｬﾑ	6枚切2枚orﾛｰﾙ2個+ｼﾞｬﾑ1個
有塩パン120 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	6枚切2枚orﾛｰﾙ2個+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
有塩パン120 ﾏｰﾋﾞｰ	6枚切2枚orﾛｰﾙ2個+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
食パン120 ｼﾞｬﾑ	6枚切2枚+ｼﾞｬﾑ1個
食パン120 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	6枚切2枚+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
食パン120 ﾏｰﾋﾞｰ	6枚切2枚+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
無塩パン1個 ｼﾞｬﾑ	無塩ﾛｰﾙ1個+ｼﾞｬﾑ1個
無塩パン1個 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	無塩ﾛｰﾙ1個+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
無塩パン1個 ﾏｰﾋﾞｰ	無塩ﾛｰﾙ1個+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
無塩パン2個 ｼﾞｬﾑ	無塩ﾛｰﾙ2個+ｼﾞｬﾑ1個
無塩パン2個 ﾏｰｶﾞﾘﾝ	無塩ﾛｰﾙ2個+ﾏｰｶﾞﾘﾝ1個
無塩パン2個 ﾏｰﾋﾞｰ	無塩ﾛｰﾙ2個+低ｶﾛﾘｰｼﾞｬﾑ1個
主食なし	副食のみ
その他	腸透視・経管栄養・緩和ケア
その他(自費)	経口補水・GFO
欠食	欠食

表示名称	備　考
パン60*	6枚切1枚orﾛｰﾙ1個+袋物1個
有塩パン60*	6枚切1枚orﾛｰﾙ1個+袋物1個
パン60**	6枚切1枚orﾛｰﾙ1個+袋物2個
有塩パン60**	6枚切1枚orﾛｰﾙ1個+袋物2個
パン90*	5枚切1枚orﾛｰﾙ2個+袋物1個
有塩パン90*	5枚切1枚orﾛｰﾙ2個+袋物1個
パン90**	5枚切1枚orﾛｰﾙ2個+袋物2個
有塩パン90**	5枚切1枚orﾛｰﾙ2個+袋物2個
パン120**	6枚切2枚orﾛｰﾙ2個+袋物2個
有塩パン120**	6枚切2枚orﾛｰﾙ2個+袋物2個
パン120*	6枚切2枚orﾛｰﾙ2個+袋物1個
有塩パン120*	6枚切2枚orﾛｰﾙ2個+袋物1個
食パン60*限定	6枚切1枚+袋物1個
食パン60**限定	6枚切1枚+袋物2個
食パン90*限定	5枚切1枚+袋物1個
食パン90**限定	5枚切1枚+袋物2個
食パン120**限定	6枚切2枚+袋物2個
無パン60*	無塩ﾛｰﾙ1個+袋物1個
無パン60**	無塩ﾛｰﾙ1個+袋物2個
無塩パン1個* 限定	無塩ﾛｰﾙ1個+袋物1個
無塩パン1個**限定	無塩ﾛｰﾙ1個+袋物2個
無パン90*	無塩ﾛｰﾙ2個+袋物1個
無パン90**	無塩ﾛｰﾙ2個+袋物2個
無パン120**	無塩ﾛｰﾙ2個+袋物2個
無パン120*	無塩ﾛｰﾙ2個+袋物1個
無塩パン2個* 限定	無塩ﾛｰﾙ2個+袋物1個
無塩パン2個**限定	無塩ﾛｰﾙ2個+袋物2個

*下線は塩分制限があれば無塩ロールに変更

表示名称	備　考
全 粥	
全粥大盛[E+30]	
全粥小盛	
全粥 1/4	
7分粥	
7分粥小盛	
7分粥 1/4	
つぶし粥	7分粥の濃さで米粒を潰したもの
つぶし粥小盛	
つぶし粥 1/4	
うらごし粥	7分粥の濃さでﾍﾟｰｽﾄ状にしたもの
裏ごし粥小盛	
裏ごし粥 1/4	
トロミ粥	7分粥にトロミをつけたもの
トロミ粥小盛	
トロミ粥 1/4	
3分粥	
3分粥小盛	
重 湯	
重湯小盛	
重湯トロミ	重湯にトロミをつけたもの
重湯トロミ小盛	
栄)温麺	温かい素麺
栄)温麺小盛	
栄)冷麺	冷たい素麺
栄)冷麺小盛	

表示名称	備　考
米飯50	米飯極小盛
米飯100	米飯小盛
栄)米飯100	
米飯150	米飯並盛
栄)米飯150	
米飯200	米飯中盛
米飯250	米飯大盛
米飯300	米飯特盛
米飯300[E+100]	
おにぎり50	おにぎり極小
おにぎり100	おにぎり小
栄)おにぎり100	
おにぎり150	おにぎり並
栄)おにぎり150	
おにぎり200	おにぎり中
おにぎり250	おにぎり大
おにぎり300	おにぎり特
おにぎり300[E+100]	
おにぎり50一口大	一口おにぎり極小
おにぎり100一口大	一口おにぎり小
栄)おにぎり100一口大	
おにぎり150一口大	一口おにぎり並
栄)おにぎり150一口大	
おにぎり200一口大	一口おにぎり中
おにぎり250一口大	一口おにぎり大
おにぎり300一口大	一口おにぎり特
おにぎり300小[E+100]	

【特別指示一覧表(飲物・汁物・形態・食器・その他・おやつ・制限・緩和ケア食)】

	表示名称	備　考
飲物	飲物ﾅｼ[E-100 P-0.6]	朝(・夕)の飲物なし
	飲物ﾅｼ[E-100 P-7.6]	
	牛乳→ｼﾞｭｰｽ[P-7.0]	朝(・夕)の牛乳→ジュース
	ジュース	
	牛乳→豆乳	朝(・夕)の牛乳→豆乳
	ｼﾞｭｰｽ→豆乳[P+7.0]	朝のジュース→豆乳
	ｼﾞｭｰｽ→乳乳[P+7.0]	朝のジュース→牛乳
	茶ｼﾞｭｰｽﾄﾛﾐ[P-7.0]	お茶・ジュースはトロミつき
	茶ｼﾞｭｰｽﾄﾛﾐ	
	ジュースのみトロミ	お茶なし・ジュースはトロミつき
汁物	汁物なし	汁物・袋物なし
	汁物→袋物	汁物の代わりに袋物
	汁物のみ裏ごしトロミ	汁物は裏ごしてトロミつき
形態	3㎝串----果物皮むき	副食を3㎝角にきざみ、竹串に刺す
	3㎝きざみ-果物皮むき	副食を3㎝角にきざむ
	きざみ----果物皮むき	副食を1~1.5㎝角にきざむ
	細きざみ--果物皮むき	副食を3~5㎜角にきざむ
	細きざみトロミ	副食を3~5㎜角にきざみ、トロミをつける
	うらごしトロミ	副食をミキサーにかけ、トロミをつける
	固めない裏ごしトロミ	副食をミキサーにかけ、トロミをつける
	うらごし	副食をミキサーにかける
	果物皮むき	果物の皮をむく
食器	自助食器--果物皮むき	自助食器に盛り付ける
	幼児食器	幼児食器に盛り付ける

	表示名称	備　考
その他	高鉄[E+70](要病名)	昼にプロテインゼリー
	低ヨード	海藻類除去
	低プリン　(要病名)	えび・レバー・青魚除去
	おやつ[E+95 P+2.0]	15時に100㎉程度のおやつを配膳
制限	塩分6g	パンは無塩　汁物・漬物→袋物
	塩分3g(蛋白制限食)	パンは無塩　袋ソース・醤油なし
	塩分1g(蛋白制限食)	パンは無塩　味付けなし
	塩分6g・K制限	芋・野菜:ゆがく　果物:缶詰
	K制限	ﾌﾟﾘﾝ類:限定
緩和ケア食	昼・夕)カレー	緩和ケア食限定
	昼・夕)カレー半量	
	昼・夕)牛丼	
	昼・夕)牛丼半量	
	昼・夕)親子丼	
	昼・夕)親子丼半量	
	昼・夕)お好み焼	
	昼・夕)お好み焼半量	
	昼・夕)ちらし寿司	
	昼・夕)ちらし寿司半量	
	昼・夕)麺類(温)	
	昼・夕)麺類(温)半量	
	昼・夕)麺類(冷)	
	昼・夕)麺類(冷)半量	
	昼・夕)汁物	

【禁止事項】 *患者基本で食物アレルギー項目を登録した場合は、栄養管理係(内線:5060)まで電話連絡

表示名称	備　考
●魚介類①	
さば禁	さば禁　混合だし○
さばアレ	さば禁　混合だし禁
えび蟹アレ・ﾁﾘﾒﾝ・ﾉﾘ○	えびカニアレ　ちりめん・のり○
えび蟹アレ・ﾁﾘﾒﾝ・ﾉﾘ×	えびカニアレ　ちりめん・のり禁
えびアレ・ﾁﾘﾒﾝ・ﾉﾘ○	えびアレ　ちりめん・のり○
えびアレ・ﾁﾘﾒﾝ・ﾉﾘ×	えびアレ　ちりめん・のり禁
かにアレ・ﾁﾘﾒﾝ・ﾉﾘ○	カニアレ　ちりめん・のり○
かにアレ・ﾁﾘﾒﾝ・ﾉﾘ×	カニアレ　ちりめん・のり禁
切身魚禁	切身魚禁　ちりめん・穴子・ﾂﾅ・すり身・加工品・鰹節・混合だし○
●肉類①	
鶏肉禁	鶏肉禁　コンソメ・エキス○
鶏肉・エキス禁	鶏肉禁　コンソメ・エキス禁
肉禁	肉類禁　加工品・コンソメ・エキス○
肉・加工品禁	肉類禁・加工品禁　コンソメ・エキス○
肉・加工品・エキス禁	肉類禁・加工品・コンソメ・エキス禁
●野菜類①	
たけのこ禁	たけのこ禁
なす禁	なす禁
●果物類①	
グレープフルーツ禁	グレープフルーツ禁
メロン禁	メロン禁
●乳類①	
牛乳・乳製品禁・料理×	牛乳・乳製品・料理・デザート禁　マーガリン・パン○
牛乳アレ料理×パン○	牛乳・乳製品・料理・デザート・マーガリン禁　パン○
●卵類①	
卵アレ加工品禁	卵アレ　加工品・マヨ・サウザンドレ禁
卵禁・ﾂﾅｷﾞ加工品ﾏﾖ○	卵禁　加工品・マヨ・つなぎ○
●穀類①	
そばアレルギー	そばアレ

表示名称	備　考
●魚介類②	
青魚禁・チリメン○	青魚禁　ちりめん・鰹節・混合だし○
青魚・ﾁﾘﾒﾝ禁	青魚・ちりめん禁　鰹節・混合だし○
青魚ｱﾚ・ﾁﾘﾒﾝ・鰹節禁	青魚・ちりめん・鰹節・混合だし禁
鰹だし禁	鰹節禁　鰹だし禁
＃さわら切身禁	さわら禁　すり身○
＃さわら・すり身禁	さわら禁　すり身禁
＃切身魚・すり身禁	切身魚・すり身魚禁　ちりめん・穴子・ﾂﾅ・加工品・鰹節・混合だし○
＃切身魚・ﾁﾘﾒﾝ禁	魚全般禁　加工品・鰹節・混合だし○
＃切身・ﾁﾘﾒﾝ・練物禁	魚全般・加工品禁　鰹節・混合だし○
＃あじ禁	さば・あじ禁　混合だし○
＃いわし禁	いわし禁　ちりめん・混合だし○
＃いわし・ﾁﾘﾒﾝ禁	いわし・ちりめん禁　混合だし○
＃にしん禁	にしん禁
＃かれい禁	かれい禁
＃ぶり禁	ブリ禁
＃さけ禁	鮭禁
＃カラスガレイ禁	カラスガレイ禁
＃いか禁	イカ禁
＃カニかま禁	カニかま禁
＃ツナ禁	マグロ禁　ツナ禁
＃ホタテ・エキス禁	ホタテ禁　エキス禁
＃カキ・エキス禁	カキ禁　エキス禁
●肉類②	
豚・鶏禁	豚・鶏禁　加工品・コンソメ・エキス○
豚・鶏・加工品禁	豚・鶏・加工品禁　コンソメ・エキス○
豚・鶏・加工品ｴｷｽ禁	豚・鶏・加工品・コンソメ・エキス禁
牛・豚禁	牛・豚禁　加工品・コンソメ・エキス○
牛・豚加工品禁	牛・豚・加工品禁　コンソメ・エキス○
牛・豚・加工品ｴｷｽ禁	牛・豚・加工品・コンソメ・エキス禁

表示名称	備　考
牛・鶏禁	牛・鶏禁　コンソメ・エキス○
牛・鶏・エキス禁	牛・鶏禁　コンソメ・エキス禁
牛肉禁	牛肉禁　コンソメ・エキス○
牛肉・エキス禁	牛肉禁　コンソメ・エキス禁
豚肉禁	豚肉禁　加工品・エキス○
豚・加工品禁	豚肉・加工品禁　エキス○
豚・加工品・エキス禁	豚肉・加工品・エキス禁
＃塊肉禁	塊肉禁　ミンチ・加工品・コンソメ・エキス○
＃ミンチ禁	ミンチ禁
＃ハム・ベーコン禁	加工品禁　豚肉○
●芋類	
＃長芋禁	長芋禁
＃里芋・長芋禁	里芋・長芋禁
＃里芋禁	里芋禁
＃山芋アレつなぎ○	山芋アレ　つなぎ○
＃山芋アレつなぎ禁	山芋アレ　つなぎ禁
＃芋類禁	★芋類禁
＃★じゃが芋アレルギー	★じゃが芋アレ
●野菜類②	
＃ねぎ・玉葱禁	ねぎ・玉ねぎ禁　エキス○
＃ねぎ・玉葱・エキス禁	ねぎ・玉ねぎ禁　エキス禁
＃玉葱禁	玉ねぎ禁　エキス○
＃玉葱・エキス禁	玉ねぎ禁　エキス禁
＃ねぎ禁	ねぎ禁
＃トマト禁	トマト禁　調味料○
＃トマト・調味料禁	トマト禁　調味料禁
＃ブロッコリー禁	ブロッコリー禁
＃にんにく禁	にんにく禁
＃セロリー禁	セロリ禁
＃小松菜禁	ほうれん草・小松菜禁
＃ほうれん草禁	ほうれん草禁
＃生野菜禁	生野菜禁

表示名称	備　考
＃白菜禁	白菜禁
＃ふき禁	ふき禁
＃おくら禁	おくら禁
＃きゅうり・冬瓜禁	きゅうり・冬瓜禁
＃きゅうり禁	きゅうり禁
＃ごぼう禁	ごぼう禁
＃しそ禁	しそ禁
●きのこ類	
きのこ禁	きのこ禁
＃しいたけ禁エキス○	しいたけ禁　エキス○
＃しいたけ・エキス禁	しいたけ禁　エキス禁
＃まいたけ禁	まいたけ禁
＃きくらげ禁	きくらげ禁
●果物類②	
柑橘類禁・果汁○	柑橘類禁　ゼリー・ジュース・ママレード・ゆずドレ○
柑橘類・果汁禁	柑橘類禁　ゼリー・ジュース・ママレード・ゆずドレ禁
桃缶禁・果汁○	桃缶禁　ゼリー・ジュース○
桃缶・果汁禁	桃缶禁　ゼリー・ジュース禁
＃果物禁・果汁○	果物禁　ゼリー・ジュース・ジャム類○
＃果物・果汁禁	果物禁　ゼリー・ジュース・ジャム類禁
＃生の果物禁	生の果物禁　料理禁
＃りんご禁・果汁○	りんご禁　缶詰・ゼリー・ジュース・ジャム○
＃りんご・果汁禁	りんご禁　ゼリー・ジュース・ジャム禁
＃バナナ禁・果汁○	バナナ禁　ジュース○
＃バナナ・果汁禁	バナナ禁　ジュース禁
＃ぶどう禁・果汁○	ぶどう禁　ゼリー・ジュース○
＃ぶどう・果汁禁	ぶどう禁　ゼリー・ジュース禁
＃オレンジ禁・果汁○	オレンジ禁　ゼリー・ジュース・ママレード○
＃オレンジ・果汁禁	オレンジ禁　ゼリー・ジュース・ママレード禁
＃マンゴー禁・果汁○	マンゴー禁　ゼリー・ジュース○
＃マンゴー・果汁禁	マンゴー禁　ゼリー・ジュース禁
＃柿禁	柿禁

表示名称	備　考
＃梨禁	梨禁
＃すいか禁	すいか禁
＃パイン禁	パイン禁
＃キウイ禁	キウイ禁
●乳類②	
牛乳・乳製品禁・料理○	牛乳・乳製品禁　料理・デザート・パン○
牛乳アレ料理・パン×	牛乳・乳製品・料理・デザート・マーガリン・パン禁
牛乳禁・料理○	牛乳禁　料理・デザート○
牛乳禁・料理×	牛乳禁　料理・デザート禁
ヨーグルト禁	ヨーグルト禁
＃ヨーグルトゼリー禁	ヨーグルトゼリー禁
＃ヨーグルト・チーズ禁	ヨーグルト・チーズ禁
＃チーズ禁	チーズ禁
●卵類②	
卵ﾂﾅｷﾞ禁・加工品ﾏﾖ○	卵禁・つなぎ禁　加工品・マヨ○
卵ﾂﾅｷﾞ・ﾏﾖﾞ禁・加工品○	卵・マヨ・つなぎ禁　加工品・サウザンドレ○
＃マヨネーズ禁	卵白・マヨ禁　加工品・つなぎ・サウザンドレ○
●豆類	
大豆アレ調味料○	大豆・大豆製品禁　調味料○
大豆アレ調味料×	大豆・大豆製品・みそ禁　油・醤油○
豆乳禁	豆乳禁
●穀類②	
小麦禁・パン○	小麦禁　パン・麺・ふ・菓子・調味料○
小麦禁・パン×	小麦禁　パン禁　麺・ふ・菓子・調味料○
小麦アレ・調味料○	小麦アレ　パン・麺・ふ・菓子禁　調味料○
小麦アレ・調味料×	小麦アレ　パン・麺・ふ・菓子・調味料禁
スパゲティ・マカロニ禁	うどん・スパ・マカロニ禁　そうめん○
麺類禁	麺類禁
＃もち米禁	もち米禁
●油脂類	
＃マーガリン禁	マーガリン禁

表示名称	備　考
●藻類	
海藻禁・エキス○	海藻禁　エキス○
海藻・エキス禁	海藻・エキス禁
＃青のり禁	青のり禁
●香辛料	
＃カレー粉禁	カレー粉禁
＃カレー禁	カレー禁
＃にんにく禁	にんにく禁
＃コショー禁	こしょう禁
＃辛子禁	辛子禁
●冷菓・ジャム類	
マーガリン→ジャム	マーガリン→ジャム
ジャム→マーガリン	ジャム→マーガリン
＃いちごジャムのみ○	いちごジャムのみ○
アイスクリーム禁	アイスクリーム禁
＃ゼリー禁	ゼリー禁
＃杏仁豆腐禁	杏仁豆腐禁
＃水ようかん禁	水ようかん禁
＃プリン禁	プリン禁
＃手作りゼリー禁	手作りゼリー禁
●調味料・他	
＃酢物禁ドレッシング○	酢の物禁　ドレッシング○
＃酢物禁ドレッシング×	酢の物禁　ドレッシング禁
＃ドレッシング禁	ドレッシング禁
＃梅びしお禁	梅びしお禁
＃梅びしお・梅ドレ禁	梅びしお・梅ドレ禁
＃ケチャップ・ピューレ禁	ケチャップ・ピューレ禁
＃ごま禁	ごま禁　ごまドレ・中華ドレ・ふりかけ禁　ごま油○
＃ごま・加工品禁	ごま禁　ごまドレ・中華ドレ・ふりかけ・ごま油禁
＃中華ドレッシングﾞ禁	中華ドレ禁
＃ゼラチン禁	ゼラチン禁
＃ココア禁	ココア禁

【付加食・経管栄養等一覧】

*1食につき1つまでオーダ可能　*栄):オーダを希望する場合は、栄養管理係(内線:5060)まで連絡

表示名称	備　考
果物	
果物(3cm)	
果物(きざみ)	
ジュース	
りんごｼﾞｭｰｽ	
ぶどうｼﾞｭｰｽ	
ﾐｯｸｽｼﾞｭｰｽ	
牛乳	
ﾖｰｸﾞﾙﾄ	
アイス	
プリン	
ﾌﾟﾘﾝ・ｾﾞﾘｰ類	
ゼリー類	
冷菓	
栄）ﾌﾟﾛﾃｲﾝｾﾞﾘｰ	
栄）CP10ｾﾞﾘｰ	
栄)高ｶﾛﾘｰﾑｰｽ	昼・夕のみ

表示名称	備　考
減塩袋物	
減塩袋物粥用	
のり佃煮	
梅びしお	
たいみそ	
塩(0.5ｇ)	
栄）OS-1　1本	
栄）OS-1　2本	
栄）CZ-HI200	
栄）CZ-HI400	
栄）A　1.5	
栄）ﾘｰﾅﾚﾝ	
栄）ｲﾝｽﾛｰ	
栄）ﾌﾟﾙﾓｹｱ	
栄）GFO	

表示名称	備　考
CZ-Hi200　1P	経管栄養食限定
CZ-Hi400　1P	
ｱｲｿｶﾙｻﾎﾟｰﾄ　1P	
ｱｲｿｶﾙｻﾎﾟｰﾄ　2P	
ﾘｰﾅﾚﾝ　1P	
ﾘｰﾅﾚﾝ　2P	
ｲﾝｽﾛｰ　1P	
ｲﾝｽﾛｰ　2P	
ﾌﾟﾙﾓｹｱ　1P	
ﾌﾟﾙﾓｹｱ　2P	
GFO　1包	GFO限定
GFO　2包	
OS-1　1本	経口補水食限定
OS-1　2本	
OS-1　1本(前日夕)	
OS-1　2本(前日夕)	

献立表（献立展開7連）

2022年08月01日（月）

【002】 基本食	【004】 基本食Ｂ	【401】 ドック食	【205】 エネルギー１６００	【071】 バラエティ食	【311】 冷菓食	【301】 おやつ
[予] 朝 = 38, 昼 = 44, タ = 49	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 6, タ = 0	[予] 朝 = 11, 昼 = 11, タ = 13	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン						パン		フルーツカクテル		いちごゼリー			
食パン90g	90.00					食パン60g	120.00	ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ 1号缶	50.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00		
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00					ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00						
						ﾏｰﾋﾞｰｽﾄﾛﾍﾞﾘｰｼﾞｬﾑ	13.00						
スパゲティサラダ						スパゲティサラダ		ジュース					
ナポリスパゲッティ	15.00					ナポリスパゲッティ	15.00	ピーチミックス100%	200.00				
きゅうり	20.00					きゅうり	20.00						
人参 皮むき1kg	5.00					人参 皮むき1kg	5.00						
ｴﾙﾄﾞﾚ ｻｳｻﾞﾝ 1L	10.00					ｴﾙﾄﾞﾚ ｻｳｻﾞﾝ 1L	10.00						
こしょう	0.00					こしょう	0.00						
フルーツカクテル						すいか							
ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ 1号缶	50.00					期)すいか	60.00						
牛乳						牛乳							
TRIO低脂肪 200ml	200.00					TRIO低脂肪 200ml	200.00						

【 昼食 】

ごはん		ごはん		散らし寿司(ﾄﾞｯｸ)		ごはん		▲１００▲		いちごゼリー		クッキーとジュース	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	いちごゼリー (65g×3)	65.00	ムーンライト	16.20
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50	水	53.00			バヤリースオレンジ	100.00
				すし太郎 198ｇ	50.00								
				冷)錦糸卵 500g	25.00								
				糸みつば	2.00								
				桜でんぶ赤 30g	3.00								
				冷)きざみ穴子 1kg	20.00								
				冷)かにかまちらし	20.00								
				サーモンドロップス 340g	10.00								
				甘酢生姜(60g)	10.00								
豚肉の生姜焼き		ポークチャップ(B)		ツナ卵焼き		豚肉の生姜焼き(ｴﾈ)		中華スープ					
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	60.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	60.00	冷)凍結全卵	50.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	60.00	冷)サイコロ豆腐 S15	30.00				
玉葱 皮むき	40.00	塩 5kg	0.10	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	8.00	玉葱 皮むき	40.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00				
サラダ油 1350g	1.00	こしょう	0.00	玉葱 皮むき	10.00	サラダ油 1350g	1.00	人参 皮むき1kg	5.00				
生おろし生姜	2.00	玉葱 皮むき	40.00	青葱(国産)	1.00	生おろし生姜	2.00	料理酒	2.00				
こい口醤油	2.40	冷)グリンピース	2.00	マヨネーズ 1kg	2.00	こい口醤油	2.40	うす口醤油 1Ｌ	1.50				
減塩醤油 1Ｌ	2.40	サラダ油 1350g	1.00	うす口醤油 1Ｌ	0.80	減塩醤油 1Ｌ	2.40	丸鶏使用がらスープ	1.20				
料理酒	5.00	ケチャップ	10.00			料理酒	5.00	塩 5kg	0.20				
みりん風調味料	2.50	クッキングワイン(白)	5.00			マービー(液体)	3.00	片栗粉 1kg	0.00				
上白糖	1.20	こい口醤油	2.40					水	150.00				
		減塩醤油 1Ｌ	2.40										
		水	2.50										
		上白糖	1.20										
キャベツ		キャベツ		ごま酢もやし		キャベツ		袋物					
キャベツ	40.00	〃		太もやし 1kg	30.00	キャベツ	40.00	☆袋物(塩分制限用)	5.00				
こい口醤油	1.00	〃		きゅうり	20.00	こい口醤油	1.00						
				干わかめ	0.50								
				穀物酢 1.8Ｌ	6.00								
				上白糖	3.50								
				こい口醤油	2.30								
				いり胡麻白	0.20								
ツナ卵焼き		ツナ卵焼き		玉葱のみそ汁		ツナ卵焼き							
冷)凍結全卵	50.00	〃		玉葱 2㎜ｽﾗｲｽ(1/4) 500g	20.00	冷)凍結全卵	50.00						
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	8.00	〃		青葱(国産)	0.50	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	8.00						
玉葱 皮むき	10.00	〃		プロ用白みそ10kg	8.00	玉葱 皮むき	10.00						
青葱(国産)	1.00	〃		出汁	150.00	青葱(国産)	1.00						
マヨネーズ 1kg	2.00	〃				マヨネーズ 1kg	2.00						
うす口醤油 1Ｌ	0.80	〃				うす口醤油 1Ｌ	0.80						
ごま酢もやし		ごま酢もやし		果物		ごま酢もやし(ｴﾈ)							
太もやし 1kg	30.00	〃		オレンジ(個)	60.00	太もやし 1kg	30.00						
きゅうり	20.00	〃		☆果物	30.00	きゅうり	20.00						
干わかめ	0.50	〃				干わかめ	0.50						
穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃				穀物酢 1.8Ｌ	6.00						
上白糖	3.50	〃				マービー(液体)	4.50						
こい口醤油	2.30	〃				こい口醤油	2.30						
いり胡麻白	0.20	〃				いり胡麻白	0.20						
中華スープ		中華スープ				中華スープ							
冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃				冷)サイコロ豆腐 S15	30.00						
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	〃				冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00						
人参 皮むき1kg	5.00	〃				人参 皮むき1kg	5.00						
料理酒	2.00	〃				料理酒	2.00						
うす口醤油 1Ｌ	1.50	〃				うす口醤油 1Ｌ	1.50						
丸鶏使用がらスープ	1.20	〃				丸鶏使用がらスープ	1.20						
塩 5kg	0.20	〃				塩 5kg	0.20						
片栗粉 1kg	0.00	〃				片栗粉 1kg	0.00						
水	150.00	〃				水	150.00						

【 夕食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		マスカットゼリー		マスカットゼリー			
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	12.00	ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	12.00		
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50	水	60.00	水	60.00		
炊き合わせ		炊き合わせ		ハンバーグ		炊き合わせ(ｴﾈ)		今川焼き					
こうや豆腐10枚	8.25	〃		冷)デミハンバーグ	110.00	小桜	16.00	冷)ﾐﾆ今川焼(ｶｽﾀｰﾄﾞ)	40.00				
冷)プチがんも10g×100	20.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	60.00	こうや豆腐10枚	8.25						
じゃが芋皮むき 1/2ｶｯﾄ	50.00	〃		人参 皮むき1kg	20.00	大根 皮むき 1kg	50.00						
冷)かぼちゃ 30g角切(皮	30.00	〃		冷)カーネルコーン	15.00	冷)かぼちゃ 30g角切(皮	30.00						
冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	20.00	〃		マーガリン 450g	5.00	冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	20.00						
出汁	130.00	〃		塩 5kg	0.00	出汁	130.00						
うす口醤油 1Ｌ	3.60	〃		こしょう	0.00	マービー(液体)	6.00						
こい口醤油	3.60	〃		冷)ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	30.00	うす口醤油 1Ｌ	3.60						
上白糖	2.40	〃				こい口醤油	3.60						
みりん風調味料	2.40	〃											
糸こんの炒め煮		糸こんの炒め煮		炊合わせ		糸こんの炒め煮(ｴﾈ)							
生粋のしらたき(糸こん	50.00	〃		小桜	16.00	生粋のしらたき(糸こん	50.00						
ピーマン	10.00	〃		こうや豆腐10枚	8.25	ピーマン	10.00						
人参 皮むき1kg	10.00	〃		冷)かぼちゃ 30g角切(皮	40.00	人参 皮むき1kg	10.00						
サラダ油 1350g	1.00	〃		冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	20.00	サラダ油 1350g	1.00						
出汁	15.00	〃		上白糖	3.00	出汁	15.00						
うす口醤油 1Ｌ	0.90	〃		こい口醤油	1.00	マービー(液体)	1.60						
こい口醤油	0.90	〃		うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	0.90						
上白糖	0.60	〃				こい口醤油	0.90						
みりん風調味料	0.60	〃				みりん風調味料	0.50						
蓬蓮草の菜種あえ		蓬蓮草の菜種あえ		蓬蓮草の菜種あえ		蓬蓮草の菜種あえ							
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	50.00	〃		〃		〃							
冷)凍結全卵	10.00	〃		〃		〃							
出汁	1.50	〃		〃		〃							
うす口醤油 1Ｌ	1.40	〃		〃		〃							
ふりかけ		ふりかけ		ふりかけ		ふりかけ							

献立表（献立展開7連）

2022年08月01日（月）

【061】軟菜食 [予] 朝 = 23, 昼 = 35, タ = 38		【101】潰瘍食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【131】軟菜低蛋白食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【031】幼児食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【121】低残渣食 [予] 朝 = 0, 昼 = 1, タ = 1		【091】咽頭食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【211】嚥下食 [予] 朝 = 9, 昼 = 9, タ = 9	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
☆ふりかけ	2.60	〃		☆ふりかけ	2.60	☆ふりかけ	2.60						

献立表（献立展開7連）

2022年08月01日（月）

【061】軟菜食	【101】潰瘍食	【131】軟菜低蛋白食	【031】幼児食	【121】低残渣食	【091】咽頭食	【211】嚥下食
[予]朝＝ 23, 昼＝ 35, タ＝ 38	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 1, タ＝ 1	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 9, 昼＝ 9, タ＝ 9

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン		パン		パン		パン		パン		パン		(和風卵粥)	
食パン90g	90.00	〃		〃		食パン60g	60.00	食パン90g	90.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	40.00
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		水	240.00
												鶏卵M 10ヶ	20.00
												味わいだしの素 1kg	3.00
												塩 5kg	0.00
スパゲティサラダ		スパゲティサラダ		スパゲティサラダ		スパゲティサラダ(半)		いちごゼリー		いちごゼリー		切干大根煮	
ナポリスパゲッティ	15.00	〃		〃		ナポリスパゲッティ	7.50	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	〃		切干大根 1kg	3.00
きゅうり	20.00	〃		〃		きゅうり	10.00					人参 皮むき1kg	5.00
人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	2.50					冷)グリンピース	1.00
ｴﾙﾄﾞﾚ ｻｳｻﾞﾝ 1L	10.00	〃		〃		ｴﾙﾄﾞﾚ ｻｳｻﾞﾝ 1L	5.00					出汁	30.00
こしょう	0.00	〃		〃		こしょう	0.00					こい口醤油	0.90
												うす口醤油 1Ｌ	0.90
												上白糖	0.60
												みりん風調味料	0.60
すいか		すいか		すいか		すいか(半)		ジュース		りんごジュース		いちごゼリー	
期)すいか	60.00	〃		〃		期)すいか	30.00	ピーチミックス100%	200.00	アップル100% 200ml	200.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00
牛乳		牛乳		ジュース		牛乳						ジュース(嚥)	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		ピーチミックス100%	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00					ピーチミックス100%	200.00

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
豚肉の生姜焼き		豚肉の生姜焼き		豚肉の生姜焼き(蛋)		豚肉の生姜焼き(半)		豚肉の生姜焼き(残)		豚肉の生姜焼き(残)		豚肉の生姜焼き	
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	60.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	30.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	30.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	60.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	30.00
玉葱 皮むき	40.00	〃		玉葱 皮むき	40.00	玉葱 皮むき	20.00	玉葱 皮むき	20.00	〃		ﾆｭｰﾄﾘｰｺﾝｸ 2.5	15.00
サラダ油 1350g	1.00	〃		サラダ油 1350g	0.50	サラダ油 1350g	0.50	サラダ油 1350g	1.00	〃		玉葱 皮むき	20.00
生おろし生姜	2.00	〃		生おろし生姜	1.50	生おろし生姜	1.00	生おろし生姜	1.00	〃		サラダ油 1350g	2.00
こい口醤油	2.40	〃		こい口醤油	1.80	こい口醤油	1.20	こい口醤油	2.00	〃		生おろし生姜	2.00
減塩醤油 1Ｌ	2.40	〃		減塩醤油 1Ｌ	1.80	減塩醤油 1Ｌ	1.20	減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		こい口醤油	3.50
料理酒	5.00	〃		料理酒	3.50	料理酒	2.50	料理酒	4.00	〃		料理酒	3.50
みりん風調味料	2.50	〃		みりん風調味料	1.80	みりん風調味料	1.25	みりん風調味料	2.00	〃		みりん風調味料	0.50
上白糖	1.20	〃		上白糖	0.80	上白糖	0.60	上白糖	1.00	〃		上白糖	0.30
キャベツ		キャベツ		キャベツ(半)		キャベツ(半)		キャベツ(残)		キャベツ(残)		キャベツ	
キャベツ	40.00	〃		キャベツ	20.00	〃		キャベツ	20.00	〃		キャベツ	20.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50
ツナ卵焼き		ツナ卵焼き		ツナ卵焼き(半)		ツナ卵焼き(半)		ツナ卵焼き		ツナ卵焼き		あんかけ卵豆腐(嚥)	
冷)凍結全卵	50.00	〃		冷)凍結全卵	25.00	〃		冷)凍結全卵	50.00	〃		卵豆腐 100g×2ヶ	50.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	8.00	〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	4.00	〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	8.00	〃		人参 皮むき1kg	10.00
玉葱 皮むき	10.00	〃		玉葱 皮むき	5.00	〃		玉葱 皮むき	10.00	〃		冷)グリンピース	1.00
青葱(国産)	1.00	〃		青葱(国産)	0.50	〃		青葱(国産)	1.00	〃		出汁	10.00
マヨネーズ 1kg	2.00	〃		マヨネーズ 1kg	1.00	〃		マヨネーズ 1kg	2.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.50
うす口醤油 1Ｌ	0.80	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.40	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.80	〃		塩 5kg	0.03
												味の素 1kg	0.00
マロニーサラダ		マロニーサラダ		マロニーサラダ		マロニーサラダ(半)		マロニーサラダ(残)		マロニーサラダ(残)		人参サラダ	
マロニー	7.00	〃		〃		マロニー	3.50	マロニー	8.00	〃		人参 皮むき1kg	15.00
きゅうり	20.00	〃		〃		きゅうり	10.00	きゅうり	10.00	〃		きゅうり	15.00
人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	2.50	人参 皮むき1kg	2.50	〃		エネプロゼリー（ぶど	10.00
冷)ロースハム 千切	5.00	〃		〃		冷)ロースハム 千切	2.50	冷)ロースハム 千切	5.00	〃		冷)マンゴープリン 40ヶ	14.00
QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00	〃		〃		QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	4.00	QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00	〃		マヨネーズ 1kg	10.00
												塩 5kg	0.10
中華スープ		中華スープ		中華スープ(蛋)		中華スープ(半)		中華スープ(残)		中華スープ(残)		中華スープ(嚥)	
冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃		冷)サイコロ豆腐 S15	15.00	冷)サイコロ豆腐 S15	15.00	冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃		冷)サイコロ豆腐 S15	20.00
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	5.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	5.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	3.50
人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	2.50	人参 皮むき1kg	2.50	〃		人参 皮むき1kg	1.75
料理酒	2.00	〃		料理酒	2.00	料理酒	1.00	料理酒	2.00	〃		料理酒	1.40
うす口醤油 1Ｌ	1.50	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.50	うす口醤油 1Ｌ	0.75	うす口醤油 1Ｌ	1.50	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.00
丸鶏使用がらスープ	1.20	〃		丸鶏使用がらスープ	1.20	丸鶏使用がらスープ	0.60	丸鶏使用がらスープ	1.20	〃		丸鶏使用がらスープ	0.80
塩 5kg	0.20	〃		塩 5kg	0.00	塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.00	〃		塩 5kg	0.14
片栗粉 1kg	0.00	〃		片栗粉 1kg	0.00	片栗粉 1kg	0.00	片栗粉 1kg	0.00	〃		片栗粉 1kg	0.00
水	150.00	〃		水	150.00	水	75.00	水	150.00	〃		水	100.00
		ヤクルト											
		ヤクルト６５	65.00										

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
魚の鍋照り		魚の鍋照り		魚の鍋照り(半)		魚の鍋照り(半)		魚の鍋照り		魚の鍋照り		すり身の煮付	
冷)バサ 80g	80.00	〃		冷)バサ 80g	40.00	〃		冷)バサ 80g	80.00	〃		冷)スケソウダラ 80g	40.00
小麦粉	4.00	〃		小麦粉	2.00	〃		小麦粉	4.00	〃		出汁	75.00
こい口醤油	4.00	〃		こい口醤油	2.00	〃		こい口醤油	4.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	2.40
みりん風調味料	4.00	〃		みりん風調味料	2.00	〃		みりん風調味料	4.00	〃		上白糖	1.60
料理酒	2.00	〃		料理酒	1.00	〃		料理酒	2.00	〃		出汁	12.00
上白糖	1.00	〃		上白糖	0.50	〃		上白糖	1.00	〃		こい口醤油	1.20
サラダ油 1350g	2.00	〃		サラダ油 1350g	1.00	〃		サラダ油 1350g	2.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20
												上白糖	0.80
												みりん風調味料	0.80
カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー(半)		カリフラワー(半)		カリフラワー(残)		カリフラワー(残)		カリフラワー	
冷)カリフラワー	40.00	〃		冷)カリフラワー	20.00	〃		冷)カリフラワー	20.00	〃		冷)カリフラワー	20.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50
いり胡麻白	0.20	〃		いり胡麻白	0.10	〃		いり胡麻白	0.10	〃			
煮しめ		煮しめ		煮しめ(蛋)		煮しめ(半)		煮しめ(残)		煮しめ(残)		煮しめ	
こうや豆腐10枚	4.00	〃		こうや豆腐10枚	2.00	こうや豆腐10枚	2.00	こうや豆腐10枚	8.00	〃		トウフィール	30.00
人参 15×15乱切 500g	20.00	〃		人参 15×15乱切 500g	20.00	人参 15×15乱切 500g	10.00	人参 15×15乱切 500g	10.00	〃		人参 15×15乱切 500g	15.00
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00	〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00	冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	5.00	冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	5.00	〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	5.00
出汁	50.00	〃		出汁	30.00	出汁	25.00	出汁	50.00	〃		出汁	30.00
うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20	うす口醤油 1Ｌ	0.60	うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	1.20	こい口醤油	0.60	こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	1.20
上白糖	1.20	〃		上白糖	1.20	上白糖	0.60	上白糖	1.20	〃		上白糖	0.80
みりん風調味料	1.20	〃		みりん風調味料	1.20	みりん風調味料	0.60	みりん風調味料	1.20	〃		みりん風調味料	0.80
料理酒	0.80	〃		料理酒	0.50	料理酒	0.40	料理酒	0.80	〃		料理酒	0.50
蓬蓮草の菜種あえ		蓬蓮草の菜種あえ		蓬蓮草の菜種あえ(蛋)		蓬蓮草菜種あえ(半)		蓬蓮草の菜種あえ(残)		蓬蓮草の菜種あえ(残)		蓬蓮草の白和え	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	50.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	60.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	25.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	25.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	20.00
冷)凍結全卵	10.00	〃		冷)凍結全卵	5.00	冷)凍結全卵	5.00	冷)凍結全卵	15.00	〃		卵豆腐 100g×2ヶ	10.00
出汁	1.50	〃		出汁	1.50	出汁	0.75	出汁	1.20	〃		トウフィール	20.00
うす口醤油 1Ｌ	1.40	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.40	うす口醤油 1Ｌ	0.70	うす口醤油 1Ｌ	0.80	〃		出汁	20.00
												ねりごま白	2.00
												上白糖	1.00
												うす口醤油 1Ｌ	1.00
梅びしお		フルーツゼリー		梅びしお		マスカットゼリー(半)		マスカットゼリー		マスカットゼリー		ゆずムース	
減塩うめびしお	6.00	ﾌﾙｰﾂｾﾞﾘｰ(林檎)(15g×33	30.00	減塩うめびしお	6.00	ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	6.00	ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	12.00	〃		冷)ゆずムース 40g×20ヶ	40.00
						水	30.00	水	60.00	〃			
		梅びしお										梅びしお	

献立表（献立展開7連）

2022年08月01日（月）

【065】 ３分粥食 [予] 朝 = 18, 昼 = 2, 夕 = 2		【144】 低脂肪３分粥食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【124】 低残渣３分粥食 [予] 朝 = 2, 昼 = 1, 夕 = 1		【066】 流動食 [予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		【145】 低脂肪流動食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【125】 低残渣流動食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【212】 嚥下流動食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
		減塩うめびしお	6.00									減塩うめびしお	6.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月01日（月）

【065】 ３分粥食	【144】 低脂肪３分粥食	【124】 低残渣３分粥食	【066】 流動食	【145】 低脂肪流動食	【125】 低残渣流動食	【212】 嚥下流動食
[予] 朝 = 18, 昼 = 2, タ = 2	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 2, 昼 = 1, タ = 1	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, タ = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(和風卵粥)		(和風粥)*		(和風卵粥)		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	230.00	水	248.00	水	230.00	水	240.00	〃		〃		〃	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	味わいだしの素 1kg	2.90	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00								
味わいだしの素 1kg	2.90	塩 5kg	0.00	味わいだしの素 1kg	2.90								
塩 5kg	0.00			塩 5kg	0.00								
切干大根の煮付		切干大根の煮付		いちごゼリー		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(嚥流)	
切干大根 1kg	6.00	〃		冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	プロ用白みそ10kg	5.60	〃		〃		プロ用白みそ10kg	5.60
人参 皮むき1kg	10.00	〃				出汁	100.00	〃		〃		出汁	100.00
冷)グリンピース	2.00	〃											
出汁	20.00	〃											
こい口醤油	0.90	〃											
うす口醤油 1Ｌ	0.90	〃											
上白糖	0.60	〃											
みりん風調味料	0.60	〃											
すいか		すいか		ジュース		牛乳		ジュース		ジュース		ジュース(嚥)	
期)すいか	60.00	〃		ピーチミックス100%	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00	ピーチミックス100%	200.00	〃		ピーチミックス100%	200.00
牛乳		ジュース				塩		塩		塩		塩	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	ピーチミックス100%	200.00			P食塩(0.5g)	0.50	〃		〃		〃	

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
豚肉の生姜焼き		豚肉の生姜焼き(脂3)		豚肉の生姜焼き(残)		中華スープ(流)		中華スープ(流)		中華スープ(流)		中華スープ(嚥流)	
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	60.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	40.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	60.00	料理酒	2.00	〃		〃		料理酒	1.40
玉葱 皮むき	40.00	玉葱 皮むき	60.00	玉葱 皮むき	20.00	丸鶏使用がらスープ	1.50	〃		〃		丸鶏使用がらスープ	1.00
サラダ油 1350g	1.00	生おろし生姜	2.00	サラダ油 1350g	1.00	うす口醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	1.00
生おろし生姜	2.00	こい口醤油	2.40	生おろし生姜	1.00	塩 5kg	0.20	〃		〃		塩 5kg	0.15
こい口醤油	2.40	減塩醤油 1Ｌ	2.40	こい口醤油	2.00	片栗粉 1kg	0.00	〃		〃		片栗粉 1kg	0.00
減塩醤油 1Ｌ	2.40	料理酒	5.00	減塩醤油 1Ｌ	2.00	水	150.00	〃		〃		水	100.00
料理酒	5.00	みりん風調味料	2.50	料理酒	4.00								
みりん風調味料	2.50	上白糖	1.20	みりん風調味料	2.00								
上白糖	1.20			上白糖	1.00								
キャベツ		キャベツ		キャベツ(残)		ヨーグルト		ヨーグルト		ヤクルト		いちごゼリー	
キャベツ	40.00	〃		キャベツ	20.00	元気ヨーグルト70g	70.00	〃		ヤクルト６５	65.00	いちごゼリー (65g×3)	65.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50								
ツナ卵焼き		ツナ卵焼き(半)		ツナ卵焼き		ヤクルト		ヤクルト		たいみそ		ぶどうジュース(嚥流)	
冷)凍結全卵	50.00	冷)凍結全卵	25.00	冷)凍結全卵	50.00	ヤクルト６５	65.00	〃		たいみそ	8.00	グレープ20%ジュース	200.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	8.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	4.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	8.00								
玉葱 皮むき	10.00	玉葱 皮むき	5.00	玉葱 皮むき	10.00								
青葱(国産)	1.00	青葱(国産)	0.50	青葱(国産)	1.00								
マヨネーズ 1kg	2.00	マヨネーズ 1kg	1.00	マヨネーズ 1kg	2.00								
うす口醤油 1Ｌ	0.80	うす口醤油 1Ｌ	0.40	うす口醤油 1Ｌ	0.80								
中華スープ		中華スープ		中華スープ(残)		のり佃煮		のり佃煮				のり佃煮	
冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃		冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00	〃				のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	5.00								
人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	2.50								
料理酒	2.00	〃		料理酒	2.00								
うす口醤油 1Ｌ	1.50	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.50								
丸鶏使用がらスープ	1.20	〃		丸鶏使用がらスープ	1.20								
塩 5kg	0.20	〃		塩 5kg	0.00								
片栗粉 1kg	0.00	〃		片栗粉 1kg	0.00								
水	150.00	〃		水	150.00								
ヤクルト		ヨーグルト		ヤクルト									
ヤクルト６５	65.00	元気ヨーグルト70g	70.00	ヤクルト６５	65.00								
		ヤクルト											
		ヤクルト６５	65.00										

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
魚の煮付(3)		魚の煮付(3)		魚の煮付(3)		みそ汁		みそ汁*		みそ汁		みそ汁(嚥)	
冷)バサ 80g	80.00	冷)スケソウダラ 80g	80.00	冷)バサ 80g	80.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	プロ用白みそ10kg	8.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	15.00
上白糖	3.00	出汁	20.00	上白糖	3.00	プロ用白みそ10kg	8.00	味わいだしの素 1kg	0.00	プロ用白みそ10kg	8.00	プロ用白みそ10kg	5.50
うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	味わいだしの素 1kg	0.00	出汁	150.00	味わいだしの素 1kg	0.00	味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	40.00	上白糖	3.00	出汁	40.00	出汁	150.00			出汁	150.00	出汁	100.00
カリフラワー煮(3)		カリフラワー煮(3)		カリフラワー煮(残3)		マスカットゼリー		マスカットゼリー		ゆずムース		マスカットゼリー	
冷)カリフラワー	40.00	〃		冷)カリフラワー	20.00	ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	12.00	〃		冷)ゆずムース 40g×20ヶ	40.00	ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	12.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	水	60.00	〃				水	60.00
上白糖	1.00	〃		上白糖	0.50								
煮しめ		煮しめ		煮しめ(残)		たいみそ		たいみそ		梅びしお		梅びしお	
こうや豆腐10枚	4.00	〃		こうや豆腐10枚	8.00	たいみそ	8.00	〃		減塩うめびしお	6.00	減塩うめびしお	6.00
人参 15×15乱切 500g	20.00	〃		人参 15×15乱切 500g	10.00								
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00	〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	5.00								
出汁	50.00	〃		出汁	50.00								
うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20								
こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	1.20								
上白糖	1.20	〃		上白糖	1.20								
みりん風調味料	1.20	〃		みりん風調味料	1.20								
料理酒	0.80	〃		料理酒	0.80								
みそ汁		みそ汁*		みそ汁									
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	プロ用白みそ10kg	8.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00								
プロ用白みそ10kg	8.00	味わいだしの素 1kg	0.00	プロ用白みそ10kg	8.00								
味わいだしの素 1kg	0.00	出汁	150.00	味わいだしの素 1kg	0.00								
出汁	150.00			出汁	150.00								
マスカットゼリー		マスカットゼリー		マスカットゼリー									
ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	12.00	〃		ゼリーの素 ﾏｽｶｯﾄ	12.00								
水	60.00	〃		水	60.00								

献立表（献立展開7連）

2022年08月01日（月）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥)	【181】 低カリウム蛋白３０食	【182】 低カリウム蛋白４０食	【183】 低カリウム蛋白５０食	【194】 蛋白調整６０食	【195】 蛋白調整７０食	【501】 外来透析食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 3, 昼 = 4, 夕 = 4	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(和風卵粥)		パン		パン		パン		パン		パン			
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	食パン60g	60.00	〃		食パン90g	90.00	食パン60g	120.00	〃			
水	240.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃			
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	ミックスジャム	15.00	〃		ミックスジャム	15.00	ミックスジャム	15.00	〃			
味わいだしの素 1kg	3.00												
塩 5kg	0.00												
切干大根の煮付		スパゲティサラダ		スパゲティサラダ		スパゲティサラダ		スパゲティサラダ		スパゲティサラダ			
切干大根 1kg	6.00	ナポリスパゲッティ	15.00	〃		〃		〃		〃			
人参 皮むき1kg	10.00	きゅうり	20.00	〃		〃		〃		〃			
冷)グリンピース	2.00	人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		〃		〃			
出汁	20.00	ｴﾙﾄﾞﾚ ｻｳｻﾞﾝ 1L	10.00	〃		〃		〃		〃			
こい口醤油	0.90	こしょう	0.00	〃		〃		〃		〃			
うす口醤油 1Ｌ	0.90												
上白糖	0.60												
みりん風調味料	0.60												
フルーツカクテル		フルーツカクテル		フルーツカクテル		フルーツカクテル		フルーツカクテル		フルーツカクテル			
ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ 1号缶	50.00	〃		〃		〃		〃		〃			
ジュース		ジュース		ジュース		牛乳		牛乳		牛乳			
ピーチミックス100%	200.00	〃		〃		TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		〃			

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
野菜のムニエル(30)		野菜のムニエル(30)		野菜のピカタ(腎)		野菜のピカタ(腎)		チキンピカタ(60)		チキンピカタ(70)		チキンピカタ(70)	
なす	45.00	〃		なす	45.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	40.00	冷)鶏もも皮なし開き	60.00	〃	
冷)さつま芋ｽﾗｲｽ M 500g	30.00	〃		冷)さつま芋ｽﾗｲｽ M 500g	30.00	〃		マヨネーズ 1kg	1.50	マヨネーズ 1kg	2.00	〃	
冷)オクラ ホール	20.00	〃		冷)オクラ ホール	20.00	〃		料理酒	0.50	料理酒	0.75	〃	
塩 5kg	0.20	〃		小麦粉	10.00	〃		冷)さつま芋ｽﾗｲｽ M 500g	30.00	小麦粉	8.00	〃	
小麦粉	10.00	〃		鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	〃		冷)オクラ ホール	20.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	15.00	〃	
マーガリン 450g	6.00	〃		塩 5kg	0.20	〃		小麦粉	10.00	パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.00	〃	
				パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.00	〃		鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	マーガリン 450g	5.00	〃	
				マーガリン 450g	5.00	〃		塩 5kg	0.20				
								パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.00				
								マーガリン 450g	5.00				
キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)	
キャベツ	40.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
花かつお	0.30	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
大根の炒め煮(30-40)		大根の炒め煮(30-40)		大根の炒め煮(30-40)		大根の炒め煮(腎)		大根の炒め煮(腎)		大根の炒め煮(腎)		大根の炒め煮(腎)	
大根 皮むき 1kg	50.00	〃		〃		鶏もも皮なし 挽肉	10.00	〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		生おろし生姜	1.00	〃		〃		〃	
料理酒	1.00	〃		〃		料理酒	1.00	〃		〃		〃	
冷)グリンピース	1.00	〃		〃		サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		〃	
サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		大根 皮むき 1kg	50.00	〃		〃		〃	
水	8.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00	〃		〃		〃	
ブイヨン	0.50	〃		〃		水	8.00	〃		〃		〃	
水	1.00	〃		〃		減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃	
片栗粉 1kg	0.50	〃		〃		ブイヨン	0.50	〃		〃		〃	
						水	1.00	〃		〃		〃	
						片栗粉 1kg	0.50	〃		〃		〃	
ごま酢もやし(腎)		ごま酢もやし(腎)		ごま酢もやし(腎)		ごま酢もやし(腎)		ごま酢もやし(腎)		ごま酢もやし(腎)		ごま酢もやし(腎)	
太もやし 1kg	30.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
きゅうり	20.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
干わかめ	0.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
穀物酢 1.8Ｌ	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
上白糖	3.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ごま油	1.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ソース		ソース		ソース		ソース		ソース		ソース		ソース	
減塩中濃ソース(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
唐揚げ盛り(30)		唐揚げ盛り(30)		唐揚げ盛り(腎)		唐揚げ盛り(腎)		唐揚げ盛り(腎)		魚の唐揚げあん(70)		魚の唐揚げあん(70)	
冷)バサ 80g	20.00	〃		冷)バサ 80g	40.00	〃		〃		冷)バサ 80g	80.00	〃	
塩 5kg	0.05	〃		塩 5kg	0.05	〃		〃		塩 5kg	0.10	〃	
冷)ボイルポテト(乱切)	40.00	〃		冷)ボイルポテト(乱切)	40.00	〃		〃		片栗粉 1kg	10.00	〃	
ピーマン	20.00	〃		ピーマン	20.00	〃		〃		フライオイル 1斗缶	10.00	〃	
片栗粉 1kg	10.00	〃		片栗粉 1kg	10.00	〃		〃					
フライオイル 1斗缶	10.00	〃		フライオイル 1斗缶	12.00	〃		〃					
*和風あん(腎)		*和風あん(腎)		*和風あん(腎)		*和風あん(腎)		*和風あん(腎)		*和風あん(腎)		*和風あん(腎)	
出汁	25.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
上白糖	2.40	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
片栗粉 1kg	0.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)	
冷)カリフラワー	40.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
炊き合わせ(30)		炊き合わせ(30)		炊き合わせ(腎)		炊き合わせ(腎)		炊き合わせ(腎)		炊き合わせ(腎)		炊き合わせ(腎)	
冷)かぼちゃ 30g角切(皮	30.00	〃		こうや豆腐10枚	4.10	〃		〃		〃		〃	
冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	20.00	〃		小桜	16.00	〃		〃		〃		〃	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00	〃		冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	20.00	〃		〃		〃		〃	
出汁	20.00	〃		出汁	30.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	2.50	〃		〃		〃		〃	
上白糖	1.20	〃		上白糖	1.20	〃		〃		〃		〃	
みりん風調味料	1.20	〃		みりん風調味料	1.20	〃		〃		〃		〃	
蓬莲草のナムル風(腎)		蓬莲草のナムル風(腎)		蓬莲草のナムル風(腎)		蓬莲草のナムル風(腎)		蓬莲草のナムル風(腎)		蓬莲草のナムル風(腎)		蓬莲草のナムル風(腎)	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	50.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ごま油	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ブイヨン	0.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.10	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油	
減塩しょうゆ(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	

献立表（献立展開7連）

2022年08月01日（月）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥) [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【181】 低カリウム蛋白３０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【182】 低カリウム蛋白４０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0		【183】 低カリウム蛋白５０食 [予] 朝 = 3, 昼 = 4, 夕 = 4		【194】 蛋白調整６０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		【195】 蛋白調整７０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【501】 外来透析食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月02日（火）

【002】 基本食	【004】 基本食Ｂ	【401】 ドック食	【205】 エネルギー１６００	【071】 バラエティ食	【311】 冷菓食	【301】 おやつ
[予] 朝 = 34, 昼 = 37, タ = 37	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 11, 昼 = 12, タ = 11	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン						パン		オレンジ		水ようかん			
食パン90g	90.00					食パン60g	120.00	オレンジ(個)	60.00	水ようかん 62g×4ヶ	62.00		
リンゴジャム(個)	15.00					ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00						
						ﾏｰﾋﾞｰりんごｼﾞｬﾑ	13.00						
マカロニサラダ						マカロニサラダ		りんごジュース					
ナポリマカロニ	14.00					ナポリマカロニ	14.00	アップル100% 200ml	200.00				
きゅうり	20.00					きゅうり	20.00						
人参 皮むき1kg	5.00					人参 皮むき1kg	5.00						
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	7.00					ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	7.00						
マヨネーズ 1kg	2.00					マヨネーズ 1kg	2.00						
うす口醤油 1Ｌ	0.30					うす口醤油 1Ｌ	0.30						
いり胡麻白	0.20					いり胡麻白	0.20						
こしょう	0.00					こしょう	0.00						
オレンジ						オレンジ							
オレンジ(個)	60.00					オレンジ(個)	60.00						
牛乳						牛乳							
TRIO低脂肪 200ml	200.00					TRIO低脂肪 200ml	200.00						

【 昼食 】

涼パン麺		涼パン麺		ごはん		涼パン麺(ｴﾈ)		ぶっかけ素麺		いちごプリン		水ようかん	
冷)中華めん200g	160.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	冷)中華めん200g	160.00	そうめん(揖保乃糸)	48.00	水	27.40	水ようかん 62g×4ヶ	62.00
太もやし 1kg	25.00	〃		水	132.50	太もやし 1kg	25.00	きゅうり 3×3×50拍子切	11.25	やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30	白桃缶 4号缶	20.00
きゅうり 3×3×50拍子切	20.00	〃				きゅうり 3×3×50拍子切	20.00	冷)ロースハム 千切	11.25	牛乳１Ｌ	27.40		
冷)ロースハム 千切	20.00	〃				冷)ロースハム 千切	20.00	冷)錦糸卵 500g	11.25				
冷)錦糸卵 500g	20.00	〃				冷)錦糸卵 500g	20.00	青葱(国産)	1.50				
水	14.00	〃				水	14.00	出汁	63.00				
穀物酢 1.8Ｌ	13.00	〃				穀物酢 1.8Ｌ	13.00	そばつゆ 1.8L	9.00				
うす口醤油 1Ｌ	8.00	〃				うす口醤油 1Ｌ	8.00						
こい口醤油	8.00	〃				こい口醤油	8.00						
上白糖	8.00	〃				マービー(液体)	13.00						
丸鶏使用がらスープ	0.20	〃				丸鶏使用がらスープ	0.20						
ごま油	1.00	〃				ごま油	1.00						
ピーマンソテー		ピーマンソテー		フライ盛り合わせ		ピーマンソテー		いちごプリン					
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	12.00	〃		冷)一口ヒレカツ	81.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	12.00	水	27.40				
生おろし生姜	0.50	〃		冷)白身フライ(白糸鱈	70.00	生おろし生姜	0.50	やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30				
料理酒	0.50	〃		フライオイル 1斗缶	10.00	料理酒	0.50	牛乳１Ｌ	27.40				
玉葱 皮むき	30.00	〃		キャベツ	50.00	玉葱 皮むき	30.00						
ピーマン	20.00	〃		きゅうり	30.00	ピーマン	20.00						
塩 5kg	0.20	〃		ミニトマトM パック	20.00	塩 5kg	0.20						
こしょう	0.00	〃		マヨネーズ 1kg	5.00	こしょう	0.00						
こい口醤油	0.00	〃		鶏卵M 10ヶ	5.00	こい口醤油	0.00						
サラダ油 1350g	2.00	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	3.00	サラダ油 1350g	2.00						
				パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.10								
				塩 5kg	0.10								
				こしょう	0.10								
				減塩中濃ソース(5ml)	5.00								
豆腐の生姜醤油		豆腐の生姜醤油		ピーマンソテー		なすの生姜醤油(ｴﾈ)							
充填絹豆腐	50.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	12.00	冷)焼きなす(ｶｯﾄ) 1kg	50.00						
出汁	8.00	〃		生おろし生姜	0.50	出汁	8.00						
こい口醤油	2.00	〃		料理酒	0.50	こい口醤油	2.00						
みりん風調味料	0.50	〃		玉葱 皮むき	30.00	マービー(液体)	1.00						
ごま油	1.00	〃		ピーマン	20.00	生おろし生姜	1.00						
生おろし生姜	1.00	〃		塩 5kg	0.20	花かつお	0.40						
花かつお	0.40	〃		こしょう	0.00								
				こい口醤油	0.00								
				サラダ油 1350g	2.00								
いちごプリン		いちごプリン		豆腐の生姜醤油		青りんごゼリー(ｴﾈ)							
水	27.40	〃		充填絹豆腐	50.00	ゼリックス(青りんご)	9.00						
やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30	〃		出汁	8.00	水	60.00						
牛乳１Ｌ	27.40	〃		こい口醤油	2.00								
				みりん風調味料	0.50								
				ごま油	1.00								
				生おろし生姜	1.00								
				花かつお	0.40								
				ぶっかけ素麺									
				そうめん(揖保乃糸)	48.00								
				きゅうり 3×3×50拍子切	11.25								
				冷)ロースハム 千切	11.25								
				冷)錦糸卵 500g	11.25								
				青葱(国産)	1.50								
				出汁	63.00								
				そばつゆ 1.8L	9.00								
				デザート									
				冷)ダブルベリー ﾌﾘｰｶｯﾄ	45.00								
				味付けのり									
				味付けのり	1.20								

【 夕食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		焼きプリンタルト		メロンゼリー			
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	冷)焼ﾌﾟﾘﾝﾀﾙﾄ 30g×40ヶ	30.00	冷)メロンゼリー(鉄)	40.00		
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50						
鶏肉チーズパン粉焼		鶏肉の甘酢だれ		ハンバーグ		鶏肉チーズパン粉焼		メロンゼリー					
冷)鶏もも皮なし開き	60.00	冷)鶏もも皮なし開き	60.00	冷)デミハンバーグ	110.00	冷)鶏もも皮なし開き	60.00	冷)メロンゼリー(鉄)	40.00				
料理酒	1.00	料理酒	4.00	冷)ブロッコリー 30/50	60.00	料理酒	1.00						
塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.10	人参 皮むき1kg	20.00	塩 5kg	0.10						
こしょう	0.00	小麦粉	5.00	冷)カーネルコーン	15.00	こしょう	0.00						
マヨネーズ 1kg	2.00	サラダ油 1350g	5.00	マーガリン 450g	5.00	マヨネーズ 1kg	2.00						
焙焼式パン粉	8.00			塩 5kg	0.00	焙焼式パン粉	8.00						
パルメザンチーズ 80g	1.00			こしょう	0.00	パルメザンチーズ 80g	1.00						
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01			冷)ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	30.00	パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01						
サラダ油 1350g	2.00					サラダ油 1350g	2.00						
カリフラワー		*甘酢だれ		マカロニソテー		カリフラワー							
冷)カリフラワー	40.00	水	15.00	シェルマカロニ	10.00	冷)カリフラワー	40.00						
こい口醤油	1.00	こい口醤油	6.00	玉葱 皮むき	10.00	こい口醤油	1.00						
いり胡麻白	0.20	穀物酢 1.8Ｌ	6.00	人参 皮むき1kg	10.00	いり胡麻白	0.20						
		上白糖	5.00	冷)グリンピース	2.00								
		片栗粉 1kg	0.50	ケチャップ	5.00								
				ビーフコンソメ 1kg	0.20								
				上白糖	1.00								
				こい口醤油	0.50								
				サラダ油 1350g	2.00								
マカロニソテー		カリフラワー		ポテトサラダ		マカロニソテー(ｴﾈ)							
シェルマカロニ	10.00	冷)カリフラワー	40.00	冷)ダイスポテト 1kg	50.00	シェルマカロニ	10.00						
玉葱 皮むき	10.00	こい口醤油	1.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	10.00	玉葱 皮むき	10.00						
人参 皮むき1kg	10.00	いり胡麻白	0.20	きゅうり	10.00	人参 皮むき1kg	10.00						

献立表（献立展開7連）

2022年08月02日（火）

【002】 基本食

[予] 朝 = 34, 昼 = 37, 夕 = 37

料理名／食品名	可食量
冷)グリンピース	2.00
ケチャップ	5.00
ビーフコンソメ 1kg	0.20
上白糖	1.00
こい口醤油	0.50
サラダ油 1350g	2.00
ポテトサラダ	
冷)ダイスポテト 1kg	50.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	10.00
きゅうり	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
マヨネーズ 1kg	10.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
ポッカレモン 720ml	0.00
たいみそ	
たいみそ	8.00

【004】 基本食Ｂ

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
ポテトサラダ	
冷)ダイスポテト 1kg	50.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	10.00
きゅうり	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
マヨネーズ 1kg	10.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
ポッカレモン 720ml	0.00
たいみそ	
たいみそ	8.00

【401】 ドック食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
人参 皮むき1kg	5.00
マヨネーズ 1kg	10.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
ポッカレモン 720ml	0.00
ふりかけ	
☆ふりかけ	2.60

【205】 エネルギー１６００

[予] 朝 = 11, 昼 = 12, 夕 = 11

料理名／食品名	可食量
冷)グリンピース	2.00
トマトピューレ 1kg	5.00
ビーフコンソメ 1kg	0.30
マービー(液体)	1.00
こい口醤油	1.00
サラダ油 1350g	2.00
ポテトサラダ	
冷)ダイスポテト 1kg	50.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	10.00
きゅうり	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
マヨネーズ 1kg	10.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
ポッカレモン 720ml	0.00
ふりかけ	
☆ふりかけ	2.60

【071】 バラエティ食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量

【311】 冷菓食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量

【301】 おやつ

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量

献立表（献立展開7連）

2022年08月02日（火）

【061】軟菜食	【101】潰瘍食	【131】軟菜低蛋白食	【031】幼児食	【121】低残渣食	【091】咽頭食	【211】嚥下食
[予]朝＝ 21, 昼＝ 38, タ＝ 21	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 9, 昼＝ 8, タ＝ 8

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン		パン		パン		パン		パン		パン		(洋風卵粥)	
食パン90g	90.00	〃		〃		食パン60g	60.00	食パン90g	90.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	40.00
リンゴジャム(個)	15.00	〃		〃		リンゴジャム(個)	15.00	リンゴジャム(個)	15.00	〃		水	240.00
												鶏卵M 10ヶ	20.00
												ビーフコンソメ 1kg	4.00
												塩 5kg	0.00
マカロニサラダ		マカロニサラダ		マカロニサラダ		マカロニサラダ(半)		水ようかん		水ようかん		蓬蓮草の煮浸し	
ナポリマカロニ	14.00	〃		〃		ナポリマカロニ	7.00	水ようかん 62g×4ヶ	62.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	35.00
きゅうり	20.00	〃		〃		きゅうり	10.00					出汁	30.00
人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	2.50					こい口醤油	1.80
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	7.00	〃		〃		ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	3.50					上白糖	1.20
マヨネーズ 1kg	2.00	〃		〃		マヨネーズ 1kg	1.00						
うす口醤油 1Ｌ	0.30	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	0.15						
いり胡麻白	0.20	〃		〃		いり胡麻白	0.10						
こしょう	0.00	〃		〃		こしょう	0.00						
オレンジ		オレンジ		オレンジ		オレンジ(半)		りんごジュース		りんごジュース		水ようかん	
オレンジ(個)	60.00	〃		〃		オレンジ(個)	30.00	アップル100% 200ml	200.00	〃		水ようかん 62g×4ヶ	62.00
牛乳		牛乳		りんごジュース		牛乳						りんごジュース(嚥)	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		アップル100% 200ml	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00					アップル100% 200ml	200.00

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
ぶっかけ素麺		ぶっかけ素麺		ぶっかけ素麺		ぶっかけ素麺		ぶっかけ素麺(残)		ぶっかけ素麺(残)		*粥	
そうめん(揖保乃糸)	64.00	〃		〃		そうめん(揖保乃糸)	48.00	そうめん(揖保乃糸)	64.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
きゅうり 3×3×50拍子切	15.00	〃		〃		きゅうり 3×3×50拍子切	11.25	きゅうり 3×3×50拍子切	7.50	〃		水	255.00
冷)ロースハム 千切	15.00	〃		〃		冷)ロースハム 千切	11.25	冷)ロースハム 千切	20.00	〃			
冷)錦糸卵 500g	15.00	〃		〃		冷)錦糸卵 500g	11.25	冷)錦糸卵 500g	20.00	〃			
青葱(国産)	2.00	〃		〃		青葱(国産)	1.50	青葱(国産)	2.00	〃			
出汁	84.00	〃		〃		出汁	63.00	出汁	84.00	〃			
そばつゆ 1.8L	12.00	〃		〃		そばつゆ 1.8L	9.00	そばつゆ 1.8L	12.00	〃			
ピーマンソテー		ピーマンソテー		ピーマンソテー(蛋)		ピーマンソテー(半)		ピーマンソテー(半)		ピーマンソテー(半)		魚と豆腐あん	
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	12.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	6.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	6.00	〃		〃		冷)魚と豆腐のふんわり天	52.50
生おろし生姜	0.50	〃		生おろし生姜	0.25	生おろし生姜	0.25	〃		〃		冷)ブロッコリー 30/50	15.00
料理酒	0.50	〃		料理酒	0.25	料理酒	0.25	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	1.00
玉葱 皮むき	30.00	〃		ピーマン	30.00	玉葱 皮むき	15.00	〃		〃			
ピーマン	20.00	〃		玉葱 皮むき	20.00	ピーマン	10.00	〃		〃			
塩 5kg	0.20	〃		塩 5kg	0.20	塩 5kg	0.10	〃		〃			
こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	こしょう	0.00	〃		〃			
こい口醤油	0.00	〃		こい口醤油	0.00	こい口醤油	0.00	〃		〃			
サラダ油 1350g	2.00	〃		サラダ油 1350g	2.00	サラダ油 1350g	1.00	〃		〃			
なすの生姜醤油		なすの生姜醤油		なすの生姜醤油		なすの生姜醤油(半)		なすの生姜醤油(半)		なすの生姜醤油(半)		いんげんソテー	
冷)焼きなす(ｶｯﾄ) 1kg	50.00	〃		〃		冷)焼きなす(ｶｯﾄ) 1kg	25.00	〃		〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	6.00
出汁	8.00	〃		〃		出汁	4.00	〃		〃		生おろし生姜	0.25
こい口醤油	2.00	〃		〃		こい口醤油	1.00	〃		〃		料理酒	0.25
みりん風調味料	0.50	〃		〃		みりん風調味料	0.25	〃		〃		ﾆｭｰﾄﾘｰｺﾝｸ 2.5	3.00
ごま油	1.00	〃		〃		ごま油	0.50	〃		〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	15.00
生おろし生姜	1.00	〃		〃		生おろし生姜	0.50	〃		〃		玉葱 皮むき	10.00
花かつお	0.40	〃		〃		花かつお	0.20	〃		〃		こい口醤油	1.80
												サラダ油 1350g	2.00
いちごプリン		ヨーグルト		いちごプリン(半)		いちごプリン(半)		いちごプリン		いちごプリン		なすの生姜醤油	
水	27.40	元気ヨーグルト70g	70.00	水	13.70	〃		水	27.40	〃		冷)焼きなす(ｶｯﾄ) 1kg	30.00
やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30			やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	5.15	〃		やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30	〃		生おろし生姜	0.75
牛乳１Ｌ	27.40			牛乳１Ｌ	13.70	〃		牛乳１Ｌ	27.40	〃		出汁	5.00
												こい口醤油	1.50
												みりん風調味料	0.25
												ごま油	1.00
		いちごプリン										いちごプリン	
		水	27.40									水	27.40
		やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30									やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30
		牛乳１Ｌ	27.40									牛乳１Ｌ	27.40
												のり佃煮	
												のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
鶏肉チーズパン粉焼		鶏肉チーズパン粉焼		鶏肉ﾁｰｽﾞﾊﾟﾝ粉焼(半)		鶏肉ﾁｰｽﾞﾊﾟﾝ粉焼(半)		鶏肉チーズパン粉焼		鶏肉チーズパン粉焼		鶏肉のマヨ焼き	
冷)鶏もも皮なし開き	60.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	30.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	60.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	30.00
料理酒	1.00	〃		料理酒	0.50	〃		料理酒	1.00	〃		料理酒	1.00
塩 5kg	0.10	〃		塩 5kg	0.05	〃		塩 5kg	0.10	〃		こい口醤油	1.80
こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	〃		みりん風調味料	1.20
マヨネーズ 1kg	2.00	〃		マヨネーズ 1kg	1.00	〃		マヨネーズ 1kg	2.00	〃		ﾆｭｰﾄﾘｰｺﾝｸ 2.5	15.00
焙焼式パン粉	8.00	〃		焙焼式パン粉	4.00	〃		焙焼式パン粉	8.00	〃		マヨネーズ 1kg	3.00
パルメザンチーズ 80g	1.00	〃		パルメザンチーズ 80g	0.50	〃		パルメザンチーズ 80g	1.00	〃			
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃		パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃		パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃			
サラダ油 1350g	2.00	〃		サラダ油 1350g	1.00	〃		サラダ油 1350g	2.00	〃			
カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー(半)		カリフラワー(半)		カリフラワー(残)		カリフラワー(残)		カリフラワー	
冷)カリフラワー	40.00	〃		冷)カリフラワー	20.00	〃		冷)カリフラワー	20.00	〃		冷)カリフラワー	20.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50
いり胡麻白	0.20	〃		いり胡麻白	0.10	〃		いり胡麻白	0.10	〃			
マカロニソテー		マカロニソテー		マカロニソテー		マカロニソテー(半)		マカロニソテー(残)		マカロニソテー(咽)		マカロニ洋風煮	
シェルマカロニ	10.00	〃		〃		シェルマカロニ	5.00	シェルマカロニ	12.00	シェルマカロニ	12.00	シェルマカロニ	10.00
玉葱 皮むき	10.00	〃		〃		玉葱 皮むき	5.00	玉葱 皮むき	5.00	玉葱 皮むき	5.00	玉葱 皮むき	10.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00	冷)グリンピース	2.00	冷)グリンピース	2.00	冷)グリンピース	2.00
ケチャップ	5.00	〃		〃		ケチャップ	2.50	ケチャップ	5.00	ビーフコンソメ 1kg	0.50	ケチャップ	5.00
ビーフコンソメ 1kg	0.20	〃		〃		ビーフコンソメ 1kg	0.10	ビーフコンソメ 1kg	0.20	こい口醤油	0.70	ビーフコンソメ 1kg	0.20
上白糖	1.00	〃		〃		上白糖	0.50	上白糖	1.00	サラダ油 1350g	2.00	上白糖	1.00
こい口醤油	0.50	〃		〃		こい口醤油	0.25	こい口醤油	0.50			こい口醤油	0.50
サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		サラダ油 1350g	1.00	サラダ油 1350g	2.00				
ポテトサラダ		ポテトサラダ		ポテトサラダ(蛋)		ポテトサラダ(半)		ポテトサラダ(残)		ポテトサラダ(残)		ポテトサラダ	
冷)ダイスポテト 1kg	50.00	〃		冷)ダイスポテト 1kg	50.00	冷)ダイスポテト 1kg	25.00	冷)ダイスポテト 1kg	60.00	〃		冷)ダイスポテト 1kg	25.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	10.00	〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	5.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	5.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	15.00	〃		きゅうり	5.00
きゅうり	10.00	〃		きゅうり	10.00	きゅうり	5.00	きゅうり	5.00	〃		人参 皮むき1kg	2.50
人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	2.50	人参 皮むき1kg	2.50	〃		ﾌﾙｰﾂｾﾞﾘｰ(林檎)(15g×33	7.50
マヨネーズ 1kg	10.00	〃		マヨネーズ 1kg	10.00	マヨネーズ 1kg	5.00	マヨネーズ 1kg	10.00	〃		マヨネーズ 1kg	5.00
塩 5kg	0.10	〃		塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.05	塩 5kg	0.10	〃		塩 5kg	0.10
こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	こしょう	0.00	こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00
ポッカレモン 720ml	0.00	〃		ポッカレモン 720ml	0.00	ポッカレモン 720ml	0.00	ポッカレモン 720ml	0.00	〃			
焼きプリンタルト		焼きプリンタルト		クリームワッフル		クリームワッフル		焼きプリンタルト		焼きプリンタルト		きなこババロア	
冷)焼ﾌﾟﾘﾝﾀﾙﾄ 30g×40ヶ	30.00	〃		冷)ﾍﾟｱｸﾘｰﾑﾜｯﾌﾙ 28g×20ヶ	28.00	〃		冷)焼ﾌﾟﾘﾝﾀﾙﾄ 30g×40ヶ	30.00	〃		エプリッチ(きなこ)	55.00
												上白糖	2.00
		メロンゼリー										のり佃煮	
		冷)メロンゼリー(鉄)	40.00									のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月02日（火）

【065】 ３分粥食	【144】 低脂肪３分粥食	【124】 低残渣３分粥食	【066】 流動食	【145】 低脂肪流動食	【125】 低残渣流動食	【212】 嚥下流動食
[予] 朝 = 17, 昼 = 2, タ = 2	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, タ = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(洋風卵粥)		(洋風粥)*		(洋風卵粥)		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	230.00	水	248.00	水	230.00	水	240.00	〃		〃		〃	
鶏卵M 10ヶ	20.00	ビーフコンソメ 1kg	3.80	鶏卵M 10ヶ	20.00								
ビーフコンソメ 1kg	3.80	塩 5kg	0.00	ビーフコンソメ 1kg	3.80								
塩 5kg	0.00			塩 5kg	0.00								
ほうれん草和え		ほうれん草和え		水ようかん		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(嚥流)	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	70.00	〃		水ようかん 62g×4ヶ	62.00	プロ用白みそ10kg	5.60	〃		〃		プロ用白みそ10kg	5.60
ちりめん 上	2.00	〃				出汁	100.00	〃		〃		出汁	100.00
こい口醤油	1.80	〃											
オレンジ		オレンジ		りんごジュース		牛乳		りんごジュース		りんごジュース		りんごジュース(嚥)	
オレンジ(個)	60.00	〃		アップル100% 200ml	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00	アップル100% 200ml	200.00	〃		アップル100% 200ml	200.00
牛乳		りんごジュース				塩		塩		塩		塩	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	アップル100% 200ml	200.00			P食塩(0.5g)	0.50	〃		〃		〃	

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
ぶっかけ素麺		ぶっかけ素麺		ぶっかけ素麺(残半)		*粥		*粥		*粥		*粥	
そうめん(揖保乃糸)	48.00	〃		そうめん(揖保乃糸)	32.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
きゅうり 3×3×50拍子切	11.25	〃		きゅうり 3×3×50拍子切	3.75	水	240.00	〃		〃		〃	
冷)ロースハム 千切	11.25	〃		冷)ロースハム 千切	10.00								
冷)錦糸卵 500g	11.25	〃		冷)錦糸卵 500g	10.00								
青葱(国産)	1.50	〃		青葱(国産)	1.00								
出汁	63.00	〃		出汁	42.00								
そばつゆ 1.8L	9.00	〃		そばつゆ 1.8L	6.00								
ピーマンソテー		ピーマンソテー(脂3)		ピーマンソテー(半)		すまし汁(流)		すまし汁(流)		すまし汁(流)		すまし汁(嚥)	
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	12.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	6.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	6.00	うす口醤油 1L	3.00	〃		〃		うす口醤油 1L	2.00
生おろし生姜	0.50	生おろし生姜	0.25	生おろし生姜	0.25	塩 5kg	0.70	〃		〃		塩 5kg	0.50
料理酒	0.50	料理酒	0.25	料理酒	0.25	出汁	150.00	〃		〃		出汁	100.00
玉葱 皮むき	30.00	玉葱 皮むき	30.00	玉葱 皮むき	15.00								
ピーマン	20.00	ピーマン	20.00	ピーマン	10.00								
塩 5kg	0.20	塩 5kg	0.20	塩 5kg	0.10								
こしょう	0.00	こしょう	0.00	こしょう	0.00								
こい口醤油	0.00	こい口醤油	0.00	こい口醤油	0.00								
サラダ油 1350g	2.00			サラダ油 1350g	1.00								
なすの生姜醤油(3)		なすの生姜醤油(脂3)		なすの生姜醤油(3半)		ヨーグルト		ヨーグルト		いちごプリン		いちごプリン	
なす(本)	36.00	なす(本)	36.00	なす(本)	18.00	元気ヨーグルト70g	70.00	〃		水	27.40	水	27.40
生おろし生姜	1.20	生おろし生姜	1.20	生おろし生姜	0.60					やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30	やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30
花かつお	0.30	花かつお	0.30	花かつお	0.15					牛乳 1L	27.40	牛乳 1L	27.40
出汁	6.00	出汁	6.00	出汁	3.00								
こい口醤油	1.60	こい口醤油	1.60	こい口醤油	0.80								
みりん風調味料	0.50	みりん風調味料	0.50	みりん風調味料	0.25								
ごま油	1.20			ごま油	0.60								
ヨーグルト		ヨーグルト		いちごプリン		オレンジジュース		オレンジジュース		たいみそ		ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ(嚥流)	
元気ヨーグルト70g	70.00	〃		水	27.40	バヤリースオレンジ	200.00	〃		たいみそ	8.00	バヤリースオレンジ	200.00
				やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30								
				牛乳 1L	27.40								
いちごプリン		オレンジジュース				のり佃煮		のり佃煮				のり佃煮	
水	27.40	バヤリースオレンジ	200.00			のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00	〃				のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
やわらかｲﾁｺﾞﾌﾟﾘﾝの素	10.30												
牛乳 1L	27.40												

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
鶏肉チーズパン粉焼		鶏肉パン粉焼き(脂3)		鶏肉チーズパン粉焼		野菜スープ		野菜スープ*		野菜スープ		野菜スープ(嚥)	
冷)鶏もも皮なし開き	60.00	冷)鶏もも皮なし開き	60.00	冷)鶏もも皮なし開き	60.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1L	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	鶏卵M 10ヶ	14.00
料理酒	1.00	料理酒	1.00	料理酒	1.00	うす口醤油 1L	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1L	3.00	うす口醤油 1L	2.00
塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.50	スープ	150.00	塩 5kg	0.50	塩 5kg	0.35
こしょう	0.00	こしょう	0.00	こしょう	0.00	スープ	150.00			スープ	150.00	スープ	100.00
マヨネーズ 1kg	2.00	マヨネーズ 1kg	2.00	マヨネーズ 1kg	2.00								
焙焼式パン粉	8.00	焙焼式パン粉	8.00	焙焼式パン粉	8.00								
パルメザンチーズ 80g	1.00	パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	パルメザンチーズ 80g	1.00								
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	サラダ油 1350g	1.00	パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01								
サラダ油 1350g	2.00			サラダ油 1350g	2.00								
カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー(残)		メロンゼリー		メロンゼリー		ぶどうジュース		メロンゼリー	
冷)カリフラワー	40.00	〃		冷)カリフラワー	20.00	冷)メロンゼリー(鉄)	40.00	〃		グレープ20%ジュース	200.00	冷)メロンゼリー(鉄)	40.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50								
いり胡麻白	0.20	〃		いり胡麻白	0.10								
マカロニソテー		マカロニソテー(脂3)		マカロニソテー(残)		梅びしお		梅びしお		梅びしお		梅びしお	
シェルマカロニ	10.00	シェルマカロニ	10.00	シェルマカロニ	12.00	減塩うめびしお	6.00	〃		減塩うめびしお	6.00	減塩うめびしお	6.00
玉葱 皮むき	10.00	玉葱 皮むき	10.00	玉葱 皮むき	5.00								
人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	5.00								
冷)グリンピース	2.00	冷)グリンピース	2.00	冷)グリンピース	2.00								
ケチャップ	5.00	ケチャップ	5.00	ケチャップ	5.00								
ビーフコンソメ 1kg	0.20	ビーフコンソメ 1kg	0.20	ビーフコンソメ 1kg	0.20								
上白糖	1.00	上白糖	1.00	上白糖	1.00								
こい口醤油	0.50	こい口醤油	0.50	こい口醤油	0.50								
サラダ油 1350g	2.00			サラダ油 1350g	2.00								
野菜スープ		野菜スープ*		野菜スープ									
鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1L	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00								
うす口醤油 1L	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1L	3.00								
塩 5kg	0.50	スープ	150.00	塩 5kg	0.50								
スープ	150.00			スープ	150.00								
メロンゼリー		ぶどうジュース		焼きプリンタルト									
冷)メロンゼリー(鉄)	40.00	グレープ20%ジュース	200.00	冷)焼ﾌﾟﾘﾝﾀﾙﾄ 30g×40ヶ	30.00								

献立表（献立展開7連）

2022年08月02日（火）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥)		【181】 低カリウム蛋白３０食		【182】 低カリウム蛋白４０食		【183】 低カリウム蛋白５０食		【194】 蛋白調整６０食		【195】 蛋白調整７０食		【501】 外来透析食	
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 3, 昼 = 4, 夕 = 4		[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
【　朝食　】													
(洋風卵粥)		パン		パン		パン		パン		パン			
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	食パン60g	60.00	〃		食パン90g	90.00	食パン60g	120.00	〃			
水	240.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃			
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	リンゴジャム(個)	15.00	〃		リンゴジャム(個)	15.00	リンゴジャム(個)	15.00	〃			
ビーフコンソメ 1kg	4.00												
塩　5kg	0.00												
ほうれん草和え		マカロニサラダ		マカロニサラダ		マカロニサラダ		マカロニサラダ		マカロニサラダ			
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	70.00	ナポリマカロニ	14.00	〃		〃		〃		〃			
ちりめん 上	2.00	きゅうり	20.00	〃		〃		〃		〃			
こい口醤油	1.80	人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		〃		〃			
		ﾉﾝｵｲﾙ　減塩ごま　1L	7.00	〃		〃		〃		〃			
		マヨネーズ　1kg	2.00	〃		〃		〃		〃			
		うす口醤油　1Ｌ	0.30	〃		〃		〃		〃			
		いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃			
		こしょう	0.00	〃		〃		〃		〃			
パイン缶		パイン缶		パイン缶		パイン缶		オレンジ		オレンジ			
パイン缶 3号缶	50.00	〃		〃		〃		オレンジ(個)	60.00	〃			
りんごジュース		りんごジュース		りんごジュース		牛乳		牛乳		牛乳			
アップル100%　200ml	200.00	〃		〃		TRIO低脂肪　200ml	200.00	〃		〃			
【　昼食　】													
涼パン麺(K30)		涼パン麺(K30)		涼パン麺(K)		涼パン麺(K)		涼パン麺(腎)		涼パン麺(腎)		涼パン麺(K)	
冷)中華めん200g	160.00	〃		冷)中華めん200g	160.00	〃		冷)中華めん200g	160.00	〃		冷)中華めん200g	160.00
きゅうり 3×3×50拍子切	35.00	〃		きゅうり 3×3×50拍子切	35.00	〃		きゅうり 3×3×50拍子切	35.00	〃		きゅうり 3×3×50拍子切	35.00
太もやし 1kg	30.00	〃		太もやし 1kg	30.00	〃		太もやし 1kg	30.00	〃		太もやし 1kg	30.00
人参 皮むき1kg	20.00	〃		冷)錦糸卵 500g	30.00	〃		冷)錦糸卵 500g	30.00	〃		冷)錦糸卵 500g	30.00
水	15.00	〃		水	15.00	〃		水	15.00	〃		水	15.00
穀物酢　1.8Ｌ	13.00	〃		穀物酢　1.8Ｌ	13.00	〃		穀物酢　1.8Ｌ	13.00	〃		穀物酢　1.8Ｌ	13.00
減塩醤油　1Ｌ	12.00	〃		減塩醤油　1Ｌ	12.00	〃		減塩醤油　1Ｌ	12.00	〃		減塩醤油　1Ｌ	12.00
上白糖	8.00	〃		上白糖	8.00	〃		上白糖	8.00	〃		上白糖	8.00
ブイヨン	1.00	〃		ブイヨン	1.00	〃		ブイヨン	1.00	〃		ブイヨン	1.00
ごま油	1.00	〃		ごま油	1.00	〃		ごま油	1.00	〃		ごま油	1.00
ピーマンソテー(30-40		ピーマンソテー(30-40		ピーマンソテー(30-40		ピーマンソテー(腎)		ピーマンソテー(腎)		ピーマンソテー(腎)		ピーマンソテー(腎)	
玉葱　皮むき	40.00	〃		〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2㎜長4	12.00	〃		〃		〃	
ピーマン	35.00	〃		〃		生おろし生姜	0.50	〃		〃		〃	
塩　5kg	0.10	〃		〃		料理酒	0.50	〃		〃		〃	
こしょう	0.00	〃		〃		玉葱　皮むき	30.00	〃		〃		〃	
減塩醤油　1Ｌ	1.00	〃		〃		ピーマン	20.00	〃		〃		〃	
サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		減塩醤油　1Ｌ	1.80	〃		〃		〃	
						サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		〃	
蒸しなす生姜醤油(腎)		蒸しなす生姜醤油(腎)		蒸しなす生姜醤油(腎)		蒸しなす生姜醤油(腎)		蒸しなす生姜醤油(腎)		豆腐の生姜醤油(70)		豆腐の生姜醤油(70)	
なす(本)	42.50	〃		〃		〃		〃		充填絹豆腐	50.00	〃	
出汁	8.00	〃		〃		〃		〃		出汁	8.00	〃	
減塩醤油　1Ｌ	2.50	〃		〃		〃		〃		減塩醤油　1Ｌ	2.50	〃	
みりん風調味料	0.50	〃		〃		〃		〃		みりん風調味料	0.50	〃	
ごま油	1.00	〃		〃		〃		〃		ごま油	1.00	〃	
生おろし生姜	1.00	〃		〃		〃		〃		生おろし生姜	1.00	〃	
花かつお	0.40	〃		〃		〃		〃		花かつお	0.40	〃	
マクトンクッキー(1ｺ)		マクトンクッキー(1ｺ)		今川焼き		今川焼き		今川焼き		今川焼き		みかん缶	
マクトンクッキー ﾊﾞﾅﾅ味	9.30	〃		冷)ﾐﾆ今川焼(ｶｽﾀｰﾄﾞ)	40.00	〃		〃		〃		みかん缶Ｍ 2号缶	50.00
【　夕食　】													
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
里芋の唐揚げあん(30)		里芋の唐揚げあん(30)		唐揚げ(40-50)		唐揚げ(40-50)		鶏の唐揚げ(60)		鶏の唐揚げ(70)		鶏の唐揚げ(70)	
冷)さといもＳ 500g	60.00	〃		冷)さといもＳ 500g	40.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	60.00	冷)鶏もも皮なし開き	90.00	〃	
生おろし生姜	0.80	〃		冷)鶏もも皮なし開き	30.00	〃		生おろし生姜	1.60	生おろし生姜	2.40	〃	
料理酒	2.00	〃		生おろし生姜	0.80	〃		生塩こうじ	0.80	生塩こうじ	1.20	〃	
減塩醤油　1Ｌ	1.00	〃		生塩こうじ	0.40	〃		減塩醤油　1Ｌ	1.00	減塩醤油　1Ｌ	1.50	〃	
ブイヨン	1.00	〃		減塩醤油　1Ｌ	1.00	〃		料理酒	2.00	料理酒	3.00	〃	
片栗粉 1kg	8.00	〃		料理酒	2.00	〃		ブイヨン	0.50	ブイヨン	0.75	〃	
フライオイル 1斗缶	8.00	〃		ブイヨン	0.50	〃		鶏卵Ｍ 10ヶ	10.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	15.00	〃	
穀物酢　1.8Ｌ	2.50	〃		鶏卵Ｍ 10ヶ	8.00	〃		片栗粉 1kg	8.00	片栗粉 1kg	12.00	〃	
減塩醤油　1Ｌ	2.50	〃		片栗粉 1kg	8.00	〃		フライオイル 1斗缶	8.00	フライオイル 1斗缶	12.00	〃	
上白糖	1.20	〃		フライオイル 1斗缶	8.00	〃							
水	2.50	〃											
カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)		カリフラワー(腎)	
冷)カリフラワー	40.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油　1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
マカロニソテー(30)		マカロニソテー(30)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)	
シェルマカロニ	5.00	〃		シェルマカロニ	10.00	〃		〃		〃		〃	
玉葱　皮むき	20.00	〃		玉葱　皮むき	10.00	〃		〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	20.00	〃		人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃	
冷)グリンピース	2.00	〃		冷)グリンピース	2.00	〃		〃		〃		〃	
トマトピューレ 1kg	5.00	〃		トマトピューレ 1kg	5.00	〃		〃		〃		〃	
ブイヨン	0.50	〃		ブイヨン	0.50	〃		〃		〃		〃	
上白糖	1.00	〃		上白糖	1.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油　1Ｌ	1.50	〃		減塩醤油　1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃	
サラダ油 1350g	1.50	〃		サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		〃		〃	
ポテトサラダ*		ポテトサラダ*		ポテトサラダ*		ポテトサラダ		ポテトサラダ		ポテトサラダ		ポテトサラダ	
冷)ダイスポテト 1kg	60.00	〃		〃		冷)ダイスポテト 1kg	50.00	〃		〃		〃	
きゅうり	10.00	〃		〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	10.00	〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		きゅうり	10.00	〃		〃		〃	
マヨネーズ　1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		〃	
塩　5kg	0.10	〃		〃		マヨネーズ　1kg	10.00	〃		〃		〃	
こしょう	0.00	〃		〃		塩　5kg	0.10	〃		〃		〃	
ポッカレモン 720ml	0.00	〃		〃		こしょう	0.00	〃		〃		〃	
						ポッカレモン 720ml	0.00	〃		〃		〃	
減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油	
減塩しょうゆ(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月03日（水）

【002】 基本食	【004】 基本食Ｂ	【401】 ドック食	【205】 エネルギー１６００	【071】 バラエティ食	【311】 冷菓食	【301】 おやつ
[予] 朝 = 31, 昼 = 33, タ = 34	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 12, 昼 = 12, タ = 12	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 2, 昼 = 2, タ = 2	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン						パン		もも缶		マスカットゼリー			
食パン90g	90.00					食パン60g	120.00	白桃(2ヶ割) 1号缶	60.00	ｶﾝﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00		
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00					ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00						
						ﾏｰﾋﾞｰﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ	13.00						
キャベツサラダ						キャベツサラダ		ジュース					
キャベツ	50.00					キャベツ	50.00	グレープ100% 200ml	200.00				
人参 皮むき1kg	5.00					人参 皮むき1kg	5.00						
冷)かにかまちらし	5.00					冷)かにかまちらし	5.00						
QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00					QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00						
もも缶						マンゴー							
白桃(2ヶ割) 1号缶	60.00					冷)ｱｯﾌﾟﾙﾏﾝｺﾞｰｶｯﾄ 500g	50.00						
牛乳						牛乳							
TRIO低脂肪 200ml	200.00					TRIO低脂肪 200ml	200.00						

【 昼食 】

ごはん		ごはん		散らし寿司(ﾄﾞｯｸ)		ごはん		▲１００▲		みかんゼリー		おかきとジュース	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 温州みかん	65.00	やわらかおかきうす塩	7.00
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50	水	53.00			グレープ20%ジュース	100.00
				すし太郎 198ｇ	50.00								
				冷)錦糸卵 500g	25.00								
				糸みつば	2.00								
				桜でんぶ赤 30g	3.00								
				冷)きざみ穴子 1kg	20.00								
				冷)かにかまちらし	20.00								
				サーモンドロップス 340g	10.00								
				甘酢生姜(60g)	10.00								
カレーコロッケ		和風オムレツ		トマトビーンズ		和風オムレツ(ｴﾈ)		豆腐のすまし汁					
冷)牛ミンチ 500g	20.00	冷)凍結全卵	60.00	冷)大豆	25.00	冷)凍結全卵	60.00	冷)サイコロ豆腐 S15	30.00				
塩 5kg	0.10	マヨネーズ 1kg	6.00	玉葱 皮むき	25.00	マヨネーズ 1kg	6.00	糸みつば	1.00				
こしょう	0.00	もめん豆腐	20.00	ズッキーニ(本)	15.00	もめん豆腐	20.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00				
冷)ダイスポテト 1kg	50.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	冷)カーネルコーン	5.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	塩 5kg	0.50				
冷)玉葱 みじん切り 500g	30.00	玉葱 皮むき	10.00	水	20.00	玉葱 皮むき	10.00	味わいだしの素 1kg	0.00				
人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	6.00	ケチャップ	3.00	人参 皮むき1kg	6.00	出汁	150.00				
冷)グリンピース	2.00	うす口醤油 1Ｌ	2.40	上白糖	0.60	うす口醤油 1Ｌ	2.40						
サラダ油 1350g	0.50	味わいだしの素 1kg	0.20	こい口醤油	0.50	味わいだしの素 1kg	0.20						
カレー粉	0.50	サラダ油 1350g	2.00	ビーフコンソメ 1kg	0.30	サラダ油 1350g	1.00						
塩 5kg	0.15	出汁	6.00			出汁	6.00						
小麦粉	8.00	上白糖	1.80			マービー(液体)	2.40						
焙焼式パン粉	8.00	うす口醤油 1Ｌ	0.90			うす口醤油 1Ｌ	0.90						
フライオイル 1斗缶	8.00	こい口醤油	0.90			こい口醤油	0.90						
		片栗粉 1kg	0.60			片栗粉 1kg	0.60						
ブロッコリー		ブロッコリー		ｶﾘﾌﾗﾜｰごまみそ		ブロッコリー		袋物					
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		冷)カリフラワー	60.00	冷)ブロッコリー 30/50	32.00	☆袋物(塩分制限用)	5.00				
こい口醤油	1.00	〃		冷)グリンピース	2.00	こい口醤油	1.00						
花かつお	0.30	〃		白味噌 375g	3.20	花かつお	0.30						
				ねりごま白	2.00								
				上白糖	1.00								
				みりん風調味料	1.00								
				うす口醤油 1Ｌ	0.40								
				いり胡麻白	0.20								
トマトビーンズ		トマトビーンズ		豆腐のすまし汁		トマトビーンズ(ｴﾈ)							
冷)大豆	25.00	〃		冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	冷)大豆	25.00						
玉葱 皮むき	25.00	〃		糸みつば	1.00	玉葱 皮むき	25.00						
ズッキーニ(本)	15.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	3.00	ズッキーニ(本)	15.00						
冷)カーネルコーン	5.00	〃		塩 5kg	0.50	冷)カーネルコーン	5.00						
水	20.00	〃		味わいだしの素 1kg	0.00	水	20.00						
ケチャップ	3.00	〃		出汁	150.00	トマトピューレ 1kg	6.00						
上白糖	0.60	〃				マービー(液体)	1.20						
こい口醤油	0.50	〃				こい口醤油	1.00						
ビーフコンソメ 1kg	0.30	〃				ビーフコンソメ 1kg	0.30						
ｶﾘﾌﾗﾜｰごまみそ		ｶﾘﾌﾗﾜｰごまみそ		果物		ｶﾘﾌﾗﾜｰのごまみそ(ｴﾈ)							
冷)カリフラワー	60.00	〃		オレンジ(個)	60.00	冷)カリフラワー	60.00						
冷)グリンピース	2.00	〃		☆果物	30.00	冷)グリンピース	2.00						
白味噌 375g	3.20	〃				白味噌 375g	3.20						
ねりごま白	2.00	〃				ねりごま白	2.00						
上白糖	1.00	〃				マービー(液体)	3.00						
みりん風調味料	1.00	〃				うす口醤油 1Ｌ	0.40						
うす口醤油 1Ｌ	0.40	〃				いり胡麻白	0.40						
いり胡麻白	0.20	〃											
豆腐のすまし汁		豆腐のすまし汁				豆腐のすまし汁							
冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃				冷)サイコロ豆腐 S15	30.00						
糸みつば	1.00	〃				糸みつば	1.00						
うす口醤油 1Ｌ	3.00	〃				うす口醤油 1Ｌ	3.00						
塩 5kg	0.50	〃				塩 5kg	0.50						
味わいだしの素 1kg	0.00	〃				味わいだしの素 1kg	0.00						
出汁	150.00	〃				出汁	150.00						
ソース													
減塩中濃ソース(5ml)	5.00												

【 夕食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		いちごゼリー		プリン			
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	プリン (65g×3)	65.00		
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50						
八宝菜		八宝菜		ハンバーグ		八宝菜		バナナのオムレット					
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	40.00	〃		冷)デミハンバーグ	110.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	40.00	バナナのオムレット 19g	19.00				
冷)アカイカ 短冊	12.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	60.00	冷)アカイカ 短冊	12.00						
冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	12.00	〃		人参 皮むき1kg	20.00	冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	12.00						
玉葱 皮むき	50.00	〃		冷)カーネルコーン	15.00	玉葱 皮むき	50.00						
白菜	50.00	〃		マーガリン 450g	5.00	白菜	50.00						
人参 皮むき1kg	20.00	〃		塩 5kg	0.00	人参 皮むき1kg	20.00						
冷)たけのこｶｯﾄ(ﾄｯﾌﾟ)	15.00	〃		こしょう	0.00	冷)たけのこｶｯﾄ(ﾄｯﾌﾟ)	15.00						
ピーマン	10.00	〃		冷)ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	30.00	ピーマン	10.00						
干しいたけ ｽﾗｲｽ	1.50	〃				干しいたけ ｽﾗｲｽ	1.50						
うずらの卵水煮 2号缶	18.00	〃				うずらの卵水煮 2号缶	18.00						
サラダ油 1350g	4.00	〃				サラダ油 1350g	4.00						
*八宝菜だし		*八宝菜だし		チャプチェ風		*八宝菜だし							
水	50.00	〃		生粋のしらたき(糸こん	50.00	水	50.00						
料理酒	1.00	〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00	料理酒	1.00						
こい口醤油	1.20	〃		冷)ﾊﾟﾌﾟﾘｶｽﾗｲｽﾐｯｸｽ	5.00	こい口醤油	1.20						
丸鶏使用がらスープ	1.00	〃		ごま油	0.50	丸鶏使用がらスープ	1.00						
塩 5kg	0.50	〃		オイスターソース 815g	1.50	塩 5kg	0.50						
こしょう	0.00	〃		料理酒	0.50	こしょう	0.00						
片栗粉 1kg	2.00	〃		こい口醤油	0.40	片栗粉 1kg	2.00						
				塩 5kg	0.10								
				こしょう	0.00								

献立表（献立展開7連）

2022年08月03日（水）

【002】 基本食 [予] 朝 = 31, 昼 = 33, 夕 = 34		【004】 基本食Ｂ [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【401】 ドック食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【205】 エネルギー１６００ [予] 朝 = 12, 昼 = 12, 夕 = 12		【071】 バラエティ食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【311】 冷菓食 [予] 朝 = 2, 昼 = 2, 夕 = 2		【301】 おやつ [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
				いり胡麻白	0.20								
				ラーユ（本）	0.00								
チャプチェ風		チャプチェ風		きゅうりの酢の物		チャプチェ風(ｴﾈ)							
生粋のしらたき(糸こん	50.00	〃		きゅうり	40.00	生粋のしらたき(糸こん	50.00						
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00	〃		干わかめ	1.00	冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00						
冷)ﾊﾟﾌﾟﾘｶｽﾗｲｽﾐｯｸｽ	5.00	〃		冷)かにかまちらし	5.00	冷)ﾊﾟﾌﾟﾘｶｽﾗｲｽﾐｯｸｽ	5.00						
ごま油	0.50	〃		生おろし生姜	0.50	ごま油	0.50						
オイスターソース 815g	1.50	〃		穀物酢　1.8Ｌ	6.00	マービー(液体)	1.00						
料理酒	0.50	〃		上白糖	2.50	こい口醤油	1.00						
こい口醤油	0.40	〃		うす口醤油　1Ｌ	1.20	料理酒	0.50						
塩　5kg	0.10	〃				塩　5kg	0.10						
こしょう	0.00	〃				こしょう	0.00						
いり胡麻白	0.20	〃				いり胡麻白	0.20						
ラーユ（本）	0.00	〃				ラーユ（本）	0.00						
きゅうりの酢の物		きゅうりの酢の物		キャベツのもみ漬け		きゅうりの酢の物(ｴﾈ)							
きゅうり	40.00	〃		キャベツ 2㎜千切	20.00	きゅうり	40.00						
干わかめ	1.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00	干わかめ	1.00						
冷)かにかまちらし	5.00	〃		生おろし生姜	1.50	冷)かにかまちらし	5.00						
生おろし生姜	0.50	〃		生塩こうじ	2.50	生おろし生姜	0.50						
穀物酢　1.8Ｌ	6.00	〃		いり胡麻白	0.10	穀物酢　1.8Ｌ	5.00						
上白糖	2.50	〃				マービー(液体)	3.20						
うす口醤油　1Ｌ	1.20	〃				うす口醤油　1Ｌ	1.20						
キャベツのもみ漬け		キャベツのもみ漬け				キャベツのもみ漬け							
キャベツ 2㎜千切	20.00	〃				キャベツ 2㎜千切	20.00						
人参 皮むき1kg	5.00	〃				人参 皮むき1kg	5.00						
生おろし生姜	1.50	〃				生おろし生姜	1.50						
生塩こうじ	2.50	〃				生塩こうじ	2.50						
いり胡麻白	0.10	〃				いり胡麻白	0.10						

献立表（献立展開7連）

2022年08月03日（水）

【061】軟菜食	【101】潰瘍食	【131】軟菜低蛋白食	【031】幼児食	【121】低残渣食	【091】咽頭食	【211】嚥下食
[予]朝= 17, 昼= 31, タ= 36	[予]朝= 0, 昼= 0, タ= 0	[予]朝= 0, 昼= 0, タ= 0	[予]朝= 0, 昼= 0, タ= 0	[予]朝= 0, 昼= 1, タ= 1	[予]朝= 0, 昼= 0, タ= 0	[予]朝= 10, 昼= 10, タ= 10

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン		パン		パン		パン		パン		パン		パン	
食パン90g	90.00	〃		〃		食パン60g	60.00	食パン90g	90.00	〃		(華風卵粥)	
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	40.00
												水	240.00
												鶏卵M 10ヶ	20.00
												丸鶏使用がらスープ	3.00
												塩 5kg	0.00
キャベツサラダ		キャベツサラダ		キャベツサラダ		キャベツサラダ(半)		マスカットゼリー		マスカットゼリー		白菜の煮浸し	
キャベツ	50.00	〃		〃		キャベツ	25.00	冷)ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00	〃		白菜	40.00
人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	2.50					出汁	30.00
冷)かにかまちらし	5.00	〃		〃		冷)かにかまちらし	2.50					うす口醤油 1Ｌ	1.80
QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00	〃		〃		QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	4.00					上白糖	1.20
もも缶		もも缶		もも缶		もも缶(半)		ジュース		りんごジュース		マスカットゼリー	
白桃(2ｯ割) 1号缶	60.00	〃		〃		白桃(2ｯ割) 1号缶	30.00	グレープ100% 200ml	200.00	アップル100% 200ml	200.00	冷)ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00
牛乳		牛乳		ジュース		牛乳						ジュース(嚥)	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		グレープ100% 200ml	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00					グレープ100% 200ml	200.00

【 昼食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
和風オムレツ		和風オムレツ		和風オムレツ(半)		和風オムレツ(半)		和風オムレツ(残)		和風オムレツ(残)		和風オムレツ	
冷)凍結全卵	60.00	〃		冷)凍結全卵	30.00	〃		冷)凍結全卵	60.00	〃		卵豆腐 100g×2ヶ	50.00
マヨネーズ 1kg	6.00	〃		マヨネーズ 1kg	3.00	〃		マヨネーズ 1kg	6.00	〃		トウフィール	30.00
もめん豆腐	20.00	〃		もめん豆腐	10.00	〃		もめん豆腐	20.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	5.00
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	5.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	5.00	〃		玉葱 皮むき	5.00
玉葱 皮むき	10.00	〃		玉葱 皮むき	5.00	〃		玉葱 皮むき	5.00	〃		人参 皮むき1kg	2.50
人参 皮むき1kg	6.00	〃		人参 皮むき1kg	3.00	〃		人参 皮むき1kg	3.00	〃		出汁	5.00
うす口醤油 1Ｌ	2.40	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	2.40	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.00
味わいだしの素 1kg	0.20	〃		味わいだしの素 1kg	0.10	〃		味わいだしの素 1kg	0.20	〃		出汁	6.00
サラダ油 1350g	2.00	〃		サラダ油 1350g	0.50	〃		サラダ油 1350g	1.00	〃		上白糖	1.80
出汁	6.00	〃		出汁	3.00	〃		出汁	6.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.90
上白糖	1.80	〃		上白糖	0.90	〃		上白糖	1.80	〃		こい口醤油	0.90
うす口醤油 1Ｌ	0.90	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.45	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.90	〃		片栗粉 1kg	0.60
こい口醤油	0.90	〃		こい口醤油	0.45	〃		こい口醤油	0.90	〃			
片栗粉 1kg	0.60	〃		片栗粉 1kg	0.30	〃		片栗粉 1kg	0.60	〃			
ブロッコリー		ブロッコリー		ブロッコリー(半)		ブロッコリー(半)		ブロッコリー(残)		ブロッコリー(残)		ブロッコリー	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50
花かつお	0.30	〃		花かつお	0.15	〃		花かつお	0.15	〃			
冬瓜の含め煮		冬瓜の含め煮		冬瓜の含め煮		冬瓜の含め煮(半)		冬瓜の含め煮(半)		冬瓜の含め煮(半)		冬瓜の含め煮	
冷)冬瓜 乱切り 500g	70.00	〃		〃		冷)冬瓜 乱切り 500g	35.00	〃		〃		冷)冬瓜 乱切り 500g	35.00
ほたて風味ほぐし身 670g	12.00	〃		〃		ほたて風味ほぐし身 670g	6.00	〃		〃		ほたて風味ほぐし身 670g	6.00
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00
生おろし生姜	0.50	〃		〃		生おろし生姜	0.25	〃		〃		生おろし生姜	0.25
出汁	20.00	〃		〃		出汁	10.00	〃		〃		出汁	20.00
うす口醤油 1Ｌ	0.60	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	0.30	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	0.90
こい口醤油	0.60	〃		〃		こい口醤油	0.30	〃		〃		こい口醤油	0.90
上白糖	0.40	〃		〃		上白糖	0.20	〃		〃		上白糖	0.60
みりん風調味料	0.40	〃		〃		みりん風調味料	0.20	〃		〃		みりん風調味料	0.60
片栗粉 1kg	0.00	〃		〃		片栗粉 1kg	0.00	〃		〃			
ｶﾘﾌﾗﾜｰごまみそ		ｶﾘﾌﾗﾜｰごまみそ		ｶﾘﾌﾗﾜｰごまみそ		ｶﾘﾌﾗﾜｰのごまみそ(半)		ｶﾘﾌﾗﾜｰのごまみそ(半)		ｶﾘﾌﾗﾜｰのごまみそ(半)		カリフラワー	
冷)カリフラワー	60.00	〃		〃		冷)カリフラワー	30.00	〃		〃		冷)カリフラワー	30.00
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00
白味噌 375g	3.20	〃		〃		白味噌 375g	1.60	〃		〃		白味噌 375g	3.20
ねりごま白	2.00	〃		〃		ねりごま白	1.00	〃		〃		ねりごま白	2.00
上白糖	1.00	〃		〃		上白糖	0.50	〃		〃		上白糖	1.00
みりん風調味料	1.00	〃		〃		みりん風調味料	0.50	〃		〃		みりん風調味料	1.00
うす口醤油 1Ｌ	0.40	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	0.20	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	0.40
いり胡麻白	0.20	〃		〃		いり胡麻白	0.10	〃		〃			
豆腐のすまし汁		豆腐のすまし汁		豆腐の清汁(蛋)		豆腐のすまし汁(半)		豆腐のすまし汁		豆腐のすまし汁		豆腐のすまし汁(嚥)	
冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃		冷)サイコロ豆腐 S15	15.00	冷)サイコロ豆腐 S15	15.00	冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃		トウフィール	20.00
糸みつば	1.00	〃		糸みつば	1.00	糸みつば	0.50	糸みつば	1.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	2.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	1.50	うす口醤油 1Ｌ	3.00	〃		塩 5kg	0.35
塩 5kg	0.50	〃		塩 5kg	0.50	塩 5kg	0.25	塩 5kg	0.50	〃		味わいだしの素 1kg	0.00
味わいだしの素 1kg	0.00	〃		出汁	150.00	味わいだしの素 1kg	0.00	味わいだしの素 1kg	0.00	〃		出汁	100.00
出汁	150.00	〃				出汁	75.00	出汁	150.00	〃			
		ヨーグルト											
		元気ヨーグルト70g	70.00										

【 夕食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
八宝菜(軟)		八宝菜(軟)		八宝菜(蛋)		八宝菜(半)		八宝菜(残)		八宝菜(残)		八宝菜	
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	40.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	20.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	20.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	40.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	24.00
冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	20.00	〃		冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	20.00	〃		ﾆｭｰﾄﾘｰｺﾝｸ 2.5	12.00
玉葱 皮むき	60.00	〃		玉葱 皮むき	60.00	玉葱 皮むき	30.00	玉葱 皮むき	30.00	〃		冷)えび入りつみれ	10.00
白菜	60.00	〃		白菜	60.00	白菜	30.00	白菜	30.00	〃		玉葱 皮むき	30.00
人参 皮むき1kg	20.00	〃		人参 皮むき1kg	20.00	人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	10.00	〃		白菜	30.00
ピーマン	10.00	〃		ピーマン	10.00	ピーマン	5.00	ピーマン	5.00	〃		人参 皮むき1kg	10.00
うずらの卵水煮 2号缶	18.00	〃		うずらの卵水煮 2号缶	9.00	うずらの卵水煮 2号缶	9.00	うずらの卵水煮 2号缶	27.00	〃		ピーマン	5.00
サラダ油 1350g	3.00	〃		サラダ油 1350g	3.00	サラダ油 1350g	1.50	サラダ油 1350g	3.00	〃		サラダ油 1350g	3.00
*八宝菜だし		*八宝菜だし		*八宝菜だし		*八宝菜だし(半)		*八宝菜だし		*八宝菜だし		*八宝菜だし	
水	50.00	〃		〃		水	25.00	水	50.00	〃		〃	
料理酒	1.00	〃		〃		料理酒	0.50	料理酒	1.00	〃		〃	
こい口醤油	1.20	〃		〃		こい口醤油	0.60	こい口醤油	1.20	〃		〃	
丸鶏使用がらスープ	1.00	〃		〃		丸鶏使用がらスープ	0.50	丸鶏使用がらスープ	1.00	〃		〃	
塩 5kg	0.50	〃		〃		塩 5kg	0.25	塩 5kg	0.50	〃		〃	
こしょう	0.00	〃		〃		こしょう	0.00	こしょう	0.00	〃		〃	
片栗粉 1kg	2.00	〃		〃		片栗粉 1kg	1.00	片栗粉 1kg	2.00	〃		〃	
煮やっこ(軟)		煮やっこ(軟)		煮やっこ(半)		煮やっこ(半)		煮やっこ(軟)		煮やっこ(軟)		煮やっこ	
焼き豆腐	40.00	〃		焼き豆腐	20.00	〃		焼き豆腐	40.00	〃		トウフィール	30.00
人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	2.50	〃		人参 皮むき1kg	5.00	〃		卵豆腐 100g×2ヶ	20.00
青葱(国産)	2.00	〃		青葱(国産)	1.00	〃		青葱(国産)	2.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00
花かつお	0.50	〃		花かつお	0.25	〃		花かつお	0.50	〃		出汁	50.00
冷)凍結全卵	40.00	〃		冷)凍結全卵	20.00	〃		冷)凍結全卵	40.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20
出汁	40.00	〃		出汁	20.00	〃		出汁	40.00	〃		こい口醤油	1.20
うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.60	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		上白糖	0.80
こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	0.60	〃		こい口醤油	1.20	〃		みりん風調味料	0.80
上白糖	0.80	〃		上白糖	0.40	〃		上白糖	0.80	〃			
みりん風調味料	0.80	〃		みりん風調味料	0.40	〃		みりん風調味料	0.80	〃			
きゅうり酢(軟)		きゅうり酢(軟)		きゅうり酢(軟)		きゅうり酢(半)		きゅうり酢(半)		きゅうり和え(咽)		きゅうりサラダ	
きゅうり	30.00	〃		〃		きゅうり	15.00	〃		きゅうり	15.00	きゅうり	20.00
切干大根 1kg	4.00	〃		〃		切干大根 1kg	2.00	〃		切干大根 1kg	2.00	人参 皮むき1kg	5.00
冷)かにかまちらし	5.00	〃		〃		冷)かにかまちらし	2.50	〃		冷)かにかまちらし	3.00	冷)マンゴープリン 40ヶ	14.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月03日（水）

【061】 軟菜食 [予] 朝 = 17, 昼 = 31, タ = 36		【101】 潰瘍食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【131】 軟菜低蛋白食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【031】 幼児食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【121】 低残渣食 [予] 朝 = 0, 昼 = 1, タ = 1		【091】 咽頭食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		【211】 嚥下食 [予] 朝 = 10, 昼 = 10, タ = 10	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
生おろし生姜	0.50	〃		〃		生おろし生姜	0.25	〃		生おろし生姜	0.25	マヨネーズ　1kg	10.00
穀物酢　1.8L	6.00	〃		〃		穀物酢　1.8L	3.00	〃		上白糖	0.60		
上白糖	2.50	〃		〃		上白糖	1.25	〃		うす口醤油　1L	0.80		
うす口醤油　1L	1.20	〃		〃		うす口醤油　1L	0.60	〃					
梅びしお		いちごゼリー		梅びしお		梅びしお		今川焼き		今川焼き		プリン	
減塩うめびしお	6.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	減塩うめびしお	6.00	〃		冷)ﾐﾆ今川焼(ｶｽﾀｰﾄﾞ)	40.00	〃		プリン（65g×3）	65.00
		梅びしお										梅びしお	
		減塩うめびしお	6.00									減塩うめびしお	6.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月03日（水）

【065】 ３分粥食	【144】 低脂肪３分粥食	【124】 低残渣３分粥食	【066】 流動食	【145】 低脂肪流動食	【125】 低残渣流動食	【212】 嚥下流動食
[予] 朝 = 20, 昼 = 2, 夕 = 2	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(華風卵粥)		(華風粥)*		(華風卵粥)		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	230.00	水	248.00	水	230.00	水	240.00	〃		〃		〃	
鶏卵M 10ヶ	20.00	丸鶏使用がらスープ	2.90	鶏卵M 10ヶ	20.00								
丸鶏使用がらスープ	2.90	塩 5kg	0.00	丸鶏使用がらスープ	2.90								
塩 5kg	0.00			塩 5kg	0.00								
白菜の煮浸し		白菜の煮浸し		マスカットゼリー		すまし汁(流)		すまし汁(流)		すまし汁(流)		すまし汁(嚥流)	
白菜	80.00	〃		冷)ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00	うす口醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	2.00
冷)なると巻き	5.00	〃				塩 5kg	0.50	〃		〃		塩 5kg	0.50
うす口醤油 1Ｌ	1.80	〃				出汁	100.00	〃		〃		出汁	100.00
花かつお	0.30	〃											
もも缶		もも缶		ジュース		牛乳		ジュース		ジュース		ジュース(嚥)	
白桃(2ｯ割) 1号缶	60.00	〃		グレープ100% 200ml	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00	グレープ100% 200ml	200.00	〃		グレープ100% 200ml	200.00
牛乳		ジュース				塩		塩		塩		塩	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	グレープ100% 200ml	200.00			P食塩(0.5g)	0.50	〃		〃		〃	

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
和風オムレツ		和風オムレツ(脂3)		和風オムレツ(残)		すまし汁(流)		すまし汁(流)		すまし汁(流)		すまし汁(嚥)	
冷)凍結全卵	60.00	冷)凍結全卵	50.00	冷)凍結全卵	60.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	2.00
マヨネーズ 1kg	6.00	もめん豆腐	8.00	マヨネーズ 1kg	6.00	塩 5kg	0.70	〃		〃		塩 5kg	0.50
もめん豆腐	20.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	8.00	もめん豆腐	20.00	出汁	150.00	〃		〃		出汁	100.00
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	玉葱 皮むき	8.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	5.00								
玉葱 皮むき	10.00	人参 皮むき1kg	4.00	玉葱 皮むき	5.00								
人参 皮むき1kg	6.00	出汁	10.00	人参 皮むき1kg	3.00								
うす口醤油 1Ｌ	2.40	うす口醤油 1Ｌ	2.00	うす口醤油 1Ｌ	2.40								
味わいだしの素 1kg	0.20	出汁	4.80	味わいだしの素 1kg	0.20								
サラダ油 1350g	2.00	上白糖	1.50	サラダ油 1350g	1.00								
出汁	6.00	うす口醤油 1Ｌ	0.75	出汁	6.00								
上白糖	1.80	こい口醤油	0.75	上白糖	1.80								
うす口醤油 1Ｌ	0.90	片栗粉 1kg	0.50	うす口醤油 1Ｌ	0.90								
こい口醤油	0.90			こい口醤油	0.90								
片栗粉 1kg	0.60			片栗粉 1kg	0.60								
ブロッコリー		ブロッコリー		ブロッコリー(残)		ヨーグルト		ヨーグルト		りんごジュース		みかんゼリー	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	元気ヨーグルト70g	70.00	〃		りんご20%ジュース	200.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 温州みかん	65.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50								
花かつお	0.30	〃		花かつお	0.15								
冬瓜の含め煮		冬瓜の含め煮		冬瓜の含め煮(半)		りんごジュース		りんごジュース		たいみそ		りんごジュース(嚥流)	
冷)冬瓜 乱切り 500g	70.00	〃		冷)冬瓜 乱切り 500g	35.00	りんご20%ジュース	200.00	〃		たいみそ	8.00	りんご20%ジュース	200.00
ほたて風味ほぐし身 670g	12.00	〃		ほたて風味ほぐし身 670g	6.00								
冷)グリンピース	2.00	〃		冷)グリンピース	1.00								
生おろし生姜	0.50	〃		生おろし生姜	0.25								
出汁	20.00	〃		出汁	10.00								
うす口醤油 1Ｌ	0.60	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.30								
こい口醤油	0.60	〃		こい口醤油	0.30								
上白糖	0.40	〃		上白糖	0.20								
みりん風調味料	0.40	〃		みりん風調味料	0.20								
片栗粉 1kg	0.00	〃		片栗粉 1kg	0.00								
豆腐のすまし汁		豆腐のすまし汁		豆腐のすまし汁		のり佃煮		のり佃煮				のり佃煮	
冷)サイコロ豆腐 S15	30.00	〃		〃		のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00	〃				のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
糸みつば	1.00	〃		〃									
うす口醤油 1Ｌ	3.00	〃		〃									
塩 5kg	0.50	〃		〃									
味わいだしの素 1kg	0.00	〃		〃									
出汁	150.00	〃		〃									
ヨーグルト		りんごジュース		りんごジュース									
元気ヨーグルト70g	70.00	りんご20%ジュース	200.00	〃									
		ヨーグルト											
		元気ヨーグルト70g	70.00										

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
八宝菜(半)		八宝菜(脂3)		八宝菜(残半)		くずスープ		くずスープ*		くずスープ		くずスープ(嚥)	
豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	20.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	10.00	豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	20.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	鶏卵M 10ヶ	15.00
冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	20.00	冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	2.00
玉葱 皮むき	30.00	玉葱 皮むき	30.00	玉葱 皮むき	15.00	塩 5kg	0.50	片栗粉 1kg	5.00	塩 5kg	0.50	塩 5kg	0.50
白菜	30.00	白菜	30.00	白菜	15.00	片栗粉 1kg	5.00	スープ	150.00	片栗粉 1kg	5.00	片栗粉 1kg	3.00
人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	5.00	スープ	150.00			スープ	150.00	スープ	100.00
ピーマン	5.00	ピーマン	5.00	ピーマン	2.50								
うずらの卵水煮 2号缶	9.00	うずらの卵水煮 2号缶	9.00	うずらの卵水煮 2号缶	18.00								
サラダ油 1350g	1.50			サラダ油 1350g	1.50								
*八宝菜だし(半)		*八宝菜だし(半)		*八宝菜だし(半)		いちごゼリー		いちごゼリー		プリン		いちごゼリー	
水	25.00	〃		〃		冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	〃		プリン (65g×3)	65.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00
料理酒	0.50	〃		〃									
こい口醤油	0.60	〃		〃									
丸鶏使用がらスープ	0.50	〃		〃									
塩 5kg	0.25	〃		〃									
こしょう	0.00	〃		〃									
片栗粉 1kg	1.00	〃		〃									
煮やっこ(軟)		焼き豆腐の含め煮		煮やっこ(軟)		梅びしお		梅びしお		梅びしお		梅びしお	
焼き豆腐	40.00	焼き豆腐	50.00	焼き豆腐	40.00	減塩うめびしお	6.00	〃		減塩うめびしお	6.00	減塩うめびしお	6.00
人参 皮むき1kg	5.00	玉葱 皮むき	15.00	人参 皮むき1kg	5.00								
青葱(国産)	2.00	人参 皮むき1kg	10.00	青葱(国産)	2.00								
花かつお	0.50	青葱(国産)	2.00	花かつお	0.50								
冷)凍結全卵	40.00	出汁	20.00	冷)凍結全卵	40.00								
出汁	40.00	うす口醤油 1Ｌ	1.20	出汁	40.00								
うす口醤油 1Ｌ	1.20	こい口醤油	1.20	うす口醤油 1Ｌ	1.20								
こい口醤油	1.20	上白糖	0.80	こい口醤油	1.20								
上白糖	0.80	みりん風調味料	0.80	上白糖	0.80								
みりん風調味料	0.80			みりん風調味料	0.80								
くずスープ		くずスープ*		くずスープ									
鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00								
うす口醤油 1Ｌ	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1Ｌ	3.00								
塩 5kg	0.50	片栗粉 1kg	5.00	塩 5kg	0.50								
片栗粉 1kg	5.00	スープ	150.00	片栗粉 1kg	5.00								
スープ	150.00			スープ	150.00								
いちごゼリー		いちごゼリー		いちごゼリー									
冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	〃		〃									

献立表（献立展開7連）

2022年08月03日（水）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥)	【181】 低カリウム蛋白３０食	【182】 低カリウム蛋白４０食	【183】 低カリウム蛋白５０食	【194】 蛋白調整６０食	【195】 蛋白調整７０食	【501】 外来透析食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 3, 昼 = 4, 夕 = 4	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(華風卵粥)		パン		パン		パン		パン		パン		パン	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	食パン60g	60.00	〃		食パン90g	90.00	食パン60g	120.00	〃			
水	240.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃			
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	マーマレードジャム	15.00	〃		マーマレードジャム	15.00	マーマレードジャム	15.00	〃			
丸鶏使用がらスープ	3.00												
塩 5kg	0.00												
白菜の煮浸し		キャベツサラダ		キャベツサラダ		キャベツサラダ		キャベツサラダ		キャベツサラダ			
白菜	80.00	キャベツ	50.00	〃		〃		〃		〃			
冷)なると巻き	5.00	人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		〃		〃			
うす口醤油 1Ｌ	1.80	冷)かにかまちらし	5.00	〃		〃		〃		〃			
花かつお	0.30	QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00	〃		〃		〃		〃			
もも缶		もも缶		もも缶		もも缶		もも缶		もも缶			
白桃(2ｯ割) 1号缶	60.00	〃		〃		〃		〃		〃			
ジュース		ジュース		ジュース		牛乳		牛乳		牛乳			
グレープ100% 200ml	200.00	〃		〃		TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		〃			

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
カレーコロッケ(30-40		カレーコロッケ(30-40		カレーコロッケ(30-40		カレーコロッケ		カレーコロッケ		カレーコロッケ(70)		カレーコロッケ(70)	
冷)ダイスポテト 1kg	60.00	〃		〃		冷)牛ミンチ 500g	20.00	〃		冷)牛ミンチ 500g	50.00	〃	
冷)玉葱 みじん切り 500g	36.00	〃		〃		塩 5kg	0.10	〃		塩 5kg	0.25	〃	
人参 皮むき1kg	12.00	〃		〃		こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	〃	
冷)グリンピース	2.40	〃		〃		冷)ダイスポテト 1kg	50.00	〃		冷)ダイスポテト 1kg	30.00	〃	
サラダ油 1350g	0.60	〃		〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	30.00	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	18.00	〃	
カレー粉	0.60	〃		〃		人参 皮むき1kg	10.00	〃		人参 皮むき1kg	6.00	〃	
塩 5kg	0.18	〃		〃		冷)グリンピース	2.00	〃		冷)グリンピース	1.20	〃	
小麦粉	8.00	〃		〃		サラダ油 1350g	0.50	〃		サラダ油 1350g	0.50	〃	
焙焼式パン粉	10.00	〃		〃		カレー粉	0.50	〃		カレー粉	0.50	〃	
フライオイル 1斗缶	8.00	〃		〃		塩 5kg	0.15	〃		塩 5kg	0.15	〃	
						小麦粉	8.00	〃		小麦粉	8.00	〃	
						焙焼式パン粉	8.00	〃		焙焼式パン粉	8.00	〃	
						フライオイル 1斗缶	8.00	〃		フライオイル 1斗缶	8.00	〃	
ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
花かつお	0.30	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
トマトビーンズ(30)		トマトビーンズ(30)		トマトビーンズ(腎)		トマトビーンズ(腎)		トマトビーンズ(腎)		トマトビーンズ(腎)		トマトビーンズ(腎)	
冷)大豆	16.00	〃		冷)大豆	25.00	〃		〃		〃		〃	
玉葱 皮むき	16.00	〃		玉葱 皮むき	25.00	〃		〃		〃		〃	
ズッキーニ(本)	10.00	〃		ズッキーニ(本)	15.00	〃		〃		〃		〃	
冷)カーネルコーン	5.00	〃		冷)カーネルコーン	5.00	〃		〃		〃		〃	
水	20.00	〃		水	20.00	〃		〃		〃		〃	
トマトピューレ 1kg	6.00	〃		トマトピューレ 1kg	6.00	〃		〃		〃		〃	
上白糖	1.00	〃		上白糖	1.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃		〃	
ブイヨン	0.80	〃		ブイヨン	0.80	〃		〃		〃		〃	
オーロラサラダ(腎)		オーロラサラダ(腎)		オーロラサラダ(腎)		オーロラサラダ(腎)		オーロラサラダ(腎)		オーロラサラダ(腎)		オーロラサラダ(腎)	
冷)カリフラワー	40.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
みかん缶Ｍ 2号缶	20.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
トマトピューレ 1kg	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
マヨネーズ 1kg	8.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ソース		ソース		ソース		ソース		ソース		ソース		ソース	
減塩中濃ソース(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
八宝菜(30)		八宝菜(30)		八宝菜(40-50)		八宝菜(40-50)		八宝菜(60-70)		八宝菜(60-70)		八宝菜(60-70)	
玉葱 皮むき	50.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	20.00	〃		豚肩ﾛｰｽ脂なし 厚2mm長4	40.00	〃		〃	
白菜	50.00	〃		冷)アカイカ 短冊	10.00	〃		冷)アカイカ 短冊	15.00	〃		〃	
人参 皮むき1kg	20.00	〃		冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	〃		冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	15.00	〃		〃	
冷)たけのこｶｯﾄ(ﾄｯﾌﾟ)	15.00	〃		玉葱 皮むき	50.00	〃		玉葱 皮むき	50.00	〃		〃	
ピーマン	10.00	〃		白菜	50.00	〃		白菜	50.00	〃		〃	
干しいたけ ｽﾗｲｽ	1.50	〃		人参 皮むき1kg	20.00	〃		人参 皮むき1kg	20.00	〃		〃	
うずらの卵水煮 2号缶	9.00	〃		冷)たけのこｶｯﾄ(ﾄｯﾌﾟ)	15.00	〃		冷)たけのこｶｯﾄ(ﾄｯﾌﾟ)	15.00	〃		〃	
サラダ油 1350g	1.80	〃		ピーマン	10.00	〃		ピーマン	10.00	〃		〃	
				干しいたけ ｽﾗｲｽ	1.50	〃		干しいたけ ｽﾗｲｽ	1.50	〃		〃	
				うずらの卵水煮 2号缶	18.00	〃		うずらの卵水煮 2号缶	27.00	〃		〃	
				サラダ油 1350g	3.00	〃		サラダ油 1350g	3.00	〃		〃	
*八宝菜だし(30)		*八宝菜だし(30)		*八宝菜だし(腎)		*八宝菜だし(腎)		*八宝菜だし(腎)		*八宝菜だし(腎)		*八宝菜だし(腎)	
水	30.00	〃		水	50.00	〃		〃		〃		〃	
料理酒	1.20	〃		料理酒	2.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	3.60	〃		減塩醤油 1Ｌ	6.00	〃		〃		〃		〃	
ブイヨン	0.90	〃		ブイヨン	1.50	〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.30	〃		塩 5kg	0.50	〃		〃		〃		〃	
こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	〃		〃		〃		〃	
片栗粉 1kg	1.20	〃		片栗粉 1kg	2.00	〃		〃		〃		〃	
チャプチェ風(腎)		チャプチェ風(腎)		チャプチェ風(腎)		チャプチェ風(腎)		チャプチェ風(腎)		チャプチェ風(腎)		チャプチェ風(腎)	
春雨(緑豆) 500g	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
冷)ﾊﾟﾌﾟﾘｶｽﾗｲｽﾐｯｸｽ	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ごま油	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
上白糖	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
料理酒	0.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
こしょう	0.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ラーユ（本）	0.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ごま酢きゅうり(腎)		ごま酢きゅうり(腎)		ごま酢きゅうり(腎)		ごま酢きゅうり(腎)		ごま酢きゅうり(腎)		ごま酢きゅうり(70)		ごま酢きゅうり(70)	
きゅうり	30.00	〃		〃		〃		〃		冷)かにかまちらし	12.00	〃	
人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		〃		〃		きゅうり	30.00	〃	
干わかめ	1.00	〃		〃		〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00	〃	
生おろし生姜	0.50	〃		〃		〃		〃		干わかめ	1.00	〃	
穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃		〃		〃		〃		生おろし生姜	0.50	〃	
上白糖	2.50	〃		〃		〃		〃		穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.00	〃		〃		〃		〃		上白糖	2.50	〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		減塩醤油 1Ｌ	1.00	〃	
										いり胡麻白	0.20	〃	

献立表（献立展開7連）

2022年08月03日（水）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥) [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【181】 低カリウム蛋白３０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【182】 低カリウム蛋白４０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0		【183】 低カリウム蛋白５０食 [予] 朝 = 3, 昼 = 4, 夕 = 4		【194】 蛋白調整６０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		【195】 蛋白調整７０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【501】 外来透析食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油	
減塩しょうゆ(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月04日（木）

【002】 基本食	【004】 基本食Ｂ	【401】 ドック食	【205】 エネルギー１６００	【071】 バラエティ食	【311】 冷菓食	【301】 おやつ
[予] 朝 = 30, 昼 = 30, タ = 32	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 6, タ = 0	[予] 朝 = 10, 昼 = 10, タ = 9	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 3, 昼 = 3, タ = 3	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン						パン		すいか		ゆずムース			
食パン90g	90.00					食パン60g	120.00	期)すいか	60.00	冷)ゆずムース 40g×20ヶ	40.00		
ミックスジャム	15.00					ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00						
						ﾏｰﾋﾞｰｽﾄﾛﾍﾞﾘｰｼﾞｬﾑ	13.00						
切干大根のサラダ						切干大根のサラダ		ジュース					
切干大根 1kg	6.00					切干大根 1kg	6.00	ピーチミックス100%	200.00				
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00					きゅうり 3×3×50拍子切	10.00						
冷)ロースハム 千切	5.00					冷)ロースハム 千切	5.00						
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩青じそ 1L	7.00					ﾉﾝｵｲﾙ 減塩青じそ 1L	7.00						
すいか						すいか							
期)すいか	60.00					期)すいか	60.00						
牛乳						牛乳							
TRIO低脂肪 200ml	200.00					TRIO低脂肪 200ml	200.00						

【 昼食 】

ごはん		ごはん		散らし寿司(ﾄﾞｯｸ)		ごはん		▲１００▲		グレープゼリー		白桃ゼリー	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ ｸﾞﾚｰﾌﾟ65g×40	65.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 白桃65g×40	65.00
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50	水	53.00			みかん缶Ｍ 2号缶	30.00
				すし太郎 198ｇ	50.00								
				冷)錦糸卵 500g	25.00								
				糸みつば	2.00								
				桜でんぶ赤 30g	3.00								
				冷)きざみ穴子 1kg	20.00								
				冷)かにかまちらし	20.00								
				サーモンドロップス 340g	10.00								
				甘酢生姜(60g)	10.00								
(うな丼)		(うな丼)		高野の卵とじ		(あなご丼/ｴﾈ)		ふのすまし汁					
冷)うなぎ蒲焼き	70.00	〃		こうや豆腐10枚	7.00	冷)ｱﾅｺﾞ開き(31-35cm)	60.00	冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	4.00				
冷)錦糸卵 500g	40.00	〃		冷)グリンピース	2.00	出汁	4.00	糸みつば	1.00				
木の芽	0.20	〃		冷)凍結全卵	25.00	マービー(液体)	6.50	うす口醤油 1Ｌ	3.00				
				出汁	25.00	こい口醤油	2.80	塩 5kg	0.50				
				うす口醤油 1Ｌ	1.20	料理酒	2.80	味わいだしの素 1kg	0.00				
				こい口醤油	1.20	冷)錦糸卵 500g	40.00	出汁	150.00				
				上白糖	1.20	木の芽	0.20						
				みりん風調味料	1.20								
*うな丼たれ		*うな丼たれ		しめじのごま和え		*あなご丼たれ		袋物					
出汁	4.00	〃		冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	20.00	出汁	4.00	☆袋物(塩分制限用)	5.00				
こい口醤油	2.80	〃		ぶなしめじ 200g	15.00	マービー(液体)	6.50						
上白糖	2.80	〃		人参 皮むき1kg	10.00	こい口醤油	2.80						
みりん風調味料	2.80	〃		冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00	料理酒	2.80						
料理酒	2.80	〃		出汁	2.00								
				うす口醤油 1Ｌ	2.40								
				上白糖	0.40								
				ごま油	0.50								
				いり胡麻白	0.20								
しめじのごま和え		しめじのごま和え		ふのすまし汁		しめじのごま和え(ｴﾈ)							
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	20.00	〃		冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	4.00	冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	20.00						
ぶなしめじ 200g	15.00	〃		糸みつば	1.00	ぶなしめじ 200g	15.00						
人参 皮むき1kg	10.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	3.00	人参 皮むき1kg	10.00						
冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00	〃		塩 5kg	0.50	冷)きざみ油揚げ 1kg	2.00						
出汁	2.00	〃		味わいだしの素 1kg	0.00	出汁	2.00						
うす口醤油 1Ｌ	2.40	〃		出汁	150.00	うす口醤油 1Ｌ	2.40						
上白糖	0.40	〃				マービー(液体)	0.50						
ごま油	0.50	〃				ごま油	0.50						
いり胡麻白	0.20	〃				いり胡麻白	0.20						
ふのすまし汁		ふのすまし汁		果物		ふのすまし汁							
冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	4.00	〃		オレンジ(個)	60.00	冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	4.00						
糸みつば	1.00	〃		☆果物	30.00	糸みつば	1.00						
うす口醤油 1Ｌ	3.00	〃				うす口醤油 1Ｌ	3.00						
塩 5kg	0.50	〃				塩 5kg	0.50						
味わいだしの素 1kg	0.00	〃				味わいだしの素 1kg	0.00						
出汁	150.00	〃				出汁	150.00						
ピーチゼリー		ピーチゼリー				果物ゼリー							
ゼリーの素 ピーチ	12.00	〃				果物ゼリー(もも)	60.00						
水	60.00	〃											

【 夕食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		クッキー		ピーチゼリー	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	ムーンライト	16.20	ゼリーの素 ピーチ	12.00
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50			水	60.00
牛しゃぶ		牛しゃぶ		ハンバーグ		牛しゃぶ		水ようかん			
牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2mm×3cm	80.00	〃		冷)デミハンバーグ	110.00	牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2mm×3cm	80.00	水ようかん 62g×4ヶ	62.00		
土生姜	3.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	60.00	土生姜	3.00				
料理酒	3.00	〃		人参 皮むき1kg	20.00	料理酒	3.00				
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	20.00	〃		冷)カーネルコーン	15.00	ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	20.00				
味ポン	2.00	〃		マーガリン 450g	5.00	味ポン	2.00				
青葱(国産)	2.00	〃		塩 5kg	0.00	青葱(国産)	2.00				
キャベツ	40.00	〃		こしょう	0.00	キャベツ	40.00				
				冷)ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	30.00						
ピーマンのみそ炒め		ピーマンのみそ炒め		ピーマンのみそ炒め		ピーマンみそ炒め(ｴﾈ)					
鶏もも皮なし 挽肉	10.00	〃		〃		鶏もも皮なし 挽肉	10.00				
生おろし生姜	1.00	〃		〃		生おろし生姜	1.00				
料理酒	0.50	〃		〃		料理酒	0.50				
なす	30.00	〃		〃		なす	30.00				
ピーマン	20.00	〃		〃		ピーマン	20.00				
サラダ油 1350g	1.00	〃		〃		サラダ油 1350g	1.00				
プロ用白みそ10kg	2.60	〃		〃		プロ用白みそ10kg	2.60				
こい口醤油	0.50	〃		〃		マービー(液体)	1.60				
料理酒	1.00	〃		〃		こい口醤油	0.50				
上白糖	0.60	〃		〃		料理酒	1.00				
みりん風調味料	0.60	〃		〃							
春雨中華サラダ		春雨中華サラダ		春雨中華サラダ		春雨中華サラダ(ｴﾈ)					
春雨(緑豆) 500g	6.00	〃		〃		春雨(緑豆) 500g	6.00				
きゅうり 3×3×50拍子切	15.00	〃		〃		きゅうり 3×3×50拍子切	15.00				
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	10.00				
穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃		〃		穀物酢 1.8Ｌ	6.00				
上白糖	3.00	〃		〃		マービー(液体)	3.60				
うす口醤油 1Ｌ	1.80	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	1.80				
ごま油	0.50	〃		〃		ごま油	0.50				
いり胡麻白	0.20	〃		〃		いり胡麻白	0.20				
ふりかけ		ふりかけ		ふりかけ		梅びしお					
Ca&Mgふりかけうめしそ	2.60	〃		☆ふりかけ	2.60	減塩うめびしお	6.00				

献立表（献立展開7連）

2022年08月04日（木）

【061】軟菜食
[予] 朝 = 17, 昼 = 33, タ = 30

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン90g	90.00
ミックスジャム	15.00
切干大根のサラダ	
切干大根 1kg	6.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
冷)ロースハム 千切	5.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩青じそ 1L	7.00
すいか	
期)すいか	60.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
うなぎのかば焼き	
冷)うなぎ蒲焼き	70.00
料亭風だしまきたまご	40.00
蓬蓮草のお浸し	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	50.00
こい口醤油	1.00
花かつお	0.30
青梗菜のごま和え(軟)	
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	10.00
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	50.00
人参 皮むき1kg	10.00
出汁	2.00
うす口醤油 1Ｌ	1.80
上白糖	0.40
ごま油	1.00
いり胡麻白	0.20
ふのすまし汁	
冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	4.00
糸みつば	1.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
ピーチゼリー	
ゼリーの素 ピーチ	12.00
水	60.00
【 夕食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
牛しゃぶ	
牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2mm×3cm	80.00
土生姜	3.00
料理酒	3.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	20.00
味ポン	2.00
青葱(国産)	2.00
キャベツ	40.00
ピーマンのみそ炒め	
鶏もも皮なし 挽肉	10.00
生おろし生姜	1.00
料理酒	0.50
なす	30.00
ピーマン	20.00
サラダ油 1350g	1.00
プロ用白みそ10kg	2.60
こい口醤油	0.50
料理酒	1.00
上白糖	0.60
みりん風調味料	0.60
春雨中華サラダ	
春雨(緑豆) 500g	6.00
きゅうり 3×3×50拍子切	15.00
人参 皮むき1kg	10.00
穀物酢 1.8Ｌ	6.00
上白糖	3.00
うす口醤油 1Ｌ	1.80
ごま油	0.50
いり胡麻白	0.20
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

【101】潰瘍食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
〃	
切干大根のサラダ	
〃	
〃	
〃	
〃	
すいか	
〃	
牛乳	
〃	
【 昼食 】	
ごはん	
〃	
〃	
うなぎのかば焼き	
〃	
〃	
蓬蓮草のお浸し	
〃	
〃	
〃	
青梗菜のごま和え(軟)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのすまし汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ヨーグルト	
元気ヨーグルト70g	70.00
ピーチゼリー	
ゼリーの素 ピーチ	12.00
水	60.00
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
〃	
牛しゃぶ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ピーマンのみそ炒め	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
春雨中華サラダ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
バームロール	
バームロール 9.6g×19ヶ	9.60
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

【131】軟菜低蛋白食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
〃	
切干大根のサラダ	
〃	
〃	
〃	
〃	
すいか	
〃	
ジュース	
ピーチミックス100%	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
〃	
〃	
うなぎのかば焼き(半)	
冷)うなぎ蒲焼き	35.00
料亭風だしまきたまご	20.00
蓬蓮草のお浸し(半)	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	25.00
こい口醤油	0.50
花かつお	0.15
青梗菜のごま和え(軟)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのすまし汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ピーチゼリー	
ゼリーの素 ピーチ	12.00
水	60.00
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
〃	
牛しゃぶ(半)	
牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2mm×3cm	40.00
土生姜	1.50
料理酒	1.50
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	10.00
味ポン	1.00
青葱(国産)	1.00
キャベツ	20.00
ピーマンのみそ炒め	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
春雨中華サラダ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

【031】幼児食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン60g	60.00
ミックスジャム	15.00
切干大根サラダ(半)	
切干大根 1kg	3.00
きゅうり 3×3×50拍子切	5.00
冷)ロースハム 千切	2.50
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩青じそ 1L	3.50
すいか(半)	
期)すいか	30.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	47.00
水	53.00
うなぎのかば焼き(半)	
〃	
〃	
蓬蓮草のお浸し(半)	
〃	
〃	
〃	
青梗菜のごま和え(半)	
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	5.00
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	25.00
人参 皮むき1kg	5.00
出汁	1.00
うす口醤油 1Ｌ	0.90
上白糖	0.20
ごま油	0.50
いり胡麻白	0.10
ふのすまし汁(半)	
冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	2.00
糸みつば	0.50
うす口醤油 1Ｌ	1.50
塩 5kg	0.25
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	75.00
ピーチゼリー(半)	
ゼリーの素 ピーチ	6.00
水	30.00
【 夕食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	47.00
水	53.00
牛しゃぶ(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ピーマンみそ炒め(半)	
鶏もも皮なし 挽肉	5.00
生おろし生姜	0.50
料理酒	0.25
なす	15.00
ピーマン	10.00
サラダ油 1350g	0.50
プロ用白みそ10kg	1.30
こい口醤油	0.25
料理酒	0.50
上白糖	0.30
みりん風調味料	0.30
春雨中華サラダ(半)	
春雨(緑豆) 500g	3.00
きゅうり 3×3×50拍子切	7.50
人参 皮むき1kg	5.00
穀物酢 1.8Ｌ	3.00
上白糖	1.50
うす口醤油 1Ｌ	0.90
ごま油	0.25
いり胡麻白	0.10
梅びしお	
〃	

【121】低残渣食
[予] 朝 = 0, 昼 = 1, タ = 1

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン90g	90.00
ミックスジャム	15.00
ゆずムース	
冷)ゆずムース 40g×20ヶ	40.00
ジュース	
ピーチミックス100%	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
うなぎのかば焼き	
冷)うなぎ蒲焼き	70.00
料亭風だしまきたまご	40.00
蓬蓮草のお浸し(残)	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	30.00
こい口醤油	0.50
花かつお	0.15
青梗菜のごま和え(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのすまし汁	
冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	4.00
糸みつば	1.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
ピーチゼリー	
ゼリーの素 ピーチ	12.00
水	60.00
【 夕食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
牛しゃぶ(残)	
牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2mm×3cm	80.00
土生姜	3.00
料理酒	3.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	20.00
味ポン	2.00
青葱(国産)	2.00
キャベツ	20.00
ピーマンみそ炒め(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
春雨香中華サラダ(残)	
春雨(緑豆) 500g	8.00
きゅうり 3×3×50拍子切	7.50
人参 皮むき1kg	5.00
穀物酢 1.8Ｌ	6.00
上白糖	3.00
うす口醤油 1Ｌ	1.80
ごま油	1.00
いり胡麻白	0.20
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

【091】咽頭食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
〃	
ゆずムース	
〃	
りんごジュース	
アップル100% 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
〃	
〃	
うなぎのかば焼き	
〃	
〃	
蓬蓮草のお浸し(残)	
〃	
〃	
〃	
青梗菜のごま和え(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのすまし汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ピーチゼリー	
〃	
〃	
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
〃	
牛しゃぶ(咽)	
牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2mm×3cm	80.00
土生姜	3.00
料理酒	3.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	20.00
こい口醤油	1.40
青葱(国産)	2.00
キャベツ	20.00
うす口醤油 1Ｌ	0.50
ピーマンみそ炒め(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
春雨サラダ(咽)	
春雨(緑豆) 500g	8.00
きゅうり 3×3×50拍子切	7.50
人参 皮むき1kg	5.00
マヨネーズ 1kg	6.00
うす口醤油 1Ｌ	1.00
いり胡麻白	0.20
のり佃煮	
のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00

【211】嚥下食
[予] 朝 = 11, 昼 = 11, タ = 10

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
(和風卵粥)	
無洗米（乳ｶﾙV入）	40.00
水	240.00
鶏卵M 10ヶ	20.00
味わいだしの素 1kg	3.00
塩 5kg	0.00
キャベツ煮	
キャベツ	27.50
人参 皮むき1kg	5.00
生おろし生姜	1.00
出汁	30.00
こい口醤油	1.80
上白糖	1.20
ゆずムース	
冷)ゆずムース 40g×20ヶ	40.00
ジュース(嚥)	
ピーチミックス100%	200.00
【 昼食 】	
*粥	
無洗米（乳ｶﾙV入）	45.00
水	255.00
すり身の煮付	
冷)スケソウダラ 80g	40.00
出汁	75.00
うす口醤油 1Ｌ	2.40
上白糖	1.60
出汁	12.00
こい口醤油	1.20
うす口醤油 1Ｌ	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
蓬蓮草のお浸し	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	30.00
こい口醤油	0.50
高野の卵とじ	
トウフィール	40.00
冷)グリンピース	1.00
卵豆腐 100g×2ヶ	20.00
出汁	25.00
うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
いんげんのごま和え	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00
人参 皮むき1kg	7.50
出汁	1.50
うす口醤油 1Ｌ	3.00
上白糖	2.00
ごま油	1.00
ねりごま白	1.00
ふのすまし汁(嚥)	
おつゆ麸	1.40
うす口醤油 1Ｌ	2.10
塩 5kg	0.35
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	100.00
【 夕食 】	
*粥	
無洗米（乳ｶﾙV入）	45.00
水	255.00
牛しゃぶ	
牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2mm×3cm	30.00
ﾆｭｰﾄﾘｰｺﾝｸ 2.5	15.00
土生姜	1.50
料理酒	1.50
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ごま 1L	12.00
味ポン	2.00
キャベツ	25.00
うす口醤油 1Ｌ	0.50
なすの含め煮	
なす	25.00
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	5.00
出汁	7.50
うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
春雨サラダ	
春雨(緑豆) 500g	5.00
きゅうり 3×3×50拍子切	7.50
人参 皮むき1kg	5.00
エネプロゼリー（ぶど	10.00
マヨネーズ 1kg	10.00
塩 5kg	0.10
水ようかん	
水ようかん 62g×4ヶ	62.00
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月04日（木）

【065】 ３分粥食	【144】 低脂肪３分粥食	【124】 低残渣３分粥食	【066】 流動食	【145】 低脂肪流動食	【125】 低残渣流動食	【212】 嚥下流動食
[予] 朝 = 18, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(和風卵粥)		(和風粥)*		(和風卵粥)		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	230.00	水	248.00	水	230.00	水	240.00	〃		〃		〃	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	味わいだしの素 1kg	2.90	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00								
味わいだしの素 1kg	2.90	塩 5kg	0.00	味わいだしの素 1kg	2.90								
塩 5kg	0.00			塩 5kg	0.00								
キャベツ和え		キャベツ和え		ゆずムース		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(嚥流)	
キャベツ	55.00	〃		冷)ゆずムース 40g×20ヶ	40.00	プロ用白みそ10kg	5.60	〃		〃		プロ用白みそ10kg	5.60
人参 皮むき1kg	10.00	〃				出汁	100.00	〃		〃		出汁	100.00
生おろし生姜	1.00	〃											
こい口醤油	1.80	〃											
いり胡麻白	0.20	〃											
すいか		すいか		ジュース		牛乳		ジュース		ジュース		ジュース(嚥)	
期)すいか	60.00	〃		ピーチミックス100%	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00	ピーチミックス100%	200.00	〃		ピーチミックス100%	200.00
牛乳		ジュース				塩		塩		塩		塩	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	ピーチミックス100%	200.00			P食塩(0.5g)	0.50	〃		〃		〃	

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
魚の煮付(3)		魚の煮付(3)		魚の煮付(3)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(嚥)	
冷)ｱﾅｺﾞ開き(31-35cm)	60.00	〃		〃		プロ用白みそ10kg	8.00	〃		〃		プロ用白みそ10kg	5.60
出汁	20.00	〃		〃		味わいだしの素 1kg	0.00	〃		〃		味わいだしの素 1kg	0.00
こい口醤油	2.80	〃		〃		出汁	150.00	〃		〃		出汁	100.00
上白糖	2.80	〃		〃									
みりん風調味料	2.80	〃		〃									
料理酒	2.80	〃		〃									
蓬莱草のお浸し(3)		蓬莱草のお浸し(3)		蓬莱草のお浸し(残)		ヨーグルト		ヨーグルト		ヤクルト		グレープゼリー	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	40.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	30.00	元気ヨーグルト70g	70.00	〃		ヤクルト６５	65.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ ｸﾞﾚｰﾌﾟ65g×40	65.00
花かつお	0.25	〃		こい口醤油	0.50								
こい口醤油	0.80	〃		花かつお	0.15								
かぼちゃの含煮(残)		かぼちゃの含煮(残)		かぼちゃの含煮(残)		ヤクルト		ヤクルト		たいみそ		ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ(嚥流)	
冷)かぼちゃ 30g角切(皮	60.00	〃		〃		ヤクルト６５	65.00	〃		たいみそ	8.00	バヤリースオレンジ	200.00
冷)グリンピース	2.00	〃		〃									
出汁	30.00	〃		〃									
こい口醤油	2.40	〃		〃									
上白糖	0.80	〃		〃									
みりん風調味料	0.80	〃		〃									
ふのすまし汁		ふのすまし汁		ふのすまし汁		のり佃煮		のり佃煮				のり佃煮	
冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	4.00	〃		〃		のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00	〃				のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
糸みつば	1.00	〃		〃									
うす口醤油 1Ｌ	3.00	〃		〃									
塩 5kg	0.50	〃		〃									
味わいだしの素 1kg	0.00	〃		〃									
出汁	150.00	〃		〃									
ヨーグルト		ヨーグルト		ピーチゼリー									
元気ヨーグルト70g	70.00	〃		ゼリーの素 ピーチ	12.00								
				水	60.00								
ピーチゼリー		ピーチゼリー											
ゼリーの素 ピーチ	12.00	〃											
水	60.00	〃											

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
牛肉と豆腐炒め(3)		牛肉と豆腐炒め(脂3)		牛肉と豆腐炒め(3)		スープ		スープ*		スープ		スープ(嚥)	
牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2㎜×3cm	15.00	牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2㎜×3cm	15.00	牛肩ﾛｰｽｽﾗｲｽ 2㎜×3cm	15.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	ビーフコンソメ 1kg	2.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	15.00
生おろし生姜	0.50	生おろし生姜	0.40	生おろし生姜	0.50	ビーフコンソメ 1kg	2.00	塩 5kg	0.20	ビーフコンソメ 1kg	2.00	ビーフコンソメ 1kg	1.40
料理酒	0.50	料理酒	0.40	料理酒	0.50	塩 5kg	0.20	スープ	150.00	塩 5kg	0.20	塩 5kg	0.14
もめん豆腐	30.00	もめん豆腐	30.00	もめん豆腐	30.00	スープ	150.00			スープ	150.00	スープ	100.00
鶏卵Ｍ 10ヶ	25.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	25.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	25.00								
キャベツ	20.00	キャベツ	20.00	キャベツ	20.00								
人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	10.00								
うす口醤油 1Ｌ	1.50	うす口醤油 1Ｌ	1.50	うす口醤油 1Ｌ	1.50								
こい口醤油	1.50	こい口醤油	1.50	こい口醤油	1.50								
上白糖	1.00	上白糖	1.00	上白糖	1.00								
みりん風調味料	1.00	みりん風調味料	1.00	みりん風調味料	1.00								
サラダ油 1350g	1.00			サラダ油 1350g	1.00								
ピーマンのみそ炒め		ピーマンのみそ炒め		ピーマンみそ炒め(半)		水ようかん		水ようかん		水ようかん		ピーチゼリー	
鶏もも皮なし 挽肉	10.00	〃		鶏もも皮なし 挽肉	5.00	水ようかん 62g×4ヶ	62.00	〃		〃		ゼリーの素 ピーチ	12.00
生おろし生姜	1.00	〃		生おろし生姜	0.50							水	60.00
料理酒	0.50	〃		料理酒	0.25								
なす	30.00	〃		なす	15.00								
ピーマン	20.00	〃		ピーマン	10.00								
サラダ油 1350g	1.00	〃		サラダ油 1350g	0.50								
プロ用白みそ10kg	2.60	〃		プロ用白みそ10kg	1.30								
こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.25								
料理酒	1.00	〃		料理酒	0.50								
上白糖	0.60	〃		上白糖	0.30								
みりん風調味料	0.60	〃		みりん風調味料	0.30								
スープ		スープ*		スープ		梅びしお		梅びしお		梅びしお		梅びしお	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	ビーフコンソメ 1kg	2.00	鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	減塩うめびしお	6.00	〃		減塩うめびしお	6.00	減塩うめびしお	6.00
ビーフコンソメ 1kg	2.00	塩 5kg	0.20	ビーフコンソメ 1kg	2.00								
塩 5kg	0.20	スープ	150.00	塩 5kg	0.20								
スープ	150.00			スープ	150.00								
水ようかん		水ようかん		水ようかん									
水ようかん 62g×4ヶ	62.00	〃		〃									

献立表（献立展開7連）

2022年08月04日（木）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥)	【181】 低カリウム蛋白３０食	【182】 低カリウム蛋白４０食	【183】 低カリウム蛋白５０食	【194】 蛋白調整６０食	【195】 蛋白調整７０食	【501】 外来透析食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 2, 昼 = 3, 夕 = 3	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(和風卵粥)		パン		パン		パン		パン		パン		パン	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	食パン60g	60.00	〃		食パン90g	90.00	食パン60g	120.00	〃		〃	
水	240.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		〃	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	ミックスジャム	15.00	〃		ミックスジャム	15.00	ミックスジャム	15.00	〃		〃	
味わいだしの素 1kg	3.00												
塩 5kg	0.00												
キャベツ和え		切干大根のサラダ		切干大根のサラダ		切干大根のサラダ		切干大根のサラダ		切干大根のサラダ			
キャベツ	55.00	切干大根 1kg	6.00	〃		〃		〃		〃			
人参 皮むき1kg	10.00	きゅうり 3×3×50拍子切	10.00	〃		〃		〃		〃			
生おろし生姜	1.00	冷)ロースハム 千切	5.00	〃		〃		〃		〃			
こい口醤油	1.80	ﾉﾝｵｲﾙ 減塩青じそ 1L	7.00	〃		〃		〃		〃			
いり胡麻白	0.20												
みかん缶		みかん缶		みかん缶		みかん缶		すいか		すいか			
みかん缶Ｍ 2号缶	60.00	〃		〃		〃		期)すいか	60.00	〃			
ジュース		ジュース		ジュース		牛乳		牛乳		牛乳			
ピーチミックス100%	200.00	〃		〃		TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		〃			

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
あなごの卵とじ(30)		あなごの卵とじ(30)		(あなご丼/腎)		(あなご丼/腎)		(あなご丼/腎)		(あなご丼/腎)		(あなご丼/腎)	
冷)ｱﾅｺﾞ開き(31-35cm)	25.00	〃		冷)ｱﾅｺﾞ開き(31-35cm)	60.00	〃		〃		〃		〃	
玉葱 皮むき	30.00	〃		出汁	4.00	〃		〃		〃		〃	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	10.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	2.80	〃		〃		〃		〃	
鶏卵Ｍ 10ヶ	25.00	〃		上白糖	2.80	〃		〃		〃		〃	
出汁	30.00	〃		みりん風調味料	2.80	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	4.00	〃		料理酒	2.80	〃		〃		〃		〃	
上白糖	3.00	〃		冷)錦糸卵 500g	25.00	〃		〃		〃		〃	
みりん風調味料	3.00	〃		木の芽	0.20	〃		〃		〃		〃	
料理酒	3.00	〃											
しめじごま和え(30)		しめじごま和え(30)		*あなご丼たれ		*あなご丼たれ		*あなご丼たれ		*あなご丼たれ		*あなご丼たれ	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	20.00	〃		出汁	4.00	〃		〃		〃		〃	
ぶなしめじ 200g	15.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	2.80	〃		〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	10.00	〃		上白糖	2.80	〃		〃		〃		〃	
出汁	2.00	〃		みりん風調味料	2.80	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	3.50	〃		料理酒	2.80	〃		〃		〃		〃	
上白糖	0.40	〃											
ごま油	2.00	〃											
いり胡麻白	0.20	〃											
ふのすまし汁(半)		ふのすまし汁(半)		しめじのごま和え(腎)		しめじのごま和え(腎)		しめじのごま和え(腎)		しめじのごま和え(腎)		しめじのごま和え(腎)	
冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	2.00	〃		冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	20.00	〃		〃		〃		〃	
糸みつば	0.50	〃		ぶなしめじ 200g	15.00	〃		〃		〃		〃	
うす口醤油 1Ｌ	1.50	〃		人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.25	〃		冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00	〃		〃		〃		〃	
味わいだしの素 1kg	0.00	〃		出汁	2.00	〃		〃		〃		〃	
出汁	75.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	3.50	〃		〃		〃		〃	
				上白糖	0.40	〃		〃		〃		〃	
				ごま油	1.00	〃		〃		〃		〃	
				いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃	
ピーチゼリー		ピーチゼリー		ふのすまし汁(半)		ふのすまし汁(半)		ふのすまし汁(半)		ふのすまし汁(半)		ふのすまし汁(半)	
ゼリーの素 ピーチ	12.00	〃		冷)ｽﾗｲｽ生麸 梅 200g	2.00	〃		〃		〃		〃	
水	60.00	〃		糸みつば	0.50	〃		〃		〃		〃	
				うす口醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃	
				塩 5kg	0.25	〃		〃		〃		〃	
				味わいだしの素 1kg	0.00	〃		〃		〃		〃	
				出汁	75.00	〃		〃		〃		〃	
				ピーチゼリー		ピーチゼリー		ピーチゼリー		焼きプリンタルト		焼きプリンタルト	
				ゼリーの素 ピーチ	12.00	〃		〃		冷)焼ﾌﾟﾘﾝﾀﾙﾄ 30g×40ヶ	30.00	〃	
				水	60.00	〃		〃					

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
かぼちゃの天プラ(腎)		かぼちゃの天プラ(腎)		ささみの天プラ(50)		ささみの天プラ(50)		ささみの天プラ(60)		ささみの天プラ(70)		ささみの天プラ(70)	
かぼちゃ ｸｼ形10㎜(20g)	60.00	〃		鶏ささみ すじ取り	15.00	〃		鶏ささみ すじ取り	50.00	鶏ささみ すじ取り	75.00	〃	
小麦粉	5.00	〃		塩 5kg	0.03	〃		塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.12	〃	
いり胡麻黒	0.00	〃		ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ	0.00	〃		ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ	0.00	ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ	0.00	〃	
サラダ油 1350g	5.00	〃		かぼちゃ ｸｼ形10㎜(20g)	40.00	〃		かぼちゃ ｸｼ形10㎜(20g)	40.00	小麦粉	10.00	〃	
				小麦粉	20.00	〃		小麦粉	20.00	いり胡麻黒	0.00	〃	
				いり胡麻黒	0.00	〃		いり胡麻黒	0.00	フライオイル 1斗缶	15.00	〃	
				サラダ油 1350g	10.00	〃		サラダ油 1350g	15.00				
キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)		キャベツのお浸し(腎)	
キャベツ	40.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
花かつお	0.30	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ピーマン炒め(腎)		ピーマン炒め(腎)		ピーマン炒め(腎)		ピーマン炒め(腎)		ピーマン炒め(腎)		ピーマン炒め(腎)		ピーマン炒め(腎)	
なす	35.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ピーマン	25.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
サラダ油 1350g	1.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.80	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
料理酒	1.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
上白糖	0.60	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
みりん風調味料	0.60	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
春雨サラダ(腎)		春雨サラダ(腎)		春雨サラダ(腎)		春雨サラダ(腎)		春雨サラダ(腎)		春雨サラダ(腎)		春雨サラダ(腎)	
春雨(緑豆) 500g	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
きゅうり 3×3×50拍子切	15.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
上白糖	3.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ごま油	0.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
みかんゼリー		みかんゼリー		みかんゼリー		チーズ(2ｺ)		チーズ(2ｺ)		チーズ(3ｺ)		減塩醤油	
ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 温州みかん	65.00	〃		〃		キャンディチーズ	10.00	〃		キャンディチーズ	15.00	減塩しょうゆ(5ml)	5.00
減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		袋物	
減塩しょうゆ(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		☆袋物(塩分制限用)	5.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月05日（金）

【002】 基本食
[予] 朝 = 29, 昼 = 29, 夕 = 29

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン90g	90.00
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00
大根サラダ	
大根 皮むき 1kg	50.00
人参 皮むき1kg	10.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩和風 1L	10.00
パイン	
冷)ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝﾊﾟｲﾝﾁｬﾝｸ IQF	45.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50
水	79.50
チキン南蛮	
冷)鶏もも皮なし開き	80.00
生おろし生姜	1.00
料理酒	1.00
片栗粉 1kg	6.00
フライオイル 1斗缶	10.00
上白糖	3.00
穀物酢 1.8L	3.00
こい口醤油	3.00
水	3.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00
鶏卵M 10ヶ	10.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	8.00
マヨネーズ 1kg	6.00
ブロッコリー	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00
こい口醤油	1.00
いり胡麻白	0.20
長芋の含め煮	
長芋	60.00
冷)グリンピース	2.00
出汁	20.00
うす口醤油 1L	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
滝川豆腐	
調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	80.00
ゼラチンパウダー 450g	3.50
水	6.50
出汁	10.00
うす口醤油 1L	0.70
塩 5kg	0.03
味の素 1kg	0.00
生おろし生姜	2.00
青葱(国産)	1.00
白菜のみそ汁	
白菜	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00
青葱(国産)	1.00
プロ用白みそ10kg	8.00
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
【 夕食 】	
(たきこみご飯)	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	9.00
冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	15.00
人参 皮むき1kg	6.00
冷)グリンピース	1.80
こい口醤油	2.10
うす口醤油 1L	1.20
料理酒	1.50
味わいだしの素 1kg	0.30
塩 5kg	0.12
水	63.00
魚のピカタ	
冷)スケソウダラ 80g	80.00
塩 5kg	0.10
小麦粉	10.00
冷)凍結全卵	15.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
マーガリン 450g	5.00
いんげん	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00
花かつお	0.30

【004】 基本食Ｂ
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
(たきこみご飯)	
〃	
魚のチリソース	
冷)スケソウダラ 80g	80.00
小麦粉	5.00
フライオイル 1斗缶	8.00
ケチャップ	8.00
トマトピューレ 1kg	5.00
クッキングワイン(白)	5.00
こい口醤油	1.60
水	2.60
上白糖	1.00
ラーユ（本）	0.60
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
いんげん	
〃	

【401】 ドック食
[予] 朝 = 0, 昼 = 6, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
散らし寿司(ﾄﾞｯｸ)	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	132.50
すし太郎 198ｇ	50.00
冷)錦糸卵 500g	25.00
糸みつば	2.00
桜でんぶ赤 30g	3.00
冷)きざみ穴子 1kg	20.00
冷)かにかまちらし	20.00
サーモンドロップス 340g	10.00
甘酢生姜(60g)	10.00
長芋の含め煮	
長芋	60.00
冷)グリンピース	2.00
出汁	20.00
うす口醤油 1L	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
滝川豆腐	
調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	80.00
ゼラチンパウダー 450g	3.50
水	6.50
出汁	10.00
うす口醤油 1L	0.70
塩 5kg	0.03
味の素 1kg	0.00
生おろし生姜	2.00
青葱(国産)	1.00
白菜のみそ汁	
白菜	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00
青葱(国産)	1.00
プロ用白みそ10kg	8.00
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
(たきこみご飯)	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	100.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	15.00
冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	25.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	3.00
こい口醤油	3.50
うす口醤油 1L	2.00
料理酒	2.50
味わいだしの素 1kg	0.50
塩 5kg	0.20
水	105.00
ハンバーグ	
冷)デミハンバーグ	110.00
冷)ブロッコリー 30/50	60.00
人参 皮むき1kg	20.00
冷)カーネルコーン	15.00
マーガリン 450g	5.00
塩 5kg	0.00
こしょう	0.00
冷)ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	30.00
ごぼうの炒り煮	
冷)ささがきごぼう 500g	25.00
生粋のしらたき(糸こん	20.00

【205】 エネルギー１６００
[予] 朝 = 11, 昼 = 10, 夕 = 10

料理名／食品名	可食量
パン	
食パン60g	120.00
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00
ﾏｰﾋﾞｰりんごｼﾞｬﾑ	13.00
大根サラダ	
大根 皮むき 1kg	50.00
人参 皮むき1kg	10.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩和風 1L	10.00
パイン	
冷)ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝﾊﾟｲﾝﾁｬﾝｸ IQF	45.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50
水	79.50
チキン南蛮(ｴﾈ)	
冷)鶏もも皮なし開き	80.00
生おろし生姜	1.00
料理酒	1.00
片栗粉 1kg	6.00
サラダ油 1350g	4.00
マービー(液体)	3.40
穀物酢 1.8L	3.00
こい口醤油	3.00
水	3.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00
鶏卵M 10ヶ	10.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	8.00
マヨネーズ 1kg	6.00
ブロッコリー	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00
こい口醤油	1.00
いり胡麻白	0.20
長芋の含め煮(ｴﾈ)	
長芋	60.00
冷)グリンピース	2.00
出汁	20.00
マービー(液体)	2.80
うす口醤油 1L	1.20
こい口醤油	1.20
滝川豆腐	
調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	80.00
ゼラチンパウダー 450g	3.50
水	6.50
出汁	10.00
うす口醤油 1L	0.70
塩 5kg	0.03
味の素 1kg	0.00
生おろし生姜	2.00
青葱(国産)	1.00
白菜のみそ汁	
白菜	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00
青葱(国産)	1.00
プロ用白みそ10kg	8.00
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
(たきこみご飯)	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	9.00
冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	15.00
人参 皮むき1kg	6.00
冷)グリンピース	1.80
こい口醤油	2.10
うす口醤油 1L	1.20
料理酒	1.50
味わいだしの素 1kg	0.30
塩 5kg	0.12
水	63.00
魚のピカタ	
冷)スケソウダラ 80g	80.00
塩 5kg	0.10
小麦粉	10.00
冷)凍結全卵	15.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
マーガリン 450g	5.00
いんげん	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00
花かつお	0.30

【071】 バラエティ食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
パイン	
冷)ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝﾊﾟｲﾝﾁｬﾝｸ IQF	45.00
りんごジュース	
アップル100% 200ml	200.00
▲１００▲	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00
水	53.00
白菜のみそ汁	
白菜	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00
青葱(国産)	1.00
プロ用白みそ10kg	8.00
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
袋物	
☆袋物(塩分制限用)	5.00
チーズ(3ｺ)	
キャンディチーズ	15.00
魚のピカタ	
冷)スケソウダラ 80g	80.00
塩 5kg	0.10
小麦粉	10.00
冷)凍結全卵	15.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
マーガリン 450g	5.00
りんごゼリー	
りんごゼリー (65g×3)	65.00

【311】 冷菓食
[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1

料理名／食品名	可食量
メロンゼリー	
冷)メロンゼリー(鉄)	40.00
プリン	
プリン (65g×3)	65.00
りんごゼリー	
りんごゼリー (65g×3)	65.00

【301】 おやつ
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
卵ボーロとジュース	
卵ボーロ	20.00
グレープ20%ジュース	100.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月05日（金）

【002】 基本食

[予] 朝 = 29, 昼 = 29, 夕 = 29

料理名／食品名	可食量
こい口醤油	1.00
ごぼうの炒り煮	
冷)ささがきごぼう 500g	25.00
生粋のしらたき(糸こん	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
サラダ油 1350g	1.00
出汁	20.00
こい口醤油	0.90
うす口醤油 1Ｌ	0.90
上白糖	0.60
みりん風調味料	0.60
料理酒	0.80
キャベツの酢みそ	
キャベツ	50.00
人参 皮むき1kg	10.00
ちりめん 上	3.00
白味噌 375g	4.40
ねりごま白	3.00
穀物酢 1.8Ｌ	2.50
上白糖	1.50
味付けのり	
味付けのり	1.20

【004】 基本食Ｂ

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
キャベツの酢みそ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
味付けのり	
〃	

【401】 ドック食

[予] 朝 = 0, 昼 = 6, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
サラダ油 1350g	1.00
出汁	20.00
こい口醤油	0.90
うす口醤油 1Ｌ	0.90
上白糖	0.60
みりん風調味料	0.60
料理酒	0.80
キャベツの酢みそ	
キャベツ	50.00
人参 皮むき1kg	10.00
ちりめん 上	3.00
白味噌 375g	4.40
ねりごま白	3.00
穀物酢 1.8Ｌ	2.50
上白糖	1.50
味付けのり	
味付けのり	1.20

【205】 エネルギー１６００

[予] 朝 = 11, 昼 = 10, 夕 = 10

料理名／食品名	可食量
こい口醤油	1.00
ごぼうの煮付け(ｴﾈ)	
冷)ささがきごぼう 500g	25.00
生粋のしらたき(糸こん	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
出汁	20.00
マービー(液体)	2.40
こい口醤油	1.20
うす口醤油 1Ｌ	1.20
料理酒	0.80
キャベツの酢みそ(ｴﾈ)	
キャベツ	50.00
人参 皮むき1kg	10.00
ちりめん 上	3.00
白味噌 375g	4.40
穀物酢 1.8Ｌ	2.50
マービー(液体)	2.00
味付けのり	
味付けのり	1.20

【071】 バラエティ食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量

【311】 冷菓食

[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1

料理名／食品名	可食量

【301】 おやつ

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量

献立表（献立展開7連）

2022年08月05日（金）

【061】軟菜食	【101】潰瘍食	【131】軟菜低蛋白食	【031】幼児食	【121】低残渣食	【091】咽頭食	【211】嚥下食
[予]朝＝ 18, 昼＝ 32, タ＝ 36	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0	[予]朝＝ 11, 昼＝ 11, タ＝ 11

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン		パン		パン		パン		パン		パン		(洋風卵粥)	
食パン90g	90.00	〃		〃		食パン60g	60.00	食パン90g	90.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	40.00
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		水	240.00
												鶏卵M 10ヶ	20.00
												ビーフコンソメ 1kg	4.00
												塩 5kg	0.00
大根サラダ		大根サラダ		大根サラダ		大根サラダ(半)		メロンゼリー		メロンゼリー		蓬蓮草の煮浸し	
大根 皮むき 1kg	50.00	〃		〃		大根 皮むき 1kg	25.00	冷)メロンゼリー(鉄)	40.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	35.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00					出汁	30.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00	〃		〃		きゅうり 3×3×50拍子切	5.00					こい口醤油	1.80
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩和風 1L	10.00	〃		〃		ﾉﾝｵｲﾙ 減塩和風 1L	5.00					上白糖	1.20
メロンゼリー		メロンゼリー		メロンゼリー		メロンゼリー		りんごジュース		りんごジュース		メロンゼリー	
冷)メロンゼリー(鉄)	40.00	〃		〃		〃		アップル100% 200ml	200.00	〃		冷)メロンゼリー(鉄)	40.00
牛乳		牛乳		りんごジュース		牛乳						りんごジュース(嚥)	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		アップル100% 200ml	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00					アップル100% 200ml	200.00

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
チキン南蛮(軟)		チキン南蛮(軟)		チキン南蛮(半)		チキン南蛮(半)		チキン南蛮(軟)		タルタルチキン(咽)		チキン南蛮(嚥)	
冷)鶏もも皮なし開き	80.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	40.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	80.00	冷)鶏もも皮なし開き	80.00	冷)鶏もも皮なし開き	40.00
生おろし生姜	1.00	〃		生おろし生姜	0.50	〃		生おろし生姜	1.00	生おろし生姜	1.00	ﾆｭｰﾄﾘｰｺﾝｸ 2.5	20.00
料理酒	1.00	〃		料理酒	0.50	〃		料理酒	1.00	料理酒	1.00	上白糖	3.00
片栗粉 1kg	6.00	〃		片栗粉 1kg	3.00	〃		片栗粉 1kg	6.00	片栗粉 1kg	6.00	穀物酢 1.8L	3.00
サラダ油 1350g	4.00	〃		サラダ油 1350g	2.00	〃		サラダ油 1350g	4.00	サラダ油 1350g	4.00	こい口醤油	3.00
上白糖	3.00	〃		上白糖	1.50	〃		上白糖	3.00	上白糖	3.00	水	3.00
穀物酢 1.8L	3.00	〃		穀物酢 1.8L	1.50	〃		穀物酢 1.8L	3.00	こい口醤油	3.00	冷)玉葱 みじん切り 500g	5.00
こい口醤油	3.00	〃		こい口醤油	1.50	〃		こい口醤油	3.00	水	3.00	マヨネーズ 1kg	5.00
水	3.00	〃		水	1.50	〃		水	3.00	冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	5.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	5.00	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	鶏卵M 10ヶ	10.00		
鶏卵M 10ヶ	10.00	〃		鶏卵M 10ヶ	5.00	〃		鶏卵M 10ヶ	10.00	ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	8.00		
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	8.00	〃		ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	4.00	〃		ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	8.00	マヨネーズ 1kg	6.00		
マヨネーズ 1kg	6.00	〃		マヨネーズ 1kg	3.00	〃		マヨネーズ 1kg	6.00				
ブロッコリー		ブロッコリー		ブロッコリー		ブロッコリー(半)		ブロッコリー(残)		ブロッコリー(残)		ブロッコリー	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	冷)ブロッコリー 30/50	16.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00
こい口醤油	1.00	〃		〃		こい口醤油	0.50	こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50
いり胡麻白	0.20	〃		〃		いり胡麻白	0.10	いり胡麻白	0.10	〃			
長芋の含め煮		長芋の含め煮		長芋の含め煮		長芋の含め煮(半)		長芋の含め煮		長芋の含め煮		長芋の卵とじ	
長芋	60.00	〃		〃		長芋	30.00	長芋	60.00	〃		長芋	25.00
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00	冷)グリンピース	2.00	〃		卵豆腐 100g×2ヶ	20.00
出汁	20.00	〃		〃		出汁	10.00	出汁	20.00	〃		出汁	40.00
うす口醤油 1L	1.20	〃		〃		うす口醤油 1L	0.60	うす口醤油 1L	1.20	〃		うす口醤油 1L	1.20
こい口醤油	1.20	〃		〃		こい口醤油	0.60	こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	1.20
上白糖	0.80	〃		〃		上白糖	0.40	上白糖	0.80	〃		上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80	〃		〃		みりん風調味料	0.40	みりん風調味料	0.80	〃		みりん風調味料	0.80
滝川豆腐		滝川豆腐		滝川豆腐(半)		滝川豆腐(半)		滝川豆腐		滝川豆腐		滝川豆腐	
調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	80.00	〃		調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	40.00	〃		調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	80.00	〃		調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	60.00
ゼラチンパウダー 450g	3.50	〃		ゼラチンパウダー 450g	1.75	〃		ゼラチンパウダー 450g	3.50	〃		ゼラチンパウダー 450g	2.63
水	6.50	〃		水	3.25	〃		水	6.50	〃		水	4.88
出汁	10.00	〃		出汁	5.00	〃		出汁	10.00	〃		生おろし生姜	1.50
うす口醤油 1L	0.70	〃		うす口醤油 1L	0.35	〃		うす口醤油 1L	0.70	〃		出汁	7.50
塩 5kg	0.03	〃		塩 5kg	0.01	〃		塩 5kg	0.03	〃		うす口醤油 1L	0.53
味の素 1kg	0.00	〃		味の素 1kg	0.00	〃		味の素 1kg	0.00	〃		塩 5kg	0.02
生おろし生姜	2.00	〃		生おろし生姜	1.00	〃		生おろし生姜	2.00	〃		味の素 1kg	0.00
青葱(国産)	1.00	〃		青葱(国産)	0.50	〃		青葱(国産)	1.00	〃			
白菜のみそ汁		白菜のみそ汁		白菜のみそ汁		白菜のみそ汁(半)		白菜のみそ汁(残)		白菜のみそ汁(残)		白菜のみそ汁(嚥)	
白菜	20.00	〃		〃		白菜	10.00	白菜	10.00	〃		白菜	14.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	7.00
冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00	〃		〃		冷)きざみ油揚げ 1kg	1.50	冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00	〃		プロ用白みそ10kg	5.60
青葱(国産)	1.00	〃		〃		青葱(国産)	0.50	青葱(国産)	1.00	〃		味わいだしの素 1kg	0.00
プロ用白みそ10kg	8.00	〃		〃		プロ用白みそ10kg	4.00	プロ用白みそ10kg	8.00	〃		出汁	100.00
味わいだしの素 1kg	0.00	〃		〃		味わいだしの素 1kg	0.00	味わいだしの素 1kg	0.00	〃			
出汁	150.00	〃		〃		出汁	75.00	出汁	150.00	〃			
		ヨーグルト											
		元気ヨーグルト70g	70.00										

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	40.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	9.00	〃		〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	6.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	9.00	〃		水	255.00
冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	15.00	〃		〃		冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	10.00	冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	15.00	〃			
人参 皮むき1kg	6.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	4.00	人参 皮むき1kg	6.00	〃			
冷)グリンピース	1.80	〃		〃		冷)グリンピース	1.20	冷)グリンピース	1.80	〃			
こい口醤油	2.10	〃		〃		こい口醤油	1.40	こい口醤油	2.10	〃			
うす口醤油 1L	1.20	〃		〃		うす口醤油 1L	0.80	うす口醤油 1L	1.20	〃			
料理酒	1.50	〃		〃		料理酒	1.00	料理酒	1.50	〃			
味わいだしの素 1kg	0.30	〃		〃		味わいだしの素 1kg	0.20	味わいだしの素 1kg	0.30	〃			
塩 5kg	0.12	〃		〃		塩 5kg	0.08	塩 5kg	0.12	〃			
水	63.00	〃		〃		水	42.00	水	63.00	〃			
蒸し魚あんかけ		蒸し魚あんかけ		蒸魚あんかけ(半)		蒸魚あんかけ(半)		蒸し魚あんかけ		蒸し魚あんかけ		すり身の煮付	
冷)皮なしｶﾗｽｶﾞﾚｲ 70g	70.00	〃		冷)皮なしｶﾗｽｶﾞﾚｲ 70g	35.00	〃		冷)皮なしｶﾗｽｶﾞﾚｲ 70g	70.00	〃		冷)スケソウダラ 80g	40.00
塩 5kg	0.20	〃		塩 5kg	0.10	〃		塩 5kg	0.20	〃		出汁	75.00
出汁	16.00	〃		出汁	8.00	〃		出汁	16.00	〃		うす口醤油 1L	2.40
みりん風調味料	2.00	〃		みりん風調味料	1.00	〃		みりん風調味料	2.00	〃		上白糖	1.60
うす口醤油 1L	0.80	〃		うす口醤油 1L	0.40	〃		うす口醤油 1L	0.80	〃		出汁	12.00
こい口醤油	0.80	〃		こい口醤油	0.40	〃		こい口醤油	0.80	〃		こい口醤油	1.20
片栗粉 1kg	0.10	〃		片栗粉 1kg	0.05	〃		片栗粉 1kg	0.10	〃		うす口醤油 1L	1.20
												上白糖	0.80
												みりん風調味料	0.80
いんげん		いんげん		いんげん(半)		いんげん(半)		いんげん(半)		いんげん(半)		いんげん	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00	〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	15.00	〃		〃		〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	20.00
花かつお	0.30	〃		花かつお	0.15	〃		〃		〃		こい口醤油	0.50
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		〃		〃			
切干大根の煮付		切干大根の煮付		切干大根の煮付		切干大根の煮付(半)		切干大根の煮付(半)		切干大根の煮付(半)		切干大根煮	
切干大根 1kg	6.00	〃		〃		切干大根 1kg	3.00	〃		〃		切干大根 1kg	3.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00
冷)焼きちくわ	5.00	〃		〃		冷)焼きちくわ	2.50	〃		〃		冷)グリンピース	1.00
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		冷)グリンピース	1.00	〃		〃		出汁	30.00
出汁	20.00	〃		〃		出汁	10.00	〃		〃		こい口醤油	0.90
こい口醤油	0.90	〃		〃		こい口醤油	0.45	〃		〃		うす口醤油 1L	0.90
うす口醤油 1L	0.90	〃		〃		うす口醤油 1L	0.45	〃		〃		上白糖	0.60
上白糖	0.60	〃		〃		上白糖	0.30	〃		〃		みりん風調味料	0.60
みりん風調味料	0.60	〃		〃		みりん風調味料	0.30	〃		〃			
キャベツの酢みそ		キャベツの酢みそ		キャベツの酢みそ(蛋)		キャベツの酢みそ(半)		キャベツの酢みそ(半)		キャベツみそ和え(咽)		キャベツサラダ	

献立表（献立展開7連）

2022年08月05日（金）

【061】軟菜食		【101】潰瘍食		【131】軟菜低蛋白食		【031】幼児食		【121】低残渣食		【091】咽頭食		【211】嚥下食	
[予]朝＝ 18, 昼＝ 32, タ＝ 36		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 11, 昼＝ 11, タ＝ 11	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
キャベツ	50.00	〃		キャベツ	50.00	キャベツ	25.00	〃		キャベツ	25.00	キャベツ	20.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	5.00
ちりめん 上	3.00	〃		ちりめん 上	1.50	ちりめん 上	1.50	〃		ちりめん 上	1.50	エネプロゼリー（はちみ	16.00
白味噌 375g	4.40	〃		白味噌 375g	4.40	白味噌 375g	2.20	〃		白味噌 375g	2.50	マヨネーズ 1kg	10.00
ねりごま白	3.00	〃		穀物酢 1.8L	2.50	ねりごま白	1.50	〃		ねりごま白	1.50	塩 5kg	0.10
穀物酢 1.8L	2.50	〃		上白糖	1.50	穀物酢 1.8L	1.25	〃		上白糖	0.75		
上白糖	1.50	〃				上白糖	0.75	〃					
袋物		りんごゼリー		袋物		袋物		クッキー		クッキー		りんごゼリー	
☆袋物(塩分制限用)	5.00	りんごゼリー（65g×3）	65.00	☆袋物(塩分制限用)	5.00	〃		ムーンライト	16.20	〃		りんごゼリー（65g×3）	65.00
		袋物										梅びしお	
		☆袋物(塩分制限用)	5.00									減塩うめびしお	6.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月05日（金）

【065】 ３分粥食	【144】 低脂肪３分粥食	【124】 低残渣３分粥食	【066】 流動食	【145】 低脂肪流動食	【125】 低残渣流動食	【212】 嚥下流動食
[予] 朝 = 20, 昼 = 2, 夕 = 2	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(洋風卵粥)		(洋風粥)*		(洋風卵粥)		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	230.00	水	248.00	水	230.00	水	240.00	〃		〃		〃	
鶏卵M 10ヶ	20.00	ビーフコンソメ 1kg	3.80	鶏卵M 10ヶ	20.00								
ビーフコンソメ 1kg	3.80	塩 5kg	0.00	ビーフコンソメ 1kg	3.80								
塩 5kg	0.00			塩 5kg	0.00								
蓬莱草のお浸し		蓬莱草のお浸し		メロンゼリー		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(嚥流)	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	70.00	〃		冷)メロンゼリー(鉄)	40.00	プロ用白みそ10kg	5.60	〃		〃		プロ用白みそ10kg	5.60
こい口醤油	1.80	〃				出汁	100.00	〃		〃		出汁	100.00
花かつお	0.30	〃											
メロンゼリー		メロンゼリー		りんごジュース		牛乳		りんごジュース		りんごジュース		りんごジュース(嚥)	
冷)メロンゼリー(鉄)	40.00	〃		アップル100% 200ml	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00	アップル100% 200ml	200.00	〃		アップル100% 200ml	200.00
牛乳		りんごジュース				塩		塩		塩		塩	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	アップル100% 200ml	200.00			P食塩(0.5g)	0.50	〃		〃		〃	

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
甘酢チキン(軟)*		甘酢チキン(軟)*		甘酢チキン(軟)*		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(嚥)	
冷)鶏もも皮なし開き	80.00	〃		〃		プロ用白みそ10kg	8.00	〃		〃		プロ用白みそ10kg	5.60
生おろし生姜	1.00	〃		〃		味わいだしの素 1kg	0.00	〃		〃		味わいだしの素 1kg	0.00
料理酒	1.00	〃		〃		出汁	150.00	〃		〃		出汁	100.00
片栗粉 1kg	4.00	〃		〃									
サラダ油 1350g	4.00	〃		〃									
上白糖	3.00	〃		〃									
穀物酢 1.8L	3.00	〃		〃									
こい口醤油	3.00	〃		〃									
水	3.00	〃		〃									
ブロッコリー(3)		ブロッコリー(3)		ブロッコリー(残)		ヨーグルト		ヨーグルト		ぶどうジュース		プリン	
冷)ブロッコリー 30/50	30.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	元気ヨーグルト70g	70.00	元気ヨーグルト70g	70.00	グレープ20%ジュース	200.00	プリン (65g×3)	65.00
こい口醤油	0.80	〃		こい口醤油	0.50								
いり胡麻白	0.15	〃		いり胡麻白	0.10								
滝川豆腐		滝川豆腐		滝川豆腐		ぶどうジュース		ぶどうジュース		たいみそ		ぶどうジュース(嚥流)	
調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	80.00	〃		〃		グレープ20%ジュース	200.00	〃		たいみそ	8.00	グレープ20%ジュース	200.00
ゼラチンパウダー 450g	3.50	〃		〃									
水	6.50	〃		〃									
出汁	10.00	〃		〃									
うす口醤油 1L	0.70	〃		〃									
塩 5kg	0.03	〃		〃									
味の素 1kg	0.00	〃		〃									
生おろし生姜	2.00	〃		〃									
青葱(国産)	1.00	〃		〃									
白菜のみそ汁(3)		白菜のみそ汁(3)		白菜のみそ汁(残3)		のり佃煮		のり佃煮				のり佃煮	
白菜	20.00	〃		白菜	10.00	のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00	〃				のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00								
青葱(国産)	1.00	〃		青葱(国産)	1.00								
プロ用白みそ10kg	8.00	〃		プロ用白みそ10kg	8.00								
味わいだしの素 1kg	0.00	〃		味わいだしの素 1kg	0.00								
出汁	150.00	〃		出汁	150.00								
ヨーグルト		ヨーグルト		ぶどうジュース									
元気ヨーグルト70g	70.00	元気ヨーグルト70g	70.00	グレープ20%ジュース	200.00								
		ぶどうジュース											
		グレープ20%ジュース	200.00										

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
蒸し魚あんかけ		魚の煮付(3)		蒸し魚あんかけ		すまし汁		すまし汁*		すまし汁		すまし汁(嚥)	
冷)皮なしｶﾗｽｶﾞﾚｲ 70g	70.00	冷)スケソウダラ 80g	80.00	冷)皮なしｶﾗｽｶﾞﾚｲ 70g	70.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1L	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	鶏卵M 10ヶ	15.00
塩 5kg	0.20	出汁	20.00	塩 5kg	0.20	うす口醤油 1L	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1L	3.00	うす口醤油 1L	2.00
出汁	16.00	うす口醤油 1L	3.00	出汁	16.00	塩 5kg	0.50	味わいだしの素 1kg	0.00	塩 5kg	0.50	塩 5kg	0.35
みりん風調味料	2.00	上白糖	3.00	みりん風調味料	2.00	味わいだしの素 1kg	0.00	出汁	150.00	味わいだしの素 1kg	0.00	味わいだしの素 1kg	0.00
うす口醤油 1L	0.80			うす口醤油 1L	0.80	出汁	150.00			出汁	150.00	出汁	100.00
こい口醤油	0.80			こい口醤油	0.80								
片栗粉 1kg	0.10			片栗粉 1kg	0.10								
いんげん		いんげん		いんげん(半)		りんごゼリー		りんごゼリー		りんごゼリー		りんごゼリー	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00	〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	15.00	りんごゼリー (65g×3)	65.00	〃		りんごゼリー (65g×3)	65.00	りんごゼリー (65g×3)	65.00
花かつお	0.30	〃		花かつお	0.15								
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50								
切干大根の煮付(半)		切干大根の煮付(半)		切干大根の煮付(半)		梅びしお		梅びしお		梅びしお		梅びしお	
切干大根 1kg	3.00	〃		〃		減塩うめびしお	6.00	〃		減塩うめびしお	6.00	減塩うめびしお	6.00
人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃									
冷)焼きちくわ	2.50	〃		〃									
冷)グリンピース	1.00	〃		〃									
出汁	10.00	〃		〃									
こい口醤油	0.45	〃		〃									
うす口醤油 1L	0.45	〃		〃									
上白糖	0.30	〃		〃									
みりん風調味料	0.30	〃		〃									
すまし汁		すまし汁*		すまし汁									
鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1L	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00								
うす口醤油 1L	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1L	3.00								
塩 5kg	0.50	味わいだしの素 1kg	0.00	塩 5kg	0.50								
味わいだしの素 1kg	0.00	出汁	150.00	味わいだしの素 1kg	0.00								
出汁	150.00			出汁	150.00								
チーズ(3ｺ)		オレンジジュース		チーズ(3ｺ)									
キャンディチーズ	15.00	バヤリースオレンジ	200.00	キャンディチーズ	15.00								

献立表（献立展開7連）

2022年08月05日（金）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥)	【181】 低カリウム蛋白３０食	【182】 低カリウム蛋白４０食	【183】 低カリウム蛋白５０食	【194】 蛋白調整６０食	【195】 蛋白調整７０食	【501】 外来透析食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 2, 昼 = 3, 夕 = 3	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(洋風卵粥)		パン		パン		パン		パン		パン		パン	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	食パン60g	60.00	〃		食パン90g	90.00	食パン60g	120.00	〃			
水	240.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃			
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	リンゴジャム(個)	15.00	〃		リンゴジャム(個)	15.00	リンゴジャム(個)	15.00	〃			
ビーフコンソメ 1kg	4.00												
塩 5kg	0.00												
蓬莱草のお浸し		大根サラダ		大根サラダ		大根サラダ		大根サラダ		大根サラダ			
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	70.00	大根 皮むき 1kg	50.00	〃		〃		〃		〃			
こい口醤油	1.80	人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃			
花かつお	0.30	きゅうり 3×3×50拍子切	10.00	〃		〃		〃		〃			
		ﾉﾝｵｲﾙ 減塩和風 1L	10.00	〃		〃		〃		〃			
メロンゼリー		メロンゼリー		メロンゼリー		メロンゼリー		パイン		パイン			
冷)メロンゼリー(鉄)	40.00	〃		〃		〃		冷)ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝﾊﾟｲﾝﾁｬﾝｸ IQF	45.00	〃			
りんごジュース		りんごジュース		りんごジュース		牛乳		牛乳		牛乳			
アップル100% 200ml	200.00	〃		〃		TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		〃			

【 昼食 】

*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
野菜の甘酢あん(30)		野菜の甘酢あん(30)		甘酢マヨチキン(腎)		甘酢マヨチキン(腎)		甘酢マヨチキン(腎)		甘酢マヨチキン(70)		甘酢マヨチキン(70)	
冷)れんこん乱切り 500g	30.00	〃		冷)鶏もも皮なし開き	20.00	〃		〃		冷)鶏もも皮なし開き	60.00	〃	
片栗粉 1kg	5.00	〃		生おろし生姜	0.35	〃		〃		生おろし生姜	1.00	〃	
冷)ボイルポテト(乱切)	60.00	〃		料理酒	0.35	〃		〃		料理酒	1.00	〃	
人参 25×25乱切 500g	25.00	〃		冷)れんこん乱切り 500g	60.00	〃		〃		片栗粉 1kg	8.00	〃	
冷)グリンピース	2.00	〃		片栗粉 1kg	10.00	〃		〃		フライオイル 1斗缶	12.00	〃	
フライオイル 1斗缶	5.00	〃		フライオイル 1斗缶	10.00	〃		〃		上白糖	3.00	〃	
上白糖	3.00	〃		上白糖	3.00	〃		〃		穀物酢 1.8Ｌ	3.00	〃	
穀物酢 1.8Ｌ	3.00	〃		穀物酢 1.8Ｌ	3.00	〃		〃		減塩醤油 1Ｌ	3.00	〃	
減塩醤油 1Ｌ	3.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	3.00	〃		〃		水	3.00	〃	
水	3.00	〃		水	3.00	〃		〃		マヨネーズ 1kg	8.00	〃	
				マヨネーズ 1kg	8.00	〃		〃		ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	2.00	〃	
				ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	2.00	〃		〃					
ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
いり胡麻白	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
フライドポテト(腎)		フライドポテト(腎)		フライドポテト(腎)		フライドポテト(腎)		フライドポテト(腎)		フライドポテト(腎)		フライドポテト(腎)	
冷)ボイルポテト(乱切)	70.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
フライオイル 1斗缶	7.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ	0.01	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
パプリカ (粉)	0.01	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
滝川豆腐(30)		滝川豆腐(30)		滝川豆腐(腎)		滝川豆腐(腎)		滝川豆腐(腎)		滝川豆腐(腎)		滝川豆腐(腎)	
調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	30.00	〃		調整豆乳(濃いﾀｲﾌﾟ)	60.00	〃		〃		〃		〃	
ゼラチンパウダー 450g	1.13	〃		ゼラチンパウダー 450g	2.50	〃		〃		〃		〃	
水	2.63	〃		水	5.00	〃		〃		〃		〃	
生おろし生姜	1.13	〃		出汁	10.00	〃		〃		〃		〃	
出汁	5.25	〃		減塩醤油 1Ｌ	1.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	0.53	〃		塩 5kg	0.03	〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.02	〃		生おろし生姜	2.00	〃		〃		〃		〃	
青葱(国産)	0.53	〃		青葱(国産)	1.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油	
減塩しょうゆ(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00

【 夕食 】

*粥		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)		(たきこみご飯)	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	80.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	80.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	100.00
水	255.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	9.00	〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	12.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	9.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	12.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	15.00
		冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	15.00	〃		冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	20.00	冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	15.00	冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	20.00	冷)里芋1/4ｶｯﾄ 500g	25.00
		人参 皮むき1kg	6.00	〃		人参 皮むき1kg	8.00	人参 皮むき1kg	6.00	人参 皮むき1kg	8.00	人参 皮むき1kg	10.00
		冷)グリンピース	1.80	〃		冷)グリンピース	2.40	冷)グリンピース	1.80	冷)グリンピース	2.40	冷)グリンピース	3.00
		こい口醤油	2.10	〃		こい口醤油	2.80	こい口醤油	2.10	こい口醤油	2.80	こい口醤油	3.50
		うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.60	うす口醤油 1Ｌ	1.20	うす口醤油 1Ｌ	1.60	うす口醤油 1Ｌ	2.00
		料理酒	1.50	〃		料理酒	2.00	料理酒	1.50	料理酒	2.00	料理酒	2.50
		味わいだしの素 1kg	0.30	〃		味わいだしの素 1kg	0.40	味わいだしの素 1kg	0.30	味わいだしの素 1kg	0.40	味わいだしの素 1kg	0.50
		塩 5kg	0.12	〃		塩 5kg	0.16	塩 5kg	0.12	塩 5kg	0.16	塩 5kg	0.20
		水	63.00	〃		水	84.00	水	63.00	水	84.00	水	105.00
野菜ピカタ(30)		野菜ピカタ(30)		野菜ピカタ(腎)		野菜ピカタ(腎)		魚のピカタ		魚のピカタ		魚のピカタ	
冷)れんこんｽﾗｲｽM 500g	40.00	〃		冷)スケソウダラ 80g	26.70	〃		冷)スケソウダラ 80g	80.00	〃		〃	
メークイン	20.00	〃		塩 5kg	0.07	〃		塩 5kg	0.10	〃		〃	
ピーマン	20.00	〃		冷)れんこんｽﾗｲｽM 500g	40.00	〃		小麦粉	10.00	〃		〃	
小麦粉	10.00	〃		ピーマン	20.00	〃		冷)凍結全卵	15.00	〃		〃	
ブイヨン	1.50	〃		小麦粉	10.00	〃		パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃		〃	
塩 5kg	0.20	〃		ブイヨン	1.50	〃		マーガリン 450g	5.00	〃		〃	
鶏卵Ｍ 10ヶ	15.00	〃		塩 5kg	0.20	〃							
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃		鶏卵Ｍ 10ヶ	15.00	〃							
マーガリン 450g	5.00	〃		パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃							
				マーガリン 450g	5.00	〃							
いんげん(腎)		いんげん(腎)		いんげん(腎)		いんげん(腎)		いんげん(腎)		いんげん(腎)		いんげん(腎)	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
花かつお	0.30	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ごぼうの炒り煮(腎)		ごぼうの炒り煮(腎)		ごぼうの炒り煮(腎)		ごぼうの炒り煮(腎)		ごぼうの炒り煮(腎)		ごぼうの炒り煮(腎)		ごぼうの炒り煮(腎)	
冷)ささがきごぼう 500g	25.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
生粋のしらたき(糸こん	20.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
サラダ油 1350g	1.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
出汁	20.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
上白糖	1.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
みりん風調味料	1.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
料理酒	0.70	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ｷｬﾍﾞﾂ辛子和え(30-40)		ｷｬﾍﾞﾂ辛子和え(30-40)		ｷｬﾍﾞﾂ辛子和え(30-40)		ｷｬﾍﾞﾂの辛子和え(腎)		ｷｬﾍﾞﾂの辛子和え(腎)		ｷｬﾍﾞﾂの辛子和え(腎)		ｷｬﾍﾞﾂの辛子和え(腎)	
キャベツ	50.00	〃		〃		キャベツ	50.00	〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃	
洋辛子	0.40	〃		〃		冷)きざみ油揚げ 1kg	3.00	〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		洋辛子	0.40	〃		〃		〃	
						減塩醤油 1Ｌ	2.00	〃		〃		〃	
ﾏｸﾄﾝｸｯｷｰ(2ｺ)		ﾏｸﾄﾝｸｯｷｰ(2ｺ)		ﾏｸﾄﾝｸｯｷｰ(2ｺ)		ﾏｸﾄﾝｸｯｷｰ(2ｺ)		ﾏｸﾄﾝｸｯｷｰ(2ｺ)		ﾏｸﾄﾝｸｯｷｰ(2ｺ)		減塩醤油	
マクトンクッキー バナナ味	18.60	〃		〃		〃		〃		〃		減塩しょうゆ(5ml)	5.00
												味付けのり	

献立表（献立展開7連）

2022年08月05日（金）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥) [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【181】 低カリウム蛋白３０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【182】 低カリウム蛋白４０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0		【183】 低カリウム蛋白５０食 [予] 朝 = 2, 昼 = 3, 夕 = 3		【194】 蛋白調整６０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		【195】 蛋白調整７０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【501】 外来透析食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
												味付けのり	1.20

献立表（献立展開7連）

2022年08月06日（土）

【002】 基本食

[予] 朝 = 28, 昼 = 28, 夕 = 29

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン90g	90.00
マーマレードジャム	15.00
マロニーサラダ	
マロニー	9.00
冷)かにかまちらし	5.00
きゅうり 3×3×50拍子切	20.00
QPﾉﾝ中華ﾄﾞﾚL	7.00
トロピカル杏仁	
ﾄﾛﾋﾟｶﾙﾌﾙｰﾂ 1号缶	30.00
杏仁豆腐（缶）	30.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
魚の梅煮	
冷)国産ｻﾊﾞﾌｨﾚ 80g	80.00
出汁	25.00
種抜き梅(赤)M450g	4.50
こい口醤油	3.00
上白糖	1.00
みりん風調味料	1.00
青梗菜の煮浸し	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	50.00
出汁	10.00
こい口醤油	1.60
上白糖	0.80
焼豆腐のみそかけ	
焼き豆腐	58.30
冷)グリンピース	1.00
出汁	20.00
うす口醤油 1L	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
出汁	4.50
白味噌 375g	3.00
上白糖	1.00
みりん風調味料	0.70
いり胡麻白	0.20
片栗粉 1kg	0.00
大根のごま酢和え	
大根 皮むき 1kg	60.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
冷)ロースハム 千切	5.00
穀物酢 1.8L	6.00
上白糖	3.00
うす口醤油 1L	1.60
いり胡麻白	0.20
ふのかき玉汁	
おつゆ麸	2.00
鶏卵M 10ヶ	15.00
青葱(国産)	1.00
うす口醤油 1L	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
片栗粉 1kg	0.00
【 夕食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
チキンカツ	
冷)鶏もも皮なし開き	60.00
塩 5kg	0.20
こしょう	0.00
小麦粉	6.00
焙焼式パン粉	6.00
フライオイル 1斗缶	8.00
いんげん	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00
こい口醤油	1.00
いり胡麻白	0.20
パスタの洋風煮	
ナポリスパゲッティ	12.00

【004】 基本食Ｂ

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
マロニーサラダ	
〃	
トロピカル杏仁	
〃	
牛乳	
〃	
【 昼食 】	
ごはん	
〃	
魚の梅煮	
〃	
青梗菜の煮浸し	
〃	
焼豆腐のみそかけ	
〃	
大根のごま酢和え	
〃	
ふのかき玉汁	
〃	
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
照焼きチキン(ｴﾈ/B)	
〃	
いんげん	
〃	
パスタの洋風煮	
〃	

【401】 ドック食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
マロニーサラダ	
〃	
トロピカル杏仁	
〃	
牛乳	
〃	
【 昼食 】	
散らし寿司(ﾄﾞｯｸ)	
無洗米（乳ｶﾙV入）	117.50
水	132.50
すし太郎 198ｇ	50.00
冷)錦糸卵 500g	25.00
糸みつば	2.00
桜でんぶ赤 30g	3.00
冷)きざみ穴子 1kg	20.00
冷)かにかまちらし	20.00
サーモンドロップス 340g	10.00
甘酢生姜(60g)	10.00
焼豆腐のみそかけ	
焼き豆腐	58.30
冷)グリンピース	1.00
出汁	20.00
うす口醤油 1L	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
出汁	4.50
白味噌 375g	3.00
上白糖	1.00
みりん風調味料	0.70
いり胡麻白	0.20
片栗粉 1kg	0.00
大根のごま酢和え	
大根 皮むき 1kg	60.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
冷)ロースハム 千切	5.00
穀物酢 1.8L	6.00
上白糖	3.00
うす口醤油 1L	1.60
いり胡麻白	0.20
ふのかき玉汁	
おつゆ麸	2.00
鶏卵M 10ヶ	15.00
青葱(国産)	1.00
うす口醤油 1L	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
片栗粉 1kg	0.00
果物	
オレンジ(個)	60.00
☆果物	30.00
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
ハンバーグ	
冷)デミハンバーグ	110.00
冷)ブロッコリー 30/50	60.00
人参 皮むき1kg	20.00
冷)カーネルコーン	15.00
マーガリン 450g	5.00
塩 5kg	0.00
こしょう	0.00
冷)ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	30.00
パスタの洋風煮	
ナポリスパゲッティ	12.00
玉葱 皮むき	10.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	1.00
こい口醤油	1.60
ビーフコンソメ 1kg	0.50
お浸しとだし巻	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	40.00

【205】 エネルギー１６００

[予] 朝 = 10, 昼 = 10, 夕 = 9

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン60g	120.00
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00
ﾏｰﾋﾞｰﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ	13.00
マロニーサラダ	
マロニー	9.00
冷)かにかまちらし	5.00
きゅうり 3×3×50拍子切	20.00
QPﾉﾝ中華ﾄﾞﾚL	7.00
オレンジ	
オレンジ(個)	60.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
魚の梅煮(ｴﾈ)	
冷)国産ｻﾊﾞﾌｨﾚ 80g	80.00
出汁	25.00
種抜き梅(赤)M450g	4.50
こい口醤油	3.00
マービー(液体)	2.40
青梗菜の煮浸し(ｴﾈ)	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	50.00
出汁	10.00
こい口醤油	1.60
マービー(液体)	1.20
焼豆腐のみそかけ(ｴﾈ)	
焼き豆腐	58.30
冷)グリンピース	1.00
出汁	20.00
マービー(液体)	2.00
うす口醤油 1L	1.20
こい口醤油	1.20
出汁	4.50
白味噌 375g	3.00
マービー(液体)	2.00
いり胡麻白	0.20
片栗粉 1kg	0.00
大根のごま酢和え(ｴﾈ)	
大根 皮むき 1kg	60.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
冷)ロースハム 千切	5.00
穀物酢 1.8L	6.00
マービー(液体)	3.50
うす口醤油 1L	1.60
いり胡麻白	0.20
ふのかき玉汁	
おつゆ麸	2.00
鶏卵M 10ヶ	15.00
青葱(国産)	1.00
うす口醤油 1L	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
片栗粉 1kg	0.00
【 夕食 】	
ごはん	
無洗米（乳ｶﾙV入）	70.50
水	79.50
照焼きチキン(ｴﾈ/B)	
冷)鶏もも皮なし開き	60.00
生塩こうじ	1.50
こい口醤油	2.50
マービー(液体)	4.00
みりん風調味料	1.00
料理酒	1.00
いんげん	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00
こい口醤油	1.00
いり胡麻白	0.20
パスタの洋風煮	
ナポリスパゲッティ	12.00

【071】 バラエティ食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
トロピカル杏仁	
ﾄﾛﾋﾟｶﾙﾌﾙｰﾂ 1号缶	30.00
杏仁豆腐（缶）	30.00
ジュース	
グレープ100% 200ml	200.00
【 昼食 】	
温麺	
素麺絹の舞	25.00
青葱(国産)	1.00
出汁	85.00
うどんつゆ 1.8L	10.00
りんごジュース	
りんご20%ジュース	200.00
【 夕食 】	
コーヒーババロア	
エプリッチ(コーヒー)	55.00
上白糖	2.00
やわらかおかき	
やわらかおかきうす塩	7.00

【311】 冷菓食

[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
夕張メロンゼリー	
冷)夕張メロンゼリー	40.00
【 昼食 】	
いちごゼリー	
いちごゼリー（65g×3）	65.00
【 夕食 】	
コーヒーババロア	
〃	

【301】 おやつ

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
【 昼食 】	
クッキーとジュース	
ムーンライト	16.20
バヤリースオレンジ	100.00
【 夕食 】	

献立表（献立展開7連）

2022年08月06日（土）

【002】 基本食 [予] 朝 = 28, 昼 = 28, 夕 = 29		【004】 基本食Ｂ [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【401】 ドック食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【205】 エネルギー１６００ [予] 朝 = 10, 昼 = 10, 夕 = 9		【071】 バラエティ食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【311】 冷菓食 [予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		【301】 おやつ [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
玉葱　皮むき	10.00	〃		花かつお	0.20	玉葱　皮むき	10.00						
人参 皮むき1kg	10.00	〃		こい口醤油	1.00	人参 皮むき1kg	10.00						
冷)グリンピース	1.00	〃		料亭風だしまきたまご	20.00	冷)グリンピース	1.00						
こい口醤油	1.60	〃				こい口醤油	1.60						
ビーフコンソメ 1kg	0.50	〃				ビーフコンソメ 1kg	0.50						
お浸しとだし巻		お浸しとだし巻		紀川漬(ごま)		お浸しとだし巻							
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	40.00	〃		紀川漬	12.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	40.00						
花かつお	0.20	〃		いり胡麻白	0.05	花かつお	0.20						
こい口醤油	1.00	〃				こい口醤油	1.00						
料亭風だしまきたまご	20.00	〃				料亭風だしまきたまご	20.00						
紀川漬(ごま)		紀川漬(ごま)				紀川漬(ごま)							
紀川漬	12.00	〃				紀川漬	12.00						
いり胡麻白	0.05	〃				いり胡麻白	0.05						
ソース*													
減塩中濃ソース(5ml)	5.00												

献立表（献立展開7連）

2022年08月06日（土）

【061】軟菜食
[予] 朝 = 19, 昼 = 31, タ = 39

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン90g	90.00
マーマレードジャム	15.00
マロニーサラダ	
マロニー	9.00
冷)かにかまちらし	5.00
きゅうり 3×3×50拍子切	20.00
QPﾉﾝ中華ﾄﾞﾚ	7.00
オレンジ	
オレンジ(個)	60.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50
水	79.50
魚の煮付け(軟)	
冷)アカウオ 70ｇ	70.00
土生姜	1.00
水	25.00
こい口醤油	4.00
料理酒	1.60
みりん風調味料	1.60
上白糖	1.60
青梗菜の煮浸し	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	50.00
出汁	10.00
こい口醤油	1.60
上白糖	0.80
焼豆腐のみそかけ	
焼き豆腐	58.30
冷)グリンピース	1.00
出汁	20.00
うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
出汁	4.50
白味噌 375g	3.00
上白糖	1.00
みりん風調味料	0.70
いり胡麻白	0.20
片栗粉 1kg	0.00
大根のごま酢和え	
大根 皮むき 1kg	60.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
冷)ロースハム 千切	5.00
穀物酢 1.8Ｌ	6.00
上白糖	3.00
うす口醤油 1Ｌ	1.60
いり胡麻白	0.20
ふのかき玉汁	
おつゆ麸	2.00
鶏卵M 10ヶ	15.00
青葱(国産)	1.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
片栗粉 1kg	0.00
【 夕食 】	
ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50
水	79.50
コテージパイ風	
牛もも 挽肉脂なし	20.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
ケチャップ	8.00
上白糖	1.00
こい口醤油	1.00
クッキングワイン(白)	2.00
小麦粉	1.00
ローリエ 100g	0.01
水	10.00
サラダ油 1350g	1.60
冷)ダイスポテト 1kg	60.00
マヨネーズ 1kg	6.00
塩 5kg	0.40
サラダ油 1350g	5.00
焙焼式パン粉	4.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
いんげん	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	30.00
こい口醤油	1.00
いり胡麻白	0.20
パスタの洋風煮	
ナポリスパゲッティ	12.00
玉葱 皮むき	10.00
人参 皮むき1kg	10.00

【101】潰瘍食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
〃	
マロニーサラダ	
〃	
〃	
〃	
〃	
オレンジ	
〃	
牛乳	
〃	
【 昼食 】	
ごはん	
〃	
〃	
魚の煮付け(軟)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
青梗菜の煮浸し	
〃	
〃	
〃	
〃	
焼豆腐のみそかけ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
大根のごま酢和え	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのかき玉汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ヨーグルト	
元気ヨーグルト70g	70.00
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
〃	
コテージパイ風	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
いんげん	
〃	
〃	
〃	
パスタの洋風煮	
〃	
〃	
〃	

【131】軟菜低蛋白食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
〃	
マロニーサラダ	
〃	
〃	
〃	
〃	
オレンジ	
〃	
ジュース	
グレープ100% 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
〃	
〃	
魚の煮付け(半)	
冷)アカウオ 70ｇ	35.00
土生姜	0.50
水	12.50
こい口醤油	2.00
料理酒	0.80
みりん風調味料	0.80
上白糖	0.80
青梗菜の煮浸し(半)	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	25.00
出汁	5.00
こい口醤油	0.80
上白糖	0.40
焼豆腐のみそかけ(半)	
焼き豆腐	29.20
冷)グリンピース	0.50
出汁	10.00
うす口醤油 1Ｌ	0.60
こい口醤油	0.60
上白糖	0.40
みりん風調味料	0.40
出汁	2.25
白味噌 375g	1.50
上白糖	0.50
みりん風調味料	0.35
いり胡麻白	0.10
片栗粉 1kg	0.00
大根のごま酢和え	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのかき玉汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
〃	
コテージパイ風(半)	
牛もも 挽肉脂なし	10.00
塩 5kg	0.05
こしょう	0.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00
人参 皮むき1kg	5.00
冷)グリンピース	1.00
ケチャップ	4.00
上白糖	0.50
こい口醤油	0.50
クッキングワイン(白)	1.00
小麦粉	0.50
ローリエ 100g	0.00
水	5.00
サラダ油 1350g	0.80
冷)ダイスポテト 1kg	30.00
マヨネーズ 1kg	3.00
塩 5kg	0.20
サラダ油 1350g	2.50
焙焼式パン粉	2.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.00
いんげん(半)	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	15.00
こい口醤油	0.50
いり胡麻白	0.10
パスタの洋風煮(半)	
ナポリスパゲッティ	6.00
玉葱 皮むき	5.00
人参 皮むき1kg	5.00

【031】幼児食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン60g	60.00
マーマレードジャム	15.00
マロニーサラダ(半)	
マロニー	4.50
冷)かにかまちらし	2.50
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00
QPﾉﾝ中華ﾄﾞﾚ	3.50
オレンジ(半)	
オレンジ(個)	30.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00
水	53.00
魚の煮付け(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
青梗菜の煮浸し(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
焼豆腐のみそかけ(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
大根のごま酢和え(半)	
大根 皮むき 1kg	30.00
きゅうり 3×3×50拍子切	5.00
人参 皮むき1kg	2.50
冷)ロースハム 千切	2.50
穀物酢 1.8Ｌ	3.00
上白糖	1.50
うす口醤油 1Ｌ	0.80
いり胡麻白	0.10
ふのかき玉汁(半)	
おつゆ麸	1.00
鶏卵M 10ヶ	7.50
青葱(国産)	0.50
うす口醤油 1Ｌ	1.50
塩 5kg	0.25
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	75.00
片栗粉 1kg	0.00
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
〃	
コテージパイ風(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
いんげん(半)	
〃	
〃	
〃	
パスタの洋風煮(半)	
ナポリスパゲッティ	6.00
玉葱 皮むき	5.00
人参 皮むき1kg	5.00

【121】低残渣食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
食パン90g	90.00
ミックスジャム	15.00
夕張メロンゼリー	
冷)夕張メロンゼリー	40.00
ジュース	
グレープ100% 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50
水	79.50
魚の煮付け(軟)	
冷)アカウオ 70ｇ	70.00
土生姜	1.00
水	25.00
こい口醤油	4.00
料理酒	1.60
みりん風調味料	1.60
上白糖	1.60
青梗菜の煮浸し(残)	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	25.00
出汁	5.00
こい口醤油	0.80
上白糖	0.40
焼豆腐のみそかけ	
焼き豆腐	58.30
冷)グリンピース	1.00
出汁	20.00
うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
出汁	4.50
白味噌 375g	3.00
上白糖	1.00
みりん風調味料	0.70
いり胡麻白	0.20
片栗粉 1kg	0.00
大根のごま酢和え(半)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのかき玉汁	
おつゆ麸	2.00
鶏卵M 10ヶ	15.00
青葱(国産)	1.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
片栗粉 1kg	0.00
【 夕食 】	
ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50
水	79.50
コテージパイ風	
牛もも 挽肉脂なし	20.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
ケチャップ	8.00
上白糖	1.00
こい口醤油	1.00
クッキングワイン(白)	2.00
小麦粉	1.00
ローリエ 100g	0.01
水	10.00
サラダ油 1350g	1.60
冷)ダイスポテト 1kg	60.00
マヨネーズ 1kg	6.00
塩 5kg	0.40
サラダ油 1350g	5.00
焙焼式パン粉	4.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
いんげん(半)	
〃	
〃	
〃	
パスタの洋風煮(残)	
ナポリスパゲッティ	14.00
玉葱 皮むき	5.00
人参 皮むき1kg	5.00

【091】咽頭食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
パン	
〃	
〃	
夕張メロンゼリー	
〃	
〃	
〃	
〃	
りんごジュース	
アップル100% 200ml	200.00
【 昼食 】	
ごはん	
〃	
〃	
魚の煮付け(軟)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
青梗菜の煮浸し(残)	
〃	
〃	
〃	
〃	
焼豆腐のみそかけ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
大根のごま和え(咽)	
大根 皮むき 1kg	30.00
きゅうり 3×3×50拍子切	5.00
冷)ロースハム 千切	2.50
うす口醤油 1Ｌ	1.00
上白糖	0.50
いり胡麻白	0.10
出汁	2.00
ふのかき玉汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
【 夕食 】	
ごはん	
〃	
〃	
ポテト焼き(咽)	
牛もも 挽肉脂なし	40.00
塩 5kg	0.20
こしょう	0.00
冷)ダイスポテト 1kg	80.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
塩 5kg	0.30
サラダ油 1350g	1.00
焙焼式パン粉	5.00
サラダ油 1350g	3.00
いんげん(半)	
〃	
〃	
〃	
パスタの洋風煮(残)	
〃	
〃	
〃	

【211】嚥下食
[予] 朝 = 11, 昼 = 11, タ = 11

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
(華風卵粥)	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	40.00
水	240.00
鶏卵M 10ヶ	20.00
丸鶏使用がらスープ	3.00
塩 5kg	0.00
大根の煮物	
大根 皮むき 1kg	40.00
出汁	30.00
うす口醤油 1Ｌ	1.80
上白糖	1.20
夕張メロンゼリー	
冷)夕張メロンゼリー	40.00
ジュース(嚥)	
グレープ100% 200ml	200.00
【 昼食 】	
*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	255.00
すり身の煮付	
冷)スケソウダラ 80g	40.00
出汁	75.00
うす口醤油 1Ｌ	2.40
上白糖	1.60
出汁	12.00
こい口醤油	1.20
うす口醤油 1Ｌ	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
カリフラワー	
冷)カリフラワー	20.00
こい口醤油	0.50
焼豆腐の含め煮	
トウフィール	40.00
人参 皮むき1kg	5.00
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	5.00
出汁	30.00
うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
大根の和え物	
大根 皮むき 1kg	30.00
きゅうり 3×3×50拍子切	5.00
人参 皮むき1kg	2.50
うす口醤油 1Ｌ	1.00
上白糖	0.50
ごま油	1.00
出汁	0.00
ふのかき玉汁(嚥)	
おつゆ麸	1.40
鶏卵M 10ヶ	10.00
うす口醤油 1Ｌ	2.00
塩 5kg	0.35
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	100.00
片栗粉 1kg	0.00
【 夕食 】	
*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	255.00
ポテト焼き	
牛もも 挽肉脂なし	10.00
冷)ダイスポテト 1kg	35.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	15.00
人参 皮むき1kg	5.00
冷)グリンピース	1.00
塩 5kg	0.30
ﾆｭｰﾄﾘｰｺﾝｸ 2.5	15.00
*トマトソース	
ケチャップ	8.00
上白糖	1.00
こい口醤油	0.80
中濃ソース 1.8Ｌ	0.40
クッキングワイン(白)	1.20
いんげん	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	20.00
こい口醤油	0.50

献立表（献立展開7連）

2022年08月06日（土）

【061】 軟菜食		【101】 潰瘍食		【131】 軟菜低蛋白食		【031】 幼児食		【121】 低残渣食		【091】 咽頭食		【211】 嚥下食	
[予] 朝 = 19, 昼 = 31, タ = 39		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 11, 昼 = 11, タ = 11	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
冷)グリンピース	1.00	〃		〃		冷)グリンピース	0.50	冷)グリンピース	1.00	〃			
こい口醤油	1.60	〃		〃		ビーフコンソメ 1kg	0.25	ビーフコンソメ 1kg	0.50	〃			
ビーフコンソメ 1kg	0.50	〃		〃		こい口醤油	0.80	こい口醤油	1.60	〃			
蓬莲草サラダ		蓬莲草サラダ		蓬莲草サラダ		蓬莲草サラダ(半)		蓬莲草サラダ(残)		蓬莲草サラダ(残)		パスタの洋風煮	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	40.00	〃		〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	20.00	冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	20.00	〃		ナポリスパゲッティ	6.00
玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃		〃		玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00	玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00	〃		玉葱 皮むき	5.00
冷)凍結全卵	20.00	〃		〃		冷)凍結全卵	10.00	冷)凍結全卵	30.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00
マヨネーズ 1kg	10.00	〃		〃		マヨネーズ 1kg	5.00	マヨネーズ 1kg	8.00	〃		冷)グリンピース	0.50
うす口醤油 1Ｌ	0.80	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	0.40	うす口醤油 1Ｌ	0.70	〃		ビーフコンソメ 1kg	0.50
												こい口醤油	1.00
たいみそ		マスカットゼリー		たいみそ		たいみそ		バナナのオムレット		バナナのオムレット		蓬莲草サラダ	
たいみそ	8.00	冷)ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00	たいみそ	8.00	〃		バナナのオムレット 19g	19.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	20.00
												卵豆腐 100g×2ヶ	20.00
												エネプロゼリー（はちみ	10.00
												マヨネーズ 1kg	10.00
												うす口醤油 1Ｌ	1.00
		やわらかおかき								ソース*		コーヒーババロア	
		やわらかおかきうす塩	7.00							減塩中濃ソース(5ml)	5.00	エプリッチ(コーヒー)	55.00
												上白糖	2.00
												のり佃煮	
												のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月06日（土）

【065】 ３分粥食

[予] 朝 = 19, 昼 = 2, 夕 = 2

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
(華風卵粥)	
無洗米（乳ｶﾙV入）	20.00
水	230.00
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00
丸鶏使用がらスープ	2.90
塩 5kg	0.00
大根の和え物	
大根 皮むき 1kg	100.00
ちりめん 上	2.00
こい口醤油	1.80
花かつお	0.30
オレンジ	
オレンジ(個)	60.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
【 昼食 】	
*粥	
無洗米（乳ｶﾙV入）	22.00
水	240.00
魚の煮付け(軟)	
冷)アカウオ 70ｇ	70.00
土生姜	1.00
水	25.00
こい口醤油	4.00
料理酒	1.60
みりん風調味料	1.60
上白糖	1.60
青梗菜の煮浸し	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	50.00
出汁	10.00
こい口醤油	1.60
上白糖	0.80
焼豆腐のみそかけ	
焼き豆腐	58.30
冷)グリンピース	1.00
出汁	20.00
うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20
上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80
出汁	4.50
白味噌 375g	3.00
上白糖	1.00
みりん風調味料	0.70
いり胡麻白	0.20
片栗粉 1kg	0.00
ふのかき玉汁	
おつゆ麩	2.00
鶏卵Ｍ 10ヶ	15.00
青葱(国産)	1.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
味わいだしの素 1kg	0.00
出汁	150.00
片栗粉 1kg	0.00
ヨーグルト	
元気ヨーグルト70g	70.00
【 夕食 】	
*粥	
無洗米（乳ｶﾙV入）	22.00
水	240.00
コテージパイ風	
牛もも 挽肉脂なし	20.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
ケチャップ	8.00
上白糖	1.00
こい口醤油	1.00
クッキングワイン(白)	2.00
小麦粉	1.00
ローリエ 100g	0.01
水	10.00
サラダ油 1350g	1.60
冷)ダイスポテト 1kg	60.00
マヨネーズ 1kg	6.00
塩 5kg	0.40
サラダ油 1350g	5.00
焙焼式パン粉	4.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
いんげん(3)	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	20.00
こい口醤油	0.60
いり胡麻白	0.15
パスタの洋風煮	
ナポリスパゲッティ	12.00
玉葱 皮むき	10.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	1.00
こい口醤油	1.60
ビーフコンソメ 1kg	0.50
野菜スープ	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
スープ	150.00
やわらかおかき	
やわらかおかきうす塩	7.00

【144】 低脂肪３分粥食

[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
(華風粥)*	
無洗米（乳ｶﾙV入）	22.00
水	248.00
丸鶏使用がらスープ	2.90
塩 5kg	0.00
大根の和え物	
〃	
〃	
〃	
〃	
オレンジ	
〃	
ジュース	
グレープ100% 200ml	200.00
【 昼食 】	
*粥	
〃	
〃	
魚の煮付け(軟)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
青梗菜の煮浸し	
〃	
〃	
〃	
〃	
焼豆腐のみそかけ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのかき玉汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ヨーグルト	
〃	
りんごジュース	
りんご20%ジュース	200.00
【 夕食 】	
*粥	
〃	
〃	
コテージパイ風	
牛もも 挽肉脂なし	20.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
ケチャップ	8.00
上白糖	1.00
こい口醤油	1.00
クッキングワイン(白)	2.00
小麦粉	1.00
ローリエ 100g	0.01
水	10.00
サラダ油 1350g	1.60
冷)ダイスポテト 1kg	60.00
マヨネーズ 1kg	6.00
塩 5kg	0.40
サラダ油 1350g	5.00
焙焼式パン粉	4.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
いんげん(3)	
〃	
〃	
〃	
パスタの洋風煮	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
野菜スープ	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
スープ	150.00
マスカットゼリー	
冷)ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00

【124】 低残渣３分粥食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
(華風卵粥)	
無洗米（乳ｶﾙV入）	20.00
水	230.00
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00
丸鶏使用がらスープ	2.90
塩 5kg	0.00
夕張メロンゼリー	
冷)夕張メロンゼリー	40.00
【 昼食 】	
*粥	
〃	
〃	
魚の煮付け(軟)	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
青梗菜の煮浸し(残)	
冷)ﾐﾆｶｯﾄﾁﾝｹﾞﾝ菜 IQF 500	25.00
出汁	5.00
こい口醤油	0.80
上白糖	0.40
焼豆腐のみそかけ	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
ふのかき玉汁	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
〃	
りんごジュース	
りんご20%ジュース	200.00
【 夕食 】	
*粥	
〃	
〃	
コテージパイ風	
牛もも 挽肉脂なし	20.00
塩 5kg	0.10
こしょう	0.00
冷)玉葱 みじん切り 500g	20.00
人参 皮むき1kg	10.00
冷)グリンピース	2.00
ケチャップ	8.00
上白糖	1.00
こい口醤油	1.00
クッキングワイン(白)	2.00
小麦粉	1.00
ローリエ 100g	0.01
水	10.00
サラダ油 1350g	1.60
冷)ダイスポテト 1kg	60.00
マヨネーズ 1kg	6.00
塩 5kg	0.40
サラダ油 1350g	5.00
焙焼式パン粉	4.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01
いんげん(半)	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	15.00
こい口醤油	0.50
いり胡麻白	0.10
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00
野菜スープ	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
スープ	150.00
やわらかおかき	
やわらかおかきうす塩	7.00

【066】 流動食

[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
*粥	
無洗米（乳ｶﾙV入）	15.00
水	240.00
みそ汁(流)	
プロ用白みそ10kg	5.60
出汁	100.00
牛乳	
TRIO低脂肪 200ml	200.00
塩	
P食塩(0.5g)	0.50
【 昼食 】	
*粥	
無洗米（乳ｶﾙV入）	15.00
水	240.00
すまし汁(流)	
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.70
出汁	150.00
ヨーグルト	
元気ヨーグルト70g	70.00
りんごジュース	
りんご20%ジュース	200.00
のり佃煮	
のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
【 夕食 】	
*粥	
無洗米（乳ｶﾙV入）	15.00
水	240.00
野菜スープ	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
スープ	150.00
マスカットゼリー	
冷)ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

【145】 低脂肪流動食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
*粥	
〃	
〃	
みそ汁(流)	
〃	
〃	
ジュース	
グレープ100% 200ml	200.00
塩	
〃	
【 昼食 】	
*粥	
〃	
〃	
すまし汁(流)	
〃	
〃	
〃	
ヨーグルト	
〃	
のり佃煮	
〃	
【 夕食 】	
*粥	
〃	
〃	
野菜スープ*	
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
スープ	150.00

【125】 低残渣流動食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
*粥	
〃	
〃	
みそ汁(流)	
〃	
〃	
ジュース	
〃	
塩	
〃	
【 昼食 】	
*粥	
〃	
〃	
すまし汁(流)	
〃	
〃	
〃	
りんごジュース	
りんご20%ジュース	200.00
たいみそ	
たいみそ	8.00
【 夕食 】	
*粥	
〃	
〃	
野菜スープ	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00
塩 5kg	0.50
スープ	150.00
コーヒーババロア	
エプリッチ(コーヒー)	55.00
上白糖	2.00
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

【212】 嚥下流動食

[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

料理名／食品名	可食量
【 朝食 】	
*粥	
〃	
〃	
みそ汁(嚥流)	
プロ用白みそ10kg	5.60
出汁	100.00
ジュース(嚥)	
グレープ100% 200ml	200.00
塩	
〃	
【 昼食 】	
*粥	
〃	
〃	
すまし汁(嚥)	
うす口醤油 1Ｌ	2.00
塩 5kg	0.50
出汁	100.00
いちごゼリー	
いちごゼリー（65g×3）	65.00
りんごジュース(嚥流)	
りんご20%ジュース	200.00
のり佃煮	
のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
【 夕食 】	
*粥	
〃	
〃	
野菜スープ(嚥)	
鶏卵Ｍ 10ヶ	14.00
うす口醤油 1Ｌ	2.00
塩 5kg	0.35
スープ	100.00
マスカットゼリー	
冷)ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ(鉄)	40.00
梅びしお	
減塩うめびしお	6.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月06日（土）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥)		【181】 低カリウム蛋白３０食		【182】 低カリウム蛋白４０食		【183】 低カリウム蛋白５０食		【194】 蛋白調整６０食		【195】 蛋白調整７０食		【501】 外来透析食	
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 2, 昼 = 3, 夕 = 3		[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
【　朝食　】													
(華風卵粥)		パン		パン		パン		パン		パン			
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	食パン60g	60.00	〃		食パン90g	90.00	食パン60g	120.00	〃			
水	240.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃			
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	マーマレードジャム	15.00	〃		マーマレードジャム	15.00	マーマレードジャム	15.00	〃			
丸鶏使用がらスープ	3.00												
塩　5kg	0.00												
大根の和え物		マロニーサラダ		マロニーサラダ		マロニーサラダ		マロニーサラダ		マロニーサラダ			
大根 皮むき 1kg	100.00	マロニー	9.00	〃		〃		〃		〃			
ちりめん 上	2.00	冷)かにかまちらし	5.00	〃		〃		〃		〃			
こい口醤油	1.80	きゅうり 3×3×50拍子切	20.00	〃		〃		〃		〃			
花かつお	0.30	QPﾉﾝ中華ﾄﾞﾚ	7.00	〃		〃		〃		〃			
トロピカル杏仁		トロピカル杏仁		トロピカル杏仁		トロピカル杏仁		トロピカル杏仁		トロピカル杏仁			
ﾄﾛﾋﾟｶﾙﾌﾙｰﾂ 1号缶	30.00	〃		〃		〃		〃		〃			
杏仁豆腐（缶）	30.00	〃		〃		〃		〃		〃			
ジュース		ジュース		ジュース		牛乳		牛乳		牛乳			
グレープ100%　200ml	200.00	〃		〃		TRIO低脂肪　200ml	200.00	〃		〃			
【　昼食　】													
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
野菜フライ(腎)		野菜フライ(腎)		野菜フライ(腎)		野菜フライ(腎)		フライ盛り(60)		魚フライ(70)		魚フライ(70)	
かぼちゃ ｸｼ形10㎜(20g)	40.00	〃		〃		〃		冷)アカウオ 70ｇ	35.00	冷)アカウオ 70ｇ	70.00	〃	
玉葱　皮むき	30.00	〃		〃		〃		塩　5kg	0.20	塩　5kg	0.20	〃	
冷)オクラ ホール	20.00	〃		〃		〃		かぼちゃ ｸｼ形10㎜(20g)	20.00	小麦粉	10.00	〃	
小麦粉	10.00	〃		〃		〃		玉葱　皮むき	15.00	焙焼式パン粉	10.00	〃	
焙焼式パン粉	10.00	〃		〃		〃		冷)オクラ ホール	10.00	フライオイル 1斗缶	10.00	〃	
フライオイル 1斗缶	10.00	〃		〃		〃		小麦粉	10.00				
								焙焼式パン粉	10.00				
								フライオイル 1斗缶	10.00				
カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー		カリフラワー	
冷)カリフラワー	40.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
塩　5kg	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
カレー粉	0.10	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ｷｬﾍﾞﾂの洋風煮(30-40)		ｷｬﾍﾞﾂの洋風煮(30-40)		ｷｬﾍﾞﾂの洋風煮(30-40)		キャベツの洋風煮(腎)		キャベツの洋風煮(腎)		キャベツの洋風煮(腎)		キャベツの洋風煮(腎)	
キャベツ	30.00	〃		〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ 185g缶	22.00	〃		〃		〃	
玉葱　皮むき	30.00	〃		〃		キャベツ	20.00	〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	15.00	〃		〃		玉葱　皮むき	20.00	〃		〃		〃	
水	20.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃	
減塩醤油　1Ｌ	2.00	〃		〃		減塩醤油　1Ｌ	2.00	〃		〃		〃	
ブイヨン	1.00	〃		〃		ブイヨン	0.80	〃		〃		〃	
マカロニサラダ(腎)		マカロニサラダ(腎)		マカロニサラダ(腎)		マカロニサラダ(腎)		マカロニサラダ(腎)		マカロニサラダ(腎)		マカロニサラダ(腎)	
シェルマカロニ	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
きゅうり	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
玉葱 2㎜ｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
みかん缶Ｍ 2号缶	20.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
マヨネーズ　1kg	6.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ﾉﾝｵｲﾙ　減塩ｻｳｻﾞﾝ　1L	4.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ソース		ソース		ソース		ソース		ソース		ソース		ソース	
減塩中濃ソース(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00
【　夕食　】													
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
野菜のあんからめ(30)		野菜のあんからめ(30)		鶏肉のあんからめ(腎)		鶏肉のあんからめ(腎)		鶏肉のあんからめ(腎)		鶏肉のあんからめ(70)		鶏肉のあんからめ(70)	
大根	50.00	〃		鶏もも皮なし開き 20g	40.00	〃		〃		鶏もも皮なし開き 20g	60.00	〃	
人参 25×25乱切 500g	35.00	〃		減塩醤油　1Ｌ	1.00	〃		〃		減塩醤油　1Ｌ	1.30	〃	
玉葱　皮むき	35.00	〃		料理酒	1.00	〃		〃		料理酒	1.30	〃	
ピーマン	15.00	〃		片栗粉 1kg	2.00	〃		〃		片栗粉 1kg	2.60	〃	
冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	15.00	〃		サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		サラダ油 1350g	2.60	〃	
サラダ油 1350g	4.00	〃		大根	30.00	〃		〃		大根	25.00	〃	
ごま油	1.00	〃		人参 25×25乱切 500g	20.00	〃		〃		人参 25×25乱切 500g	15.00	〃	
				玉葱　皮むき	20.00	〃		〃		玉葱　皮むき	15.00	〃	
				ピーマン	10.00	〃		〃		ピーマン	5.00	〃	
				冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	10.00	〃		〃		冷)しいたけ ﾎｰﾙ 500g	5.00	〃	
				サラダ油 1350g	1.00	〃		〃		サラダ油 1350g	1.20	〃	
				ごま油	1.00	〃		〃		ごま油	1.20	〃	
*洋風あん(腎)		*洋風あん(腎)		*洋風あん(腎)		*洋風あん(腎)		*洋風あん(腎)		*洋風あん(腎)		*洋風あん(腎)	
水	20.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油　1Ｌ	8.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ブイヨン	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
こしょう	0.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
片栗粉 1kg	0.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
水	0.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
じゃが芋の含め煮(腎)		じゃが芋の含め煮(腎)		じゃが芋の含め煮(腎)		じゃが芋の含め煮(腎)		じゃが芋の含め煮(腎)		じゃが芋の含め煮(腎)		じゃが芋の含め煮(腎)	
冷)ボイルポテト(乱切)	60.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
冷)グリンピース	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
出汁	20.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油　1Ｌ	2.40	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
上白糖	0.80	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
みりん風調味料	0.80	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
蓬莱草のお浸し(30)		蓬莱草のお浸し(30)		お浸しとだし巻卵(腎)		お浸しとだし巻卵(腎)		お浸しとだし巻卵(腎)		お浸しとだし巻卵(腎)		お浸しとだし巻卵(腎)	
冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	60.00	〃		冷)ｶｯﾄほうれん草 IQF(5	50.00	〃		〃		〃		〃	
花かつお	0.30	〃		花かつお	0.20	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油　1Ｌ	1.20	〃		減塩醤油　1Ｌ	1.00	〃		〃		〃		〃	
				冷)凍結全卵	30.00	〃		〃		〃		〃	
				出汁	5.00	〃		〃		〃		〃	
				減塩醤油　1Ｌ	0.20	〃		〃		〃		〃	
				みりん風調味料	0.20	〃		〃		〃		〃	
				塩　5kg	0.10	〃		〃		〃		〃	
				サラダ油 1350g	1.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		減塩醤油		袋物	
減塩しょうゆ(5ml)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		☆袋物(塩分制限用)	5.00
												減塩醤油	
												減塩しょうゆ(5ml)	5.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月07日（日）

【002】 基本食	【004】 基本食Ｂ	【401】 ドック食	【205】 エネルギー１６００	【071】 バラエティ食	【311】 冷菓食	【301】 おやつ
[予] 朝 = 27, 昼 = 28, タ = 32	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 10, 昼 = 10, タ = 10	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, タ = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
パン						パン		いちごゼリー		いちごゼリー			
食パン90g	90.00					食パン60g	120.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00		
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00					ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00						
						ﾏｰﾋﾞｰｽﾄﾛﾍﾞﾘｰｼﾞｬﾑ	13.00						
人参サラダ						人参サラダ		ジュース					
大根 皮むき 1kg	60.00					大根 皮むき 1kg	60.00	ピーチミックス100%	200.00				
人参 皮むき1kg	10.00					人参 皮むき1kg	10.00						
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00					きゅうり 3×3×50拍子切	10.00						
QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00					QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00						
いちごゼリー						果物ゼリー							
冷)いちごゼリー(鉄)	40.00					果物ゼリー(メロン)	60.00						
牛乳						牛乳							
TRIO低脂肪 200ml	200.00					TRIO低脂肪 200ml	200.00						

【 昼食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		▲１００▲		白桃ゼリー		おかきとジュース	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 白桃65g×40	65.00	やわらかおかきうす塩	7.00
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50	水	53.00			りんご20%ジュース	100.00
オムレツ		オムレツ		フライ盛り合わせ		オムレツ		キャベツスープ					
冷)凍結全卵	50.00	〃		冷)一口ヒレカツ	81.00	冷)凍結全卵	50.00	キャベツ	15.00				
マヨネーズ 1kg	5.00	〃		冷)白身フライ(白糸鱈	70.00	マヨネーズ 1kg	5.00	玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00				
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	8.00	〃		フライオイル 1斗缶	10.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	8.00	パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01				
冷)ダイスポテト 1kg	15.00	〃		キャベツ	50.00	冷)ダイスポテト 1kg	15.00	ビーフコンソメ 1kg	1.60				
冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	〃		きゅうり	30.00	冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	うす口醤油 1Ｌ	1.40				
人参 皮むき1kg	5.00	〃		ミニトマトM パック	20.00	人参 皮むき1kg	5.00	塩 5kg	0.20				
冷)グリンピース	2.00	〃		マヨネーズ 1kg	5.00	冷)グリンピース	2.00	水	150.00				
塩 5kg	0.30	〃		鶏卵M 10ヶ	5.00	塩 5kg	0.30						
こしょう	0.00	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	3.00	こしょう	0.00						
サラダ油 1350g	2.00	〃		パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.10	サラダ油 1350g	2.00						
				塩 5kg	0.10								
				こしょう	0.10								
				減塩中濃ソース(5ml)	5.00								
*トマトソース		*トマトソース		マカロニソテー		*トマトソース		袋物					
ケチャップ	9.00	〃		ナポリマカロニ	10.00	トマトピューレ 1kg	15.00	☆袋物(塩分制限用)	5.00				
上白糖	1.40	〃		玉葱 皮むき	10.00	減塩醤油 1Ｌ	1.00						
こい口醤油	1.00	〃		人参 皮むき1kg	10.00	減塩中濃ソース(5ml)	1.00						
中濃ソース 1.8Ｌ	0.60	〃		ピーマン	8.00	マービー(液体)	0.50						
クッキングワイン(白)	2.20	〃		こい口醤油	0.50								
				ビーフコンソメ 1kg	0.50								
				カレー粉	0.10								
				塩 5kg	0.10								
				こしょう	0.00								
				サラダ油 1350g	2.00								
ブロッコリー		ブロッコリー		かぼちゃサラダ		ブロッコリー							
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	55.00	冷)ブロッコリー 30/50	32.00						
こい口醤油	1.00	〃		きゅうり	10.00	こい口醤油	1.00						
				玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00								
				マヨネーズ 1kg	6.00								
				ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	3.00								
				塩 5kg	0.10								
マカロニソテー		マカロニソテー		玉葱のみそ汁		マカロニソテー							
ナポリマカロニ	10.00	〃		玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	20.00	ナポリマカロニ	10.00						
玉葱 皮むき	10.00	〃		青葱(国産)	0.50	玉葱 皮むき	10.00						
人参 皮むき1kg	10.00	〃		プロ用白みそ10kg	8.00	人参 皮むき1kg	10.00						
ピーマン	8.00	〃		出汁	150.00	ピーマン	8.00						
こい口醤油	0.50	〃				こい口醤油	0.50						
ビーフコンソメ 1kg	0.50	〃				ビーフコンソメ 1kg	0.50						
カレー粉	0.10	〃				カレー粉	0.10						
塩 5kg	0.10	〃				塩 5kg	0.10						
こしょう	0.00	〃				こしょう	0.00						
サラダ油 1350g	2.00	〃				サラダ油 1350g	2.00						
かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		デザート		かぼちゃサラダ							
冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	55.00	〃		冷)ダブルベリー ﾌﾘｰｶｯﾄ	45.00	冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	55.00						
きゅうり	10.00	〃				きゅうり	10.00						
玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃				玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00						
マヨネーズ 1kg	6.00	〃				マヨネーズ 1kg	6.00						
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	3.00	〃				ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	3.00						
塩 5kg	0.10	〃				塩 5kg	0.10						
キャベツスープ		キャベツスープ		味付けのり		キャベツスープ							
キャベツ	15.00	〃		味付けのり	1.20	キャベツ	15.00						
玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃				玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00						
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃				パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01						
ビーフコンソメ 1kg	1.60	〃				ビーフコンソメ 1kg	1.60						
うす口醤油 1Ｌ	1.40	〃				うす口醤油 1Ｌ	1.40						
塩 5kg	0.20	〃				塩 5kg	0.20						
水	150.00	〃				水	150.00						

【 夕食 】

ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		キャラメルプリン		キャラメルプリン			
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	水	32.00	水	32.00		
水	79.50	〃		水	132.50	水	79.50	ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30	ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30		
								牛乳 1Ｌ	16.20	牛乳 1Ｌ	16.20		
魚のかば焼き風		魚の天ぷら(70/B)		ハンバーグ		魚のかば焼き風(ｴﾈ)		クッキー					
冷)バサ 80g	80.00	冷)バサ 80g	80.00	冷)デミハンバーグ	110.00	冷)バサ 80g	80.00	ムーンライト	16.20				
小麦粉	6.00	塩 5kg	0.20	冷)ブロッコリー 30/50	60.00	小麦粉	6.00						
サラダ油 1350g	1.00	いり胡麻黒	0.25	人参 皮むき1kg	20.00	サラダ油 1350g	1.00						
出汁	4.00	小麦粉	10.00	冷)カーネルコーン	15.00	出汁	4.00						
こい口醤油	2.80	フライオイル 1斗缶	10.00	マーガリン 450g	5.00	マービー(液体)	3.60						
上白糖	1.80			塩 5kg	0.00	こい口醤油	2.80						
みりん風調味料	1.80			こしょう	0.00								
				冷)ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	30.00								
白菜のごまあえ		白菜のごまあえ		大根の含め煮		白菜のごまあえ							
白菜	60.00	〃		大根 皮むき 1kg	40.00	白菜	60.00						
こい口醤油	1.00	〃		冷)きざみ油揚げ 1kg	4.00	こい口醤油	1.00						
いり胡麻白	0.20	〃		冷)グリンピース	2.00	いり胡麻白	0.20						
				出汁	20.00								
				うす口醤油 1Ｌ	1.20								
				こい口醤油	1.20								
				上白糖	0.80								
				みりん風調味料	0.80								
大根の含め煮		大根の含め煮		えのきの三杯酢		大根の含め煮(ｴﾈ)							
大根 皮むき 1kg	40.00	〃		鶏ささみ 水煮ﾌﾚｰｸ500g	10.00	大根 皮むき 1kg	40.00						
冷)きざみ油揚げ 1kg	4.00	〃		冷)ほぐしエノキ	40.00	冷)きざみ油揚げ 1kg	4.00						
冷)グリンピース	2.00	〃		きゅうり	15.00	冷)グリンピース	2.00						
出汁	20.00	〃		干わかめ	0.30	出汁	20.00						

献立表（献立展開7連）

2022年08月07日（日）

【002】 基本食 [予] 朝 = 27, 昼 = 28, 夕 = 32		【004】 基本食Ｂ [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【401】 ドック食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【205】 エネルギー１６００ [予] 朝 = 10, 昼 = 10, 夕 = 10		【071】 バラエティ食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【311】 冷菓食 [予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		【301】 おやつ [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
うす口醤油　１Ｌ	1.20	〃		穀物酢　1.8Ｌ	6.00	マービー(液体)	2.80						
こい口醤油	1.20	〃		上白糖	3.00	うす口醤油　１Ｌ	1.20						
上白糖	0.80	〃		うす口醤油　１Ｌ	2.00	こい口醤油	1.20						
みりん風調味料	0.80	〃											
えのきの三杯酢		えのきの三杯酢		ふりかけ		えのきの三杯酢(ｴﾈ)							
鶏ささみ 水煮ﾌﾚｰｸ500g	10.00	〃		☆ふりかけ	2.60	鶏ささみ 水煮ﾌﾚｰｸ500g	10.00						
冷)ほぐしエノキ	40.00	〃				冷)ほぐしエノキ	40.00						
きゅうり	15.00	〃				きゅうり	15.00						
干わかめ	0.30	〃				干わかめ	0.30						
穀物酢　1.8Ｌ	6.00	〃				穀物酢　1.8Ｌ	6.00						
上白糖	3.00	〃				マービー(液体)	3.20						
うす口醤油　１Ｌ	2.00	〃				うす口醤油　１Ｌ	2.00						
キャラメルプリン		キャラメルプリン				ふりかけ							
水	32.00	〃				☆ふりかけ	2.60						
ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30	〃											
牛乳１Ｌ	16.20	〃											
		ソース											
		減塩中濃ソース(5ml)	5.00										

献立表（献立展開7連）

2022年08月07日（日）

【061】軟菜食		【101】潰瘍食		【131】軟菜低蛋白食		【031】幼児食		【121】低残渣食		【091】咽頭食		【211】嚥下食	
[予]朝＝ 19, 昼＝ 34, タ＝ 37		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 0, 昼＝ 0, タ＝ 0		[予]朝＝ 11, 昼＝ 11, タ＝ 11	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
【　朝食　】													
パン		パン		パン		パン		パン		パン		(和風卵粥)	
食パン90g	90.00	〃		〃		食パン60g	60.00	食パン90g	90.00	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	40.00
ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		水	240.00
												鶏卵M 10ヶ	20.00
												味わいだしの素 1kg	3.00
												塩 5kg	0.00
人参サラダ		人参サラダ		人参サラダ		人参サラダ(半)		いちごゼリー		いちごゼリー		豆腐のあんかけ	
大根 皮むき 1kg	60.00	〃		〃		大根 皮むき 1kg	30.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	〃		トウフィール	50.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00					出汁	20.00
きゅうり 3×3×50拍子切	10.00	〃		〃		きゅうり 3×3×50拍子切	5.00					うす口醤油 1Ｌ	1.20
QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00	〃		〃		QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	4.00					こい口醤油	1.20
												上白糖	0.80
												みりん風調味料	0.80
いちごゼリー		いちごゼリー		いちごゼリー		いちごゼリー		ジュース		りんごジュース		いちごゼリー	
冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	〃		〃		冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	ピーチミックス100%	200.00	アップル100% 200ml	200.00	冷)いちごゼリー(鉄)	40.00
牛乳		牛乳		ジュース		牛乳						ジュース(嚥)	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		ピーチミックス100%	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00					ピーチミックス100%	200.00
【　昼食　】													
ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
オムレツ		オムレツ		オムレツ(半)		オムレツ(半)		オムレツ		オムレツ		オムレツ	
冷)凍結全卵	50.00	〃		冷)凍結全卵	25.00	〃		冷)凍結全卵	50.00	〃		卵豆腐 100g×2ヶ	80.00
マヨネーズ 1kg	5.00	〃		マヨネーズ 1kg	2.50	〃		マヨネーズ 1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	10.00
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	8.00	〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	4.00	〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	8.00	〃		冷)グリンピース	1.00
冷)ダイスポテト 1kg	15.00	〃		冷)ダイスポテト 1kg	7.50	〃		冷)ダイスポテト 1kg	15.00	〃		塩 5kg	0.30
冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	5.00	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	〃			
人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	2.50	〃		人参 皮むき1kg	5.00	〃			
冷)グリンピース	2.00	〃		冷)グリンピース	1.00	〃		冷)グリンピース	2.00	〃			
塩 5kg	0.30	〃		塩 5kg	0.15	〃		塩 5kg	0.30	〃			
こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	〃		こしょう	0.00	〃			
サラダ油 1350g	2.00	〃		サラダ油 1350g	1.00	〃		サラダ油 1350g	2.00	〃			
*トマトソース		*トマトソース		*トマトソース(半)		*トマトソース(半)		*トマトソース		ブロッコリー(残)		*トマトソース	
ケチャップ	9.00	〃		ケチャップ	4.50	〃		ケチャップ	9.00	冷)ブロッコリー 30/50	16.00	ケチャップ	7.00
上白糖	1.40	〃		上白糖	0.70	〃		上白糖	1.40	こい口醤油	0.50	上白糖	1.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	1.00			こい口醤油	0.70
中濃ソース 1.8Ｌ	0.60	〃		中濃ソース 1.8Ｌ	0.30	〃		中濃ソース 1.8Ｌ	0.60			中濃ソース 1.8Ｌ	0.50
クッキングワイン(白)	2.20	〃		クッキングワイン(白)	1.10	〃		クッキングワイン(白)	2.20			クッキングワイン(白)	1.70
												マヨネーズ 1kg	4.00
ブロッコリー		ブロッコリー		ブロッコリー(半)		ブロッコリー(半)		ブロッコリー(残)		マカロニソテー(咽)		ブロッコリー	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	ナポリマカロニ	12.00	冷)ブロッコリー 30/50	16.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50	玉葱 皮むき	5.00	こい口醤油	0.50
										人参 皮むき1kg	5.00		
										ピーマン	2.00		
										ビーフコンソメ 1kg	0.50		
										こい口醤油	0.50		
										塩 5kg	0.10		
										サラダ油 1350g	2.00		
マカロニソテー		マカロニソテー		マカロニソテー		マカロニソテー(半)		マカロニソテー(残)		かぼちゃサラダ(残)		トマトマカロニ	
ナポリマカロニ	10.00	〃		〃		ナポリマカロニ	5.00	ナポリマカロニ	12.00	冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	55.00	ナポリマカロニ	10.00
玉葱 皮むき	10.00	〃		〃		玉葱 皮むき	5.00	玉葱 皮むき	5.00	きゅうり	5.00	玉葱 皮むき	10.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		人参 皮むき1kg	5.00	人参 皮むき1kg	5.00	玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00	人参 皮むき1kg	10.00
ピーマン	8.00	〃		〃		ピーマン	4.00	ピーマン	2.00	マヨネーズ 1kg	6.00	ピーマン	4.00
トマトピューレ 1kg	5.00	〃		〃		トマトピューレ 1kg	2.50	トマトピューレ 1kg	5.00	ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	3.00	トマトピューレ 1kg	5.00
ビーフコンソメ 1kg	0.50	〃		〃		ビーフコンソメ 1kg	0.25	ビーフコンソメ 1kg	0.50	塩 5kg	0.10	ビーフコンソメ 1kg	0.50
上白糖	1.00	〃		〃		上白糖	0.50	上白糖	1.00			上白糖	1.00
こい口醤油	0.50	〃		〃		こい口醤油	0.25	こい口醤油	0.50			こい口醤油	0.50
塩 5kg	0.10	〃		〃		塩 5kg	0.05	塩 5kg	0.10			スープ	10.00
サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		サラダ油 1350g	1.00	サラダ油 1350g	2.00				
かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ(半)		かぼちゃサラダ(残)		キャベツスープ(残)		かぼちゃサラダ	
冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	55.00	〃		〃		冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	27.50	冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	55.00	キャベツ	7.50	冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	25.00
きゅうり	10.00	〃		〃		きゅうり	5.00	きゅうり	5.00	玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00	きゅうり	5.00
玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃		〃		玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00	玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00	パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	エネプロゼリー（ぶど	10.00
マヨネーズ 1kg	6.00	〃		〃		マヨネーズ 1kg	3.00	マヨネーズ 1kg	6.00	ビーフコンソメ 1kg	2.00	マヨネーズ 1kg	10.00
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	3.00	〃		〃		ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	1.50	ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	3.00	塩 5kg	0.20	塩 5kg	0.10
塩 5kg	0.10	〃		〃		塩 5kg	0.05	塩 5kg	0.10	水 150.00			
キャベツスープ		キャベツスープ		キャベツスープ		キャベツスープ(半)		キャベツスープ(残)		ソース		キャベツスープ(嚥)	
キャベツ	15.00	〃		〃		キャベツ	7.50	キャベツ	7.50	減塩中濃ソース(5ml)	5.00	キャベツ	10.50
玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃		〃		玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00	玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00			玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	7.00
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃		〃		パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01			ビーフコンソメ 1kg	1.10
ビーフコンソメ 1kg	1.60	〃		〃		ビーフコンソメ 1kg	0.80	ビーフコンソメ 1kg	2.00			うす口醤油 1Ｌ	1.00
うす口醤油 1Ｌ	1.40	〃		〃		うす口醤油 1Ｌ	0.70	塩 5kg	0.20			塩 5kg	0.14
塩 5kg	0.20	〃		〃		塩 5kg	0.10	水 150.00				水	100.00
水	150.00	〃		〃		水	75.00						
		ヨーグルト											
		元気ヨーグルト70g	70.00										
【　夕食　】													
ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	47.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	45.00
水	79.50	〃		〃		水	53.00	水	79.50	〃		水	255.00
魚のかば焼き風		魚のかば焼き風		魚のかば焼き風(半)		魚のかば焼き風(半)		魚のかば焼き風		魚のかば焼き風		すり身の煮付	
冷)バサ 80g	80.00	〃		冷)バサ 80g	40.00	〃		冷)バサ 80g	80.00	〃		冷)スケソウダラ 80g	40.00
小麦粉	6.00	〃		小麦粉	3.00	〃		小麦粉	6.00	〃		出汁	75.00
サラダ油 1350g	1.00	〃		サラダ油 1350g	0.50	〃		サラダ油 1350g	1.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	2.40
出汁	4.00	〃		出汁	2.00	〃		出汁	4.00	〃		上白糖	1.60
こい口醤油	2.80	〃		こい口醤油	1.40	〃		こい口醤油	2.80	〃		出汁	12.00
上白糖	1.80	〃		上白糖	0.90	〃		上白糖	1.80	〃		こい口醤油	1.20
みりん風調味料	1.80	〃		みりん風調味料	0.90	〃		みりん風調味料	1.80	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20
												上白糖	0.80
												みりん風調味料	0.80
白菜のごまあえ		白菜のごまあえ		白菜のごまあえ(半)		白菜のごまあえ(半)		白菜のごまあえ(残)		白菜のごまあえ(残)		白菜のお浸し	
白菜	60.00	〃		白菜	30.00	〃		白菜	30.00	〃		白菜	30.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50	〃		こい口醤油	0.50
いり胡麻白	0.20	〃		いり胡麻白	0.10	〃		いり胡麻白	0.10	〃			
炒り豆腐		炒り豆腐		炒り豆腐(半)		炒り豆腐(半)		炒り豆腐(残)		炒り豆腐(残)		炒り豆腐	
もめん豆腐	50.00	〃		もめん豆腐	25.00	〃		もめん豆腐	60.00	〃		トウフィール	40.00
冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	〃		冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	5.00	〃		冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	〃		卵豆腐 100g×2ヶ	20.00
人参 皮むき1kg	10.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00
冷)グリンピース	2.00	〃		冷)グリンピース	1.00	〃		冷)グリンピース	2.00	〃		冷)グリンピース	1.00
うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	0.60	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20
こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	0.60	〃		こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	1.20
上白糖	0.80	〃		上白糖	0.40	〃		上白糖	0.80	〃		上白糖	0.80
みりん風調味料	0.80	〃		みりん風調味料	0.40	〃		みりん風調味料	0.80	〃		みりん風調味料	0.80

献立表（献立展開7連）

2022年08月07日（日）

【061】 軟菜食		【101】 潰瘍食		【131】 軟菜低蛋白食		【031】 幼児食		【121】 低残渣食		【091】 咽頭食		【211】 嚥下食	
[予] 朝 = 19, 昼 = 34, タ = 37		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0		[予] 朝 = 11, 昼 = 11, タ = 11	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
いり胡麻白	0.20	〃		いり胡麻白	0.10	〃		いり胡麻白	0.20	〃			
なすのおろし和え		なすのおろし和え		なすのおろし和え		なすのおろし和え(半)		ふの冷やし鉢(残)＊		ふの冷やし鉢(残)＊		なすのおろし和え	
冷)国産大根おろし 500g	50.00	〃		〃		冷)国産大根おろし 500g	25.00	おつゆ麸	3.00	〃		冷)国産大根おろし 500g	25.00
冷)焼きなす(ｶｯﾄ) 1kg	40.00	〃		〃		冷)焼きなす(ｶｯﾄ) 1kg	20.00	冷)グリンピース	2.00	〃		冷)焼きなす(ｶｯﾄ) 1kg	20.00
出汁	5.00	〃		〃		出汁	2.50	出汁	20.00	〃		うす口醤油 1Ｌ	2.40
こい口醤油	2.00	〃		〃		こい口醤油	1.00	うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		上白糖	2.40
みりん風調味料	1.00	〃		〃		みりん風調味料	0.50	こい口醤油	1.20	〃		ごま油	2.00
花かつお	0.20	〃		〃		花かつお	0.10	上白糖	0.80	〃			
								みりん風調味料	0.80	〃			
キャラメルプリン		クッキー		キャラメルプリン		キャラメルプリン(半)		キャラメルプリン		キャラメルプリン		グレープゼリー	
水	32.00	ムーンライト	16.20	水	32.00	水	16.00	水	32.00	〃		ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ ｸﾞﾚｰﾌﾟ 65g×40	65.00
ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30			ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30	ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	5.65	ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30	〃			
牛乳１Ｌ	16.20			牛乳１Ｌ	16.20	牛乳１Ｌ	8.10	牛乳１Ｌ	16.20	〃			
		梅びしお										梅びしお	
		減塩うめびしお	6.00									減塩うめびしお	6.00

献立表（献立展開7連）

2022年08月07日（日）

【065】 ３分粥食	【144】 低脂肪３分粥食	【124】 低残渣３分粥食	【066】 流動食	【145】 低脂肪流動食	【125】 低残渣流動食	【212】 嚥下流動食
[予] 朝 = 19, 昼 = 1, タ = 1	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, タ = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, タ = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(和風卵粥)		(和風粥)*		(和風卵粥)		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	20.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	230.00	水	248.00	水	230.00	水	240.00	〃		〃		〃	
鶏卵M 10ヶ	20.00	味わいだしの素 1kg	2.90	鶏卵M 10ヶ	20.00								
味わいだしの素 1kg	2.90	塩 5kg	0.00	味わいだしの素 1kg	2.90								
塩 5kg	0.00			塩 5kg	0.00								
小松菜のごまあえ		小松菜のごまあえ		いちごゼリー		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(流)		みそ汁(嚥流)	
冷)ﾐﾆｶｯﾄ小松菜 IQF 500	60.00	〃		冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	プロ用白みそ10kg	5.60	〃		〃		プロ用白みそ10kg	5.60
冷)かにかまちらし	8.00	〃				出汁	100.00	〃		〃		出汁	100.00
うす口醤油 1Ｌ	1.80	〃											
いり胡麻白	0.20	〃											
いちごゼリー		いちごゼリー		ジュース		牛乳		ジュース		ジュース		ジュース(嚥)	
冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	〃		ピーチミックス100%	200.00	TRIO低脂肪 200ml	200.00	ピーチミックス100%	200.00	〃		ピーチミックス100%	200.00
牛乳		ジュース				塩		塩		塩		塩	
TRIO低脂肪 200ml	200.00	ピーチミックス100%	200.00			P食塩(0.5g)	0.50	〃		〃		〃	

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
オムレツ		オムレツ(脂3)		オムレツ		コンソメスープ(流)		コンソメスープ(流)		コンソメスープ(流)		コンソメスープ(嚥)	
冷)凍結全卵	50.00	冷)凍結全卵	50.00	冷)凍結全卵	50.00	ビーフコンソメ 1kg	1.60	〃		〃		ビーフコンソメ 1kg	1.20
マヨネーズ 1kg	5.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	8.00	マヨネーズ 1kg	5.00	塩 5kg	0.30	〃		〃		塩 5kg	0.20
ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	8.00	冷)ダイスポテト 1kg	25.00	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	8.00	スープ	150.00	〃		〃		スープ	100.00
冷)ダイスポテト 1kg	15.00	冷)玉葱 みじん切り 500g	15.00	冷)ダイスポテト 1kg	15.00								
冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	人参 皮むき1kg	5.00	冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00								
人参 皮むき1kg	5.00	冷)グリンピース	2.00	人参 皮むき1kg	5.00								
冷)グリンピース	2.00	塩 5kg	0.30	冷)グリンピース	2.00								
塩 5kg	0.30	こしょう	0.00	塩 5kg	0.30								
こしょう	0.00	サラダ油 1350g	1.00	こしょう	0.00								
サラダ油 1350g	2.00			サラダ油 1350g	2.00								
*トマトソース		*トマトソース		*トマトソース		ヨーグルト		ヨーグルト		白桃ゼリー		白桃ゼリー	
ケチャップ	9.00	〃		〃		元気ヨーグルト70g	70.00	〃		ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 白桃65g×40	65.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 白桃65g×40	65.00
上白糖	1.40	〃		〃									
こい口醤油	1.00	〃		〃									
中濃ソース 1.8Ｌ	0.60	〃		〃									
クッキングワイン(白)	2.20	〃		〃									
ブロッコリー		ブロッコリー		ブロッコリー(残)		オレンジジュース		オレンジジュース		たいみそ		ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ(嚥流)	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		冷)ブロッコリー 30/50	16.00	バヤリースオレンジ	200.00	〃		たいみそ	8.00	バヤリースオレンジ	200.00
こい口醤油	1.00	〃		こい口醤油	0.50								
マカロニソテー		マカロニソテー(脂3)		マカロニソテー(残)		のり佃煮		のり佃煮				のり佃煮	
ナポリマカロニ	10.00	ナポリマカロニ	10.00	ナポリマカロニ	12.00	のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00	〃				のり佃煮(ﾎﾘｶ)	8.00
玉葱 皮むき	10.00	玉葱 皮むき	10.00	玉葱 皮むき	5.00								
人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	10.00	人参 皮むき1kg	5.00								
ピーマン	8.00	ピーマン	4.00	ピーマン	2.00								
トマトピューレ 1kg	5.00	トマトピューレ 1kg	5.00	トマトピューレ 1kg	5.00								
ビーフコンソメ 1kg	0.50	ビーフコンソメ 1kg	0.50	ビーフコンソメ 1kg	0.50								
上白糖	1.00	上白糖	1.00	上白糖	1.00								
こい口醤油	0.50	こい口醤油	0.50	こい口醤油	0.50								
塩 5kg	0.10	スープ	10.00	塩 5kg	0.10								
サラダ油 1350g	2.00			サラダ油 1350g	2.00								
キャベツスープ		キャベツスープ		キャベツスープ(残)									
キャベツ	15.00	〃		キャベツ	7.50								
玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃		玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	5.00								
パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01	〃		パセリ(ﾁｯﾌﾟ) 丸S缶	0.01								
ビーフコンソメ 1kg	1.60	〃		ビーフコンソメ 1kg	2.00								
うす口醤油 1Ｌ	1.40	〃		塩 5kg	0.20								
塩 5kg	0.20	〃		水	150.00								
水	150.00	〃											
ヨーグルト		ヨーグルト		白桃ゼリー									
元気ヨーグルト70g	70.00	〃		ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ 白桃65g×40	65.00								
		オレンジジュース											
		バヤリースオレンジ	200.00										

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥		*粥	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	22.00	〃		〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	15.00	〃		〃		〃	
水	240.00	〃		〃		水	240.00	〃		〃		〃	
魚の煮付(3)		魚の煮付(3)		魚の煮付(3)		すまし汁		すまし汁*		すまし汁		すまし汁(嚥)	
冷)バサ 80g	80.00	冷)スケソウダラ 80g	80.00	冷)バサ 80g	80.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00	鶏卵M 10ヶ	15.00
上白糖	3.00	出汁	20.00	上白糖	3.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	2.00
うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	塩 5kg	0.50	味わいだしの素 1kg	0.00	塩 5kg	0.50	塩 5kg	0.35
出汁	40.00	上白糖	3.00	出汁	40.00	味わいだしの素 1kg	0.00	出汁	150.00	味わいだしの素 1kg	0.00	味わいだしの素 1kg	0.00
						出汁	150.00			出汁	150.00	出汁	100.00
白菜の煮物(3)		白菜の煮物(3)		白菜の煮物(残3)		キャラメルプリン		グレープゼリー		キャラメルプリン		グレープゼリー	
白菜	50.00	〃		白菜	25.00	水	32.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ ｸﾞﾚｰﾌﾟ65g×40	65.00	水	32.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ ｸﾞﾚｰﾌﾟ65g×40	65.00
出汁	10.00	〃		出汁	5.00	ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30			ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30		
こい口醤油	1.50	〃		こい口醤油	0.75	牛乳 1Ｌ	16.20			牛乳 1Ｌ	16.20		
上白糖	1.50	〃		上白糖	0.75								
炒り豆腐		炒り豆腐		炒り豆腐(残)		梅びしお		梅びしお		梅びしお		梅びしお	
もめん豆腐	50.00	〃		もめん豆腐	60.00	減塩うめびしお	6.00	〃		減塩うめびしお	6.00	減塩うめびしお	6.00
冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00	〃		冷)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	10.00								
人参 皮むき1kg	10.00	〃		人参 皮むき1kg	5.00								
冷)グリンピース	2.00	〃		冷)グリンピース	2.00								
うす口醤油 1Ｌ	1.20	〃		うす口醤油 1Ｌ	1.20								
こい口醤油	1.20	〃		こい口醤油	1.20								
上白糖	0.80	〃		上白糖	0.80								
みりん風調味料	0.80	〃		みりん風調味料	0.80								
いり胡麻白	0.20	〃		いり胡麻白	0.20								
すまし汁		すまし汁*		すまし汁									
鶏卵M 10ヶ	20.00	うす口醤油 1Ｌ	3.00	鶏卵M 10ヶ	20.00								
うす口醤油 1Ｌ	3.00	塩 5kg	0.50	うす口醤油 1Ｌ	3.00								
塩 5kg	0.50	味わいだしの素 1kg	0.00	塩 5kg	0.50								
味わいだしの素 1kg	0.00	出汁	150.00	味わいだしの素 1kg	0.00								
出汁	150.00			出汁	150.00								
キャラメルプリン		グレープゼリー		キャラメルプリン									
水	32.00	ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰ ｸﾞﾚｰﾌﾟ65g×40	65.00	水	32.00								
ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30			ｷｬﾗﾒﾙﾌﾟﾘﾝの素 700g	11.30								
牛乳 1Ｌ	16.20			牛乳 1Ｌ	16.20								

献立表（献立展開7連）

2022年08月07日（日）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥)	【181】 低カリウム蛋白３０食	【182】 低カリウム蛋白４０食	【183】 低カリウム蛋白５０食	【194】 蛋白調整６０食	【195】 蛋白調整７０食	【501】 外来透析食
[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 2, 昼 = 3, 夕 = 3	[予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	[予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0

【 朝食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
(和風卵粥)		パン		パン		パン		パン		パン		パン	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	60.00	食パン60g	60.00	〃		食パン90g	90.00	食パン60g	120.00	〃		〃	
水	240.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	ｿﾌﾄﾏｰｶﾞﾘﾝ(個)	8.00	〃		〃	
鶏卵Ｍ 10ヶ	20.00	ミックスジャム	15.00	〃		ミックスジャム	15.00	ミックスジャム	15.00	〃		〃	
味わいだしの素 1kg	3.00												
塩 5kg	0.00												
小松菜のごまあえ		人参サラダ		人参サラダ		人参サラダ		人参サラダ		人参サラダ			
冷)ﾐﾆｶｯﾄ小松菜 IQF 500	60.00	大根 皮むき 1kg	60.00	〃		〃		〃		〃			
冷)かにかまちらし	8.00	人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃			
うす口醤油 1Ｌ	1.80	きゅうり 3×3×50拍子切	10.00	〃		〃		〃		〃			
いり胡麻白	0.20	QPﾉﾝ香味ゆずﾄﾞﾚL	8.00	〃		〃		〃		〃			
いちごゼリー		いちごゼリー		いちごゼリー		いちごゼリー		いちごゼリー		いちごゼリー			
冷)いちごゼリー(鉄)	40.00	〃		〃		〃		〃		〃			
ジュース		ジュース		ジュース		牛乳		牛乳		牛乳			
ピーチミックス100%	200.00	〃		〃		TRIO低脂肪 200ml	200.00	〃		〃			

【 昼食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
オムレツ(30)		オムレツ(30)		オムレツ(40)		オムレツ(腎)		オムレツ(腎)		オムレツ(腎)		オムレツ(腎)	
冷)凍結全卵	30.00	〃		冷)凍結全卵	42.00	冷)凍結全卵	60.00	〃		〃		〃	
マヨネーズ 1kg	3.00	〃		マヨネーズ 1kg	4.20	マヨネーズ 1kg	6.00	〃		〃		〃	
冷)ダイスポテト 1kg	7.50	〃		ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	10.50	ﾗｲﾄﾂﾅﾌﾚｰｸ水煮 1kg(ﾉﾝｵｲ	15.00	〃		〃		〃	
冷)玉葱 みじん切り 500g	5.00	〃		冷)ダイスポテト 1kg	10.50	冷)ダイスポテト 1kg	15.00	〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	2.50	〃		冷)玉葱 みじん切り 500g	7.00	冷)玉葱 みじん切り 500g	10.00	〃		〃		〃	
冷)グリンピース	1.00	〃		人参 皮むき1kg	3.50	人参 皮むき1kg	5.00	〃		〃		〃	
塩 5kg	0.15	〃		冷)グリンピース	1.40	冷)グリンピース	2.00	〃		〃		〃	
こしょう	0.00	〃		塩 5kg	0.20	塩 5kg	0.30	〃		〃		〃	
サラダ油 1350g	1.00	〃		こしょう	0.00	こしょう	0.00	〃		〃		〃	
				サラダ油 1350g	1.40	サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		〃	
*トマトソース(30)		*トマトソース(30)		*トマトソース		*トマトソース		*トマトソース		*トマトソース		*トマトソース	
トマトピューレ 1kg	9.00	〃		トマトピューレ 1kg	15.00	〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	0.60	〃		減塩醤油 1Ｌ	1.00	〃		〃		〃		〃	
減塩中濃ソース(5ml)	0.50	〃		減塩中濃ソース(5ml)	1.00	〃		〃		〃		〃	
マービー(液体)	0.30	〃		マービー(液体)	0.50	〃		〃		〃		〃	
ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)		ブロッコリー(腎)	
冷)ブロッコリー 30/50	32.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
花かつお	0.30	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)		マカロニソテー(腎)	
ナポリマカロニ	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
玉葱 皮むき	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
人参 皮むき1kg	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ピーマン	8.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
カレー粉	0.10	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.20	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
こしょう	0.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
サラダ油 1350g	2.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ		かぼちゃサラダ	
冷)かぼちゃ皮むきﾀﾞｲｽｶｯ	55.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
きゅうり	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
玉葱 2mmｽﾗｲｽ(1/4) 500g	10.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
マヨネーズ 1kg	6.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
ﾉﾝｵｲﾙ 減塩ﾌﾚﾝﾁ 1L	3.00	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
塩 5kg	0.10	〃		〃		〃		〃		〃		〃	
袋物		袋物		袋物		袋物		袋物		袋物		ソース	
☆袋物(塩分制限用)	5.00	〃		〃		〃		〃		〃		減塩中濃ソース(5ml)	5.00
												袋物	
												☆袋物(塩分制限用)	5.00

【 夕食 】

料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
*粥		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
無洗米 (乳ｶﾙV入)	65.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	〃		無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	70.50	無洗米 (乳ｶﾙV入)	94.00	無洗米 (乳ｶﾙV入)	117.50
水	255.00	水	79.50	〃		水	106.00	水	79.50	水	106.00	水	132.50
かき揚げ		かき揚げ		かき揚げ		かき揚げ		魚の天ぷら(60)		魚の天ぷら(70/B)		魚の天ぷら(70/B)	
冷)カリフラワー	30.00	〃		〃		〃		冷)バサ 80g	40.00	冷)バサ 80g	80.00	〃	
玉葱 皮むき	30.00	〃		〃		〃		塩 5kg	0.10	塩 5kg	0.20	〃	
冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	6.00	〃		〃		〃		冷)カリフラワー	20.00	いり胡麻黒	0.25	〃	
冷)カーネルコーン	6.00	〃		〃		〃		玉葱 皮むき	15.00	小麦粉	10.00	〃	
いり胡麻黒	0.50	〃		〃		〃		冷)いんげん斜めｶｯﾄ 500g	6.00	フライオイル 1斗缶	10.00	〃	
小麦粉	15.00	〃		〃		〃		冷)カーネルコーン	3.00				
フライオイル 1斗缶	12.00	〃		〃		〃		いり胡麻黒	0.25				
								小麦粉	10.00				
								フライオイル 1斗缶	10.00				
大根のあんかけ(30)		大根のあんかけ(30)		大根のそぼろあん(腎)		大根のそぼろあん(腎)		白菜のごまあえ(腎)		白菜のごまあえ(腎)		白菜のごまあえ(腎)	
大根 皮むき 1kg	50.00	〃		大根 皮むき 1kg	50.00	〃		白菜	60.00	〃		〃	
冷)グリンピース	2.00	〃		鶏もも皮なし 挽肉	20.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	1.50	〃		〃	
出汁	30.00	〃		冷)グリンピース	2.00	〃		いり胡麻白	0.20	〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	3.00	〃		生おろし生姜	0.50	〃							
上白糖	2.50	〃		出汁	30.00	〃							
みりん風調味料	1.50	〃		減塩醤油 1Ｌ	3.00	〃							
水	4.00	〃		上白糖	2.50	〃							
片栗粉 1kg	0.80	〃		みりん風調味料	1.50	〃							
				料理酒	1.00	〃							
				水	4.00	〃							
				片栗粉 1kg	0.80	〃							
えのきの三杯酢(30)		えのきの三杯酢(30)		えのきの三杯酢(腎)		えのきの三杯酢(腎)		大根のそぼろあん(腎)		大根のそぼろあん(腎)		大根のそぼろあん(腎)	
冷)ほぐしエノキ	50.00	〃		鶏ささみ 水煮ﾌﾚｰｸ500g	15.00	〃		大根 皮むき 1kg	50.00	〃		〃	
きゅうり	15.00	〃		冷)ほぐしエノキ	40.00	〃		鶏もも皮なし 挽肉	20.00	〃		〃	
干わかめ	0.30	〃		きゅうり	15.00	〃		冷)グリンピース	2.00	〃		〃	
穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃		干わかめ	0.30	〃		生おろし生姜	0.50	〃		〃	
上白糖	3.00	〃		穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃		出汁	30.00	〃		〃	
減塩醤油 1Ｌ	2.50	〃		上白糖	3.00	〃		減塩醤油 1Ｌ	3.00	〃		〃	
				減塩醤油 1Ｌ	2.50	〃		上白糖	2.50	〃		〃	
								みりん風調味料	1.50	〃		〃	
								料理酒	1.00	〃		〃	
								水	4.00	〃		〃	
								片栗粉 1kg	0.80	〃		〃	
フルーツゼリー		フルーツゼリー		フルーツゼリー		フルーツゼリー		えのきの三杯酢(腎)		えのきの三杯酢(腎)		えのきの三杯酢(腎)	
ﾌﾙｰﾂｾﾞﾘｰ(林檎)(15g×33	30.00	〃		〃		〃		鶏ささみ 水煮ﾌﾚｰｸ500g	15.00	〃		〃	
								冷)ほぐしエノキ	40.00	〃		〃	
								きゅうり	15.00	〃		〃	
								干わかめ	0.30	〃		〃	
								穀物酢 1.8Ｌ	6.00	〃		〃	

献立表（献立展開7連）

2022年08月07日（日）

【181K】低Ｋ蛋白３０食(粥) [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【181】 低カリウム蛋白３０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【182】 低カリウム蛋白４０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 0, 夕 = 0		【183】 低カリウム蛋白５０食 [予] 朝 = 2, 昼 = 3, 夕 = 3		【194】 蛋白調整６０食 [予] 朝 = 1, 昼 = 1, 夕 = 1		【195】 蛋白調整７０食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0		【501】 外来透析食 [予] 朝 = 0, 昼 = 0, 夕 = 0	
料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量	料理名／食品名	可食量
								上白糖	3.00	〃		〃	
								減塩醤油　1Ｌ	2.50	〃		〃	
ソース		ソース		ソース		ソース		メロン		メロン		ソース	
減塩中濃ソース(5ml)	5.00	〃		〃		〃		冷)ｶﾝﾀｰﾌﾟﾒﾛﾝ ﾁｬﾝｸ 500g	40.00	〃		減塩中濃ソース(5ml)	5.00
								ソース		ソース		袋物	
								減塩中濃ソース(5ml)	5.00	〃		☆袋物(塩分制限用)	5.00

【 月間給食数表（朝昼夕別） 】 オーダ食種

出力日時: 2022/09/30 10:26:54

２０２２年０６月０１日（水）～２０２２年０６月３０日（木）

名　　称	朝	昼	夕	計
常食				
基本	839	848	846	2533
検査遅食	1	3	0	4
冷菓	7	7	5	19
緩和ケア食	0	7	12	19
フリー	4	4	5	13
小　　計	851	869	868	2588
軟食				
軟菜	920	952	925	2797
軟菜半量	104	95	108	307
軟菜1/4	49	48	49	146
３分	31	28	30	89
３分半量	6	7	4	17
流動	7	6	7	20
咽頭	14	14	13	41
経管栄養	92	87	79	258
ＧＦＯ	2	4	3	9
嚥下	112	115	118	345
嚥下半量	28	27	28	83
嚥下1/4	44	45	47	136
嚥下流動	3	5	4	12
経口補水	32	0	0	32
小　　計	1444	1433	1415	4292
特食				
潰瘍	8	8	8	24
低残渣	27	33	30	90
低残３分	6	5	6	17
低脂肪	46	47	46	139
低脂半量	8	9	8	25
低Ｋ３０	7	7	7	21
低Ｋ４０	14	14	15	43
低Ｋ５０	48	48	50	146
低Ｋ６０	18	19	18	55
蛋白３０	3	3	3	9
蛋白４０	43	42	42	127

【 月間給食数表（朝昼夕別） 】 オーダ食種

２０２２年０６月０１日（水）～２０２２年０６月３０日（木）

名　　称	朝	昼	夕	計
蛋白５０	40	41	41	122
蛋白６０	2	1	2	5
エネ１２	13	12	12	37
エネ１３	2	4	4	10
エネ１４	93	91	91	275
エネ１５	51	54	51	156
エネ１６	100	101	103	304
エネ１８	34	35	34	103
腸透視	0	1	1	2
小　　計	563	575	572	1710
合　　計	2858	2877	2855	8590
ドック	0	54	1	55
検食	60	77	60	197
小　　計	60	131	61	252
総　合　計	2918	3008	2916	8842
欠食	230	272	256	758

※欠食は外泊、外出を含む

【 月間給食数表（朝昼夕別） 】 オーダ食種

２０２２年０７月０１日（金）～２０２２年０７月３１日（日）

名　　称	朝	昼	夕	計
常食				
基本	884	885	888	2657
学令	3	1	1	5
小児	1	1	2	4
検査遅食	3	3	0	6
冷菓	19	14	21	54
緩和ケア食	0	37	18	55
フリー	0	0	6	6
小　　計	910	941	936	2787
軟食				
幼児	2	3	2	7
軟菜	1225	1241	1241	3707
軟菜半量	140	98	125	363
軟菜1/4	112	96	108	316
３分	15	14	15	44
３分半量	8	8	6	22
流動	14	17	17	48
低残流動	6	6	7	19
低脂流動	0	1	1	2
経管栄養	40	37	41	118
嚥下	219	218	226	663
嚥下半量	57	57	56	170
嚥下1/4	41	45	38	124
嚥下流動	17	18	16	51
経口補水	39	2	0	41
小　　計	1935	1861	1899	5695
特食				
潰瘍	2	1	1	4
低残渣	74	77	73	224
低残半量	2	1	2	5
低残３分	8	10	9	27
低脂肪	38	43	42	123
低脂半量	6	10	8	24
低脂３分	2	2	2	6
低Ｋ４０	40	40	41	121

【 月間給食数表（朝昼夕別） 】 オーダ食種

２０２２年０７月０１日（金）～２０２２年０７月３１日（日）

名　　称	朝	昼	夕	計
低Ｋ５０	109	110	107	326
低Ｋ６０	33	34	32	99
蛋白３０	5	5	4	14
蛋白４０	44	43	44	131
蛋白５０	23	22	22	67
蛋白６０	9	8	10	27
エネ１３	34	35	35	104
エネ１４	144	148	148	440
エネ１５	39	38	38	115
エネ１６	103	107	102	312
エネ１８	58	58	58	174
小　　計	773	792	778	2343
合　　計	3618	3594	3613	10825
ドック	0	62	4	66
検食	62	94	62	218
小　　計	62	156	66	284
総　合　計	3680	3750	3679	11109
欠食	337	384	360	1081

※欠食は外泊、外出を含む

【 月間給食数表（朝昼夕別） 】 オーダ食種

２０２２年０８月０１日（月）～２０２２年０８月３１日（水）

名　　称	朝	昼	夕	計
常食				
基本	900	902	905	2707
学令	4	4	5	13
小児	3	4	5	12
検査遅食	0	7	0	7
冷菓	20	23	24	67
緩和ケア食	0	20	16	36
フリー	57	16	7	80
小　　計	984	976	962	2922
軟食				
軟菜	1210	1244	1242	3696
軟菜半量	143	130	128	401
軟菜1/4	53	47	53	153
３分	44	44	44	132
３分半量	1	0	0	1
流動	8	12	13	33
咽頭	0	1	0	1
低脂流動	3	2	3	8
経管栄養	42	19	38	99
ＧＦＯ	1	2	3	6
嚥下	342	370	380	1092
嚥下半量	30	30	32	92
嚥下1/4	15	22	17	54
嚥下流動	26	24	25	75
経口補水	22	0	1	23
小　　計	1940	1947	1979	5866
特食				
潰瘍	7	6	5	18
ハーフ	2	2	3	7
低残渣	12	15	19	46
低残半量	3	4	3	10
低残３分	0	1	1	2
軟菜低蛋	21	21	21	63
低脂肪	67	74	70	211
低脂半量	1	1	1	3

【 月間給食数表（朝昼夕別） 】 オーダ食種

２０２２年０８月０１日（月）～２０２２年０８月３１日（水）

名　　称	朝	昼	夕	計
低脂３分	7	7	7	21
低Ｋ４０	56	55	56	167
低Ｋ５０	140	133	141	414
低Ｋ６０	54	42	51	147
蛋白４０	19	17	17	53
蛋白５０	34	34	32	100
蛋白６０	3	3	4	10
エネ１３	9	8	8	25
エネ１４	188	188	187	563
エネ１５	41	43	43	127
エネ１６	60	63	60	183
エネ１８	27	27	27	81
小　　計	751	744	756	2251
合　　計	3675	3667	3697	11039
ドック	0	53	0	53
検食	62	98	62	222
小　　計	62	151	62	275
総　合　計	3737	3818	3759	11314
欠食	348	375	352	1075

※欠食は外泊、外出を含む

付加食提供内容早見表

			献立									
			○○プリン	○○ゼリー	○○アイス	○○ムース	○○ババロア	ヨーグルト・乳酸菌飲料	菓子類	果物	ジュース	袋物
付加食	プリン	献立	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○
		付加食	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ゼリー類	献立	×	○	×	×	×	×	×	○	○	○
		付加食	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
	プリン・ゼリー類	献立	○	○	×	○	×	×	×	○	○	○
		付加食	×	×	○	×	○	○	○	○	○	○
	冷菓	献立	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○
		付加食	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○
	アイス	献立	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○
		付加食	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
	ヨーグルト	献立	×	×	×	×	×	○	×	○	○	○
		付加食	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
	果物	献立	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		付加食	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○
	ジュース	献立	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		付加食	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○
	袋物	献立	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
		付加食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

○提供　×削除

2021/7/15現在

提出日：令和　　年　　月　　日

係内報告書

発生日時	令和　　年　　月　　日（　　）　　時　　分頃
報告者名	
内容	
原因・問題点	
今後の対策	

＜回覧＞

係内報告書一覧

No.

発生日	報告者	内　容	提出日
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/

係内報告書一覧

No.

発生日	報告者	内　容	提出日
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/
．　．			/