

○食種別献立表

	常食2000Kcal		全粥1600Kcal		糖尿3(1600Kcal)		糖尿4(1800Kcal)	
朝	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g 推:顆粒だし(和風) ●納豆 NSA冷凍ひきわり納豆 根深ねぎ 軟白 生 推:濃口醤油1.8L ●カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパースイートコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイルトレッシング サラダ 林 ●味付海苔 推:P味付のり ●牛乳 牛乳(本)	96 10 5 6 0.3 40 5 1.5 35 5 5 5 6 1 200	●全粥 NS精白米 ●味噌汁(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g 推:顆粒だし(和風) ●☆卵豆腐 たまご豆腐 ●カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパースイートコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイルトレッシング サラダ 林 ●☆のり佃煮 推:ミのり佃煮 ●牛乳 牛乳(本)	60 10 5 6 0.3 80 35 5 5 6 7 200	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g 推:顆粒だし(和風) ●納豆 NSA冷凍ひきわり納豆 根深ねぎ 軟白 生 推:濃口醤油1.8L ●カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパースイートコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイルトレッシング サラダ 林 ●味付海苔 推:P味付のり ●牛乳 牛乳(本)	70 10 5 6 0.3 40 5 1.5 35 5 5 5 6 1 200	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g 推:顆粒だし(和風) ●納豆 NSA冷凍ひきわり納豆 根深ねぎ 軟白 生 推:濃口醤油1.8L ●カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパースイートコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイルトレッシング サラダ 林 ●味付海苔 推:P味付のり ●牛乳 牛乳(本)	85 10 5 6 0.3 40 5 1.5 35 5 5 5 6 1 200
1日計	エネルギー	593kcal	エネルギー	473kcal	エネルギー	500kcal	エネルギー	553kcal
	蛋白質	21.0 g	蛋白質	18.7 g	蛋白質	19.4 g	蛋白質	20.3 g
	脂質	12.2 g	脂質	13.0 g	脂質	11.9 g	脂質	12.1 g
	炭水化物	96.7 g	炭水化物	68.3 g	炭水化物	76.5 g	炭水化物	88.2 g
	食塩	2.3 g	食塩	2.6 g	食塩	2.3 g	食塩	2.3 g
	エネルギー	1,990kcal	エネルギー	1,577kcal	エネルギー	1,676kcal	エネルギー	1,870kcal
	蛋白質	70.9 g	蛋白質	61.9 g	蛋白質	64.0 g	蛋白質	69.0 g
	脂質	42.6 g	脂質	40.7 g	脂質	38.2 g	脂質	40.7 g
	炭水化物	319.8 g	炭水化物	233.3 g	炭水化物	261.4 g	炭水化物	298.8 g
	食塩	7.0 g	食塩	6.9 g	食塩	6.5 g	食塩	6.9 g

○食種別献立表

	心臓3(1600Kcal)		肝臓2(1600Kcal/F20)		腎臓2(1800Kcal/P30)		痛風食(1800Kcal)	
朝	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁1/2(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g 推:顆粒だし(和風) ●納豆 NSA冷凍ひきわり納豆 根深ねぎ 軟白 生 推:濃口醤油1.8L ●カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパーサイトコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイル*レッシング* サラダ*サ* ●味付海苔 推:P味付のり ●牛乳 牛乳(本)	70 10 5 3 0.15 40 5 1.5 35 5 5 5 6 1 200	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g 推:顆粒だし(和風) ●☆卵豆腐 たまご豆腐 ●カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパーサイトコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイル*レッシング* サラダ*サ* ●☆のり佃煮 推:ミのり佃煮 ●☆ヨーグルト カップヨーグルト(個)	70 10 5 6 0.3 80 35 5 5 6 7 70	●低たんぱくご飯 生活日記ごはん1/25 ●味噌汁1/2(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g 推:顆粒だし(和風) ●☆納豆 NSA冷凍ひきわり納豆 根深ねぎ 軟白 生 推:濃口醤油1.8L ●☆カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパーサイトコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイル*レッシング* サラダ*サ* ●味付海苔 推:P味付のり ●☆ヤクルト ヤクルト	180 10 5 3 0.15 40 5 1 35 5 5 5 3 1 65	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(里芋/玉葱) NS里芋1/8 たまねぎ 生 推:白味噌10k g ●納豆 NSA冷凍ひきわり納豆 根深ねぎ 軟白 生 推:濃口醤油1.8L ●カリフラワーサラダ NSカリフラワー にんじん 皮つき 生 NSスーパーサイトコーン 魚肉ソーセージ 推:中華ノオイル*レッシング* サラダ*サ* ●味付海苔 推:P味付のり ●牛乳 牛乳(本)	85 10 5 6 40 5 1.5 35 5 5 5 6 1 200
1日計	エネルギー	493kcal	エネルギー	437kcal	エネルギー	458kcal	エネルギー	552kcal
	蛋白質	18.9 g	蛋白質	15.6 g	蛋白質	8.8 g	蛋白質	20.2 g
	脂質	11.7 g	脂質	7.2 g	脂質	4.3 g	脂質	12.1 g
	炭水化物	75.6 g	炭水化物	75.3 g	炭水化物	97.3 g	炭水化物	88.1 g
	食塩	2.0 g	食塩	2.5 g	食塩	1.6 g	食塩	2.2 g
	エネルギー	1,647kcal	エネルギー	1,555kcal	エネルギー	1,793kcal	エネルギー	1,833kcal
	蛋白質	62.8 g	蛋白質	65.6 g	蛋白質	29.5 g	蛋白質	66.3 g
	脂質	37.8 g	脂質	19.3 g	脂質	23.6 g	脂質	40.4 g
	炭水化物	255.0 g	炭水化物	272.5 g	炭水化物	369.8 g	炭水化物	291.8 g
	食塩	5.9 g	食塩	7.5 g	食塩	4.9 g	食塩	6.4 g

○食種別献立表

潰瘍食(1600Kcal)		嚥下調整食1J					
朝	●全粥		●全粥ミキサーゼリー				
	NS精白米	60	NS精白米	60			
	●味噌汁(里芋/玉葱)		スベラカーゼ	0.6			
	NS里芋1/8	10	●味噌スープ				
	たまねぎ 生	5	推:白味噌10k g	6			
	推:白味噌10k g	6	推:顆粒だし(和風)	0.3			
	推:顆粒だし(和風)	0.3	トロミスマイル	0.5			
	●☆卵豆腐		●湯豆腐				
	たまご豆腐	80	絹ごし豆腐	80			
	●☆カリフラワーサラダ(潰)		推:濃口醤油1.8L	3			
NSカリフラワー	35	推:みりん風調味料(1.8L)	1				
にんじん 皮つき 生	5	トロミスマイル	0.5				
魚肉ソーセージ	5	●ブロッコリーサラダ					
推:中華ノオイルドレッシング サラダサシ	6	NSブロッコリーIQF S	40				
●☆のり佃煮		ソフティア GEL	0.4				
推:ミのり佃煮	7	推:シェフマヨネーズ	10				
●牛乳		トロミスマイル	0.3				
牛乳(本)	200	●牛乳ゼリー					
		牛乳(本)	100				
		ソフティア GEL	1				
		●☆海苔佃煮					
		推:ミのり佃煮	7				
エネルギー 468kcal		エネルギー 451kcal		エネルギー 0kcal		エネルギー 0kcal	
蛋白質 18.6 g		蛋白質 14.1 g		蛋白質 0.0 g		蛋白質 0.0 g	
脂質 12.9 g		脂質 15.6 g		脂質 0.0 g		脂質 0.0 g	
炭水化物 67.3 g		炭水化物 62.5 g		炭水化物 0.0 g		炭水化物 0.0 g	
食塩 2.6 g		食塩 1.9 g		食塩 0.0 g		食塩 0.0 g	
1日計	エネルギー 1,632kcal	エネルギー 1,612kcal		エネルギー 0kcal		エネルギー 0kcal	
	蛋白質 65.4 g	蛋白質 56.9 g		蛋白質 0.0 g		蛋白質 0.0 g	
	脂質 43.4 g	脂質 42.0 g		脂質 0.0 g		脂質 0.0 g	
	炭水化物 237.2 g	炭水化物 246.3 g		炭水化物 0.0 g		炭水化物 0.0 g	
	食塩 7.0 g	食塩 7.2 g		食塩 0.0 g		食塩 0.0 g	

○食種別献立表

	常食2000Kcal		全粥1600Kcal		糖尿3(1600Kcal)		糖尿4(1800Kcal)	
昼	●ご飯		●全粥		●ご飯		●ご飯	
	NS精白米	96	NS精白米	60	NS精白米	70	NS精白米	85
	●蒸し餃子		●蒸し餃子		●蒸し餃子		●蒸し餃子	
	NSぎょうざ	90	NSぎょうざ	90	NSぎょうざ	90	NSぎょうざ	90
	推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	2
	推:穀物酢	1	推:穀物酢	1	推:穀物酢	1	推:穀物酢	1
	ラー油	0.2	ラー油	0.2	ラー油	0.2	ラー油	0.2
	●春雨サラダ		●春雨サラダ		●☆春雨サラダ		●☆春雨サラダ	
	推:緑豆春雨5cmカット	10	推:緑豆春雨5cmカット	10	推:緑豆春雨5cmカット	10	推:緑豆春雨5cmカット	10
	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5
きゅうり 生	5	きゅうり 生	5	きゅうり 生	5	きゅうり 生	5	
推:シェフマヨネーズ	10	推:シェフマヨネーズ	10	推:シェフマヨネーズ	8	推:シェフマヨネーズ	8	
食塩	0.1	食塩	0.1	食塩	0.1	食塩	0.1	
こしょう 混合 粉	0.01	こしょう 混合 粉	0.01	こしょう 混合 粉	0.01	こしょう 混合 粉	0.01	
●スープ煮浸し		●スープ煮浸し		●スープ煮浸し		●スープ煮浸し		
NSチンゲン菜カット(IQF)	60	NSチンゲン菜カット(IQF)	60	NSチンゲン菜カット(IQF)	60	NSチンゲン菜カット(IQF)	60	
ロースハム	5	ロースハム	5	ロースハム	5	ロースハム	5	
にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	
上白糖	0.5	上白糖	0.5	上白糖	0.5	上白糖	0.5	
推:料理酒	1	推:料理酒	1	推:料理酒	1	推:料理酒	1	
推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	2	
●果物		●果物		●果物		●果物		
バレンシアオレンジ	75	バレンシアオレンジ	75	バレンシアオレンジ	75	バレンシアオレンジ	75	
エネルギー	678kcal	エネルギー	549kcal	エネルギー	570kcal	エネルギー	623kcal	
蛋白質	15.2 g	蛋白質	13.0 g	蛋白質	13.6 g	蛋白質	14.5 g	
脂質	14.9 g	脂質	14.5 g	脂質	13.0 g	脂質	13.2 g	
炭水化物	117.3 g	炭水化物	89.4 g	炭水化物	97.0 g	炭水化物	108.7 g	
食塩	2.0 g	食塩	2.0 g	食塩	1.9 g	食塩	1.9 g	
エネルギー	1,990kcal	エネルギー	1,577kcal	エネルギー	1,676kcal	エネルギー	1,870kcal	
蛋白質	70.9 g	蛋白質	61.9 g	蛋白質	64.0 g	蛋白質	69.0 g	
脂質	42.6 g	脂質	40.7 g	脂質	38.2 g	脂質	40.7 g	
炭水化物	319.8 g	炭水化物	233.3 g	炭水化物	261.4 g	炭水化物	298.8 g	
食塩	7.0 g	食塩	6.9 g	食塩	6.5 g	食塩	6.9 g	
1日計								

○食種別献立表

	心臓3(1600Kcal)		肝臓2(1600Kcal/F20)		腎臓2(1800Kcal/P30)		痛風食(1800Kcal)	
昼	●ご飯		●ご飯		●低たんぱくご飯		●ご飯	
	NS精白米	70	NS精白米	70	生活日記ごはん1/25	180	NS精白米	85
	●蒸し餃子		●蒸し餃子		●☆蒸し餃子		●蒸し餃子	
	NSぎょうざ	90	NSぎょうざ	90	NSぎょうざ	90	NSぎょうざ	90
	推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	2	推:濃口醤油1.8L	1	推:濃口醤油1.8L	2
	推:穀物酢	1	推:穀物酢	1	推:穀物酢	0.5	推:穀物酢	1
	ラー油	0.2	ラー油	0.2	ラー油	0.1	ラー油	0.2
	●☆春雨サラダ		●☆春雨の和え物(肝)		●春雨サラダ		●春雨サラダ	
	推:緑豆春雨5cmカット	10	推:緑豆春雨5cmカット	10	推:緑豆春雨5cmカット	10	推:緑豆春雨5cmカット	10
	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5
きゅうり 生	5	きゅうり 生	5	きゅうり 生	5	きゅうり 生	5	
推:シェフマヨネーズ	8	推:濃口醤油1.8L	1.5	推:シェフマヨネーズ	10	推:シェフマヨネーズ	10	
食塩	0.1	●スープ煮浸し		食塩	0.1	食塩	0.1	
こしょう 混合 粉	0.01	NSチンゲン菜カット(IQF)	60	こしょう 混合 粉	0.01	こしょう 混合 粉	0.01	
●スープ煮浸し		ロースハム	5	●☆スープ煮浸し		●スープ煮浸し		
NSチンゲン菜カット(IQF)	60	にんじん 皮つき 生	5	NSチンゲン菜カット(IQF)	60	NSチンゲン菜カット(IQF)	60	
ロースハム	5	上白糖	0.5	ロースハム	5	ロースハム	5	
にんじん 皮つき 生	5	推:料理酒	1	にんじん 皮つき 生	5	にんじん 皮つき 生	5	
上白糖	0.5	推:濃口醤油1.8L	2	上白糖	0.5	上白糖	0.5	
推:料理酒	1	●果物		推:料理酒	1	推:料理酒	1	
推:濃口醤油1.8L	2	バレンシアオレンジ	75	推:濃口醤油1.8L	1.5	推:濃口醤油1.8L	2	
●果物				●☆果物缶		●果物		
バレンシアオレンジ	75			NSみかん缶(4号)	50	バレンシアオレンジ	75	
				粉あめ	5			
				●★エネルギーゼリー				
				エネルギーゼリー 甘夏みかん味	98			
	エネルギー 570kcal	エネルギー 513kcal	エネルギー 819kcal	エネルギー 638kcal				
	蛋白質 13.6 g	蛋白質 13.6 g	蛋白質 8.8 g	蛋白質 14.5 g				
	脂質 13.0 g	脂質 6.7 g	脂質 14.6 g	脂質 14.8 g				
	炭水化物 97.0 g	炭水化物 96.9 g	炭水化物 164.8 g	炭水化物 108.8 g				
	食塩 1.9 g	食塩 1.9 g	食塩 1.9 g	食塩 2.0 g				
1日計	エネルギー 1,647kcal	エネルギー 1,555kcal	エネルギー 1,793kcal	エネルギー 1,833kcal				
	蛋白質 62.8 g	蛋白質 65.6 g	蛋白質 29.5 g	蛋白質 66.3 g				
	脂質 37.8 g	脂質 19.3 g	脂質 23.6 g	脂質 40.4 g				
	炭水化物 255.0 g	炭水化物 272.5 g	炭水化物 369.8 g	炭水化物 291.8 g				

○食種別献立表

心臓3(1600Kcal)	肝臓2(1600Kcal/F20)	腎臓2(1800Kcal/P30)	痛風食(1800Kcal)
食塩 5.9 g	食塩 7.5 g	食塩 4.9 g	食塩 6.4 g

○食種別献立表

潰瘍食(1600Kcal)		嚥下調整食1J					
昼	●全粥 NS精白米 60	●全粥ミキサーゼリー NS精白米 60					
	●☆蒸し餃子(潰) NSぎょうざ 90	スベラカーゼ 0.6					
	推:濃口醤油1.8L 2	●鶏肉味噌煮 NS鶏もも肉(皮付)60g 60					
	●☆春雨サラダ(潰) 推:緑豆春雨5cmカット 10	ソフティア GEL 0.6					
	にんじん 皮つき 生 5	推:白味噌10kg 8					
	きゅうり 生 5	上白糖 1					
	推:シエマヨネーズ 10	推:濃口醤油1.8L 3					
	食塩 0.1	推:みりん風調味料(1.8L) 3					
	●スープ煮浸し NSチンゲン菜カット(IQF) 60	推:料理酒 1					
	ロースハム 5	トロミスマイル 0.5					
1日計	にんじん 皮つき 生 5	●スープ煮浸し キャベツ 生 40					
	上白糖 0.5	ソフティア GEL 0.6					
	推:料理酒 1	上白糖 0.3					
	推:濃口醤油1.8L 2	推:料理酒 0.5					
	●果物 パレンシアオレンジ 75	食塩 0.3					
		推:濃口醤油1.8L 1					
		トロミスマイル 0.5					
		●ヨーグルト カップヨーグルト(個) 75					
		●フルーツ缶詰 黄桃(缶詰) 50					
		●アイスクリーム バニラアイスクリーム 普通用 90					
エネルギー 547kcal		エネルギー 656kcal		エネルギー 0kcal		エネルギー 0kcal	
蛋白質 13.0g		蛋白質 22.3g		蛋白質 0.0g		蛋白質 0.0g	
脂質 14.3g		脂質 18.7g		脂質 0.0g		脂質 0.0g	
炭水化物 89.4g		炭水化物 97.1g		炭水化物 0.0g		炭水化物 0.0g	
食塩 2.0g		食塩 2.4g		食塩 0.0g		食塩 0.0g	
エネルギー 1,632kcal		エネルギー 1,612kcal		エネルギー 0kcal		エネルギー 0kcal	
蛋白質 65.4g		蛋白質 56.9g		蛋白質 0.0g		蛋白質 0.0g	
脂質 43.4g		脂質 42.0g		脂質 0.0g		脂質 0.0g	
炭水化物 237.2g		炭水化物 246.3g		炭水化物 0.0g		炭水化物 0.0g	

○食種別献立表

潰瘍食(1600Kcal)		嚥下調整食1J			
食塩	7.0 g	食塩	7.2 g	食塩	0.0 g
				食塩	0.0 g

○食種別献立表

常食2000Kcal		全粥1600Kcal		糖尿3(1600Kcal)		糖尿4(1800Kcal)		
タ	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg 推:顆粒だし(和風) ●カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●肉じゃが じゃがいも 皮なし 豚コマ(生) にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●ツナサラダ 推:まぐろフレーク油漬 キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル・レッシング ●★オムレツ NSAオムレツ(フレンチ) 推:ケチャップ 1kg(デ尔蒙テ)	96 10 5 6 0.3 80 0.01 7 3 60 35 25 5 15 2 2 2 10 35 5 6 25 2.5	●全粥 NS精白米 ●味噌汁(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg 推:顆粒だし(和風) ●カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●肉じゃが じゃがいも 皮なし 豚コマ(生) にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●ツナサラダ 推:まぐろフレーク油漬 キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル・レッシング	60 10 5 6 0.3 80 0.01 7 3 60 35 25 5 15 2 2 2 10 35 5 6	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg 推:顆粒だし(和風) ●☆カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●肉じゃが じゃがいも 皮なし 豚コマ(生) にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●ツナサラダ 推:まぐろフレーク油漬 キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル・レッシング ●★果物 キウイフルーツ 緑肉種 生	70 10 5 6 0.3 80 0.01 7 3 30 35 25 5 15 2 2 2 10 35 5 6 75	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg 推:顆粒だし(和風) ●☆カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●肉じゃが じゃがいも 皮なし 豚コマ(生) にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●ツナサラダ 推:まぐろフレーク油漬 キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル・レッシング ●★果物 キウイフルーツ 緑肉種 生 ●★オムレツ NSAオムレツ(フレンチ) 推:ケチャップ 1kg(デ尔蒙テ)	85 10 5 6 0.3 80 0.01 7 3 30 35 25 5 15 2 2 2 10 35 5 6 75 25 2.5
エネルギー	719kcal	エネルギー	555kcal	エネルギー	606kcal	エネルギー	694kcal	
蛋白質	34.7g	蛋白質	30.2g	蛋白質	31.0g	蛋白質	34.2g	
脂質	15.5g	脂質	13.2g	脂質	13.3g	脂質	15.4g	
炭水化物	105.8g	炭水化物	75.6g	炭水化物	87.9g	炭水化物	101.9g	

○食種別献立表

1日計

常食2000Kcal		全粥1600Kcal		糖尿3(1600Kcal)		糖尿4(1800Kcal)	
食塩	2.7 g	食塩	2.3 g	食塩	2.3 g	食塩	2.7 g
エネルギー	1,990kcal	エネルギー	1,577kcal	エネルギー	1,676kcal	エネルギー	1,870kcal
蛋白質	70.9 g	蛋白質	61.9 g	蛋白質	64.0 g	蛋白質	69.0 g
脂質	42.6 g	脂質	40.7 g	脂質	38.2 g	脂質	40.7 g
炭水化物	319.8 g	炭水化物	233.3 g	炭水化物	261.4 g	炭水化物	298.8 g
食塩	7.0 g	食塩	6.9 g	食塩	6.5 g	食塩	6.9 g

○食種別献立表

心臓3(1600Kcal)		肝臓2(1600Kcal/F20)		腎臓2(1800Kcal/P30)		痛風食(1800Kcal)		
タ	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁1/2(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg 推:顆粒だし(和風) ●カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●肉じゃが じゃがいも 皮なし 豚コマ(生) にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●ツナサラダ 推:まぐろフレーク油漬 キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル*レッシング*	70 10 5 3 0.15 80 0.01 7 3 60 35 25 5 15 2 2 2 2 10 35 5 6	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg 推:顆粒だし(和風) ●☆カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●☆じゃがいも煮物(肝) じゃがいも 皮なし にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●☆チキンサラダ(肝) 蒸し鶏ほぐし500g キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル*レッシング*	70 10 5 6 0.3 80 0.01 3 3 90 100 5 15 2 2 2 2 60 35 5 5	●低たんぱくご飯 生活日記ごはん1/25 ●味噌汁1/2(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg 推:顆粒だし(和風) ●☆カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●☆じゃが芋の煮物(腎) じゃがいも 皮なし にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●☆キャベツサラダ(腎) キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル*レッシング*	180 10 5 3 0.15 40 0.01 3.5 1.5 60 60 5 15 2 1.5 2 45 5 5	●ご飯 NS精白米 ●味噌汁(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 にんじん 皮つき 生 推:白味噌10kg ●カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g こしょう 白 粉 食塩不使用バター 推:濃口醤油1.8L NSかぼちゃ乱切り ●肉じゃが じゃがいも 皮なし 豚コマ(生) にんじん 皮つき 生 たまねぎ 生 上白糖 推:濃口醤油1.8L 推:みりん風調味料(1.8L) ●ツナサラダ 推:まぐろフレーク油漬 キャベツ 生 にんじん 皮つき 生 推:青じそノオイル*レッシング*	85 10 5 6 80 0.01 7 3 60 35 25 5 15 2 2 2 10 35 5 6
1日計		1日計		1日計		1日計		
エネルギー 584kcal		エネルギー 605kcal		エネルギー 516kcal		エネルギー 643kcal		
蛋白質 30.3g		蛋白質 36.4g		蛋白質 11.9g		蛋白質 31.6g		
脂質 13.1g		脂質 5.4g		脂質 4.7g		脂質 13.5g		
炭水化物 82.4g		炭水化物 100.3g		炭水化物 107.7g		炭水化物 94.9g		
食塩 2.0g		食塩 3.1g		食塩 1.4g		食塩 2.2g		
エネルギー 1,647kcal		エネルギー 1,555kcal		エネルギー 1,793kcal		エネルギー 1,833kcal		
蛋白質 62.8g		蛋白質 65.6g		蛋白質 29.5g		蛋白質 66.3g		
脂質 37.8g		脂質 19.3g		脂質 23.6g		脂質 40.4g		
炭水化物 255.0g		炭水化物 272.5g		炭水化物 369.8g		炭水化物 291.8g		

○食種別献立表

心臓3(1600Kcal)	肝臓2(1600Kcal/F20)	腎臓2(1800Kcal/P30)	痛風食(1800Kcal)
食塩 5.9 g	食塩 7.5 g	食塩 4.9 g	食塩 6.4 g

○食種別献立表

潰瘍食(1600Kcal)		嚥下調整食1J			
タ	●全粥 NS精白米 60 ●味噌汁(かぶ/人参) かぶ 根 皮つき 生 10 にんじん 皮つき 生 5 推:白味噌10k g 6 推:顆粒だし(和風) 0.3 ●☆カレイのバター醤油焼き NS骨取黄金か480g 80 食塩不使用バター 7 推:濃口醤油1.8L 3 NSかぼちゃ乱切り 60 ●肉じゃが じゃがいも 皮なし 35 豚コマ(生) 25 にんじん 皮つき 生 5 たまねぎ 生 15 上白糖 2 推:濃口醤油1.8L 2 推:みりん風調味料(1.8L) 2 ●ツナサラダ 推:まぐろフレーク油漬 10 キャベツ 生 35 にんじん 皮つき 生 5 推:青じそノオイルドレッシング 6 ●★ヨーグルト ヨーグルト 全脂無糖 100	●全粥ミキサーゼリー NS精白米 60 スベラカーゼ 0.6 ●味噌スープ 推:白味噌10k g 6 推:顆粒だし(和風) 0.3 トロミスマイル 0.5 ●煮魚 NS骨取シメジ切身60g 60 ソフティア G E L 0.6 食塩 0.4 推:醤油18L(マルカウ) 2 推:みりん風調味料(1.8L) 2 推:顆粒だし(和風) 0.5 トロミスマイル 0.5 ●じゃがいもの煮物 NSじゃがいも乱切M 60 ソフティア G E L 0.5 上白糖 3 推:濃口醤油1.8L 4 推:顆粒だし(和風) 0.3 トロミスマイル 0.3 ●フルーツ缶詰 NS白桃缶(4号) 50 ●牛乳ゼリー 牛乳(本) 100 ソフティア G E L 1 ●たい味噌 推:ミミたいみそ 7.5			
1日計	イネキ- 617kcal 蛋白質 33.8 g 脂質 16.2 g 炭水化物 80.5 g 食塩 2.4 g イネキ- 1,632kcal	イネキ- 505kcal 蛋白質 20.5 g 脂質 7.7 g 炭水化物 86.7 g 食塩 2.9 g イネキ- 1,612kcal	イネキ- 0kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g 食塩 0.0 g イネキ- 0kcal	イネキ- 0kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g 食塩 0.0 g イネキ- 0kcal	

○食種別献立表

潰瘍食(1600Kcal)		嚥下調整食1J			
蛋白質	65.4 g	蛋白質	56.9 g	蛋白質	0.0 g
脂質	43.4 g	脂質	42.0 g	脂質	0.0 g
炭水化物	237.2 g	炭水化物	246.3 g	炭水化物	0.0 g
食塩	7.0 g	食塩	7.2 g	食塩	0.0 g