

献立表

現 場：市立池田病院

献立種類：低残渣米飯（個別献立 / A / B）

期 間：2017/11/13～2017/11/19

	月 13	火 14	水 15	木 16	金 17	土 18	日 19
朝食	[A] ■食パン 食パン60g×2 120g ■マーガリン ソフトマーガリン8g (牛乳7ℓ禁) 8g ■牛乳1本 牛乳 200g [B] ■みそ汁A ｷﾞﾊﾞｯ・人參 Deli 12g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g ■オムレツ トマ オムレツ(トマソース) Deli 60g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g	[A] ■食パン 食パン60g×2 120g ■マーガリン ソフトマーガリン8g (牛乳7ℓ禁) 8g ■牛乳1本 牛乳 200g [B] ■みそ汁D 麩 うずまきふ 1g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g ■赤魚の西京焼き 朝 赤魚の西京焼き Deli 50g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g	[A] ■食パン 食パン60g×2 120g ■マーガリン ソフトマーガリン8g (牛乳7ℓ禁) 8g ■牛乳1本 牛乳 200g [B] ■みそ汁B じゃがいも・玉葱 Deli 15.3g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g ■スクランブルエッグ 朝 スクランブルエッグ Deli 50g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g	[A] ■食パン 食パン60g×2 120g ■マーガリン ソフトマーガリン8g (牛乳7ℓ禁) 8g ■牛乳1本 牛乳 200g [B] ■みそ汁C 麩 ふ 1g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g ■高野豆腐の含め煮 朝 高野豆腐の含め煮 Deli 36g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g	[A] ■食パン 食パン60g×2 120g ■マーガリン ソフトマーガリン8g (牛乳7ℓ禁) 8g ■牛乳1本 牛乳 200g [B] ■みそ汁A ｷﾞﾊﾞｯ・人參 Deli 12g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g ■厚焼玉子 厚焼玉子50 Deli 50g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g	[A] ■食パン 食パン60g×2 120g ■マーガリン ソフトマーガリン8g (牛乳7ℓ禁) 8g ■牛乳1本 牛乳 200g [B] ■みそ汁C 麩 ふ 1g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g ■オムレツ プレ プレーンオムレツ Deli 60g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g	[A] ■食パン 食パン60g×2 120g ■マーガリン ソフトマーガリン8g (牛乳7ℓ禁) 8g ■牛乳1本 牛乳 200g [B] ■みそ汁B じゃがいも・玉葱 Deli 15.3g 減塩みそ(マルサ)750g 12g 出しかつお 0.1g ■高野豆腐の含め煮 朝 高野豆腐の含め煮 Deli 36g ■でんぶ (魚粉) でんぶ 10g
	昼食	■主食 ごはん 200g ■焼魚 とろかれい70g(可食部70g) 70g 塩 0.3g ■炊き合せ(串天) かしわむね肉 30g 串天(1ﾊﾟｯｸ4本入) 35g 人參 20g しょうゆ 8g 三温糖 5g 出しかつお 0.1g ■じゃが芋団子みたらし じゃがいも 80g 人參 10g 卵白 5g 小麦粉 8g しょうゆ 5g 三温糖 5g 片くり粉 5g	■主食 ごはん 200g ■卵焼き(シーキン) 卵 50g ライトツナチャンク 10g しょうゆ 0.5g みりん 2g 出しかつお 0.1g なたね油 0.5g ■ごま和え カリフラワー先 (冷) 60g 白ごま 1g しょうゆ 3g 三温糖 2g ■ポトフ風(えび団子) 大根 80g 人參 20g すり身 20g むきえび 20g 卵白 5g コツメ顆粒(五大ﾌﾟﾛﾀﾞｰ対応) 1g 塩 0.1g	■主食 ごはん 200g ■卵とじ 卵 50g 人參 20g 玉葱 40g しょうゆ 4g 三温糖 2g 出しかつお 0g ■くだもの缶詰 ぶどう缶(2号缶) 50g ■煮物 絹ごし豆腐 120g 人參 20g 白才先 80g しょうゆ 8g 三温糖 5g 出しかつお 0.1g	■主食 ごはん 200g ■焼魚 白身焼魚70g(ｷﾞｷﾞ以外(可食部70g)) 70g 塩 0.3g ■プリン カスタードプリン 60g ■煮物 焼豆腐 80g 梅焼(1個70g) 35g 人參 20g しょうゆ 8g 三温糖 5g 出しかつお 0.1g	■主食 ごはん 200g ■トルテオムレツ 卵 50g 塩 0.1g なたね油 3g ■くだもの缶詰 A 白桃缶 60g ■煮物 大根 60g 人參 20g なんと巻(1本160g) 27g しょうゆ 8g 三温糖 5g 出しかつお 0.1g	■主食 ごはん 200g ■干草焼き もめん豆腐 330g 60g 卵 10g ささみミンチ 20g 玉葱 30g 人參 10g しょうゆ 2g 三温糖 3g 塩 0.1g 出しかつお 0.1g なたね油 2g ■お浸し(白ごま) 青菜先 100g 白ごま 1g 減塩しょうゆ(ｼﾞｬｯﾌﾟ5mlﾊﾟｯｸ×40) 5g ■煮物 高野豆腐 16g 8g 人參 20g 大根 60g しょうゆ 8g 三温糖 5g 出しかつお 0.1g
	■主食 ごはん 200g ■目玉焼 塩 卵 50g 塩 0.1g なたね油 2g ■くだもの缶詰 B	■主食 ごはん 200g ■はんぺんつけ焼 はんぺん 80g しょうゆ 8g 三温糖 5g みりん 1g	■主食 ごはん 200g ■みそ漬魚 白身焼魚70g(味噌漬用) 70g 赤みそ(鯉出し入) 10g 白みそ 10g 三温糖 5g	■主食 ごはん 200g ■チキンロール(ささみ) ささみミンチ 60g 人參 10g 玉葱 20g グリンピース (冷) 5g	■主食 ごはん 200g ■さわらのおろし煮 さわら70g(可食部70g) 70g 大根 60g しょうゆ 8g 三温糖 3g	■主食 ごはん 200g ■みそ漬魚 白身焼魚70g(味噌漬用) 70g 赤みそ(鯉出し入) 10g 白みそ 10g 三温糖 5g	■主食 ごはん 200g ■チキンピカタ ささみ 70g 小麦粉 8g 卵 10g 塩 0.3g

夕食

黄桃 (2号缶) 60 g
■煮込みハンバーグ
ささみミンチ 30 g
卵白 5 g
玉葱 30 g
人参 10 g
しょうゆ 8 g
三温糖 5 g
片くり粉 3 g
塩 0.1 g
出しかつお 0.1 g

■コンポート
りんご 70 g
上白糖 10 g
■あんかけ
もめん豆腐 330g 100 g
卵 10 g
かに (缶) 10 g
人参 20 g
片くり粉 3 g
しょうゆ 5 g
三温糖 3 g
出しかつお 0.1 g

■じゃが芋みたらし風
じゃがいも 100 g
片くり粉 5 g
しょうゆ 8 g
上白糖 8 g
■おでん
大根 50 g
人参 20 g
ちくわ (1本34g・4本入) 17 g
ささみ 30 g
しょうゆ 10 g
三温糖 8 g
出しかつお 0.1 g

卵白 5 g
パン粉 8 g
塩 0.3 g
片くり粉 3 g
しょうゆ 1 g
三温糖 2 g
出しかつお 0.1 g
■ほうれん草先ごまあえ
ほうれん草先 (冷) 90 g
白ごま 0.5 g
しょうゆ 2 g
三温糖 2 g
■煮物
高野豆腐 16g 8 g
人参 20 g
じゃがいも 80 g
しょうゆ 8 g
三温糖 5 g
出しかつお 0.1 g

出しかつお 0.1 g
■ごま和え
なす皮とり 60 g
白ごま 1 g
しょうゆ 3 g
三温糖 2 g
■煮物 (長芋)
長芋 70 g
人参 20 g
うずら卵 (缶) 20 g
しょうゆ 8 g
三温糖 5 g
出しかつお 0.1 g

■くだもの缶詰 E
ぶどう缶 (2号缶) 50 g
■煮物 (白才先)
白才先 100 g
人参 20 g
ささみミンチ 30 g
玉葱 30 g
卵白 5 g
しょうゆ 5 g
三温糖 3 g
出しかつお 0.1 g

なたね油 5 g
■白才先ごま和え
白才先 100 g
白ごま 0.5 g
しょうゆ 2 g
三温糖 2 g
■煮物
じゃがいも 80 g
人参 20 g
マロニー 7 g
しょうゆ 8 g
三温糖 5 g
出しかつお 0.1 g