予定・実施献立表

2022年08月02日(火)

パーツ展開: 無

	常食	A	腎臓食Ⅱ	A	腎臓食Ⅲ	A	糖尿病食Ⅱ	A	全粥食	A
朝	●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)	
	白菜(L6玉)／Kg	30	白菜(L6玉)／Kg	30	白菜(L6玉)／Kg	30	左端と同じ		左端と同じ	
	＊人参1／8いちょう切り500g	10	＊人参1／8いちょう切り500g	10	＊人参1／8いちょう切り500g	10				
	＊きざみ揚げ300g	3	＊きざみ揚げ300g	3	＊きざみ揚げ300g	3				
	和風だし汁	150	和風だし汁	150	和風だし汁	150				
	みそ(千曲川・白)	8	みそ(千曲川・白)	4	みそ(千曲川・白)	4				
	＊ファイン食物繊維2kg	3	＊ファイン食物繊維2kg	3	＊ファイン食物繊維2kg	3				
	●【温】チンゲン菜の卵とじ		●ソテー		●ソテー		●【温】チンゲン菜の卵とじ		●【温】チンゲン菜の卵とじ	
	＊チンゲン菜カット(500g)	30	＊チンゲン菜カット(500g)	70	＊チンゲン菜カット(500g)	70	左端と同じ		左端と同じ	
	＊人参千切り500g	5	＊人参千切り500g	5	＊人参千切り500g	5				
	＊冷凍全卵(1kg)	40	＊サラダ油(1．35kg)	1	＊サラダ油(1．35kg)	1				
	和風だし汁	60	＊塩1kg	0.2	＊塩1kg	0.2				
	＊濃口醤油(10L)	4	＊コショウ300g	0.01	＊コショウ300g	0.01				
	＊みりん風調味料 1L	2								
	●わかめ煮									
	＊やわらかわかめ煮500g	15								
	●かつおふりかけ		●かつおふりかけ		●かつおふりかけ		●かつおふりかけ		●かつおふりかけ	
	＊ミニふりかけカツオ(2．5g×40個)	1個	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
	●牛乳		●牛乳		●牛乳		●牛乳		●牛乳	
	大山まきば牛乳(200ml×27本)／P	1本	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
	●ご飯(190g)		●ご飯(130g)		●ご飯(165g)		●ご飯(130g)		●全粥(265g)	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(20kg)／P	60
昼	●【温】回鍋肉		●【温】とんかつ		●回鍋肉		●回鍋肉		●回鍋肉	
	豚小間肉／kg	60	＊とんかつ(60g×18個)	30	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
	キャベツ(L8玉)／Kg	80	＊サラダ油(長徒)(16．5kg)	5						
	玉葱(皮付き)／kg	40								
	＊ピーマンスライス500g	10	(JNF)減塩中濃ソース(5ml×40個)／P	1個						
	＊赤ピーマンスライス500g	5								
	＊カットきくらげ150g(2mm×20mm)	0.2	キャベツ(L8玉)／Kg	30						
	＊サラダ油(1．35kg)	2	＊赤ピーマンスライス500g	5						
	＊ごま油入り調合油1350g	0.5								
	＊片栗粉1kg	1								
	＊万能調味料 オイスター(ステコン可)1L	5								
	＊漬け炒め用みそ1kg	10								
	●中華和え(ザーサイ)		●ごまあえ(もやし)		●ごまあえ(もやし)		●中華和え(ザーサイ)		●中華和え(ザーサイ)	
	ザーサイ(100g)／瓶	4	太もやし(1000g)／P	70	太もやし(1000g)／P	70	ザーサイ(100g)／瓶	4	ザーサイ(100g)／瓶	4
	太もやし(1000g)／P	70	貝割大根(A)(60g)／P	8	貝割大根(A)(60g)／P	8	太もやし(1000g)／P	70	太もやし(1000g)／P	70
	貝割大根(A)(60g)／P	8	＊濃口醤油(10L)	2	＊濃口醤油(10L)	2	貝割大根(A)(60g)／P	8	貝割大根(A)(60g)／P	8
	＊濃口醤油(10L)	2	＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	1	＊濃口醤油(10L)	2	＊濃口醤油(10L)	2
	＊みりん風調味料 1L	2	＊いりゴマ(白)200g	5	＊いりゴマ(白)200g	5	＊みりん風調味料 1L	2	＊みりん風調味料 1L	2
	＊ごま油入り調合油1350g	0.5					＊ごま油入り調合油1350g	0.5	＊ごま油入り調合油1350g	0.5
	●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し	
	＊小松菜500g そのまま食べられる野菜	50	＊小松菜500g そのまま食べられる野菜	50	＊小松菜500g そのまま食べられる野菜	50	左端と同じ		左端と同じ	
	＊人参千切り500g	5	＊人参千切り500g	10	＊人参千切り500g	10				
	＊しらす干し200g	3								
	和風だし汁	20	和風だし汁	20	和風だし汁	20				
	＊濃口醤油(10L)	3	＊濃口醤油(10L)	1.5	＊濃口醤油(10L)	1.5				
	＊上白糖1kg	0.5	＊上白糖1kg	0.25	＊上白糖1kg	0.25				
	＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	0.5	＊みりん風調味料 1L	0.5				
	●ご飯(190g)		●ご飯(130g)		●ご飯(165g)		●ご飯(130g)		●全粥(265g)	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60
	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.6	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.75	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.6	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.6
	●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)	
	＊冷凍パイン乱切り500g	5個	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
夕	●【温】鱈のホイル焼き		●白身魚の竜田揚げ		●【温】鱈のホイル焼き		●【温】鱈のホイル焼き		●【温】鱈のホイル焼き	
	＊ナガメバル(骨なし・凍調)70g×5切	1切	＊ナガメバル(骨なし・凍調)70g×5切	35	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
	＊塩1kg	0.4	＊料理酒 1L	1						
	＊料理酒 1L	2	＊濃口醤油(10L)	1						
	＊やわらかぶなしめじ500g	20	＊みりん風調味料 1L	1						
	玉葱(皮付き)／kg	50	＊おろし生しょうが1kg	1						
	＊人参千切り500g	10	＊片栗粉1kg	6						
	＊無塩マーガリン500g(ミゼールG)	3	＊サラダ油(長徒)(16．5kg)	4						
	＊みりん風調味料 1L	2								
	＊料理酒 1L	2	＊やわらかぶなしめじ500g	15						
	＊塩1kg	0.4	玉葱(皮付き)／kg	30						
	＊ポン酢しょう油1．8L	4	＊人参千切り500g	5						
			＊塩1kg	0.1						
			＊コショウ300g	0.01						
	●春雨サラダ		●春雨サラダ		●春雨サラダ		●春雨サラダ		●春雨サラダ	
	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	左端と同じ		左端と同じ	
	きゅうり(AS)／Kg	5	きゅうり(AS)／Kg	5	きゅうり(AS)／Kg	5				
	＊むきえび100／200(575g)	15								
	＊スーパースイートコーン500g	5	＊スーパースイートコーン500g	5	＊スーパースイートコーン500g	5				
	＊セミセパ ごましょうゆ1L	8	＊セミセパ ごましょうゆ1L	8	＊セミセパ ごましょうゆ1L	8				
	●【温】炒り豆腐		●【温】炒り豆腐		●【温】炒り豆腐		●【温】炒り豆腐		●【温】炒り豆腐	
	木綿豆腐(330g)／P	60	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
	玉葱(皮付き)／kg	20								
	＊人参千切り500g	10								
	＊干し椎茸(中)500g	0.5								
	卵(無選別)(10個×4P)(2520g)／箱	20								
	＊うすくち醤油(10L)	4								
	＊上白糖1kg	3								
	＊みりん風調味料 1L	1								
	●ご飯(190g)		●ご飯(130g)		●ご飯(165g)		●ご飯(130g)		●全粥(265g)	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60
			●クリアなゼリー							
			＊たん白0)クリアなゼリー(和梨)75g×1 2個	75						
1日計	エネルギー 1,731 kcal		エネルギー 1,421 kcal		エネルギー 1,567 kcal		エネルギー 1,468 kcal		エネルギー 1,468 kcal	
	たんぱく質 71.1 g		たんぱく質 42.3 g		たんぱく質 61.0 g		たんぱく質 66.4 g		たんぱく質 66.4 g	
	脂質 43.8 g		脂質 34.2 g		脂質 42.3 g		脂質 42.9 g		脂質 42.9 g	
	炭水化物 273.3 g		炭水化物 246.1 g		炭水化物 246.4 g		炭水化物 213.6 g		炭水化物 213.6 g	
	食塩相当量 8.6 g		食塩相当量 3.7 g		食塩相当量 5.5 g		食塩相当量 7.4 g		食塩相当量 7.4 g	

予定・実施献立表

2022年08月02日(火)

パーツ展開: 無

	ケア軟菜	A	肝臓食	A	脂肪制限食	A	潰瘍食	A	五分粥食	A
朝	●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)		●【温】味噌汁(白菜・大参)	
	白菜(L6玉)／Kg	30	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
	＊人参1／8いちょう切り500g	10								
	＊きざみ揚げ300g	3								
	和風だし汁	150								
	みそ(千曲川・白)	8								
	＊ファイン食物繊維2kg	3								
	●【温】チンゲン菜の卵とじ		●【温】チンゲン菜の卵とじ		●【温】チンゲン菜の卵とじ		●【温】チンゲン菜の卵とじ		●【温】チンゲン菜の卵とじ	
	＊チンゲン菜カット(500g)	30	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ	
	＊人参千切り500g	5								
	＊冷凍全卵(1kg)	40								
	和風だし汁	60								
	＊濃口醤油(10L)	4								
	＊みりん風調味料 1L	2								
	●かつおふりかけ		●かつおふりかけ		●かつおふりかけ		●たいみそ		●たいみそ	
	＊ミニふりかけカツオ(2．5g×40個)	1個	左端と同じ		左端と同じ		＊たいみそ(8g×40個)	1個	＊たいみそ(8g×40個)	1個
	●牛乳		●牛乳		●野菜ジュース		●牛乳		●牛乳	
	大山まきば牛乳(200ml×27本)／P	1本	左端と同じ		＊野菜生活(100ml×36本)給食用	104	左端と同じ		左端と同じ	
	●ご飯(130g)		●ご飯(230g)		●ご飯(190g)		●ご飯(165g)		●五分粥	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	105	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	30
昼	●【温】回鍋肉		●回鍋肉		●回鍋肉		●【温】ロールキャベツの和風煮		●【温】ロールキャベツの和風煮	
	豚小間肉／kg	60	左端と同じ		左端と同じ		＊ロールキャベツ(80g×10個)	1個	＊ロールキャベツ(80g×10個)	1個
	キャベツ(L8玉)／Kg	80					＊カリフラワー500g	40	＊カリフラワー500g	40
	玉葱(皮付き)／kg	40					＊人参1／8いちょう切り500g	20	＊人参1／8いちょう切り500g	20
	＊ピーマンスライス500g	10					水	80	水	80
	＊赤ピーマンスライス500g	5					和風だし汁	1	和風だし汁	1
	＊カットきくらげ150g(2mm×20mm)	0.2					＊うすくち醤油(10L)	3	＊うすくち醤油(10L)	3
	＊サラダ油(1．35kg)	2					＊上白糖1kg	2	＊上白糖1kg	2
	＊ごま油入り調合油1350g	0.5					＊みりん風調味料 1L	2	＊みりん風調味料 1L	2
	＊片栗粉1kg	1					＊料理酒 1L	1	＊料理酒 1L	1
	＊万能調味料 オイスター(スチコン可)1L	5								
	＊漬け炒め用みそ1kg	10								
	●中華和え(ザーサイ)		●中華和え(ザーサイ)		●中華和え(ザーサイ)		●大根の和え物		●大根の和え物	
	ザーサイ(100g)／瓶	4	左端と同じ		左端と同じ		＊大根千切り500g	60	＊大根千切り500g	60
	太もやし(1000g)／P	70					＊錦糸卵500g	5	＊錦糸卵500g	5
	貝割大根(A)(60g)／P	8								
	＊濃口醤油(10L)	2					＊濃口醤油(10L)	4	＊濃口醤油(10L)	4
	＊みりん風調味料 1L	2					＊上白糖1kg	2	＊上白糖1kg	2
	＊ごま油入り調合油1350g	0.5								
	●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し	
	＊小松菜500g そのまま食べられる野菜	50	左端と同じ		左端と同じ		＊ほうれん草500g そのまま食べられる野菜	60	＊ほうれん草500g そのまま食べられる野菜	60
	＊人参千切り500g	5					＊むきえび100／200(575g)	5	＊むきえび100／200(575g)	5
	＊しらす干し200g	3								
	和風だし汁	20					和風だし汁	20	和風だし汁	20
	＊濃口醤油(10L)	3					＊濃口醤油(10L)	3	＊濃口醤油(10L)	3
	＊上白糖1kg	0.5					＊上白糖1kg	0.5	＊上白糖1kg	0.5
	＊みりん風調味料 1L	1					＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	1
	●ご飯(130g)		●ご飯(230g)		●ご飯(190g)		●ご飯(165g)		●五分粥	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	105	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	30
	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.6	＊乳カル酵素ファイバー1kg	1.05	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.7	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.3
	●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(黄桃缶)		●フルーツ(黄桃缶)	
	＊冷凍パイン乱切り500g	5個	左端と同じ		左端と同じ		＊黄桃2つ割缶(2号)固形480g	60	＊黄桃2つ割缶(2号)固形480g	60
おやつ	●いろいろお菓子									
	＊ハッピーターン108g	1本								
	＊白い風船ミルククリーム(3．66g×18枚)	1枚								
	(HFCaウエハース(バニラ(6．5g×14枚／P	1枚								
夕	●【温】魚のホイル焼き		●【温】魚のホイル焼き		●【温】魚のホイル焼き		●【温】蒸し魚のあんかけ		●【温】蒸し魚のあんかけ	
	＊ナガメバル(骨なし・凍鯛)70g×5切	1切	左端と同じ		左端と同じ		＊ナガメバル(骨なし・凍鯛)70g×5切	1切	＊ナガメバル(骨なし・凍鯛)70g×5切	1切
	＊塩1kg	0.4					＊塩1kg	0.4	＊塩1kg	0.4
	＊料理酒 1L	2					＊料理酒 1L	2	＊料理酒 1L	2
	＊やわらかぶなしめじ500g	20								
	玉葱(皮付き)／kg	50					玉葱(皮付き)／kg	60	玉葱(皮付き)／kg	60
	＊人参千切り500g	10					＊人参千切り500g	10	＊人参千切り500g	10
	＊無塩マーガリン500g(ミゼールG)	3					和風だし汁	30	和風だし汁	30
	＊みりん風調味料 1L	2					＊濃口醤油(10L)	3	＊濃口醤油(10L)	3
	＊料理酒 1L	2					＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	1
	＊塩1kg	0.4					＊料理酒 1L	1	＊料理酒 1L	1
	＊ポン酢しょう油1．8L	4					＊片栗粉1kg	0.5	＊片栗粉1kg	0.5
	●春雨サラダ		●春雨サラダ		●春雨サラダ		●春雨煮		●春雨煮	
	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	左端と同じ		左端と同じ		＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8
	きゅうり(AS)／Kg	5					＊むきえび100／200(575g)	15	＊むきえび100／200(575g)	15
	＊むきえび100／200(575g)	15					和風だし汁	30	和風だし汁	30
	＊スーパースイートコーン500g	5					＊濃口醤油(10L)	4	＊濃口醤油(10L)	4
	＊セミセパ ごましょうゆ1L	8					＊みりん風調味料 1L	2	＊みりん風調味料 1L	2
	●【温】炒り豆腐		●【温】炒り豆腐		●【温】煮奴		●【温】煮奴		●【温】煮奴	
	木綿豆腐(330g)／P	60	左端と同じ		充填豆腐(400g)／P	1/4P	充填豆腐(400g)／P	1/4P	充填豆腐(400g)／P	1/4P
	玉葱(皮付き)／kg	20			和風だし汁	60	和風だし汁	60	和風だし汁	60
	＊人参千切り500g	10			＊うすくち醤油(10L)	4	＊うすくち醤油(10L)	4	＊うすくち醤油(10L)	4
	＊干し椎茸(中)500g	0.5			＊上白糖1kg	2	＊上白糖1kg	2	＊上白糖1kg	2
	卵(無選別)(10個×4P)(2520g)／箱	20								
	＊うすくち醤油(10L)	4								
	＊上白糖1kg	3								
	＊みりん風調味料 1L	1								
	●ご飯(130g)		●ご飯(230g)		●ご飯(190g)		●ご飯(165g)		●五分粥	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	105	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	30
							●牛乳			
							大山まきば牛乳(200ml×27本)／P	1本		

1日計										
エネルギー	1,538	kcal	エネルギー	1,931	kcal	エネルギー	1,607	kcal	エネルギー	1,579	kcal	エネルギー	990	kcal
たんぱく質	67.0	g	たんぱく質	74.5	g	たんぱく質	62.5	g	たんぱく質	66.1	g	たんぱく質	50.9	g
脂質	46.3	g	脂質	44.1	g	脂質	34.4	g	脂質	32.9	g	脂質	23.9	g
炭水化物	222.8	g	炭水化物	318.6	g	炭水化物	268.7	g	炭水化物	264.7	g	炭水化物	149.8	g
食塩相当量	7.6	g	食塩相当量	7.4	g	食塩相当量	7.3	g	食塩相当量	6.6	g	食塩相当量	6.4	g

予定・実施献立表

2022年08月02日(火)

パーツ展開: 無

	三分粥食	A	常食	B	心臓食Ⅰ	A	心臓食Ⅱ	A	ムース食	A
朝	●【温】味噌汁(3分)		●【温】パンプキンスープ		●【温】味噌汁(白菜・人参)		●【温】味噌汁(白菜・人参)		●【温】里芋ムース	
	みそ(千曲川・白)	11	＊パンプキンクリーム(粉体スープ)1kg	30	白菜(L6玉)／Kg	30	白菜(L6玉)／Kg	30	＊Mさといも(湯野菜)100g×3個	50
			＊ドライパセリ5g	0.1	＊人参1／8いちょう切り500g	10	＊人参1／8いちょう切り500g	10	和風だし汁	10
					＊きざみ揚げ300g	3	＊きざみ揚げ300g	3	＊濃口醤油(10L)	10
					和風だし汁	150	和風だし汁	150		
					みそ(千曲川・白)	4	みそ(千曲川・白)	4		
					＊ファイン食物繊維2kg	3	＊ファイン食物繊維2kg	3		
			●【温】チンゲン菜の卵とじ		●ソテー		●ソテー		●【温】キャベツムース	
			＊チンゲン菜カット(500g)	30	＊チンゲン菜カット(500g)	70	＊チンゲン菜カット(500g)	70	＊Mキャベツムース200g	50
			＊人参千切り500g	5	＊人参千切り500g	5	＊人参千切り500g	5	＊フレンチドレッシング(白)1L	5
			＊冷凍全卵(1kg)	40	＊サラダ油(1．35kg)	1	＊サラダ油(1．35kg)	1		
			和風だし汁	60	＊塩1kg	0.2	＊塩1kg	0.2		
			＊濃口醤油(10L)	4	＊コショウ300g	0.01	＊コショウ300g	0.01		
			＊みりん風調味料 1L	2						
			●マーマレード							
			＊ママレード(15g×40個)	1個						
	●たいみそ		●マーガリン		●かつおふりかけ		●かつおふりかけ		●たいみそ	
	＊たいみそ(8g×40個)	1個	＊マーガリン(ミニ)(8g×40個)	8	＊ミニふりかけカツオ(2．5g×40個)	1個	＊ミニふりかけカツオ(2．5g×40個)	1個	左端と同じ	
	●牛乳		●牛乳		●牛乳		●牛乳		●ヨーグルト	
	大山まきば牛乳(200ml×27本)／P	1本	左端と同じ		左端と同じ		左端と同じ		(M森永)おいしいカルシウムヨーグルト(80g／個	1個
	●三分粥		●イエローロール		●ご飯(130g)		●ご飯(165g)		●全粥(265g)	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	20	イエローロール(卵なし)(40g×2個)／P	2個	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(20kg)／P	60
昼	●【温】ロールキャベツの和風煮		●【温】回鍋肉		●【温】とんかつ		●回鍋肉		●【温】豚カツ風ムース	
	＊ロールキャベツ(80g×10個)	1個	豚小間肉／kg	60	＊とんかつ(60g×18個)	30	豚小間肉／kg	60	＊M豚カツ風(40g×10個)	40
	＊カリフラワー500g	40	キャベツ(L8玉)／Kg	80	＊サラダ油(長徳)(16．5kg)	5	キャベツ(L8玉)／Kg	80	＊中濃ソース(レストラン用)1．8L	4
	＊人参1／8いちょう切り500g	20	玉葱(皮付き)／kg	40			玉葱(皮付き)／kg	40		
	水	80	＊ピーマンスライス500g	10	(JNF)減塩中濃ソース(5ml×40個)／P	1個	＊ピーマンスライス500g	10	＊Mやわらかほうれん草(40g×6個)	20
	和風だし汁	1	＊赤ピーマンスライス500g	5			＊赤ピーマンスライス500g	5		
	＊うすくち醤油(10L)	3	＊カットきくらげ150g(2mm×20mm)	0.2	キャベツ(L8玉)／Kg	30	＊カットきくらげ150g(2mm×20mm)	0.2		
	＊上白糖1kg	2	＊サラダ油(1．35kg)	2	＊赤ピーマンスライス500g	5	＊サラダ油(1．35kg)	2		
	＊みりん風調味料 1L	2	＊ごま油入り調合油1350g	0.5			＊ごま油入り調合油1350g	0.5		
	＊料理酒 1L	1	＊片栗粉1kg	1			＊片栗粉1kg	1		
			＊万能調味料 オイスター(ステコン可)1L	5			＊万能調味料 オイスター(ステコン可)1L	5		
			＊漬け炒め用みそ1kg	10			＊漬け炒め用みそ1kg	10		
	●大根の煮物		●中華和え(ザーサイ)		●ごまあえ(もやし)		●ごまあえ(もやし)		●大根の煮物	
	＊大根千切り500g	60	ザーサイ(100g)／瓶	4	太もやし(1000g)／P	70	太もやし(1000g)／P	70	＊大根千切り500g	60
	＊錦糸卵500g	5	太もやし(1000g)／P	70	貝割大根(A)(60g)／P	8	貝割大根(A)(60g)／P	8	＊錦糸卵500g	5
	和風だし汁	30	貝割大根(A)(60g)／P	8	＊濃口醤油(10L)	2	＊濃口醤油(10L)	2	和風だし汁	30
	＊濃口醤油(10L)	3	＊濃口醤油(10L)	2	＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	1	＊濃口醤油(10L)	3
	＊上白糖1kg	1	＊みりん風調味料 1L	2	＊いりゴマ(白)200g	5	＊いりゴマ(白)200g	5	＊上白糖1kg	1
	＊みりん風調味料 1L	0.5	＊ごま油入り調合油1350g	0.5					＊みりん風調味料 1L	0.5
									和風だし汁	40
									＊ミキサーゲル700g	1.4
	●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し		●【温】煮浸し	
	＊ほうれん草500g そのまま食べられる野菜	60	＊小松菜500g そのまま食べられる野菜	50	＊小松菜500g そのまま食べられる野菜	50	＊小松菜500g そのまま食べられる野菜	50	＊ほうれん草500g そのまま食べられる野菜	60
	＊むきえび100／200(575g)	5	＊人参千切り500g	5	＊人参千切り500g	10	＊人参千切り500g	10	＊むきえび100／200(575g)	5
			＊しらす干し200g	3						
	和風だし汁	20	和風だし汁	20	和風だし汁	20	和風だし汁	20	和風だし汁	20
	＊濃口醤油(10L)	3	＊濃口醤油(10L)	3	＊濃口醤油(10L)	1.5	＊濃口醤油(10L)	1.5	＊濃口醤油(10L)	3
	＊上白糖1kg	0.5	＊上白糖1kg	0.5	＊上白糖1kg	0.25	＊上白糖1kg	0.25	＊上白糖1kg	0.5
	＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	0.5	＊みりん風調味料 1L	0.5	＊みりん風調味料 1L	1
									和風だし汁	40
									＊ミキサーゲル700g	1.4
	●三分粥		●ご飯(190g)		●ご飯(130g)		●ご飯(165g)		●全粥(265g)	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	20	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60
	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.2	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.6	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.75	＊乳カル酵素ファイバー1kg	0.6
	●フルーツ(パインゼリー)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パイン)		●フルーツ(パインゼリー)	
	＊パインゼリーMg(40g×10個)	40	＊冷凍パイン乱切り500g	5個	＊冷凍パイン乱切り500g	5個	＊冷凍パイン乱切り500g	5個	左端と同じ	
夕	●【温】蒸し煮のあんかけ		●【温】魚のホイル焼き		●白身魚の竜田揚げ		●【温】魚のホイル焼き		●【温】煮魚ムース	
	＊ナガメバル(骨なし・凍調)70g×5切	1切	＊ナガメバル(骨なし・凍調)70g×5切	1切	＊ナガメバル(骨なし・凍調)70g×5切	35	＊ナガメバル(骨なし・凍調)70g×5切	1切	＊Mメルルーサムース(40g×8個)切身形	40
	＊塩1kg	0.4	＊塩1kg	0.4	＊料理酒 1L	1	＊塩1kg	0.4	＊濃口醤油(10L)	5
	＊料理酒 1L	2	＊料理酒 1L	2	＊濃口醤油(10L)	1	＊料理酒 1L	2	＊みりん風調味料 1L	3
			＊やわらかぶなしめじ500g	20	＊みりん風調味料 1L	1	＊やわらかぶなしめじ500g	20		
	玉葱(皮付き)／kg	60	玉葱(皮付き)／kg	50	＊おろし生しょうが1kg	1	玉葱(皮付き)／kg	50	＊Mにんじんムース200g	20
	＊人参千切り500g	10	＊人参千切り500g	10	＊片栗粉1kg	6	＊人参千切り500g	10		
	和風だし汁	30	＊無塩マーガリン500g(ミゼールG)	3	＊サラダ油(長徳)(16．5kg)	4	＊無塩マーガリン500g(ミゼールG)	3		
	＊濃口醤油(10L)	3	＊みりん風調味料 1L	2			＊みりん風調味料 1L	2		
	＊みりん風調味料 1L	1	＊料理酒 1L	2	＊やわらかぶなしめじ500g	15	＊料理酒 1L	2		
	＊料理酒 1L	1	＊塩1kg	0.4	玉葱(皮付き)／kg	30	＊塩1kg	0.4		
	＊片栗粉1kg	0.5	＊ポン酢しょう油1．8L	4	＊人参千切り500g	5	＊ポン酢しょう油1．8L	4		
					＊塩1kg	0.1				
					＊コショウ300g	0.01				
	●春雨煮		●春雨サラダ		●春雨サラダ		●春雨サラダ		●春雨煮	
	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8	＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g	8
	＊むきえび100／200(575g)	15	きゅうり(AS)／Kg	5	きゅうり(AS)／Kg	5	きゅうり(AS)／Kg	5	＊むきえび100／200(575g)	15
	和風だし汁	30	＊むきえび100／200(575g)	15					和風だし汁	30
	＊濃口醤油(10L)	4	＊スーパースイートコーン500g	5	＊スーパースイートコーン500g	5	＊スーパースイートコーン500g	5	＊濃口醤油(10L)	4
	＊みりん風調味料 1L	2	＊セミセパ ごましょうゆ1L	8	＊セミセパ ごましょうゆ1L	8	＊セミセパ ごましょうゆ1L	8	＊みりん風調味料 1L	2
									和風だし汁	40
									＊ミキサーゲル700g	1.4
	●【温】煮奴		●【温】炒り豆腐		●【温】炒り豆腐		●【温】炒り豆腐		●【温】煮奴	
	充填豆腐(400g)／P	1/4P	木綿豆腐(330g)／P	60	木綿豆腐(330g)／P	60	木綿豆腐(330g)／P	60	充填豆腐(400g)／P	1/4P
	和風だし汁	60	玉葱(皮付き)／kg	20	玉葱(皮付き)／kg	20	玉葱(皮付き)／kg	20	和風だし汁	60
	＊うすくち醤油(10L)	4	＊人参千切り500g	10	＊人参千切り500g	10	＊人参千切り500g	10	＊うすくち醤油(10L)	4
	＊上白糖1kg	2	＊干し椎茸(中)500g	0.5	＊干し椎茸(中)500g	0.5	＊干し椎茸(中)500g	0.5	＊上白糖1kg	2
			卵(無選別)(10個×4P)(2520g)／箱	20	卵(無選別)(10個×4P)(2520g)／箱	20	卵(無選別)(10個×4P)(2520g)／箱	20		
			＊うすくち醤油(10L)	4	＊うすくち醤油(10L)	4	＊うすくち醤油(10L)	4	和風だし汁	40
			＊上白糖1kg	3	＊上白糖1kg	3	＊上白糖1kg	3	＊ミキサーゲル700g	1.4
			＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	1	＊みりん風調味料 1L	1		
	●三分粥		●ご飯(190g)		●ご飯(130g)		●ご飯(165g)		●全粥(265g)	
	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	20	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	85	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	75	米(全農パールライス)(10kg×2P)／P	60
	●牛乳				●クリアなゼリー				●フルーツ(アガロリ)	
	大山まきば牛乳(200ml×27本)／P	1本			＊たん白0)クリアなゼリー(和梨)75g×12個	75				
1日計	エネルギー 905 kcal		エネルギー 1,854 kcal		エネルギー 1,421 kcal		エネルギー 1,567 kcal		エネルギー 1,246 kcal	
	たんぱく質 49.3 g		たんぱく質 72.2 g		たんぱく質 42.3 g		たんぱく質 61.0 g		たんぱく質 40.6 g	
	脂質 26.4 g		脂質 56.8 g		脂質 34.2 g		脂質 42.3 g		脂質 21.9 g	
	炭水化物 126.0 g		炭水化物 271.1 g		炭水化物 246.1 g		炭水化物 246.4 g		炭水化物 231.3 g	
	食塩相当量 5.9 g		食塩相当量 8.9 g		食塩相当量 3.7 g		食塩相当量 5.5 g		食塩相当量 6.5 g	