

献立表

常食(A)		2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
献		●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノ/P		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ	
		●味噌汁 *さつまいも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁		●味噌汁 *さつまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁		●味噌汁 *ソフトとうふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁		●味噌汁 *きざみ野菜 畑菜500g *赤だしみそ1kg ★だし汁		●味噌汁 *キャベツ(L8玉)ノ/Kg *赤だしみそ1kg ★だし汁		●味噌汁 *だいこん(標準)ノ/kg *赤だしみそ1kg ★だし汁	
		●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg)		●鶏と大根の煮付け *産なし鶏もも小間肉(スライス)500g *だいこん(標準)ノ/kg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁		●ゆず風味肉団子 *ミートボール(柚子おろし)900g(50個) *ドライパセリ5g		●つみれと重宝の煮物 *やわらかつみれ(野菜)600g(33個UP) *さといも乱切り500g *人参1ノ8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L		●さつま揚げと野菜の煮付け *カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ *白菜(L6玉)ノ/Kg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁		●肉団子のケチャップ煮 *肉団子(15g×50個) *チキンボール(15g×50個) *人参1ノ8いちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糖1kg 水	
		●青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焼酎ごまドレッシング1L		●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *サウザンアイランドドレッシング1L		●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg		●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *錦糸玉子300g *セミセバ 和風1L		●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(パウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L		●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩昆布ふ120g *うすくち醤油(1.8L)	
		●ミルク 毎日たんばくミルク(200ml)ノ/本		●ミルク 左隣と同じ		●ミルク 左隣と同じ		●ミルク 左隣と同じ		●ミルク 左隣と同じ		●ミルク 左隣と同じ	
		エネルギー 584 kcal たんばく質 21.8 g 脂質 11.6 g カリウム 846 mg 食物繊維総量 2.9 g 食塩相当量 2.1 g		エネルギー 564 kcal たんばく質 24.4 g 脂質 6.9 g カリウム 1,005 mg 食物繊維総量 4.7 g 食塩相当量 2.0 g		エネルギー 598 kcal たんばく質 28.4 g 脂質 10.2 g カリウム 868 mg 食物繊維総量 3.0 g 食塩相当量 2.2 g		エネルギー 585 kcal たんばく質 23.7 g 脂質 7.0 g カリウム 993 mg 食物繊維総量 4.4 g 食塩相当量 2.3 g		エネルギー 579 kcal たんばく質 24.1 g 脂質 9.0 g カリウム 925 mg 食物繊維総量 3.8 g 食塩相当量 2.6 g		エネルギー 617 kcal たんばく質 25.6 g 脂質 11.4 g カリウム 933 mg 食物繊維総量 4.4 g 食塩相当量 2.2 g	
昼		●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノ/P		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ	
		●あじのパン粉焼き *あじ切身(骨なし・凍結)80g×5切 ★だし汁 *コショウ300g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g *片栗粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg)		●白身魚のマヨネーズ焼き *たら(骨なし・凍結)80g×5切 *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) *人参1ノ8いちよう切り500g *マヨネーズ1kg *ドライパセリ5g		●鯖煮 *皮なし若鯖もも(20g×20枚) *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉葱(皮むき)ノ/kg *人参1ノ8いちよう切り500g *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *穀物酢(1.8L) *トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg 水		●豚の生姜焼き *豚もも小間肉(2mm)500g *玉葱(皮むき)ノ/kg *ピーマンスライス500g *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg		●麻婆豆腐 *ソフトとうふ(約3g)1kg *豚ミンチ500g *白ねぎ輪切り3mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *水 *万能調味料 甘辛みそ(スチコン)1L *グリーンピース1kg		●あじのわさび醤油焼き *あじ切身(骨なし・凍結)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *おろし生わさび175g *サラダ油(1.35kg)	
		●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g		●白菜と人参のうま煮 *白菜(L6玉)ノ/Kg *人参1ノ8いちよう切り500g *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁		●青梗菜ソテー *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g		●なすの煮漬 *煮漬けなす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg		●さつま芋のバター炒め *さつまいも(乱切り)1kg *味付塩こしょう250g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g		●南瓜の煮付け *かぼちゃ(約28g)500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ★だし汁	
		●スパゲッティサラダ *オーマーズパゲティ1.6mm(1kg)(ソフト) *きざみ切500g そのまま食べられる野菜 *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *マヨネーズ1kg *塩1kg		●かぶサラダ *かぶスライス500g *焼酎ごまドレッシング1L		●キャベツサラダ *キャベツ(L8玉)ノ/Kg *豆苗(280g)ノ/P *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *セミセバ 中華1L		●いんげんの梅肉和え *タイ産いんげん500g *しそわり梅500g *かつおお刺身80g *セミセバ 中華1L		●もやし中華和え *もやし(1000g)ノ/P *貝割大根(A)(50g)ノ/P *セミセバ 中華1L		●菜の花サラダ *菜の花(3cmカット)500g *人参千切り500g *マヨネーズ1kg	
		●吸い物 *おつゆ200g *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁		●白味噌汁 *しろな500g *白みそ1kg ★だし汁		●スープ *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水		●スープ *カットワケメ300g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水		●中華スープ *玉葱(皮むき)ノ/kg *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *ごま油入り調合油1350g ★水		●吸い物 *白菜(L6玉)ノ/Kg ★だし汁 *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg	
		エネルギー 680 kcal たんばく質 27.2 g 脂質 19.1 g カリウム 613 mg 食物繊維総量 2.8 g 食塩相当量 2.8 g		エネルギー 600 kcal たんばく質 22.7 g 脂質 19.9 g カリウム 789 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 3.2 g		エネルギー 580 kcal たんばく質 21.0 g 脂質 8.8 g カリウム 834 mg 食物繊維総量 4.9 g 食塩相当量 2.7 g		エネルギー 576 kcal たんばく質 21.4 g 脂質 15.8 g カリウム 732 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.8 g		エネルギー 612 kcal たんばく質 19.0 g 脂質 13.8 g カリウム 791 mg 食物繊維総量 4.1 g 食塩相当量 2.7 g		エネルギー 567 kcal たんばく質 26.3 g 脂質 12.7 g カリウム 792 mg 食物繊維総量 5.5 g 食塩相当量 2.8 g	
夕		●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノ/P		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ		●米飯200g 左隣と同じ	
		●シチュー *皮なし若鯖もも500g(約10gカット) *玉葱(皮むき)ノ/kg *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 *グリーンピース1kg		●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g *玉葱(皮むき)ノ/kg *人参千切り500g *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg		●ぶりの煮付け *天然ぶり(骨なし・凍結)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁		●きざのこまみりん焼き *そば(骨なし・凍結)60g×5切 *みりん風調味料 1L *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g *すりごま(白)120g		●かれの甘味噌焼き *あぶらかれい(骨なし)80g×10切 *塩1kg *サラダ油(1.35kg) *赤だしみそ1kg *上白糖1kg		●豚肉と野菜の炒め煮 *豚もも小間肉(2mm)500g *チルドポトト乱切り(10g)1kg *玉葱(皮むき)ノ/kg *人参1ノ8いちよう切り500g *風味豊かなコンソメ1kg *濃口醤油(1.8L) *うすくち醤油(1.8L) ★水	
		●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g		●焼きビーフン *白ビーフン1kg *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg)		●大根サラダ *だいこん(標準)ノ/kg *人参千切り500g *セミセバ 和風1L		●厚揚げの野菜あんかけ *厚揚げ1kg(約10gノ/個) ★だし汁 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *煙草(カット)500g *人参1ノ8いちよう切り500g *片栗粉1kg		●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *チキンフレーク水漬1050g(パウチ) *フレンチドレッシング(白)1L		●冬瓜の煮付け *冬瓜1kg *やわらかふなしめじ500g *むきえび100/200(575g) *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁	
		●大根サラダ *だいこん(標準)ノ/kg *カッタワケメ小300g *かにみそ(500g)塩味ひかえめ *穀物酢(1.8L) *上白糖1kg *塩1kg *りんごジュース *デザート&ジュース(りんご)1L *無調整牛乳(パウチ)(1000ml)ノ/本		●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *人参千切り500g *セミセバ 和風1L		●フルーツカクテル缶 *フルーツカクテル缶(1号)1800g		●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *チキンフレーク水漬1050g(パウチ) *フレンチドレッシング(白)1L		●しろ菜のお浸し *しろな500g *濃口醤油(1.8L) *和Qだし 1kg		●みかん缶 *みかん缶(2号)図形480g	
		エネルギー 555 kcal たんばく質 22.8 g		エネルギー 634 kcal たんばく質 26.4 g		エネルギー 642 kcal たんばく質 26.8 g		エネルギー 643 kcal たんばく質 28.3 g		エネルギー 616 kcal たんばく質 23.0 g		エネルギー 605 kcal たんばく質 21.9 g	

パーツ展開:無

献立表

常食(A)										パート展開:無	
2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
脂質	10.9 g	脂質	12.8 g	脂質	16.8 g	脂質	19.6 g	脂質	12.7 g	脂質	16.2 g
カリウム	732 mg	カリウム	720 mg	カリウム	708 mg	カリウム	693 mg	カリウム	820 mg	カリウム	805 mg
食物繊維総量	5.3 g	食物繊維総量	4.6 g	食物繊維総量	4.2 g	食物繊維総量	4.0 g	食物繊維総量	4.3 g	食物繊維総量	6.2 g
食塩相当量	1.9 g	食塩相当量	2.2 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.0 g	食塩相当量	1.9 g

●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●味噌汁 *さいも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg) ●青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焼肉ごまドレッシング1L ●ミルク 毎日たんぱくミルク(200ml)ノ本	80 15 7.5 120 50 5	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *さいまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁 ●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー600g *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	80 15 7.5 120 50 5	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *ソフトとろふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(柚子おろし)600g(50個) *ドライパセリ5g ●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ライツツブフレーク油漬1kg(ノバウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ	15 7.5 120 20 30	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜、畑菜500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つむれと里芋の煮物 *やわらかつむれ(野菜)600g(33個UP) *さいも乱切り500g *人参1ノ8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *鶏菜玉子300g *セミセバ 和風1L ●ミルク 左隣と同じ	5(個)15 7.5 120 3(個)54 0.1 3 0.5 0.15	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *キャベツ(L8玉)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつま揚げと野菜の煮付け *カットミニさつま揚げ(500g)塩味かえめ 白菜(L8玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *豚もみ辛いげん500g *かつおブレイク油漬500g(ノバウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	15 7.5 120 2(個)30 3(個)45 40 2 3 1 1 50 10 3 0.5 0.15	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *だいこん(標準)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1ノ8いちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糠1kg 水 ●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩こんぶ120g *うすくち醤油(1.8L) ●ミルク 左隣と同じ	15 7.5 120 25 35 10 6 1.5 45 33.33 6.67 4.67	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜、畑菜500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつま揚げと野菜の煮付け *カットミニさつま揚げ(500g)塩味かえめ 白菜(L8玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *豚もみ辛いげん500g *かつおブレイク油漬500g(ノバウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	15 7.5 120 2(個)30 3(個)45 40 2 3 1 1 50 10 3 0.5 0.15
エネルギー 478 kcal たんぱく質 19.9 g 脂質 11.3 g カリウム 818 mg 食物繊維総量 2.7 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 458 kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 6.6 g カリウム 977 mg 食物繊維総量 4.5 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 470 kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 8.9 g カリウム 807 mg 食物繊維総量 2.6 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 479 kcal たんぱく質 21.8 g 脂質 6.7 g カリウム 965 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 453 kcal たんぱく質 21.3 g 脂質 7.3 g カリウム 845 mg 食物繊維総量 3.2 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 475 kcal たんぱく質 22.0 g 脂質 9.2 g カリウム 846 mg 食物繊維総量 3.8 g 食塩相当量 2.1 g								
●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●あじのバチ焼き *あじ切身(青なし・凍調)60g×5切れ *キャベツ300g *パターマーガリン(コンパウンド無塩)500g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg) ●ちくわきんぴら *焼きちくわ(80g×5本) *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●スパゲッティサラダ *オマニマス(パティ1.9mm(1kg)(ソフト) *おやき千切り600g そのまま食べられる野菜 *キヌメハム500g(2.5mm厚×45mm) *マヨネーズ1kg *塩1kg ●吸い物 *おつゆ焼200g *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁	80 1 0.03 0.01 0.01 9.75 0.15 1.13 40 10 1 2 4 1 0.5 6.87 3.33 4.67 6.87 0.07 2(個)1 0.15 120	●全粥300g 左隣と同じ ●白身魚のマヨネーズ焼き *たけ(青なし・凍調)80g×5切れ *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)ノkg *マヨネーズ1kg *ドライパセリ5g ●白菜と人参のうま煮 *白菜(L6玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *うすくち醤油(1.8L) *上白糠1kg ★だし汁 ●かぶサラダ *かぶスライス500g *焼肉ごまドレッシング1L ●白味噌汁 *しろな500g *白みそ1kg ★だし汁	1(切)80 0.03 0.01 0.01 9.75 0.15 1.13 40 10 1 2 4 1 0.5 6.87 3.33 4.67 6.87 0.07 2(個)1 0.15 120	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の生煮焼 *豚もみ小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●なすの煮浸し *皮なしなす乱切り500g ★だし汁 *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●いんげんの梅肉和え *タネいんげん500g *しそねり梅500g *かつお糸削り80g *セミセバ 中華1L ●スープ *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水 ●厚揚げの野菜あんかけ *絹揚げ1kg(約10gノ個) ★だし汁 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *鶏菜(カット)500g *人参1ノ8いちよう切り500g *片栗粉1kg ●ほうれん草サラダ *ほうれん草(カット)1kg *キャットワカメ小300g *セミセバ 和風1L ●フルーツカクテル缶 *フルーツカクテル缶(1号)1800g	3(個)80 1 1 50 20 10 0.5 4 7 5 10 5 7 15 0.6 0.4 0.01 120 50 10 1 5(個)50 30 0.4 1 2 15 5 1 40 10 7	●全粥300g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 *ソフトとろふ(約3g)1kg *豚ミンチ500g *白ねぎ輪切り3mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *風味豊かな中華だし1kg *水 *料理酒 1L *万能調味料 甘辛みそ(スチコン)1L *グリーンピース1kg ●さつま芋のバター炒め *さつま芋(乱切り)1kg *味付塩こしょう250g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g ●もやし中華和え *もやし(1000g)ノP *貝割大根(A)50gノP *セミセバ 中華1L ●中華スープ *玉葱(皮むき)ノkg *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *ごま油入り調合油1350g *水 ●吸い物 *白菜(L6玉)ノkg ★だし汁 *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg	100 20 20 1 1 16 12 1.5 9(個)63 30 2 3 50 4 0.5 0.3 0.6 0.4 0.01 120 5(個)50 30 0.4 1 2 15 5 1 40 10 7	●全粥300g 左隣と同じ ●あじの醤油焼き *あじ切身(青なし・凍調)80g×5切れ *みりん風調味料 1L *サラダ油(1.35kg) *料理酒 1L ★だし汁 ●菜の花サラダ *菜の花(3mmカット)500g *人参千切り500g *マヨネーズ1kg ●吸い物 *白菜(L6玉)ノkg ★だし汁 *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg	1(切)80 20 20 1 1 16 12 1.5 9(個)45 0.08 1.5 2 50 5 0.8 0.4 0.01 120 5(個)45 30 0.8 1.5 2 50 5 0.8 0.4 0.01 120 5(個)45 30 0.8 1.5 2				
エネルギー 516 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 15.6 g カリウム 441 mg 食物繊維総量 1.4 g 食塩相当量 2.9 g	エネルギー 494 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 19.6 g カリウム 761 mg 食物繊維総量 4.0 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 454 kcal たんぱく質 19.1 g 脂質 8.5 g カリウム 806 mg 食物繊維総量 4.7 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 404 kcal たんぱく質 19.5 g 脂質 8.8 g カリウム 691 mg 食物繊維総量 4.1 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 482 kcal たんぱく質 16.9 g 脂質 13.0 g カリウム 690 mg 食物繊維総量 3.5 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 458 kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 12.3 g カリウム 760 mg 食物繊維総量 5.3 g 食塩相当量 2.5 g								
●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●シチュー *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) 玉葱(皮むき)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 *グリーンピース1kg ●ほうれん草ソーテー *ほうれん草(カット)1kg *ラトツブフレーク油漬1kg(ノバウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *パターマーガリン(コンパウンド無塩)500g ●大根サラダ だいこん(標準)ノkg *フレンチドレッシング(白)1L ●賞味缶 *賞味缶ダイスカット缶(1号)図形1750g	80 0(個)60 40 20 1 0.3 0.8 1.5 50 50 10 2 2 0.01 0												

献立表

全粥食(A)				パーツ展開:無			
2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)	
食塩相当量 1.9 g		食塩相当量 1.8 g		食塩相当量 2.1 g		食塩相当量 2.1 g	
						2026年10月05日(月)	
						食塩相当量 2.0 g	
							2026年10月06日(火)
							食塩相当量 1.9 g

献立表

5分粥食(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
新	●五分粥340g 米(全量/パールライス)(10kg×2P)/P ●味噌汁 *さといも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg)	34 15 7.5 120 33.33 3.33	●五分粥340g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(柚子おろし)500g(50個) *ドライパセリ5g	34 15 7.5 120 33.33 26.67 13.33 3.33 1.33 20	●五分粥340g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜 炊飯500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つみれと星芋の煮物 *やわらかみそ(野菜)500g(33個UP) *さといも乱切り500g *人参1/8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L	34 15 7.5 120 33.33 5個(15) 7.5 120 3個(54) 0.1 8.67 2.67 0.33 0.67 0.87	●五分粥340g 左隣と同じ ●味噌汁 *キャベツ(L8玉)/Kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつま揚げと野菜の煮付け *カットミニさつま揚げ(500g)塩味ゆがえめ 白菜(L8玉)/Kg *人参1/8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁	34 15 7.5 120 33.33 1個(15) 7.5 120 23.33 13.33 26.67 1.33 2 0.67 0.87	●五分粥340g 左隣と同じ ●味噌汁 *だいこん(標準)/kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●えび団子 *やわらかみそ(えび)500g(33個UP) *濃口醤油(1.8L) ●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *鯖糸玉子300g *うすくち醤油(1.8L) *和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ	34 15 7.5 120 33.33 15 7.5 120 3個(45) 1.5 33.33 4.67 3.33 1.33 0.03	
	●青梗菜の和え物 *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *ポン酢しょう油1.8L	40 6.67 4	●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *ノンオイルドレッシングおろししょうゆ1L	60 7	●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ラトツナフルーチェ漬1kg(バウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ	33.33 8.67 2 0.67 0.33 0.1	●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *鯖糸玉子300g *ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L	33.33 3.33 4.67	●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L	33.33 3.33 4.67	
	●ミルク 毎日たんばく(ミルク)(200ml)/本	1本(11.4)	●ミルク 左隣と同じ	1本(11.4)	●ミルク 左隣と同じ	1本(11.4)	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	
	エネルギー 341 kcal たんばく質 17.2 g 脂質 7.3 g カリウム 727 mg 食物繊維総量 2.1 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 337 kcal たんばく質 19.3 g 脂質 4.0 g カリウム 885 mg 食物繊維総量 3.9 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 369 kcal たんばく質 22.1 g 脂質 8.0 g カリウム 745 mg 食物繊維総量 2.0 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 338 kcal たんばく質 18.2 g 脂質 4.2 g カリウム 805 mg 食物繊維総量 3.1 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 318 kcal たんばく質 17.4 g 脂質 4.0 g カリウム 756 mg 食物繊維総量 2.7 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 349 kcal たんばく質 19.7 g 脂質 6.7 g カリウム 685 mg 食物繊維総量 2.0 g 食塩相当量 2.0 g					
	●五分粥340g 米(全量/パールライス)(10kg×2P)/P ●あじのパン粉焼き *あじ切身(青なし・凍漬)60g×5切 ★塩1kg *コショウ300g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg)	34 1切(60) 0.3 0.01 3 9.75 0.15 1.13	●五分粥340g 左隣と同じ ●白身魚の塩焼き *たら(青なし・凍漬)60g×5切 ★塩1kg ●青梗菜ソテー *チンゲン菜カット(500g) *人参短冊切り(500g) *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg ★だし汁 ●かぶサラダ *かぶスライス500g *ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●かぶサラダ *かぶスライス500g *ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●ゼリー *たんばく(2号)クアアゼリー(食料)75g×12個 ●スパゲッティサラダ *チーマーズ(サテ)1.9mm(1kg)(ソフト) *きざみ野菜500g そのまま食べられる野菜 *キザミハム500g(2.5mm×45mm) *ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●吸い物 *おつゆ200g *うすくち醤油(1.8L) ★塩1kg ★だし汁 ●ゼリー *たんばく(2号)クアアゼリー(食料)75g×12個 ●スパゲッティサラダ *チーマーズ(サテ)1.9mm(1kg)(ソフト) *きざみ野菜500g そのまま食べられる野菜 *キザミハム500g(2.5mm×45mm) *ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●吸い物 *おつゆ200g *うすくち醤油(1.8L) ★塩1kg ★だし汁 ●ゼリー *たんばく(2号)クアアゼリー(食料)75g×12個	34 1切(60) 0.2 60 0.2 33.33 13.33 8.67 0.33 2.67 4.67 3.33 3.33 6.67 2.5 45 60 7 1 8.67 33.33 26.67 0.67 0.33 1 1切(77) 1 							

献立表

ソフト食(A)

パーツ展開:無

	2026年10月01日(木)	2026年10月02日(金)	2026年10月03日(土)	2026年10月04日(日)	2026年10月05日(月)	2026年10月06日(火)							
献	●ゼリー-第300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●味噌汁 *赤だしみそ1kg *だし汁 ●大皿 スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg) ●小鉢 青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焼魚ごまドレッシング1L ●ヨーグルト (ひるがの)ヨーグルト(80g)/個 1個(80)	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 鶏と大根の煮付け *やわらかしっとり調理料500g *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)/kg *人参1/8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *だし汁 ●小鉢 カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *サウザンアイランドドレッシング1L ●ヨーグルト 左隣と同じ ●たいみそ *たいみそ(7g×40個) 1個(7)	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 ゆず風味肉団子 *ミートボール(輪子おろし)900g(50個) *ドライパセリ5g ●小鉢 小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ライツナフレーク油漬1kg(パウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ヨーグルト 左隣と同じ	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 星芋の煮物 *さといも乱切り500g *人参1/8いちよう切り500g *だし汁 *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ●小鉢 チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *鶏糸玉子300g *セミセバ 和風1L *和Qだし 1kg ●ヨーグルト 左隣と同じ ●ごはんソース(うに) (JNF)ごはんソース(うに)風味(10g×40個) 1個(10)	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 ちくわと野菜の煮付け *やわらかちくわ(60g×5本) 白菜(L6玉)/kg *人参1/8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg *だし汁 ●小鉢 インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(パウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L ●ヨーグルト 左隣と同じ	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1/8いちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糠1kg *水 ●小鉢 小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *鶏糸玉子300g *うすち醤油(1.8L) *和Qだし 1kg ●ヨーグルト 左隣と同じ	エネルギー 415 kcal たんぱく質 12.3 g 脂質 12.1 g カリウム 503 mg 食物繊維総量 2.4 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 406 kcal たんぱく質 15.4 g 脂質 7.6 g カリウム 741 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 405 kcal たんぱく質 16.7 g 脂質 9.2 g カリウム 511 mg 食物繊維総量 2.6 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 464 kcal たんぱく質 12.1 g 脂質 11.6 g カリウム 741 mg 食物繊維総量 4.0 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 419 kcal たんぱく質 15.2 g 脂質 10.4 g カリウム 659 mg 食物繊維総量 3.5 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 462 kcal たんぱく質 16.6 g 脂質 12.3 g カリウム 607 mg 食物繊維総量 4.0 g 食塩相当量 2.0 g	
基	●ゼリー-第300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●大皿 あじのバター醤油焼き *やわらかしっとり調理料500g *あじ切身(骨なし・凍結)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *バター-マーガリン(コンパウンド無塩)600g ●中鉢 ちくわきんぴら *やわらかちくわ(60g×5本) *人参1/8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●小鉢 ポテトサラダ *煮くたけポテト1kg *マヨネーズ1kg ●吸い物 *うすち醤油(1.8L) *塩1kg *だし汁	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 白身魚のマヨネーズ焼き *やわらかしっとり調理料500g *たら(骨なし・凍結)80g×5切 *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)/kg *マヨネーズ1kg ●中鉢 白菜と人参のうま煮 白菜(L6玉)/kg *人参1/8いちよう切り500g *うすち醤油(1.8L) *上白糠1kg *だし汁 ●小鉢 かぶサラダ *かぶスライス500g *焼魚ごまドレッシング1L ●スープ *白みそ1kg *だし汁	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 許魚 *やわらかしっとり調理料500g *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *餃子酢(1.8L) *トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg *水 ●中鉢 青梗菜ソテー *チンゲン菜カット(500g) *人参短冊切り(500g) *サラダ油(1.35kg) *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●小鉢 キャベツサラダ キャベツ(L8玉)/kg 玉葱(280g)/P *セミセバ 中華1L *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 豚の生姜焼き *やわらかしっとり調理料500g *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *ピーマンスライス500g *濃口醤油(1.35kg) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●中鉢 なすの煮漬 *皮なしなす乱切り500g *だし汁 *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●小鉢 いんげんの梅肉和え *タイ産いんげん500g *しそ千切り500g *かつお糸削り80g ●スープ 白菜(L6玉)/kg *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 麻婆豆腐 *ソフトとうふ(約3g)1kg *豚ミンチ500g *白ねぎ輪切り3mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *風味豊かな中華だし1kg *水 *万能調味料 甘辛みそ(ステコン)1L ●中鉢 さつま芋のバター炒め *さつま芋(乱切り)1kg *味付塩こしょう250g *バター-マーガリン(コンパウンド無塩)500g *上白糠1kg *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *だし汁 ●小鉢 チンゲン菜の中華和え *チンゲン菜カット(500g) *セミセバ 中華1L ●中華スープ *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *ごま油入り調合油1350g *水	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 あじのわさび醤油焼き *やわらかしっとり調理料500g *あじ切身(骨なし・凍結)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) ●中鉢 南瓜の煮付け *皮なしかぼちゃダイス500g(15mmカット) *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *だし汁 ●小鉢 菜の花サラダ *菜の花(3cmカット)500g *人参千切り500g *マヨネーズ1kg ●吸い物 *だし汁 *うすち醤油(1.8L) *塩1kg *水	エネルギー 529 kcal たんぱく質 26.7 g 脂質 18.0 g カリウム 1,007 mg 食物繊維総量 2.6 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 495 kcal たんぱく質 20.7 g 脂質 19.6 g カリウム 992 mg 食物繊維総量 3.8 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 447 kcal たんぱく質 18.5 g 脂質 8.3 g カリウム 1,020 mg 食物繊維総量 4.5 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 408 kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 8.8 g カリウム 990 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 520 kcal たんぱく質 16.4 g 脂質 14.0 g カリウム 912 mg 食物繊維総量 3.9 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 465 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 12.4 g カリウム 1,015 mg 食物繊維総量 5.3 g 食塩相当量 2.6 g	
タ	●ゼリー-第300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●大皿 シチュー *やわらかしっとり調理料500g *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 ●中鉢 ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バター-マーガリン(コンパウンド無塩)600g ●小鉢 大根サラダ だいこん(標準)/kg *フレンチドレッシング(白)1L ●黄桃缶 *黄桃ダスカット缶(1号)図形1750g	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 豚の塩だれ炒め *やわらかしっとり調理料500g *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参短冊切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg ●中鉢 キャベツソテー キャベツ(L8玉)/kg *鶏ミンチ500g *ピーマンスライス500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *サラダ油(1.35kg) ●小鉢 きゅうりの酢の物 きゅうり(皮むき)/kg *かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ *餃子酢(1.8L) *上白糠1kg *塩1kg ●りんごムース *デザート&ムース(りんご)1L 無調整牛乳(パック)(1000ml)/本	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 ぶりの煮付け *やわらかしっとり調理料500g *天然ぶり(骨なし・凍結)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg *だし汁 ●中鉢 ブロッコリーソテー *ミニブロッコリー500g *かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ *塩1kg *サラダ油(1.35kg) ●小鉢 大根サラダ だいこん(標準)/kg *人参千切り500g *セミセバ 和風1L ●羊羹 *フリーカットようかん(こしあん)500g	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 さばのごまみり焼き *やわらかしっとり調理料500g *さば(骨なし・凍結)60g×5切 *みりん風調味料 1L *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g *すりごま(白)120g ●中鉢 豆腐の野菜あんかけ *ソフト豆腐(20g×50個) *だし汁 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *煙草(カット)500g *人参1/8いちよう切り500g *片栗粉1kg ●小鉢 ほうれん草サラダ *ほうれん草(カット)1kg *チキンフレーク水漬1050g(パウチ) *フレンチドレッシング(白)1L ●フルーツカクテル缶 *フルーツカクテル缶(1号)図形1800g	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 かれいの甘味噌焼き *あぶらかれい(骨なし)60g×10切 *塩1kg *サラダ油(1.35kg) *赤だしみそ1kg *上白糠1kg ●中鉢 冬瓜の煮付け *冬瓜1kg *むきえび100/200(575g) *うすち醤油(1.8L) *上白糠1kg *だし汁 ●小鉢 しろ菜のお浸し *しろ菜500g *濃口醤油(1.8L) *和Qだし 1kg ●羊羹 *フリーカットようかん(こしあん)500g	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 豚肉と野菜の炒め煮 *やわらかしっとり調理料500g *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かな中華だし1kg *うすち醤油(1.8L) *水 ●中鉢 ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *風味豊かなコンソメ1kg *濃口醤油(1.8L) *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●小鉢 カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *フレンチドレッシング(白)1L	エネルギー 451 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 10.6 g カリウム 967 mg 食物繊維総量 5.1 g	エネルギー 489 kcal たんぱく質 25.7 g 脂質 12.9 g カリウム 1,072 mg 食物繊維総量 4.3 g	エネルギー 539 kcal たんぱく質 23.0 g 脂質 16.5 g カリウム 947 mg 食物繊維総量 4.1 g	エネルギー 531 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 17.1 g カリウム 896 mg 食物繊維総量 4.1 g	エネルギー 462 kcal たんぱく質 17.5 g 脂質 9.4 g カリウム 653 mg 食物繊維総量 3.4 g	エネルギー 476 kcal たんぱく質 18.9 g 脂質 12.0 g カリウム 1,044 mg 食物繊維総量 6.3 g	

献立表

ソフト食(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
食塩相当量 1.9 g		食塩相当量 1.6 g		食塩相当量 2.1 g		食塩相当量 2.0 g		食塩相当量 1.7 g		食塩相当量 1.7 g	

パーツ展開: 無

	2026年10月01日(木)	2026年10月02日(金)	2026年10月03日(土)	2026年10月04日(日)	2026年10月05日(月)	2026年10月06日(火)
新	●ゼリー-第300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●味噌汁 ●赤だしみそ1kg ★だし汁 ●大皿 スクランブルエッグ ●スクランブルエッグ500g ●トマトケチャップ(1kg) ●小鉢 青梗菜サラダ ●チンゲン菜カット(500g) ●大参千切り500g ●焙煎ごまドレッシング1L ●ヨーグルト (ひるがの)ヨーグルト(80g)ノ個 1個(80)	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 鶏と大根の煮付け ●やわらかしっとり調理料500g ●皮なし鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)ノkg ●人参1ノ8いちよう切り500g ●濃口醤油(1.8L) ●みりん風調味料 1L ★だし汁 ●小鉢 カリフラワーサラダ ●ミニカリフラワー-500g ●サウザンアイランドドレッシング1L ●ヨーグルト 左隣と同じ ●たいみみそ ●たいみみそ(7g×40個) 1個(7)	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 ゆず風味肉団子 ●ミートボール(袖子おとし)900g(50個) ●ドライセリ5g ●皮なし鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)ノkg ●人参1ノ8いちよう切り500g ●濃口醤油(1.8L) ●みりん風調味料 1L ★だし汁 ●小鉢 小松菜の和え物 ●小松菜カット(500g) ●ライツツフレック油漬1kg(パウチ) ●濃口醤油(1.8L) ●ごま油入り調合油1350g ●和Qだし 1kg ●ヨーグルト 左隣と同じ	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 星芋の煮物 ●さといも乱切り500g ●人参1ノ8いちよう切り500g ★だし汁 ●上白糖1kg ●濃口醤油(1.8L) ●みりん風調味料 1L ●料理酒 1L ●小鉢 チンゲン菜サラダ ●チンゲン菜カット(500g) ●錦糸玉子300g ●セミセバ 和風1L ●ヨーグルト 左隣と同じ ●ごはんソース(うに) (JNF)ごはんソース(うに)風味(10g×40個) 1個(10)	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 ちくわと野菜の煮付け ●やわらかちくわ(60g×5本) ●白菜(L6玉)ノkg ●人参1ノ8いちよう切り500g ●濃口醤油(1.8L) ●上白糖1kg ★だし汁 ●小鉢 インゲンのサラダ ●タイ産いんげん500g ●かつおフレーク油漬500g(パウチ) ●サウザンアイランドドレッシング1L ●ヨーグルト 左隣と同じ	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●味噌汁 左隣と同じ ●大皿 肉団子のケチャップ煮 ●チキンボール(15g×50個) ●人参1ノ8いちよう切り500g ●トマトケチャップ(1kg) ●上白糖1kg 水 ●小鉢 小松菜の和え物 ●小松菜カット(500g) ●錦糸玉子300g ●うすくち醤油(1.8L) ●和Qだし 1kg ●ヨーグルト 左隣と同じ
	エネルギー 415 kcal たんぱく質 12.3 g 脂質 12.1 g カリウム 503 mg 食物繊維総量 2.4 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 406 kcal たんぱく質 15.4 g 脂質 7.6 g カリウム 741 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 405 kcal たんぱく質 16.7 g 脂質 9.2 g カリウム 511 mg 食物繊維総量 2.6 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 464 kcal たんぱく質 12.1 g 脂質 11.6 g カリウム 741 mg 食物繊維総量 4.0 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 419 kcal たんぱく質 15.2 g 脂質 10.4 g カリウム 659 mg 食物繊維総量 3.5 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 462 kcal たんぱく質 16.6 g 脂質 12.3 g カリウム 607 mg 食物繊維総量 4.0 g 食塩相当量 2.0 g
量	●ゼリー-第300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●大皿 あじのバター醤油焼き ●やわらかしっとり調理料500g ●あじ切身(骨なし・凍調)80g×5切れ ●濃口醤油(1.8L) ●バター-マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●中鉢 ちくわきんぴら ●やわらかちくわ(80g×5本) ●人参1ノ8いちよう切り500g ●サラダ油(1.35kg) ●上白糖1kg ●濃口醤油(1.8L) ●みりん風調味料 1L ●料理酒 1L ●ごま油入り調合油1350g ●小鉢 ポテトサラダ ●煮くだきポテト1kg ●マヨネーズ1kg ●吸い物 ●うすくち醤油(1.8L) ●塩1kg ★だし汁	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 白身魚のマヨネーズ焼き ●やわらかしっとり調理料500g ●たら(骨なし・凍調)80g×5切れ ●コンショウ300g ●サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)ノkg ●マヨネーズ1kg ●中鉢 白菜と人参のうま煮 ●白菜(L6玉)ノkg ●人参1ノ8いちよう切り500g ●うすくち醤油(1.8L) ●上白糖1kg ★だし汁 ●小鉢 かぶサラダ ●かぶスライス500g ●焙煎ごまドレッシング1L ●味噌汁 ●白みそ1kg ★だし汁	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 許慎 ●やわらかちくわ(80g×5切れ) ●皮なし鶏もも小間肉(スライス)500g ●片栗粉1kg ●サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)ノkg ●人参1ノ8いちよう切り500g ●ピーマンスライス500g ●風味豊かな中華だし1kg ●穀物酢(1.8L) ●トマトケチャップ(1kg) ●濃口醤油(1.8L) ●上白糖1kg 水 ●中鉢 青梗菜ソテー ●チンゲン菜カット(500g) ●人参短冊切り(500g) ●サラダ油(1.35kg) ●上白糖1kg ●濃口醤油(1.8L) ●みりん風調味料 1L ●料理酒 1L ●ごま油入り調合油1350g ●小鉢 キャベツサラダ ●キャベツ(L8玉)ノkg ●豆腐(280g)ノP ●セミセバ 中華1L ●スープ ●風味豊かなコンソメ1kg ●塩1kg ●コショウ300g ★水	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 豚の生煮焼 ●ソフトとろふ(約9g)1kg ●豚ミンチ600g 玉葱(皮むき)ノkg ●ピーマンスライス500g ●おろし生しょうが1kg ●サラダ油(1.35kg) ●濃口醤油(1.8L) ●料理酒 1L ●みりん風調味料 1L ●おろし生しょうが1kg ●小鉢 なすの煮浸し ●皮なしなす乱切り500g ★だし汁 ●上白糖1kg ●濃口醤油(1.8L) ●料理酒 1L ●みりん風調味料 1L ●おろし生しょうが1kg ●小鉢 いんげんの肉肉和え ●タイ産いんげん500g ●しそねり焼500g ●かつお糸煎り80g ●スープ ●白菜(L8玉)ノkg ●風味豊かなコンソメ1kg ●塩1kg ●コショウ300g ★水	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 麻婆豆腐 ●ソフトとろふ(約9g)1kg ●豚ミンチ600g ●白セリ輪切り3mmスライス500g ●おろし生しょうが1kg ●風味豊かな中華だし1kg ●万能調味料 甘辛みそ(スコンチ)1L ●中鉢 さつまいものバター炒め ●さつまいも(乱切り)1kg ●味付塩こしょう250g ●バター-マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●中鉢 南瓜の煮付け ●皮なしなす(約150g)500g(15mmカット) ●濃口醤油(1.8L) ●上白糖1kg ●みりん風調味料 1L ●料理酒 1L ★だし汁 ●小鉢 菜の花サラダ ●菜の花(3cmカット)500g ●人参千切り500g ●マヨネーズ1kg ●吸い物 ★だし汁 ●うすくち醤油(1.8L) ●塩1kg	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 あじのわさび醤油焼き ●やわらかしっとり調理料500g ●あじ切身(骨なし・凍調)80g×5切れ ●濃口醤油(1.8L) ●みりん風調味料 1L ●おろし生わさび175g ●サラダ油(1.35kg) ●中鉢 南瓜の煮付け ●皮なしなす(約150g)500g(15mmカット) ●濃口醤油(1.8L) ●上白糖1kg ●みりん風調味料 1L ●料理酒 1L ★だし汁 ●小鉢 菜の花サラダ ●菜の花(3cmカット)500g ●人参千切り500g ●マヨネーズ1kg ●吸い物 ★だし汁 ●うすくち醤油(1.8L) ●塩1kg
タ	●ゼリー-第300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●大皿 シチュー ●やわらかしっとり調理料500g ●皮なし鶏もも小間肉(スライス)500g 玉葱(皮むき)ノkg ●人参1ノ8いちよう切り500g ●サラダ油(1.35kg) ●風味豊かなコンソメ1kg ●シチューミクス(クリーム)1kg 水 ●中鉢 ほうれん草ソテー ●ほうれん草(カット)1kg ●ライツツフレック油漬1kg(パウチ) ●風味豊かなコンソメ1kg ●塩1kg ●バター-マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●小鉢 大根サラダ だいこん(標準)ノkg ●フレンチドレッシング(白)1L	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 豚の塩だれ炒め ●やわらかしっとり調理料500g ●豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg ●人参短冊切り(500g) ●ごま油入り調合油1350g ●料理酒 1L ●塩1kg ●風味豊かな中華だし1kg ●小鉢 キャベツソテー ●キャベツ(L8玉)ノkg ●鶏ミンチ500g ●ピーマンスライス500g ●風味豊かなコンソメ1kg ●塩1kg ●サラダ油(1.35kg) ●小鉢 きゅうりの酢の物 きゅうり(標準)ノkg ●かにかまぼろし(500g)塩味ひかえめ ●穀物酢(1.8L) ●上白糖1kg ●塩1kg ●りんごソース ●デザート&ムース(りんご)1L 無糖牛乳(1000ml)ノ本	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 ぶりの煮付け ●やわらかしっとり調理料500g ●天然ぶりの(骨なし・凍調)80g×5切れ ●濃口醤油(1.8L) ●上白糖1kg ★だし汁 ●小鉢 大根サラダ だいこん(標準)ノkg ●人参千切り500g ●セミセバ 和風1L	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 さばのごまみり焼き ●やわらかしっとり調理料500g ●さば(骨なし・凍調)80g×5切れ ●みりん風調味料 1L ●濃口醤油(1.8L) ●料理酒 1L ●ごま油入り調合油1350g ●すりごま(白)120g ●中鉢 豆腐の野菜あんかけ ●ソフトとろふ(20g×50個) ★だし汁 ●濃口醤油(1.8L) ●料理酒 1L ●みりん風調味料 1L ●畑菜(カット)500g ●人参1ノ8いちよう切り500g ●片栗粉1kg ●小鉢 ほうれん草サラダ ●ほうれん草(カット)1kg ●チンツフレック水菜1050g(パウチ) ●フレンチドレッシング(白)1L	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 大根の甘味噌焼き ●あぶらかい(骨なし)60g×10切れ ●サラダ油(1.35kg) ●赤だしみそ1kg ●上白糖1kg ●中鉢 冬瓜の煮付け ●冬瓜1kg ●むきえび100ノ200(575g) ●うすくち醤油(1.8L) ●上白糖1kg ★だし汁 ●小鉢 しょう菜のお浸し ●ほうれん草(カット)1kg ●濃口醤油(1.8L) ●和Qだし 1kg	●ゼリー-第300g 左隣と同じ ●大皿 豚肉と野菜の炒め煮 ●やわらかしっとり調理料500g ●豚もも小間肉(2mm)500g ●チルドボタト乱切り(10g)1kg 玉葱(皮むき)ノkg ●人参1ノ8いちよう切り500g ●濃口醤油(1.8L) ●うすくち醤油(1.8L) ★水 ●中鉢 ほうれん草ソテー ●ほうれん草(カット)1kg ●風味豊かなコンソメ1kg ●濃口醤油(1.8L) ●コショウ300g ●サラダ油(1.35kg) ●小鉢 カリフラワーサラダ ●ミニカリフラワー-500g ●フレンチドレッシング(白)1L
	エネルギー 451 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 10.6 g カリウム 967 mg 食物繊維総量 5.1 g	エネルギー 489 kcal たんぱく質 25.7 g 脂質 12.9 g カリウム 1,072 mg 食物繊維総量 4.3 g	エネルギー 539 kcal たんぱく質 25.0 g 脂質 16.5 g カリウム 947 mg 食物繊維総量 4.1 g	エネルギー 531 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 17.1 g カリウム 896 mg 食物繊維総量 4.1 g	エネルギー 462 kcal たんぱく質 17.5 g 脂質 9.4 g カリウム 653 mg 食物繊維総量 3.4 g	エネルギー 476 kcal たんぱく質 18.9 g 脂質 12.0 g カリウム 1,044 mg 食物繊維総量 6.3 g
	●黄桃缶 ●黄桃ダイスカット缶(1号)固形1750g	●りんごソース ●デザート&ムース(りんご)1L 無糖牛乳(1000ml)ノ本	●羊羹 ●フリーカットようかん(こしあん)500g	●フルーツカクテル缶 ●フルーツカクテル缶(1号)固形1800g	●羊羹 ●フリーカットようかん(こしあん)600g	●みかん缶 ●みかん缶(2号)固形480g

献立表

ベースト食(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
食塩相当量	1.9 g	食塩相当量	1.6 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.0 g	食塩相当量	1.7 g	食塩相当量	1.7 g

献立表

献立表

パート展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●味噌汁 *さといも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●大皿 スクラブルエッグ *スクラブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg) ●小鉢 青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焙煎ごまドレッシング1L ●ヨーグルト (ひるがの)ヨーグルト(80g)ノ個	60 15 7.5 120 50 5 40 20 5 2 30 60 10 7 1個(80)	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *さつまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●大皿 鶏と大根の煮付け *やわらかしとり調理料500g *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁 ●小鉢 カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *サウザンアイランドドレッシング1L ●ヨーグルト 左隣と同じ *たいみそ *たいみそ(7g×40個)	60 7.5 120 0.5 20 40 20 5 2 30 60 7 1個(7)	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *ソフトとうふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●大皿 ゆず風味肉団子 *ミートボール(柚子おろし)900g(60個) *ドライパセリ5g ●小鉢 小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ライツナフ레이크油漬1kg(バウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ヨーグルト 左隣と同じ	5個(15) 7.5 120 3個(54) 0.1 50 10 3 0.5 0.15	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜 煙草500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●大皿 里芋の煮物 *さといも乱切り600g *人参1ノ8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ●小鉢 チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *錦糸玉子300g *セミセバ 和風1L ●ヨーグルト 左隣と同じ *ごはんソース(うに) (JNP)ごはんソース(うに)無塩(10g×40個)	15 7.5 120 5個(75) 20 40 2 1 1	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 キャベツ(L8玉)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●大皿 ちくわと野菜の煮付け *やわらかちくわ(80g×5本) 白菜(L6玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●小鉢 インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(バウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L ●ヨーグルト 左隣と同じ	15 7.5 120 25 35 10 6 1.5 45 50 10 7 1個(10)	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 だいこん(標準)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●大皿 肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1ノ8いちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糖1kg 水 ●小鉢 小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *錦糸玉子300g *うすち醤油(1.8L) *和Qだし 1kg ●ヨーグルト 左隣と同じ	15 7.5 120 25 35 10 6 1.5 45 50 10 7 4個(60)
エネルギー 425 kcal たんぱく質 12.6 g 脂質 12.1 g カリウム 554 mg 食物繊維総量 2.7 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 426 kcal たんぱく質 15.6 g 脂質 7.6 g カリウム 813 mg 食物繊維総量 4.6 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 417 kcal たんぱく質 17.6 g 脂質 9.7 g カリウム 543 mg 食物繊維総量 2.6 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 468 kcal たんぱく質 12.8 g 脂質 11.6 g カリウム 767 mg 食物繊維総量 4.6 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 422 kcal たんぱく質 15.4 g 脂質 10.4 g カリウム 689 mg 食物繊維総量 3.8 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 464 kcal たんぱく質 16.7 g 脂質 12.3 g カリウム 642 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.0 g						
●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●大皿 あじのバター醤油焼き *やわらかしとり調理料500g *あじ切身(骨なし・凍漬)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *バター入マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●中鉢 ちくわきんぴら *やわらかちくわ(80g×5本) *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●小鉢 ポテトサラダ *煮くたきポテト1kg *マヨネーズ1kg ●吸い物 *白ねぎ輪切り3mmスライス500g *うすち醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁	60 1.5 1切(80) 2 3 1 1 0.5 50 15 0.15 120	●全粥300g 左隣と同じ ●大皿 白身魚のマヨネーズ焼き *やわらかしとり調理料500g *たら(骨なし・凍漬)80g×5切 *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) *玉葱(皮むき)ノkg *マヨネーズ1kg ●中鉢 白菜と人参のうす煮 白菜(L6玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *うすち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●小鉢 かぶサラダ *かぶスライス500g *焙煎ごまドレッシング1L ●白味噌汁 *しろな500g *白みそ1kg ★だし汁	1切(80) 0.01 1 10 20 30 45 60 7 15 7.5 120	●全粥300g 左隣と同じ ●大皿 豚の生姜焼き *やわらかしとり調理料500g *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg *ピーマンスライス500g *サラダ油(1.8L) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *ごま油入り調合油1350g ●小鉢 じゃぶじゃぶサラダ キャベツ(L8玉)ノkg 豆苗(280g)ノP *セミセバ 中華1L *スープ *きざみ野菜 かつ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水 ●中鉢 ほうれん草の煮まし *ほうれん草(乱切り)500g *皮なしすし乱切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●中鉢 豆腐の野菜あんかけ *ソフト豆腐(20g×50個) ★だし汁 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g *すりごま(白)120g ●中鉢 ほうれん草サラダ *ほうれん草(カット)1kg *チキンフロック煮 1060g(バウチ) *フレンチドレッシング(白)1L ●アレルギーカクテル缶 *アレルギーカクテル缶(1号)圆形1800g	1.5 60 30 20 0.5 1 1 0.5 50 40 7 10 15 0.8 0.4 0.01 120 50 7 40 10 4 1 3 75	●全粥300g 左隣と同じ ●大皿 豚肉と野菜の炒め煮 *やわらかしとり調理料500g *豚もも小間肉(2mm)500g *チルドポテト乱切り(10g)1kg 玉葱(皮むき)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かな中華だし1kg *うすち醤油(1.8L) *水 ●中鉢 ほうれん草ソーテー *ほうれん草(カット)1kg *風味豊かなコンソメ1kg *サラダ油(1.8L) *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●小鉢 カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *フレンチドレッシング(白)1L ●みかん缶 *みかん缶(2号)圆形480g	1.5 1切(80) 0.08 1.5 5.25 3 2 1.5 50 10 2.5 30 60 3 0.05 75				
エネルギー 451 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 10.6 g	エネルギー 489 kcal たんぱく質 25.7 g 脂質 12.9 g	エネルギー 539 kcal たんぱく質 25.0 g 脂質 16.5 g	エネルギー 531 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 17.1 g	エネルギー 462 kcal たんぱく質 17.5 g 脂質 9.4 g	エネルギー 476 kcal たんぱく質 18.9 g 脂質 12.0 g						

献立表

軟菜食(A)		パーツ展開:無									
2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
カリウム	967 mg	カリウム	1,072 mg	カリウム	947 mg	カリウム	896 mg	カリウム	653 mg	カリウム	1,044 mg
食物繊維総量	5.1 g	食物繊維総量	4.3 g	食物繊維総量	4.1 g	食物繊維総量	4.1 g	食物繊維総量	3.4 g	食物繊維総量	6.3 g
食塩相当量	1.9 g	食塩相当量	1.6 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.0 g	食塩相当量	1.7 g	食塩相当量	1.7 g

献立表

精食18単位 米飯(A)

パート展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)		
朝	●米飯130g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●味噌汁 *さといも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg) ●青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焙煎ごまドレッシング1L ●ミルク 毎日たんぱくミルク(200ml)ノ本	59 左隣と同じ ●味噌汁 *さつまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいにん(標準)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁 ●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *サウザンアランドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	455 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 6.6 g カリウム 977 mg 食物繊維総量 4.5 g 食塩相当量 2.0 g	●米飯130g 左隣と同じ ●味噌汁 *ソツとうふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(焼くおろし)900g(60個) *ドライパセリ5g ●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ラトツナフレック油漬1kg(パウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ	477 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 9.2 g カリウム 801 mg 食物繊維総量 2.3 g 食塩相当量 2.0 g	●米飯130g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜 畑菜500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つみれと星半の煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) *さいも乱切り500g *人参1ノ8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *鶏糸玉子300g *セミセバ 和風1L ●ミルク 左隣と同じ	476 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 6.7 g カリウム 965 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.3 g	●米飯130g 左隣と同じ ●味噌汁 *キャベツ(L8玉)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつま揚げと野菜の煮付け *カットさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ 白菜(L6玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(パウチ) *サウザンアランドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	488 kcal たんぱく質 23.1 g 脂質 9.0 g カリウム 949 mg 食物繊維総量 3.9 g 食塩相当量 2.9 g	●米飯130g 左隣と同じ ●味噌汁 だいにん(標準)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1ノ8いちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糠1kg 水 ●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩塩昆布120g *うすくち醤油(1.8L) ●ミルク 左隣と同じ	508 kcal たんぱく質 23.6 g 脂質 11.1 g カリウム 905 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.2 g	
	昼	●米飯130g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●あじのパン粉焼き *あじ切身(骨なし・凍漬)80g×5切 *塩1kg *コンヨウ300g *バター・マーガリン(コンパウンド無塩)600g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg) ●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●スパゲッティサラダ *オマニス(バグティ)1.9mm(1kg)(ソフト) *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *マヨネーズ1kg *塩1kg ●吸い物 *おつゆ魁200g *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁	59 左隣と同じ ●白身魚のマヨネーズ焼き *たら(骨なし・凍漬)80g×5切 *コンヨウ300g *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)ノkg *マヨネーズ1kg *ドライパセリ5g ●白菜と人参のうま煮 白菜(L6玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *うすくち醤油(1.8L) *上白糠1kg ★だし汁 ●かぶサラダ *かぶスライス500g *焙煎ごまドレッシング1L ●白味噌汁 *しろな500g *白みそ1kg ★だし汁	1切(60) 0.4 0.01 4 13 0.2 1.5 50 10 1 0.5 6.87 3.33 4.87 8.87 0.07 2 1 0.15 120	●米飯130g 左隣と同じ ●豚の生煮焼き *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *穀物酢(1.8L) *トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L) *上白糠1kg 水 ●青梗菜ソテー *チンゲン菜カット(500g) *人参短冊切り(500g) *サラダ油(1.35kg) *上白糠1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツサラダ *キャベツ(L8玉)ノkg 豆苗(280g)ノP *キザミハム500g(2.5mm角×45mm) *セミセバ 中華1L ●スープ *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コンヨウ300g ★水	4切(80) 13.32 1.32 66.68 28.68 13.32 0.68 5.32 9.32 0.68 0.68 13.32 33.33 0.87 0.87 0.33 40 10 7 15 7.5 120 0.1	●米飯130g 左隣と同じ ●豚の生煮焼き *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●いなげんの梅肉和え *タイ産いんげん500g *しそわり梅500g *かつお糸削り80g ●スープ *カットワケメ300g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コンヨウ300g ★水	60 30 0.5 1 6 3 1 0.5 50 4 0.5 0 120 1 0.5 120 1 0.5 120 1	●米飯130g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 *ソツとうふ(約3g)1kg *豚ミンチ500g *白ねろろ切り3mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *風味豊かな中華だし1kg ★水 *万徳調味料 甘みそ(ステコン司)1L *グリーンピース1kg ●さつま芋のバター炒め *さつま芋(乱切り)1kg *味付塩こしょう250g *バター・マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●もやし中華和え *もやし(1000g)ノP 貝割大根(A)(50g)ノP *セミセバ 中華1L ●中華スープ 玉葱(皮むき)ノkg *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コンヨウ300g *ごま油入り調合油1350g ★水	60 100 20 1 18 12 1.5 0.1 2 2 3 1 0.5 50 5 7.01 0.3 0.8 0.4 0.01 0.5 120 1 0.5 120 1 0.5 120 1 0.5 120 1	●米飯130g 左隣と同じ ●あじのわび醤油焼き *あじ切身(骨なし・凍漬)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *料理酒 1L ★だし汁 ●菜の花サラダ *菜の花(3cmカット)500g *人参千切り500g *マヨネーズ1kg ●吸い物 白菜(L6玉)ノkg ★だし汁 *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ミニIQF短冊カット500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *フレンチドレッシング(白)1L ●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	1切(80) 4 3 1.5 2 1 20 50 5 8 15 120 4 0.15 50 10 10 0.4 0.1 0.01 50 10 10 0.3

献立表

心臓食B 米飯(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
献	●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●味噌汁1/2 *さいも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg) ●青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焼煎ごまドレッシング1L ●ミルク 毎日たんぱくミルク(200ml)/本 エネルギー 568 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 11.1 g カリウム 783 mg 食物繊維総量 2.5 g 食塩相当量 1.7 g	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *さつまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)/kg *人参1/8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁 ●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ エネルギー 543 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 6.4 g カリウム 931 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 1.6 g	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *ソフトとうふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(梅子おろし)900g(50個) *ドライパセリ5g ●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ライツナフレーク油漬1kg(パウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ エネルギー 547 kcal たんぱく質 24.3 g 脂質 7.8 g カリウム 742 mg 食物繊維総量 2.0 g 食塩相当量 1.4 g	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *きざみ野菜 燗菜500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つみれと里芋の煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g(39個UP) *さいも乱切り500g *人参1/8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *鶏ネ子300g *セミセバ 和風1L ●ミルク 左隣と同じ エネルギー 572 kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 6.5 g カリウム 942 mg 食物繊維総量 3.8 g 食塩相当量 1.9 g	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 キャベツ(L8玉)/Kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつまいもと野菜の煮付け *カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかめ 白菜(L6玉)/Kg *人参1/8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(パウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ エネルギー 547 kcal たんぱく質 22.2 g 脂質 7.1 g カリウム 820 mg 食物繊維総量 2.9 g 食塩相当量 2.0 g	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 だいこん(標準)/kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1/8いちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糖1kg 水 ●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩こんぶ120g *うすくち醤油(1.8L) ●ミルク 左隣と同じ エネルギー 569 kcal たんぱく質 22.9 g 脂質 9.0 g カリウム 818 mg 食物繊維総量 3.6 g 食塩相当量 1.7 g					
量	●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●あじのパン粉焼き *あじ切身(骨なし・凍)80g×5切れ *塩1kg *コショウ300g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg) ●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1/8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●スパゲッティサラダ *オーマイス(ゲティ)1.9mm(1kg)(ソフト) *おろし生しょうが500g そのまま食べられる野菜 *キザミハム500g(2.5mm角×45mm) *マヨネーズ1kg *塩1kg ●吸い物1/2 *おつゆ乾200g *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁 エネルギー 614 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 15.7 g カリウム 532 mg 食物繊維総量 2.1 g 食塩相当量 2.1 g	●米飯200g 左隣と同じ ●白身魚のマヨネーズ焼き *たら(骨なし・凍)80g×5切れ *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) *玉葱(皮むき)/kg *マヨネーズ1kg *ドライパセリ5g ●白菜と人参のうま煮 白菜(L6玉)/Kg *人参1/8いちよう切り500g *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●かぶサラダ *かぶスライス500g *焼煎ごまドレッシング1L ●白味噌汁1/2 *しろな500g *白みそ1kg ★だし汁 エネルギー 584 kcal たんぱく質 21.6 g 脂質 19.6 g カリウム 688 mg 食物繊維総量 3.3 g 食塩相当量 2.5 g	●米飯200g 左隣と同じ ●酢豚 *皮なし若鶏もも(20g×20枚) *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *穀物酢(1.8L) *トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg 水 ●青梗菜ソテー *チンゲン菜カット(500g) *人参短冊切り(500g) *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツサラダ キャベツ(L8玉)/Kg *豆苗(280g)/P *キザミハム500g(2.5mm角×45mm) *セミセバ 中華1L ●スープ1/2 *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水 エネルギー 547 kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 8.2 g カリウム 741 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.2 g	●米飯200g 左隣と同じ ●豚の生煮焼 *豚もも小間肉(2mm)500g *玉葱(皮むき)/kg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●なすの煮漬 *煮漬なす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●いんげんの梅肉和え *タイ産いんげん500g *しそり梅500g *かつお糸削り80g ●スープ1/2 *カットワケメ小300g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水 エネルギー 544 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 13.6 g カリウム 663 mg 食物繊維総量 3.8 g 食塩相当量 2.3 g	●米飯200g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 *ソフトとうふ(約3g)1kg *豚ミンチ500g *白ねぎ輪切り3mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *風味豊かな中華だし1kg ★水 *万能調味料 甘辛みそ(スチコン可)1L *グリーンピース1kg ●さつまいのバター炒め *さつまいも(乱切り)1kg *味付塩こしょう250g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g ●もやし中華和え *もやし(1000g)/P *貝割大根(A)(50g)/P *セミセバ 中華1L ●中華スープ1/2 *玉葱(皮むき)/kg *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *ごま油入り調合油1350g ★水 エネルギー 569 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 12.4 g カリウム 686 mg 食物繊維総量 3.3 g 食塩相当量 2.2 g	●米飯200g 左隣と同じ ●あじのわさび醤油焼き *あじ切身(骨なし・凍)80g×5切れ *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *おろし生わさび175g *サラダ油(1.35kg) ●南瓜の煮付け *かぼちゃ(約28g)500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ★だし汁 ●菜の花サラダ *菜の花(3cmカット)500g *人参千切り500g *マヨネーズ1kg ●吸い物1/2 白菜(L6玉)/Kg ★だし汁 *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレーク油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g ●大根サラダ だいこん(標準)/kg *フレンチドレッシング(白)1L ●真焼 *真焼ダイスカット缶(1号)圆形1750g エネルギー 555 kcal たんぱく質 22.8 g	●米飯200g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g *玉葱(皮むき)/kg *人参短冊切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg ●焼きビーフン *ビーフン1kg *キザミハム500g(2.5mm角×45mm) *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●きゅうりの酢の物 *きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜 *カットワケメ小300g *かにかまちらし(500g)塩味ひかめ *穀物酢(1.8L) *上白糖1kg *りんごジュース *デザート&ムース(りんご)2L 無調整牛乳(バック)(1000ml)/本 エネルギー 579 kcal たんぱく質 21.3 g	●米飯200g 左隣と同じ ●ぶりの煮付け *天然ぶり(骨なし・凍)80g×5切れ *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●ブロccoliソテー *ミニブロッコリー500g *かにかまちらし(500g)塩味ひかめ *塩1kg *サラダ油(1.35kg) ●大根サラダ だいこん(標準)/kg *人参千切り500g *セミセバ 和風1L ●羊羹 *フリーカットようかん(こしあん)500g エネルギー 631 kcal たんぱく質 25.8 g	●米飯200g 左隣と同じ ●さばのごまみりん焼き *さば(骨なし・凍)60g×5切れ *塩1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g *すりごま(白)120g ●厚揚げの野菜あんかけ *絹厚揚げ1kg(約10g/個) ★だし汁 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *燗菜(カット)500g *人参1/8いちよう切り500g *片栗粉1kg ●ほうれん草サラダ *ほうれん草(カット)1kg *チンゲン菜水菜1050g(パウチ) *フレンチドレッシング(白)1L ●フルーツカクテル缶 *フルーツカクテル缶(1号)圆形1800g エネルギー 593 kcal たんぱく質 24.5 g	●米飯200g 左隣と同じ ●かれいの旨味焼 *あぶらかれい(骨なし)80g×10切れ *塩1kg *サラダ油(1.35kg) *赤だしみそ1kg *上白糖1kg ●冬瓜の煮付け *冬瓜1kg *やわらかふなしめじ500g *むきえび100/200(575g) *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●しろ菜のお浸し *しろな500g *濃口醤油(1.8L) *和Qだし 1kg ●羊羹 *フリーカットようかん(こしあん)500g エネルギー 603 kcal たんぱく質 21.5 g	●米飯200g 左隣と同じ ●豚肉と野菜の炒め煮 *豚もも小間肉(2mm)500g *チルドポチ乱切り(10g)1kg *玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *風味豊かな中華だし1kg *うすくち醤油(1.8L) ★水 ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ペーコンIQF短冊カット500g *風味豊かなコンソメ1kg *濃口醤油(1.8L) *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *フレンチドレッシング(白)1L ●みかん缶 *みかん缶(2号)圆形480g エネルギー 585 kcal たんぱく質 21.0 g

献立表

心臓食B 米飯(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)	2026年10月02日(金)	2026年10月03日(土)	2026年10月04日(日)	2026年10月05日(月)	2026年10月06日(火)
脂質 10.9 g	脂質 9.7 g	脂質 16.4 g	脂質 17.1 g	脂質 12.4 g	脂質 14.5 g
カリウム 732 mg	カリウム 600 mg	カリウム 661 mg	カリウム 555 mg	カリウム 697 mg	カリウム 755 mg
食物繊維総量 5.3 g	食物繊維総量 4.2 g	食物繊維総量 3.4 g	食物繊維総量 3.0 g	食物繊維総量 3.5 g	食物繊維総量 5.6 g
食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 1.8 g	食塩相当量 2.0 g	食塩相当量 1.4 g	食塩相当量 1.6 g	食塩相当量 1.8 g

	2026年10月01日(木)	2026年10月02日(金)	2026年10月03日(土)	2026年10月04日(日)	2026年10月05日(月)	2026年10月06日(火)
朝	●米飯165g 米(全量・パルライス)(10kg×2P)／P ●味噌汁 ＊さいも15mmカット500g ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ ＊スクランブルエッグ500g ＊トマトケチャップ(1kg) ●青梗菜の和え物 ＊チンゲン菜カット(500g) ＊人参千切り500g ＊ポン酢しょう油1.8L ●りんごジュース LLアップルジュース30%(200ml)／P	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 ＊さつまいも(ダイス)1kg ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け ＊皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいたいこん(標準)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ★だし汁 ●カリフラワーサラダ ＊ミニカリフラワー500g ＊ノンオイルドレッシングおろししょうゆ1L ●りんごジュース LLアップルジュース30%(200ml)／P	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 ＊ソフトとうふ(約3g)1kg ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 ＊ミートボール(柚子おろし)900g(60個) ＊ドライパセリ5g ●小松菜の和え物 ＊小松菜カット(500g) ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) ＊濃口醤油(1.8L) ＊ごま油入り調合油1350g ＊和Qだし 1kg ●りんごジュース 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 ＊きざみ野菜 燗菜500g ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●すみれと里芋の煮物 ＊やわらかつみれ(野菜)500g(39個UP) ＊さいも乱切り500g ＊人参1／8いちよう切り500g ★だし汁 ＊上白糠1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ●チンゲン菜サラダ ＊チンゲン菜カット(500g) ＊鯖糸玉干300g ＊ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●りんごジュース 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 キャベツ(L8玉)／Kg ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつま揚げと野菜の煮付け ＊カストミさつま揚げ(500g塩味ひかえめ) 白菜(L8玉)／Kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糠1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ ＊タイ産いんげん500g ＊かつおフレーク油漬500g(パウチ) ＊ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●りんごジュース 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 だいたいこん(標準)／kg ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●えび団子 ＊やわらかつみれ(えび)600g(39個UP) ＊濃口醤油(1.8L) ●小松菜の和え物 ＊小松菜カット(500g) ＊鯖糸玉干300g ＊うすくち醤油(1.8L) ＊和Qだし 1kg ●りんごジュース 左隣と同じ
	エネルギー 475 kcal たんぱく質 10.5 g 脂質 7.7 g カリウム 403 mg 食物繊維総量 2.3 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 460 kcal たんぱく質 13.2 g 脂質 2.7 g カリウム 623 mg 食物繊維総量 4.6 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 498 kcal たんぱく質 15.9 g 脂質 7.4 g カリウム 442 mg 食物繊維総量 2.4 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 487 kcal たんぱく質 12.3 g 脂質 3.8 g カリウム 602 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 460 kcal たんぱく質 12.0 g 脂質 4.1 g カリウム 488 mg 食物繊維総量 3.3 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 483 kcal たんぱく質 13.8 g 脂質 6.5 g カリウム 398 mg 食物繊維総量 2.6 g 食塩相当量 2.2 g
昼	●米飯165g 米(全量・パルライス)(10kg×2P)／P ●あじのパン粉焼き ＊あじ切身(骨なし・凍割)60g×5切れ ＊片栗粉1kg ＊コショウ300g ＊バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g ＊パン粉1kg ＊ドライパセリ5g ＊サラダ油(1.35kg) ●ちくわきんぴら ＊焼きちくわ(80g×5本) ＊人参1／8いちよう切り500g ＊サラダ油(1.35kg) ＊上白糠1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ＊ごま油入り調合油1350g ●キヌグッチーサラダ ＊オマーズ(グティ1.5mm角×6mm)(ソフ) ＊きゅうり千切り500g ※そのまま食べられる野菜 ＊キヌグッチーハム600g(2.5mm角×45mm) ＊ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●吸い物 ＊おつゆ魁200g ＊うすくち醤油(1.8L) ＊塩1kg ★だし汁 ●ゼリー ＊ブロックZn(総合せ)77g×5個×6種 ※糖質制限食	●米飯165g 左隣と同じ ●白身魚の塩焼き ＊たら(骨なし・凍割)60g×5切れ ＊塩1kg ●白菜と人参のうま煮 ＊白菜(L6玉)／Kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊うすくち醤油(1.8L) ＊上白糠1kg ★だし汁 ●かぶサラダ ＊かぶスライス500g ＊ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●白味噌汁 ＊しろな500g ＊白みそ1kg ★だし汁 ●ゼリー ＊たんぱく質のクリアなゼリー(青菊)75g×12個	●米飯165g 左隣と同じ ●鶏胸 ＊皮なし若鶏もも(20g×20枚) ＊片栗粉1kg ＊サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊ピーマンスライス500g ＊風味豊かな中華だし1kg ＊乾燥唐辛子(1.8L) ＊トマトケチャップ(1kg) ＊濃口醤油(1.8L) ＊水 ●青梗菜ソーテー ＊チンゲン菜カット(500g) ＊人参短冊切り(500g) ＊サラダ油(1.35kg) ＊上白糠1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ＊ごま油入り調合油1350g ●キャベツサラダ ＊キャベツ(L8玉)／Kg 豆苗(280g)／P ＊キヌグッチーハム500g(2.5mm角×45mm) ＊ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●スープ ＊きざみ野菜 かぶ500g ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊水 ●赤ぶどうジュース ＊赤ぶどうジュース(100ml×36本)	●米飯165g 左隣と同じ ●豚の生煮焼 ＊豚もも小間肉(2mm)500g ＊五香(皮むき)／kg ＊ピーマンスライス500g ＊おろし生しょうが1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊濃口醤油(1.8L) ＊料理酒 1L ＊みりん風調味料 1L ＊おろし生しょうが1kg ●なすの煮浸し ＊皮なしなす乱切り500g ★だし汁 ＊上白糠1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊料理酒 1L ＊みりん風調味料 1L ＊おろし生しょうが1kg ●いんげんの肉肉和え ＊たい座いんげん500g ＊しそ切り梅500g ＊かつお糸削り80g ●スープ 白菜(L6玉)／Kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊水 ●プリン ＊プリンCA(60g×10個)	●米飯165g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 ＊ソフトとうふ(約3g)1kg ＊豚ミンチ500g ＊白おろし細切り3mmスライス500g ＊おろし生しょうが1kg ＊風味豊かな中華だし1kg ＊万能調味料 甘みそ(ステコン可)1L ＊グリーンピース1kg ●さつま芋のバター炒め ＊さつま芋(乱切り)1kg ＊味付塩こしょう250g ＊バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g ●中華スープ 玉葱(皮むき)／kg ＊風味豊かな中華だし1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊ごま油入り調合油1350g ＊水 ●菜の花サラダ ＊菜の花(3cmカット)500g ＊人参千切り500g ＊ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●吸い物 白菜(L6玉)／Kg ★だし汁 ＊うすくち醤油(1.8L) ＊塩1kg ●ほうれん草ソーテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊シチューミックス(クリーム)1kg ＊水 ＊グリーンピース1kg ●ほうれん草ソーテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g	●米飯165g 左隣と同じ ●あじの鹽油焼き ＊あじ切身(骨なし・凍割)80g×5切れ ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊サラダ油(1.35kg) ＊みりん風調味料 1L ●南島の煮付け ＊かぼちゃ(約29g)500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糠1kg ＊みりん風調味料 1L ★だし汁 ●ゼリー ＊たんぱく質のクリアなゼリー(和梨)75g×12個
	エネルギー 551 kcal たんぱく質 27.1 g 脂質 9.8 g カリウム 427 mg 食物繊維総量 1.3 g 食塩相当量 2.9 g	エネルギー 515 kcal たんぱく質 18.1 g 脂質 2.1 g カリウム 691 mg 食物繊維総量 4.0 g 食塩相当量 3.1 g	エネルギー 545 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 6.7 g カリウム 882 mg 食物繊維総量 4.8 g 食塩相当量 2.9 g	エネルギー 521 kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 10.1 g カリウム 793 mg 食物繊維総量 4.4 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 537 kcal たんぱく質 17.7 g 脂質 11.6 g カリウム 762 mg 食物繊維総量 3.7 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 459 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 6.6 g カリウム 777 mg 食物繊維総量 5.4 g 食塩相当量 2.7 g
夜	●米飯165g 米(全量・パルライス)(10kg×2P)／P ＊蒸し鶏ささみほぐしIQF500g 玉葱(皮むき)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊サラダ油(1.35kg) ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊シチューミックス(クリーム)1kg ＊水 ＊グリーンピース1kg ●ほうれん草ソーテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g ●大根サラダ だいたいこん(標準)／kg ＊ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●りんごジュース LLアップルジュース30%(200ml)／P	●米飯165g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め ＊豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)／kg ＊人参短冊切り(500g) ＊ごま油入り調合油1350g ＊料理酒 1L ＊塩1kg ＊風味豊かな中華だし1kg ＊上白糠1kg ＊塩1kg ＊塩1kg ●焼きビーフン ＊ビーフン1kg ＊キヌグッチーハム600g(2.5mm角×45mm) ＊ピーマンスライス500g ＊風味豊かな中華だし1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1.35kg) ＊きゅうりの酢の物 ＊きゅうり輪切り500g ※そのまま食べられる野菜 ＊かにまからし(500g)塩味ひかえめ ＊乾燥唐辛子(1.8L) ＊上白糠1kg ＊塩1kg ●りんごジュース ＊デザート＆ムース(りんご)1L 無糖牛乳(パック)(1000ml)／本	●米飯165g 左隣と同じ ●ホキ(骨なし)80g×10切れ ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糠1kg ★だし汁 ●ブロッコリースーテー ＊ミズブロッコリー500g ＊かにかまからし(500g)塩味ひかえめ ＊ピーマン 2g ＊サラダ油(1.35kg) ●大根サラダ だいたいこん(標準)／kg ＊人参千切り500g ＊ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●羊羹 ＊フルーカットようかん(こしあん)500g	●米飯165g 左隣と同じ ●たらのごまみりん焼 ＊たら(骨なし・凍割)60g×5切れ ＊みりん風調味料 1L ＊濃口醤油(1.8L) ＊料理酒 1L ＊ごま油入り調合油1350g ＊すりごま(白)120g ●豆腐の野菜あんかけ ＊ソフトとうふ(20g×50個) ★だし汁 ＊味えび100／200(575g) ＊うすくち醤油(1.8L) ＊料理酒 1L ＊みりん風調味料 1L ＊燗菜(カット)500g ＊人参1／8いちよう切り500g ＊片栗粉1kg ●ほうれん草ソーテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊チンゲン菜水菜1050g(パウチ) ＊ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用)	●米飯165g 左隣と同じ ●白身魚の甘味味噌焼き ＊メルサーサ(骨なし・凍割)60g×5切れ ＊塩1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊赤だしみそ1kg ＊上白糠1kg ★だし汁 ●しる菜のお浸し ＊ほうれん草(カット)1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊和Qだし 1kg ●ゼリー ＊たんぱく質のクリアなゼリー(白菊)75g×12個	●米飯165g 左隣と同じ ●鶏肉と野菜の炒め煮 ＊若鶏ささみ肉(筋なし)500g ＊チルドポテト乱切り(10g)1kg 玉葱(皮むき)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊風味豊かな中華だし1kg ＊うすくち醤油(1.8L) ＊水 ●ほうれん草ソーテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊カリウム ＊ノンオイルドレッシングおろししょうゆ1L ●ゼリー ＊たんぱく質のクリアなゼリー(和梨)75g×12個
	エネルギー 495 kcal たんぱく質 17.9 g 脂質 4.8 g カリウム 646 mg 食物繊維総量 3.8 g	エネルギー 540 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 12.1 g カリウム 626 mg 食物繊維総量 3.7 g	エネルギー 468 kcal たんぱく質 22.7 g 脂質 2.9 g カリウム 658 mg 食物繊維総量 4.1 g	エネルギー 485 kcal たんぱく質 24.3 g 脂質 6.6 g カリウム 645 mg 食物繊維総量 3.3 g	エネルギー 523 kcal たんぱく質 19.4 g 脂質 3.5 g カリウム 624 mg 食物繊維総量 3.2 g	エネルギー 546 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 6.0 g カリウム 762 mg 食物繊維総量 5.9 g

献立表

辟膳食 米飯(A)										パーツ展開:無	
2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
食塩相当量 2.6 g		食塩相当量 1.8 g		食塩相当量 2.1 g		食塩相当量 2.2 g		食塩相当量 2.3 g		食塩相当量 2.0 g	

	2026年10月01日(木)	2026年10月02日(金)	2026年10月03日(土)	2026年10月04日(日)	2026年10月05日(月)	2026年10月06日(火)
●米飯165g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●味噌汁 *さといも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg)	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 *さつまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁 ●カリフラワーサラダ *ミカカリフラワー500g *ノンオイルドレッシングおろししょうゆ1L	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 *ソフトとうふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(柚子入り)900g(50個) *ドライパセリ5g *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜 畑菜500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つみれと星芋の煮物 *やまからつみれ(野菜)500g(33個UP) *さといも乱切り500g *人参1ノ8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *錦糸玉子300g *ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●ミルク 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 キャベツ(L8玉)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 *さつま揚げと野菜の煮付け *カットミソとさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ 白菜(L6玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(パウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 だいこん(標準)ノkg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *減塩塩こんぶ120g *うすくち醤油(1.8L) ●ミルク 左隣と同じ	
エネルギー	509 kcal	478 kcal	522 kcal	521 kcal	505 kcal	527 kcal
たんぱく質	20.8 g	21.8 g	25.8 g	22.6 g	22.2 g	22.9 g
脂質	9.7 g	4.4 g	9.1 g	5.8 g	7.5 g	9.4 g
カリウム	776 mg	922 mg	821 mg	975 mg	859 mg	860 mg
食物繊維総量	2.3 g	4.1 g	2.7 g	4.3 g	3.3 g	3.9 g
食塩相当量	1.9 g	2.1 g	2.0 g	2.4 g	2.4 g	2.1 g
●米飯165g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●あじの1人份焼き *あじ切身(骨なし・凍庫)80g×5切 ★塩1kg *コショウ300g *バター・マーガリン(コンパウンド無塩)500g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg)	●米飯165g 左隣と同じ ●白身魚のマヨネーズ焼き *たら(骨なし・凍庫)80g×5切 *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg 水 ●白菜と人参のうま煮 白菜(L6玉)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツサラダ *オーマーズバグティ(6mm(1kg)ノソフト) *きざみ野菜500g そのまま食べられる野菜 *キヌメハム600g(2.6mm角×45mm) *ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用)	●米飯165g 左隣と同じ ●豚の生焼 *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●なすの煮浸し *煮つけなす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●いんげんの肉肉和え *タイ産いんげん500g *しそおろし梅500g *かつおおろし80g ●スープ *カットワカメ小300g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水	●米飯165g 左隣と同じ ●豚の生焼 *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●なすの煮浸し *煮つけなす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●いんげんの肉肉和え *タイ産いんげん500g *しそおろし梅500g *かつおおろし80g ●スープ *カットワカメ小300g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水	●米飯165g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 *ソフトとうふ(約3g)1kg 玉葱(皮むき)ノkg *白ねろろし切り3mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *風味豊かな中華だし1kg ★水 *万能調味料 甘みそ(ステコン可)1L *グリーンピース1kg ●さつま芋のバター炒め *さつま芋も(乱切り)1kg *味付塩こんぶ250g *バター・マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●中華スープ 玉葱(皮むき)ノkg *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *ごま油入り調合油1350g ★水	●米飯165g 左隣と同じ ●あじのわび醤油焼き *あじ切身(骨なし・凍庫)80g×5切 *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが175g *サラダ油(1.35kg) *料理酒 1L ★だし汁 ●菜の花サラダ *菜の花(3cmカット)500g *人参千切り500g *マヨネーズ1kg ●吸い物 白菜(L6玉)ノkg ★だし汁 *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *ごま油入り調合油1350g ★水	
エネルギー	547 kcal	525 kcal	490 kcal	492 kcal	534 kcal	488 kcal
たんぱく質	25.4 g	21.5 g	20.1 g	20.1 g	17.8 g	24.4 g
脂質	11.4 g	18.0 g	6.7 g	13.5 g	13.2 g	10.5 g
カリウム	590 mg	721 mg	822 mg	670 mg	704 mg	746 mg
食物繊維総量	2.5 g	3.7 g	4.8 g	3.7 g	3.6 g	4.5 g
食塩相当量	2.9 g	3.1 g	2.9 g	2.7 g	2.7 g	2.5 g
●米飯165g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP ●ステーキ *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) 玉葱(皮むき)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 *グリーンピース1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ラトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●きゅうりの酢の物 *きざみきゅうり500g そのまま食べられる野菜 *カットワカメ小300g *かにからし(600g)塩味ひかえめ *鯉魚肝(1.8L) *上白糖1kg *塩1kg ●りんごスムース *デザート&ムース(りんご)1L 無調製牛乳(パック)(1000ml)ノ本	●米飯165g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)ノkg *人参短冊切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg ●焼きビーフン *白ビーフン1kg *キヌメハム600g(2.6mm角×45mm) *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●きゅうりの酢の物 *きざみきゅうり500g そのまま食べられる野菜 *カットワカメ小300g *かにからし(600g)塩味ひかえめ *鯉魚肝(1.8L) *上白糖1kg *塩1kg ●りんごスムース *デザート&ムース(りんご)1L 無調製牛乳(パック)(1000ml)ノ本	●米飯165g 左隣と同じ ●ぶりの煮付け *天然だし(骨なし・凍庫)60g×5切 *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●ブロッコリーソテー *ミニブロッコリー500g *かにからし(500g)塩味ひかえめ *サラダ油(1.35kg) ●大根サラダ だいこん(標準)ノkg *人参千切り500g *セミセバ 和風1L *上白糖1kg *塩1kg ●羊羹 *フルーカットようかん(こしあん)500g	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 *さば(骨なし・凍庫)80g×5切 *みりん風調味料 1L *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g *すりごま(白)120g ●厚揚げの野菜あんかけ *絹揚げ1kg(約10gノ個) ★だし汁 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *畑菜(カット)500g *人参1ノ8いちよう切り500g *片栗粉1kg ●ほうれん草サラダ *ほうれん草(カット)1kg *むきえび100ノ200(575g) *チンゲン菜水菜1050g(パウチ) *ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用)	●米飯165g 左隣と同じ ●カレーの甘味噌焼 *あぶらかかれい(骨なし)80g×10切 *塩1kg *サラダ油(1.35kg) *赤だしみそ1kg *上白糖1kg ●冬瓜の煮付け *冬瓜1kg *やわらかななめじ500g *むきえび100ノ200(575g) *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●しろ菜のお浸し *しろ菜500g *濃口醤油(1.8L) *和Qだし 1kg	●米飯165g 左隣と同じ ●豚肉と野菜の炒め煮 *豚もも小間肉(2mm)500g *チルドポテト乱切り(10g)1kg 玉葱(皮むき)ノkg *人参1ノ8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かな中華だし1kg *うすくち醤油(1.8L) ★水 ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ベーコンIQF短冊カット500g *風味豊かなコンソメ1kg *濃口醤油(1.8L) *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●カリフラワーサラダ *ミカカリフラワー500g *ノンオイルドレッシングおろししょうゆ1L	
エネルギー	491 kcal	553 kcal	540 kcal	527 kcal	517 kcal	540 kcal
たんぱく質	21.9 g	24.6 g	21.4 g	23.4 g	18.9 g	21.0 g
脂質	9.4 g	12.2 g	13.3 g	13.8 g	9.7 g	14.7 g
カリウム	720 mg	688 mg	610 mg	615 mg	724 mg	794 mg
食物繊維総量	5.2 g	4.4 g	4.1 g	3.8 g	4.0 g	6.1 g
食塩相当量	2.0 g	2.2 g	1.7 g	2.0 g	1.8 g	2.1 g

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
新	●米飯165g 米(全量パールライス)(10kg×2P)／P ●味噌汁 ＊さといも15mmカット500g ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ ＊スクランブルエッグ500g ＊トマトケチャップ(1kg) ●青梗菜サラダ ＊チンゲン菜カット(500g) ＊人参千切り500g ＊焼ごまドレッシング1L ●ミルク 毎日たんぱくミルク(200ml)／本	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 ＊さつまいも(ダイス)1kg ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け ＊皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ★だし汁 ●カリフラワーサラダ ＊ミニカリフラワー500g ＊サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 ＊ソフトとろふ(約3g)1kg ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 ＊ミートボール(輪子おろし)900g(50個) ＊ドライパセリ5g ●小松菜の和え物 ＊小松菜カット(500g) ＊ライツナフ레이크油漬1kg(パウチ) ＊濃口醤油(1.8L) ＊ごま油入り調合油1350g ＊和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 ＊さきみ野菜 畑菜500g ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つみれと里芋の煮物 ＊やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) ＊さといも乱切り500g ＊人参1／8いちよう切り500g ★だし汁 ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ●チンゲン菜サラダ ＊チンゲン菜カット(500g) ＊錦糸玉子300g ＊セミセバ 和風1L ●ミルク 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 ＊キャベツ(L8玉)／Kg ＊さきみそ1kg ★だし汁 ●さつま揚げと野菜の煮付け ＊カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ 白菜(L6玉)／Kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糖1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ ＊タイ産いんげん500g ＊かつおフレーク油漬500g(パウチ) ＊サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ ●ごはんソース(うに) (JNF)ごはんソース(うに)風味(10g×40個 1個(10))	●米飯165g 左隣と同じ ●味噌汁 だいこん(標準)／kg ＊赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 ＊チキンボール(15g×50個) ＊人参1／8いちよう切り500g ＊トマトケチャップ(1kg) ＊上白糖1kg 水 ●小松菜の和え物 ＊小松菜カット(500g) ＊錦糸玉子300g ＊うすくち醤油(1.8L) ＊和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ					
エネルギー 530 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 11.5 g カリウム 932 mg 食物繊維総量 2.8 g 食塩相当量 2.1 g		エネルギー 510 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 6.8 g カリウム 991 mg 食物繊維総量 4.6 g 食塩相当量 2.0 g		エネルギー 567 kcal たんぱく質 28.9 g 脂質 11.2 g カリウム 886 mg 食物繊維総量 3.0 g 食塩相当量 2.3 g		エネルギー 531 kcal たんぱく質 22.7 g 脂質 6.9 g カリウム 979 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.3 g		エネルギー 585 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 14.6 g カリウム 915 mg 食物繊維総量 3.7 g 食塩相当量 2.9 g		エネルギー 569 kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 11.7 g カリウム 920 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.2 g	
要	●米飯165g 米(全量パールライス)(10kg×2P)／P ●あじのパン粉焼き ＊あじ切身(骨なし・凍結)80g×5切 ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊バター・マーガリン(コンパウンド無塩)600g ＊パン粉1kg ＊ドライパセリ5g ＊サラダ油(1.35kg) ●ちくわんぴら ＊焼きちくわ(80g×5本) ＊人参1／8いちよう切り500g ＊サラダ油(1.35kg) ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ＊ごま油入り調合油1350g ●スパゲッティサラダ ＊オマニス(ゲティ1.9mm(1kg)(ソフト) ＊きゅうり5切500g そのまま食べられる特選 ＊キヌメハム600g(2.5mm角×46mm) ＊マヨネーズ1kg ＊塩1kg ●吸い物 ＊おつゆ鍋200g ＊うすくち醤油(1.8L) ＊塩1kg ★だし汁 ●りんごジュース LLアップルジュース30%(200ml)／P 1P(209)	●米飯165g 左隣と同じ ●白身魚のマヨネーズ焼き ＊たら(骨なし・凍結)80g×5切 ＊コショウ300g ＊サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)／kg ＊マヨネーズ1kg ＊ドライパセリ5g ●白菜と人参のうま煮 白菜(L6玉)／Kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊うすくち醤油(1.8L) ＊上白糖1kg ★だし汁 ●かぶサラダ ＊かぶスライス500g ＊焼ごまドレッシング1L ●白味噌汁 ＊しろな500g ＊白みそ1kg ★だし汁 ●りんごジュース 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●許留 ＊皮なし若鶏もも(20g×20枚) ＊片栗粉1kg ＊サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊ピーマンスライス500g ＊風味豊かな中華だし1kg ＊穀物酢(1.8L) ＊トマトケチャップ(1kg) ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糖1kg 水 ●青梗菜ソテー ＊チンゲン菜カット(500g) ＊人参短冊切り(500g) ＊サラダ油(1.35kg) ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ＊ごま油入り調合油1350g ●キャベツサラダ ＊キャベツ(L8玉)／Kg ＊キヌメハム500g(2.5mm角×45mm) ＊セミセバ 中華1L ●スープ ＊さきみ野菜 かぶ500g ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊塩1kg ＊コショウ300g ★水 ●りんごジュース 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●豚の生煮焼き ＊豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)／kg ＊ピーマンスライス500g ＊おろし生しょうが1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊濃口醤油(1.8L) ＊料理酒 1L ＊みりん風調味料 1L ＊おろし生しょうが1kg ●なすの煮差し ＊皮なしなす乱切り500g ★だし汁 ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊料理酒 1L ＊みりん風調味料 1L ＊おろし生しょうが1kg ●いんげんの梅肉和え ＊タイ産いんげん500g ＊しそわじ梅500g ＊かつお糸削り80g ●スープ 白菜(L6玉)／Kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊塩1kg ＊コショウ300g ★水 ●ゼリー ＊たんぱく(クリアなゼリー(黄緑)75g×12個 1個(75))	●米飯165g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 ＊ソフトとろふ(約3g)1kg ＊麻婆豆腐500g ＊白ねろ輪切り3mmスライス500g ＊おろし生しょうが1kg ＊風味豊かな中華だし1kg ★水 ＊万能調味料 甘みそ(スチコン可)1L ＊グリーンピース1kg ＊さつまいものバター炒め ＊さつまいも(乱切り)1kg ＊味付塩こしょう250g ＊バター・マーガリン(コンパウンド無塩)600g ●中華スープ 玉葱(皮むき)／kg ＊風味豊かな中華だし1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊ごま油入り調合油1350g ★水 ●ゼリー ＊ブロッコリーZn(結合せ)77g×5個×6種 1個(77)	●米飯165g 左隣と同じ ●あじの醤油焼き ＊あじ切身(骨なし・凍結)80g×5切 ＊濃口醤油(1.8L) ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ★だし汁 ●南豆の煮付け ＊かぼち(約28g)500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糖1kg ＊みりん風調味料 1L ＊料理酒 1L ★だし汁 ●菜の花サラダ ＊菜の花(3cmカット)500g ＊人参千切り500g ＊マヨネーズ1kg ●吸い物 白菜(L6玉)／Kg ★だし汁 ＊うすくち醤油(1.8L) ＊塩1kg ●プリン ＊プリンCa(50g×10個) 1個(50)					
エネルギー 748 kcal たんぱく質 29.4 g 脂質 20.7 g カリウム 598 mg 食物繊維総量 1.8 g 食塩相当量 3.4 g		エネルギー 642 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 19.8 g カリウム 825 mg 食物繊維総量 4.1 g 食塩相当量 3.2 g		エネルギー 602 kcal たんぱく質 20.0 g 脂質 8.7 g カリウム 870 mg 食物繊維総量 4.8 g 食塩相当量 2.7 g		エネルギー 599 kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 9.9 g カリウム 697 mg 食物繊維総量 4.1 g 食塩相当量 2.8 g		エネルギー 661 kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 14.2 g カリウム 849 mg 食物繊維総量 4.3 g 食塩相当量 2.8 g		エネルギー 574 kcal たんぱく質 26.4 g 脂質 13.6 g カリウム 830 mg 食物繊維総量 5.5 g 食塩相当量 2.6 g	
タ	●米飯165g 米(全量パールライス)(10kg×2P)／P ●シチュー ＊皮なし若鶏もも500g(約10gカット) 玉葱(皮むき)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊サラダ油(1.35kg) ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊シチューマックス(クリーム)1kg 水 ＊グリーンピース1kg ●ほうれん草ソテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊ライツナフ레이크油漬1kg(パウチ) ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊塩1kg ＊バター・マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●大根サラダ だいこん(標準)／kg ＊フレンチドレッシング(白)1L ●黄梗菜 ＊黄梗菜ダイスカット缶詰(1号)国産1750g	●米飯165g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め ＊豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)／kg ＊人参短冊切り(500g) ＊ごま油入り調合油1350g ＊料理酒 1L ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊風味豊かな中華だし1kg ●焼きビーフン ＊ビーフン1kg ＊キヌメハム500g(2.5mm角×45mm) ＊ピーマンスライス500g ＊風味豊かな中華だし1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1.35kg) ＊きゅうりの酢の物 ＊きゅうり5切500g そのまま食べられる特選 ＊かにまからし(500g)塩味ひかえめ ＊穀物酢(1.8L) ＊上白糖1kg ＊塩1kg ●ゼリー ＊たんぱく(クリアなゼリー(黄緑)75g×12個 1個(75))	●米飯165g 左隣と同じ ●ぶりの煮付け ＊天然ぶり(骨なし・凍結)80g×5切 玉葱(皮むき)／kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糖1kg ★だし汁 ●ブロッコリーソテー ＊ミニブロッコリー500g ＊かにまからし(500g)塩味ひかえめ ＊塩1kg ＊サラダ油(1.35kg) ＊濃口醤油(1.8L) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊風味豊かな中華だし1kg ●大根サラダ だいこん(標準)／kg ＊人参千切り500g ＊セミセバ 和風1L ●羊羹 ＊フリーカットようかん(こしあん)500g	●米飯165g 左隣と同じ ●さばのこまみりん焼き ＊さば(骨なし・凍結)80g×5切 ＊みりん風調味料 1L ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糖1kg ＊料理酒 1L ＊みりん風調味料 1L ＊細菜(カット)500g ＊人参1／8いちよう切り500g ＊片栗粉1kg ●ほうれん草サラダ ＊ほうれん草(カット)1kg ＊チキンフレーク水煮1050g(パウチ) ＊フレンチドレッシング(白)1L ●りんごジュース LLアップルジュース30%(200ml)／P 1P(209)	●米飯165g 左隣と同じ ●かれいの甘味噌焼き ＊あぶらかい(骨なし)80g×10切 ＊濃口醤油(1.8L) ＊上白糖1kg ＊料理酒 1L ＊みりん風調味料 1L ＊冬瓜(カット)500g ＊冬瓜1kg ＊さつまいも100／200(575g) ＊うすくち醤油(1.8L) ＊上白糖1kg ★だし汁 ●冬瓜の煮付け ＊冬瓜1kg ＊ベーコンIQF短冊カット500g ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊コショウ300g ＊サラダ油(1.35kg) ●しろ菜のお浸し ＊しろな500g ＊濃口醤油(1.8L) ＊和Qだし 1kg ●りんごジュース 左隣と同じ	●米飯165g 左隣と同じ ●豚肉と野菜の炒め煮 ＊豚もも小間肉(2mm)500g ＊チルドポテト乱切り(10g)1kg 玉葱(皮むき)／kg ＊人参1／8いちよう切り500g ＊サラダ油(1.35kg) ＊風味豊かな中華だし1kg ＊うすくち醤油(1.8L) ★水 ●ほうれん草ソテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊ベーコンIQF短冊カット500g ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊濃口醤油(1.8L) ＊コショウ300g ＊サラダ油(1.35kg) ●カリフラワーサラダ ＊ミニカリフラワー500g ＊フレンチドレッシング(白)1L ●ゼリー ＊たんぱく(クリアなゼリー(黄緑)75g×12個 1個(75))					
エネルギー 521 kcal たんぱく質 21.9 g 脂質 10.8 g		エネルギー 647 kcal たんぱく質 24.2 g 脂質 11.6 g		エネルギー 631 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 16.8 g		エネルギー 662 kcal たんぱく質 28.2 g 脂質 20.4 g		エネルギー 557 kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 12.2 g		エネルギー 671 kcal たんぱく質 20.7 g 脂質 16.0 g	

献立表

漬傷食 米飯(A)						パーツ展開:無					
2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
カリウム	738 mg	カリウム	656 mg	カリウム	715 mg	カリウム	737 mg	カリウム	654 mg	カリウム	750 mg
食物繊維総量	5.6 g	食物繊維総量	3.0 g	食物繊維総量	4.4 g	食物繊維総量	3.6 g	食物繊維総量	2.5 g	食物繊維総量	6.0 g
食塩相当量	1.9 g	食塩相当量	1.9 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.2 g	食塩相当量	1.6 g	食塩相当量	2.1 g

献立表

低残漬食 米飯(A)

パーツ展開:無

	2026年10月01日(木)	2026年10月02日(金)	2026年10月03日(土)	2026年10月04日(日)	2026年10月05日(月)	2026年10月06日(火)
献	●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP 91 ●味噌汁 *小花鮎200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 120 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g 33.33 *トマトケチャップ(1kg) 3.33 ●青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) 40 *人参千切り500g 6.67 *焼きごまドレッシング1L 4.67 ●ミルク 毎日たんぱくミルク(200ml)ノ本 14.67(11.6)	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁 *うず巻ふ200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 2個(18) 7.5 120 ●鶏と大根の煮付け *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g 13.33 *濃口醤油(1.8L) 3.33 *みりん風調味料 1L 1.33 ★だし汁 20 ●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g 40 *サウザンアイランドドレッシング1L 4.67 ●ミルク 左隣と同じ	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁 *小花鮎200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 3個(9.9) 7.5 120 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(柚子おろし)900g(50個) 13.33 *ドライパセリ5g 26.67 3.33 1.33 20 ●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) 40 *ライツツナフレック油漬1kg(パウチ) 4.67 *濃口醤油(1.8L) 3.33 *ごま油入り調合油1350g 0.33 *和Qだし 1kg 0.1 ●ミルク 左隣と同じ	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁 *うず巻ふ200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 2個(18) 7.5 120 ●つみれと星菜の煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) 13.33 *さといも乱切り500g 30 *人参1/8いちよう切り500g 13.33 ★だし汁 26.67 *上白糖1kg 1.33 *濃口醤油(1.8L) 2 *みりん風調味料 1L 0.67 *料理酒 1L 0.67 ●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) 33.33 *錦糸玉子300g 6.67 *セミセバ 和風1L 2 0.33 0.1 ●ミルク 左隣と同じ	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁 *うず巻ふ200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 3個(9.9) 7.5 120 ●さつま揚げと野菜の煮付け *カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかめ 16.67 *人参1/8いちよう切り500g 6.67 *濃口醤油(1.8L) 4 *上白糖1kg 1 ★だし汁 30 ●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g 33.33 *かつおフレック油漬500g(パウチ) 3.33 *サウザンアイランドドレッシング1L 4.67 ●ミルク 左隣と同じ	●米飯200g 左隣と同じ ●味噌汁 *小花鮎200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 2個(18) 7.5 120 ●えび団子 *やわらかつみれ(えび)500g(33個UP) 16.67 *濃口醤油(1.8L) 4 ★だし汁 30 ●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) 33.33 *錦糸玉子300g 6.67 *うすくち醤油(1.8L) 4.67 *和Qだし 1kg 0.03 ●ミルク 左隣と同じ
星	エネルギー 543 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 8.9 g カリウム 726 mg 食物繊維総量 2.3 g 食塩相当量 1.6 g ●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP 91 ●あじのパン粉焼き *あじ切身(骨なし・凍調)60g×5切 1切(60) 0.07 *塩1kg 0.21 *コショウ300g 0.02 *バターマーガリン(コンパウンド無塩)600g 2.67 *パン粉1kg 8.67 *ドライパセリ5g 0.13 *サラダ油(1.35kg) 1	エネルギー 515 kcal たんぱく質 22.1 g 脂質 5.8 g カリウム 791 mg 食物繊維総量 2.8 g 食塩相当量 1.7 g ●米飯200g 左隣と同じ ●白身魚のマヨネーズ焼き *たら(骨なし・凍調)60g×5切 1切(60) 0.01 *コショウ300g 0.02 *サラダ油(1.35kg) 0.67 玉葱(皮むき)ノkg 6.67 *マヨネーズ1kg 13.33 *ドライパセリ5g 0.01 ●白身魚のうま煮 白身(1.6玉)ノkg 40 *うすくち醤油(1.8L) 6.5 *上白糖1kg 2.5 ★だし汁 45	エネルギー 558 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 8.0 g カリウム 766 mg 食物繊維総量 2.4 g 食塩相当量 1.8 g ●米飯200g 左隣と同じ ●鶏湯 *皮なし若鶏もも(20g×20枚) 40 *片栗粉1kg 6.67 *サラダ油(1.35kg) 0.67 玉葱(皮むき)ノkg 6.67 *ピーマンスライス500g 0.67 *風味豊かな中華だし1kg 13.33 *鮫物酢(1.8L) 2.67 *トマトケチャップ(1kg) 4.67 *濃口醤油(1.8L) 3.33 *上白糖1kg 3.33 水 6.67 ●キャベツサラダ キャベツ(1.8玉)ノkg 40 *キザカツ(1.600g(2.5mm厚×45mm)) 5 *セミセバ 中華1L 7	エネルギー 540 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 5.6 g カリウム 835 mg 食物繊維総量 2.8 g 食塩相当量 1.8 g ●米飯200g 左隣と同じ ●豚の生煮焼き *豚もも小間肉(2mm)500g 40 玉葱(皮むき)ノkg 6.67 *ピーマンスライス500g 0.67 *おろし生しょうが1kg 33.33 *サラダ油(1.35kg) 0.67 *濃口醤油(1.8L) 0.33 *料理酒 1L 2 *みりん風調味料 1L 4.67 *おろし生しょうが1kg 3.33 3.33 6.67 ●なすの煮差し *皮なしなす乱切り500g 6個(42) ★だし汁 20 *上白糖1kg 1.33	エネルギー 542 kcal たんぱく質 22.2 g 脂質 7.2 g カリウム 791 mg 食物繊維総量 2.7 g 食塩相当量 2.0 g ●米飯200g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 *ソフトとうふ(約3g)1kg 66.67 *豚ミンチ500g 13.33 *おろし生しょうが1kg 0.33 *風味豊かな中華だし1kg 0.33 *水 4 *万能調味料 甘辛みそ(ストコン可)1L 2 0.67 ●もやし中華和え もやし(1000g)ノP 40 *セミセバ 中華1L 4.67	エネルギー 548 kcal たんぱく質 23.7 g 脂質 7.2 g カリウム 706 mg 食物繊維総量 2.2 g 食塩相当量 2.1 g ●米飯200g 左隣と同じ ●あじの醤油焼き *あじ切身(骨なし・凍調)60g×5切 1切(60) 0.07 *濃口醤油(1.8L) 13.33 *みりん風調味料 1L 0.67 *サラダ油(1.35kg) 0.67 1.33 ●キャベツサラダ キャベツ(1.8玉)ノkg 40 *マヨネーズ1kg 4.67 33.33 6.33 ●吸い物 *おつゆ鮎200g 3個(9.9) ★だし汁 120 *うすくち醤油(1.8L) 0.8 *塩1kg 0.4 0.01 0.5 120 ●プリン *プリンCa(50g×10個) 1個(50)
タ	エネルギー 524 kcal たんぱく質 20.7 g 脂質 12.2 g カリウム 362 mg 食物繊維総量 0.9 g 食塩相当量 1.7 g ●米飯200g 米(全量パールライス)(10kg×2P)ノP 91 ●シチュー *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) 6個(60) 玉葱(皮むき)ノkg 40 *サラダ油(1.35kg) 1 *風味豊かなコンソメ1kg 0.3 *シチューメックス(クリーム)1kg 8 水 50 ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg 33.33 *ライツツナフレック油漬1kg(パウチ) 6.67 *風味豊かなコンソメ1kg 0.27 *塩1kg 0.07 *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g 1.33	エネルギー 511 kcal たんぱく質 19.0 g 脂質 12.6 g カリウム 474 mg 食物繊維総量 1.6 g 食塩相当量 2.6 g ●米飯200g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 46.67 玉葱(皮むき)ノkg 40 *ごま油入り調合油1350g 1.33 *料理酒 1L 2 *塩1kg 0.27 *風味豊かな中華だし1kg 0.53 ●焼きビーフン *ビーフン1kg 10 *ギザギザハム500g(2.5mm厚×45mm) 6.67 *ピーマンスライス500g 6.67 *風味豊かな中華だし1kg 0.2 *濃口醤油(1.8L) 0.67 *塩1kg 0.13 *コショウ300g 0.01 *サラダ油(1.35kg) 0.67	エネルギー 523 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 5.8 g カリウム 451 mg 食物繊維総量 2.0 g 食塩相当量 1.9 g ●米飯200g 左隣と同じ ●ぶりの煮付け *天然ぶり(骨なし・凍調)60g×5切 1切(60) *濃口醤油(1.8L) 4 *上白糖1kg 2 ★だし汁 20 ●スープ *おつゆ鮎200g 2個(18) *風味豊かなコンソメ1kg 7.5 *塩1kg 120 *コショウ300g 0.01 ★水 120 ●ゼリー *ブロックZn(総合ゼリー)77g×5個×6種 1個(77)	エネルギー 479 kcal たんぱく質 18.8 g 脂質 6.2 g カリウム 424 mg 食物繊維総量 2.1 g 食塩相当量 1.5 g ●米飯200g 左隣と同じ ●さばのごまみりん焼き *さば(骨なし・凍調)60g×5切 1切(60) *みりん風調味料 1L 3 *濃口醤油(1.8L) 3 *料理酒 1L 2 *ごま油入り調合油1350g 20 *すりごま(白)120g 1.5 ●厚揚げのあんかけ *絹厚揚げ1kg(約10gノ個) 5個(50) ★だし汁 30 *濃口醤油(1.8L) 4 *料理酒 1L 1 *みりん風調味料 1L 2 *片栗粉1kg 1	エネルギー 525 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 8.4 g カリウム 319 mg 食物繊維総量 1.3 g 食塩相当量 2.0 g ●米飯200g 左隣と同じ ●白身魚の甘味噌焼き *メルルサ(骨なし・凍調)60g×5切 1切(60) *塩1kg 0.08 *サラダ油(1.35kg) 3 *赤だしみそ1kg 5.25 *上白糖1kg 3 ★水 3 ●冬瓜の煮付け *冬瓜1kg 40 *むきえび100/200(575g) 6.67 *うすくち醤油(1.8L) 2 *上白糖1kg 0.67 ★だし汁 20 1	エネルギー 514 kcal たんぱく質 20.0 g 脂質 9.9 g カリウム 448 mg 食物繊維総量 1.2 g 食塩相当量 1.6 g ●米飯200g 左隣と同じ ●豚肉と野菜の炒め煮 *豚もも小間肉(2mm)500g 46.67 *チルドポテト乱切り(10g)1kg 26.67 玉葱(皮むき)ノkg 2.33 *サラダ油(1.35kg) 0.67 *風味豊かな中華だし1kg 0.67 *うすくち醤油(1.8L) 2 ★水 26.67 ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg 33.33 *ベコンIQ短冊カット500g 6.67 *風味豊かなコンソメ1kg 0.27 *濃口醤油(1.8L) 0.33 *コショウ300g 0.01 *サラダ油(1.35kg) 0.67
	●ゼリー *ブロックZn(総合ゼリー)77g×5個×6種 1個(77)	●りんごジュース LLアップルジュース30%(200ml)ノP 1P(209)	●りんごジュース りんごジュース(100ml×36本) 1個(104)	●赤ぶどうジュース 赤ぶどうジュース(100ml×36本) 1個(104)	●ゼリー *りんごのデザートゼリー(白砂糖)75g×12個 1個(75)	●ゼリー *ブロックZn(総合ゼリー)77g×5個×6種 1個(77)
	エネルギー 547 kcal たんぱく質 26.8 g 脂質 8.2 g カリウム 476 mg 食物繊維総量 2.3 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 567 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 8.0 g カリウム 393 mg 食物繊維総量 1.5 g 食塩相当量 1.0 g	エネルギー 522 kcal たんぱく質 19.1 g 脂質 12.2 g カリウム 539 mg 食物繊維総量 1.5 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 588 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 17.9 g カリウム 510 mg 食物繊維総量 1.0 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 558 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 3.2 g カリウム 429 mg 食物繊維総量 1.7 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 544 kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 9.9 g カリウム 434 mg 食物繊維総量 2.5 g 食塩相当量 0.9 g

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
●低蛋白米飯150g *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P ●味噌汁1/2 *小花鮎200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg)		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *うす巻ふ200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け *皮なし巻物も小間肉(スライス)500g だいこん(標準)/kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *小花鮎200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(棒子おろし)900g(60個) *ドライパセリ5g		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *うす巻ふ200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 *つみれと重宝の煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) *さいも乱切り500g *人参1/8(白)ちよう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *おつゆ鮎200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 *さつま揚げと野菜の煮付け *カボチニきつたまげ(800g)塩味ひかえめ 白菜(LE玉)/kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(バウチ) *サウゼンアイランドドレッシング1L		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *小花鮎200g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1/8(白)ちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糖1kg 水 ●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩ごんがら120g *うすちり醤油(1.8L)	
●ヨーグルト (ひるがの)ヨーグルト(80g)/個		●ヨーグルト 左隣と同じ		●ヨーグルト 左隣と同じ		●ヨーグルト 左隣と同じ		●ヨーグルト 左隣と同じ ●ごはんソース(うい) (JNF)ごはんソース(うい)風味(10g×40個)		●ヨーグルト 左隣と同じ	
エネルギー 426 kcal たんぱく質 8.1 g 脂質 11.3 g カリウム 356 mg 食物繊維総量 1.9 g 食塩相当量 1.2 g		エネルギー 389 kcal たんぱく質 9.1 g 脂質 7.0 g カリウム 480 mg 食物繊維総量 3.6 g 食塩相当量 1.2 g		エネルギー 426 kcal たんぱく質 12.6 g 脂質 9.1 g カリウム 423 mg 食物繊維総量 2.5 g 食塩相当量 1.4 g		エネルギー 442 kcal たんぱく質 9.5 g 脂質 7.4 g カリウム 587 mg 食物繊維総量 3.5 g 食塩相当量 1.7 g		エネルギー 459 kcal たんぱく質 8.5 g 脂質 13.3 g カリウム 414 mg 食物繊維総量 2.4 g 食塩相当量 1.7 g		エネルギー 475 kcal たんぱく質 11.9 g 脂質 11.7 g カリウム 492 mg 食物繊維総量 3.5 g 食塩相当量 1.4 g	
●低蛋白米飯150g *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P ●おじのパン粉焼き *あじ切身(青なし・凍調)80g×5切 *塩1kg *コショウ300g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg)		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●身身魚のマヨネーズ焼き *たら(青なし・凍調)80g×5切 *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) *五葱(皮むき)/kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *マヨネーズ1kg *ドライパセリ5g		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●前焼 *皮なし若鶏もも(20g×20枚) *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *五葱(皮むき)/kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *穀物酢(1.8L) *トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg 水 ●青梗菜ソテー *テングン菜カット(500g) *人参短冊切り(500g) *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツソテー *キャベツ(LE玉)/kg *豆苗(280g)/P *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *ソノリドレッシング中華1L(ごま不使用)		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●豚の生葉焼き *豚もも小間肉(2mm)500g *五葱(皮むき)/kg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●なすの煮浸し *煮浸げなす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●いんげんの肉肉和え *タイ産いんげん500g *しそちり焼500g *かつお糸削り80g ●スープ1/2 *小花鮎200g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 *ソフとうろ(約3g)1kg *豚ミンチ500g *白ねちり焼9mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *風味豊かな中華だし1kg *水 *万能調味料 甘辛みそ(スチコン)1L *グリーンピース1kg ●さつま芋のバター炒め *さつま芋(乱切り)1kg *味付塩こしょう250g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●おじのわさび醤油焼き *あじ切身(青なし・凍調)60g×5切 *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *おろし生わさび175g *サラダ油(1.35kg)	
●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●スパゲッティサラダ *オマニスパゲティ(1.9mm(1kg)(ソフト) *おろし生しょうが500g そのまま食べられる野菜 *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *マヨネーズ1kg *塩1kg ●吸い物1/2 *おつゆ鮎200g *うすちり醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁		●白菜と人参のうま煮 *白菜(LE玉)/kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *うすちり醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●かぶサラダ *かぶスライス500g *焼煎ごまドレッシング1L ●白味噌汁1/2 *小花鮎200g *白みそ1kg ★だし汁 ●ゼリー *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P		●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツソテー *キャベツ(LE玉)/kg *豆苗(280g)/P *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *ソノリドレッシング中華1L(ごま不使用) ●スープ1/2 *小花鮎200g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水		●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツソテー *キャベツ(LE玉)/kg *豆苗(280g)/P *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *ソノリドレッシング中華1L(ごま不使用) ●スープ1/2 *小花鮎200g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水		●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツソテー *キャベツ(LE玉)/kg *豆苗(280g)/P *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *ソノリドレッシング中華1L(ごま不使用) ●スープ1/2 *小花鮎200g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水		●れんこんきんぴら *水煮れんこん(薄スライス)1kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツソテー *キャベツ(LE玉)/kg *豆苗(280g)/P *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *ソノリドレッシング中華1L(ごま不使用) ●スープ1/2 *小花鮎200g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g *水	
●ゼリー *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P		●ゼリー *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P		●ゼリー *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P		●ゼリー *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P		●ゼリー *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P		●ゼリー *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P	
エネルギー 587 kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 15.8 g カリウム 454 mg 食物繊維総量 2.2 g 食塩相当量 2.2 g		エネルギー 553 kcal たんぱく質 13.1 g 脂質 13.5 g カリウム 525 mg 食物繊維総量 3.4 g 食塩相当量 2.6 g		エネルギー 521 kcal たんぱく質 11.4 g 脂質 5.5 g カリウム 575 mg 食物繊維総量 4.1 g 食塩相当量 2.4 g		エネルギー 527 kcal たんぱく質 10.8 g 脂質 11.0 g カリウム 431 mg 食物繊維総量 3.0 g 食塩相当量 1.7 g		エネルギー 450 kcal たんぱく質 9.6 g 脂質 10.3 g カリウム 501 mg 食物繊維総量 3.1 g 食塩相当量 1.7 g		エネルギー 479 kcal たんぱく質 13.4 g 脂質 11.6 g カリウム 357 mg 食物繊維総量 1.7 g 食塩相当量 1.7 g	
●低蛋白米飯150g *たんぱく質調整ごはん1/20(180g)×20P ●シチュー *皮なし巻物も500g(約10gカット) 五葱(皮むき)/kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 *グリーンピース1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライオンブラックオイル1kg(バウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g *五葱(皮むき)/kg *人参短冊切り(600g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg ●焼きビーフン *白ビーフン1kg *キザミハム600g(2.5mm角×45mm) *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●きゅうりの酢の物 *きゅうり酢の物		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *天然あじ(青なし・凍調)60g×5切 *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●ブロッコリーソテー *ミニブロッコリー500g *かにからし(500g)塩味ひかえめ *ピーマンスライス500g *サラダ油(1.35kg) ●大根サラダ *だいこん(標準)/kg *人参ちり切り500g *セサミバ 和風1L *上白糖1kg *塩1kg ●羊羹 *フルーカットようかん(こしあん)500g		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●そばのごみみりん焼き *そば(青なし・凍調)80g×5切 *あぶらかけい(青なし)80g×10切 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *煙草(カット)500g *人参1/8(白)ちよう切り500g *片栗粉1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *チンゲン菜水漬1050g(バウチ) *フレンチドレッシング(白)1L ●フルーツカテル缶 *フルーツカテル缶(1号)固形1800g		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●かいらい(青なし)80g×10切 *あぶらかけい(青なし)80g×10切 *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *人参1/8(白)ちよう切り500g *上白糖1kg ★だし汁 ●冬瓜の煮付け *冬瓜1kg *わかばえび100/200(575g) *うすちり醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●ほうろくのお漬し *しらね500g *濃口醤油(1.8L) *塩1kg ●羊羹 *フルーカットようかん(こしあん)500g		●低蛋白米飯150g 左隣と同じ ●豚肉と野菜の炒め煮 *豚もも小間肉(2mm)500g *チルドポテト乱切り(10g)1kg *五葱(皮むき)/kg *人参1/8(白)ちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かな中華だし1kg *うすちり醤油(1.8L) *水 ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ベーコンQF短冊カット500g *風味豊かなコンソメ1kg *濃口醤油(1.8L) *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●カニパワースラダ *ミニカニパワースラダ500g *フレンチドレッシング(白)1L	
エネルギー 426 kcal たんぱく質 8.1 g 脂質 11.3 g カリウム 356 mg 食物繊維総量 1.9 g 食塩相当量 1.2 g		エネルギー 400 kcal たんぱく質 13.1 g 脂質 13.5 g カリウム 525 mg 食物繊維総量 3.4 g 食塩相当量 2.6 g		エネルギー 498 kcal たんぱく質 11.4 g 脂質 5.5 g カリウム 575 mg 食物繊維総量 4.1 g 食塩相当量 2.4 g		エネルギー 474 kcal たんぱく質 10.8 g 脂質 11.0 g カリウム 431 mg 食物繊維総量 3.0 g 食塩相当量 1.7 g		エネルギー 524 kcal たんぱく質 9.6 g 脂質 10.3 g カリウム 501 mg 食物繊維総量 3.1 g 食塩相当量 1.7 g		エネルギー 499 kcal たんぱく質 13.4 g 脂質 11.6 g カリウム 357 mg 食物繊維総量 1.7 g 食塩相当量 1.7 g	

献立表

腎臓食A 米飯(A)				パーツ展開:無			
2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)	
たんぱく質	13.2 g	たんぱく質	15.2 g	たんぱく質	15.8 g	たんぱく質	16.3 g
脂質	9.2 g	脂質	9.7 g	脂質	12.7 g	脂質	13.6 g
カリウム	542 mg	カリウム	462 mg	カリウム	458 mg	カリウム	449 mg
食物繊維総量	4.7 g	食物繊維総量	3.8 g	食物繊維総量	3.1 g	食物繊維総量	3.5 g
食塩相当量	1.5 g	食塩相当量	1.8 g	食塩相当量	1.5 g	食塩相当量	1.4 g

献立表

糖尿病18単位 全粥(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)		
朝	●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●味噌汁 *さといも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg)	60 15 7.5 120 50 5	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *さつまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)/kg *人参1/8いちょう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁	60 15 7.5 120 50 5	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *ソフトとうふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *小松菜のカット(500g) *ドライパセリ5g	15 7.5 120 20 40 20	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *きざみ野菜 鶏ささぎ500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つみれと里芋の煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) *さといも乱切り500g *人参1/8いちょう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L	5個(15) 7.5 120 4個(72) 0.1 33.33 6.87 2 0.33 0.1	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *キャベツ(L8玉)/kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつま揚げと野菜の煮付け *かまぼこさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ 白菜(L6玉)/kg *人参1/8いちょう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおぶし油漬500g(パウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L	15 7.5 120 2個(303) 3個(45) 33.34 48.68 13.34 8 2 60 50 5 7	●全粥300g 左隣と同じ ●味噌汁 *だいこん(標準)/kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1/8いちょう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糖1kg 水 ●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩ごんぶ120g *うすくち醤油(1.8L)	15 7.5 120 4個(60) 33.34 48.68 13.34 8 2 20 50 0.5 2
	●青梗菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焙煎ごまドレッシング1L	80 10 7	●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *サウザンアイランドドレッシング1L	80 7	●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg	60 7 0.33 6.87 2 0.33 0.1	●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *錦糸玉子300g *セセバ 和風1L	33.33 6.87 2 0.33 0.1	●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおぶし油漬500g(パウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L	50 5 7	●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩ごんぶ120g *うすくち醤油(1.8L)	50 0.5 2
	●ミルク 毎日たんぱくミルク(200ml)/本	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	●ミルク 左隣と同じ	
	エネルギー 478 kcal たんぱく質 19.9 g 脂質 11.3 g カリウム 818 mg 食物繊維総量 2.7 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 458 kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 6.6 g カリウム 977 mg 食物繊維総量 4.5 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 480 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 9.2 g カリウム 801 mg 食物繊維総量 2.3 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 479 kcal たんぱく質 21.8 g 脂質 6.7 g カリウム 965 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 491 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 9.0 g カリウム 949 mg 食物繊維総量 3.9 g 食塩相当量 2.9 g	エネルギー 511 kcal たんぱく質 23.7 g 脂質 11.1 g カリウム 905 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.2 g						
昼	●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●あじのハバ粉焼き *あじ切身(青なし・凍漬)60g×5切 *塩1kg *コショウ300g *バターマーガリン(コンパウンド無塩)600g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg)	60 1 0.03 0.01 9.75 0.15 1.13	●全粥300g 左隣と同じ ●白身魚のモノネーズ焼き *たら(青なし・凍漬)80g×5切 *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)/kg *マヨネーズ1kg *ドライパセリ5g	1切(80) 0.01 0.03 1 10 20 0.01	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の生煮焼 *豚もも小間肉(2mm)500g *片栗粉1kg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg	4切(80) 13.32 1.32 0.68 26.68 13.32 0.68 5.32 9.32 6.88 13.32	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の生煮焼 *豚もも小間肉(2mm)500g *片栗粉1kg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg	13.32 1.32 0.68 26.68 13.32 0.68 5.32 9.32 6.88 13.32	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の生煮焼 *豚もも小間肉(2mm)500g *片栗粉1kg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg	13.32 1.32 0.68 26.68 13.32 0.68 5.32 9.32 6.88 13.32	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の生煮焼 *豚もも小間肉(2mm)500g *片栗粉1kg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg	13.32 1.32 0.68 26.68 13.32 0.68 5.32 9.32 6.88 13.32
	●ちくわんびら *焼きちくわ(80g×5本) *人参1/8いちょう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g	40 10 1 0.5	●白菜と人参のうま煮 *白菜(L6玉)/kg *人参1/8いちょう切り500g *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁	26.67 20 4.33 1.67	●青梗菜ソテー *チンゲン菜カット(500g) *人参細断切り(500g) *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg 水	33.33 6.87 0.67 1	●なすの煮漬 *煮漬なす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg	33.33 6.87 0.67 1	●なすの煮漬 *煮漬なす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg	33.33 6.87 0.67 1	●なすの煮漬 *煮漬なす(1kg) ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg	33.33 6.87 0.67 1
	●スパゲッティサラダ *オースマイン(パスタ)1.8mm(1kg)(ソフト) *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 *キヌメハム500g(2.5mm厚×45mm) *マヨネーズ1kg *塩1kg ●吸い物 *おつゆ200g *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁	6.67 3.33 4.67 6.67 0.07 2(個)1 4 0.15 120	●かぶサラダ *かぶスライス500g *焙煎ごまドレッシング1L ●白味噌汁 *しろな500g *白みそ1kg ★だし汁	6.67 7 0.15 120	●いんげんの梅肉和え *キャベツ(L8玉)/kg *豆苗(280g)/P *キヌメハム500g(2.5mm厚×45mm) *セセバ 中華1L ●スープ *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水	40 10 5 7 15 7.5 120 ★水	●いんげんの梅肉和え *キャベツ(L8玉)/kg *豆苗(280g)/P *キヌメハム500g(2.5mm厚×45mm) *セセバ 中華1L ●スープ *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水	40 10 5 7 15 7.5 120 ★水	●いんげんの梅肉和え *キャベツ(L8玉)/kg *豆苗(280g)/P *キヌメハム500g(2.5mm厚×45mm) *セセバ 中華1L ●スープ *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水	40 10 5 7 15 7.5 120 ★水	●いんげんの梅肉和え *キャベツ(L8玉)/kg *豆苗(280g)/P *キヌメハム500g(2.5mm厚×45mm) *セセバ 中華1L ●スープ *きざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水	40 10 5 7 15 7.5 120 ★水
	エネルギー 516 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 15.6 g カリウム 441 mg 食物繊維総量 1.4 g 食塩相当量 2.9 g	エネルギー 485 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 19.5 g カリウム 704 mg 食物繊維総量 3.4 g 食塩相当量 2.9 g	エネルギー 498 kcal たんぱく質 23.1 g 脂質 9.3 g カリウム 878 mg 食物繊維総量 5.1 g 食塩相当量 3.0 g	エネルギー 440 kcal たんぱく質 19.2 g 脂質 13.3 g カリウム 656 mg 食物繊維総量 3.6 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 506 kcal たんぱく質 17.1 g 脂質 13.5 g カリウム 763 mg 食物繊維総量 3.9 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 458 kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 12.3 g カリウム 760 mg 食物繊維総量 5.3 g 食塩相当量 2.5 g						
夕	●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●シチュー *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちょう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 *グリーンピース1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g	60 4(個)60 20 40 1 0.3 8 1.5	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8
	●大根サラダ だいこん(標準)/kg *フレンチドレッシング(白)1L	50 7	●焼きビーフン *ビーフン1kg *キヌメハム500g(2.5mm厚×45mm) *ピーマンスライス500g *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) ●きゅうりの酢の物 *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 *カットワカメ300g *かにかまらし(500g)塩味ひかえめ *鮫物酢(1.8L) *上白糖1kg *塩1kg りんご(A40玉@250g)/個	50 10 10 0.4 0.1 2 1.5	●大根サラダ だいこん(標準)/kg *カットワカメ300g *かにかまらし(500g)塩味ひかえめ *鮫物酢(1.8L) *上白糖1kg *塩1kg りんご(A40玉@250g)/個	60 80 10 15 0.1	●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g	33.33 6.87 0.27 0.67 1 0.01 1 0.2 0.01 1	●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g	33.33 6.87 0.27 0.67 1 0.01 1 0.2 0.01 1	●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g	33.33 6.87 0.27 0.67 1 0.01 1 0.2 0.01 1
	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50
	エネルギー 441 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 10.6 g カリウム 749 mg 食物繊維総量 5.1 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 498 kcal たんぱく質 23.5 g 脂質 11.5 g カリウム 676 mg 食物繊維総量 3.6 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 473 kcal たんぱく質 23.6 g 脂質 16.2 g カリウム 676 mg 食物繊維総量 3.4 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 514 kcal たんぱく質 26.4 g 脂質 19.3 g カリウム 675 mg 食物繊維総量 3.7 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 441 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 12.3 g カリウム 758 mg 食物繊維総量 3.7 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 483 kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 15.8 g カリウム 782 mg 食物繊維総量 6.0 g 食塩相当量 1.9 g						
●全粥300g 米(全量パールライス)(10kg×2P)/P ●シチュー *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちょう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 *グリーンピース1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレック油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バターマーガリン(コンパウンド無塩)500g	60 4(個)60 20 40 1 0.3 8 1.5	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	●全粥300g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参細断切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg	60 10 20 0.3 0.4 0.8	
●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	●マンゴー *完熟マンゴー約10gカット1kg	5(個)50	
エネルギー 441 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 10.6 g カリウム 749 mg 食物繊維総量 5.1 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 498 kcal たんぱく質 23.5 g 脂質 11.5 g カリウム 676 mg 食物繊維総量 3.6 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 473 kcal たんぱく質 23.6 g 脂質 16.2 g カリウム 676 mg 食物繊維総量 3.4 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 514 kcal たんぱく質 26.4 g 脂質 19.3 g カリウム 675 mg 食物繊維総量 3.7 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 441 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 12.3 g カリウム 758 mg 食物繊維総量 3.7 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 483 kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 15.8 g カリウム 782 mg 食物繊維総量 6.0 g 食塩相当量 1.9 g							

献立表

心臓食B 全粥(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)		
朝	●全粥380g 米(全量/パールライス)(10kg×2P)/P ●味噌汁1/2 *さといも15mmカット500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●スクランブルエッグ *スクランブルエッグ500g *トマトケチャップ(1kg) ●青枝菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *人参千切り500g *焙煎ごまドレッシング1L ●ミルク 毎日たんぱくミルク(200ml)/本	76 7.5 3.75 60 50 5 40 6.67 4.67 182(214)	●全粥380g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *さつまいも(ダイス)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●鶏と大根の煮付け *皮なし若鶏もも小間肉(スライス)500g だいこん(標準)/kg *人参1/8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L ★だし汁 ●カリフラワーサラダ *ミニカリフラワー500g *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	76 7.5 3.75 60 20 40 20 5 2 30	●全粥380g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *ソフとうらふ(約3g)1kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●ゆず風味肉団子 *ミートボール(柚子おろし)900g(50個) *ドライパセリ5g ●小松菜の和え物 *小松菜カット(500g) *ライツナフレーク油漬1kg(パウチ) *濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g *和Qだし 1kg ●ミルク 左隣と同じ	75 3.75 60 3(54) 0.1 33.33 6.67 2 0.33 0.1	●全粥380g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 *さざみ野菜 煙草500g *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●つみれと里芋の煮物 *やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) *さといも乱切り500g *人参1/8いちよう切り500g ★だし汁 *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ●チンゲン菜サラダ *チンゲン菜カット(500g) *絹糸玉子300g *セミセバ 和風1L ●ミルク 左隣と同じ	75 3.75 60 2(30)3 3(45) 3(45) 40 2 1 1 33.33 3.33 4.67	●全粥380g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 キャベツ(L8玉)/Kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●さつまいもと野菜の煮付け *カットミニさつまいも(500g)塩味ひかえめ 白菜(L8玉)/Kg *人参1/8いちよう切り500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●インゲンのサラダ *タイ産いんげん500g *かつおフレーク油漬500g(パウチ) *サウザンアイランドドレッシング1L ●ミルク 左隣と同じ	75 3.75 60 25 35 10 6 1.5 45 33.33 6.67 4.67	●全粥380g 左隣と同じ ●味噌汁1/2 だいこん(標準)/kg *赤だしみそ1kg ★だし汁 ●肉団子のケチャップ煮 *チキンボール(15g×50個) *人参1/8いちよう切り500g *トマトケチャップ(1kg) *上白糖1kg 水 ●小松菜の塩昆布和え *小松菜カット(500g) *減塩ごまぶ120g *うすくち醤油(1.8L) ●ミルク 左隣と同じ	7.5 3.75 60 3(45) 15 5.25 2.25 15 50 0.5 2
	エネルギー 507 kcal たんぱく質 19.7 g 脂質 10.3 g カリウム 711 mg 食物繊維総量 2.0 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 492 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 6.3 g カリウム 918 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 496 kcal たんぱく質 23.3 g 脂質 7.7 g カリウム 729 mg 食物繊維総量 1.9 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 512 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 5.7 g カリウム 884 mg 食物繊維総量 3.4 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 496 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 7.0 g カリウム 807 mg 食物繊維総量 2.8 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 518 kcal たんぱく質 21.9 g 脂質 8.9 g カリウム 805 mg 食物繊維総量 3.5 g 食塩相当量 1.7 g						
昼	●全粥380g 米(全量/パールライス)(10kg×2P)/P ●あじのパン粉焼き *あじ切身(骨なし・凍調)60g×5切(1切/80) *塩1kg *コショウ300g *バター・マーガリン(コンパウンド無塩)600g *パン粉1kg *ドライパセリ5g *サラダ油(1.35kg) ●ちくわきんびら *焼きちくわ(80g×5本) *人参1/8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●スバゲッティサラダ *オースミバゲッティ(1.9mm(1kg)(ソフト) *きゅうり千切り500g そのまま食べられる物 *キヌシハム500g(2.6mm厚×45mm) *マヨネーズ1kg *塩1kg ●吸い物1/2 *おつゆ魁200g *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg ★だし汁	76 5 0.03 0.01 9.75 3 0.15 1.13 40 10 1 2 4 3.33 4.67 6.67 0.07 100(0.5) 2 0.06 60	●全粥380g 左隣と同じ ●白身魚のマヨネーズ焼き *たら(骨なし・凍調)80g×5切 *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *マヨネーズ1kg *ドライパセリ5g ●白菜と人参のうま煮 白菜(L6玉)/Kg *人参1/8いちよう切り500g *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●かぶサラダ *かぶスライス500g *焙煎ごまドレッシング1L ●白味噌汁1/2 *しろな500g *白みそ1kg ★だし汁	76 5 0.03 0.01 9.75 3 0.15 1.13 26.67 20 4.33 1.67 30 60 8 60 7.5 3.75 60 0.01 0.27 0.53	●全粥380g 左隣と同じ ●肝臓 *皮なし若鶏もも(20g×20枚) *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *穀物酢(1.8L) *トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg 水 ●青枝菜ソテー *チンゲン菜カット(500g) *人参短冊切り(500g) *サラダ油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ●キャベツサラダ キャベツ(L8玉)/Kg *スイートコーン/P *きゅうり梅500g *かつお系割り80g *セミセバ 中華1L ●スープ1/2 *さざみ野菜 かぶ500g *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *コショウ300g ★水	3(60) 10 1 50 20 10 0.5 4 5 5 10 33.33 6.67 0.67 1 2 0.67 0.67 0.33 40 10 5 7 7.5 0.4 0.2 0.01 60	●全粥380g 左隣と同じ ●豚の生煮焼き *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *ピーマンスライス500g *おろし生しょうが1kg *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *おろし生しょうが1kg ●いんげんの梅肉和え *タイ産いんげん500g *しょうがすり梅500g *かつお系割り80g ●スープ1/2 *カットワケメ小300g *さば(骨なし・凍調)60g×5切 *みりん風調味料 1L *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *ごま油入り調合油1350g ★水	9(63) 30 20 0.5 2 6 3 1 1 0.5 50 4 0.5 0.15 0.15 0.01 60	●全粥380g 左隣と同じ ●麻婆豆腐 *ソフとうらふ(約3g)1kg *豚ミンチ500g *白ねろ輪切り3mmスライス500g *おろし生しょうが1kg *風味豊かな中華だし1kg ★水 *万能調味料 甘みそ(スチコン可)1L *グリーンピース1kg ●さつまいものバター炒め *さつまいも(乱切り)1kg *味付塩こしょう250g *バター・マーガリン(コンパウンド無塩)500g ●もやし中華和え もやし(1000g)/P *具沢大根(A)(50g)/P *セミセバ 中華1L ●中華スープ1/2 玉葱(皮むき)/kg *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *ごま油入り調合油1350g ★水	100 20 20 1 1 18 12 1.5 3(45) 0.08 1.5 40 3.33 4.67 0.15 7.5 0.4 0.4 0.2 0.01 0.25 60	●全粥380g 左隣と同じ ●あじの醤油焼き *あじ切身(骨なし・凍調)80g×5切(1切/80) *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *サラダ油(1.35kg) ●南瓜の煮付け *かぼちゃ(約28g)500g *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg *みりん風調味料 1L *料理酒 1L ★だし汁 ●菜の花サラダ *菜の花(3cmカット)500g *人参千切り500g *マヨネーズ1kg ●吸い物1/2 白菜(L6玉)/Kg ★だし汁 *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg	1切(80) 4 3 2 1 4 20 50 5 8 7.5 80 2 0.08
	エネルギー 565 kcal たんぱく質 23.5 g 脂質 15.7 g カリウム 445 mg 食物繊維総量 1.5 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 533 kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 19.5 g カリウム 675 mg 食物繊維総量 3.2 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 496 kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 8.1 g カリウム 728 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 457 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 9.0 g カリウム 685 mg 食物繊維総量 4.2 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 518 kcal たんぱく質 17.2 g 脂質 12.3 g カリウム 673 mg 食物繊維総量 3.2 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 508 kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 12.4 g カリウム 748 mg 食物繊維総量 5.3 g 食塩相当量 2.2 g						
夕	●全粥380g 米(全量/パールライス)(10kg×2P)/P ●シチュー *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) 玉葱(皮むき)/kg *人参1/8いちよう切り500g *サラダ油(1.35kg) *風味豊かなコンソメ1kg *シチューミックス(クリーム)1kg 水 *グリーンピース1kg ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *ライツナフレーク油漬1kg(パウチ) *風味豊かなコンソメ1kg *塩1kg *バター・マーガリン(コンパウンド無塩)800g ●大根サラダ だいこん(標準)/kg *フレンチドレッシング(白)1L ●黄桃缶 *黄桃ダイスカット缶(1号)固形1750g	76 0(160) 40 20 1 0.3 6 1.5 50 10 50 0.4 0.1 2 33.33 4.67 50	●全粥380g 左隣と同じ ●豚の塩だれ炒め *豚もも小間肉(2mm)500g 玉葱(皮むき)/kg *人参短冊切り(500g) *ごま油入り調合油1350g *料理酒 1L *塩1kg *風味豊かな中華だし1kg ●焼きビーフン *ビーフン1kg *キヌシハム500g(2.6mm厚×45mm) *ピーマンスライス500g *風味豊かな中華だし1kg *濃口醤油(1.8L) *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1.35kg) *きゅうりの酢の物 *きゅうり500g そのまま食べられる物 *カットワケメ小300g *かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ *穀物酢(1.8L) *上白糖1kg *塩1kg *りんごムース *デザート&ムース(りんご)1L 無調整牛乳(バック)(1000ml)/本	46.67 40 6.67 1.33 2 0.27 0.53 15 10 0.3 10 0.1 0.01 15 0 0.1 30 30	●全粥380g 左隣と同じ ●さばの煮付け *天然さば(骨なし・凍調)80g×5切(1切/80) *濃口醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●ブロッコリーソテー *ミニブロッコリー500g *かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ *塩1kg *サラダ油(1.35kg) ●大根サラダ だいこん(標準)/kg *人参千切り500g *セミセバ 和風1L ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *チンゲン菜水菜1050g(パウチ) *フレンチドレッシング(白)1L ●フルーツカケル缶 *フルーツカケル缶(1号)固形1800g	1切(80) 3 3 3 30 33.33 8.67 0.27 0.67 1 15 5 1 40 10 7 50	●全粥380g 左隣と同じ ●かれいの旨味増焼き *あぶらか(骨なし・凍調)80g×10切 *塩1kg *サラダ油(1.35kg) *赤だしみそ1kg *上白糖1kg ●冬瓜の煮付け *冬瓜1kg *やわらかぶなしめじ500g *むきえび100/200(575g) *うすくち醤油(1.8L) *上白糖1kg ★だし汁 ●しろ菜のお浸し *しろな500g *濃口醤油(1.8L) *和Qだし 1kg ●羊羹 *フリーカットようかん(にしあん)500g	1切(60) 3 3 2 1.5 40 10 6.67 2 0.67 20 40 10 4.67 50				
	エネルギー 496 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 10.2 g カリウム 680 mg 食物繊維総量 5.0 g	エネルギー 528 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 9.6 g カリウム 587 mg 食物繊維総量 4.1 g	エネルギー 580 kcal たんぱく質 24.8 g 脂質 16.3 g カリウム 648 mg 食物繊維総量 3.3 g	エネルギー 580 kcal たんぱく質 26.0 g 脂質 18.8 g カリウム 637 mg 食物繊維総量 3.3 g	エネルギー 552 kcal たんぱく質 20.5 g 脂質 12.3 g カリウム 684 mg 食物繊維総量 3.4 g	エネルギー 534 kcal たんぱく質 20.0 g 脂質 14.4 g カリウム 742 mg 食物繊維総量 5.5 g						

献立表

心臓食B 全粥(A)

パーツ展開:無

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
食塩相当量 1.8 g		食塩相当量 1.8 g		食塩相当量 2.0 g		食塩相当量 1.8 g		食塩相当量 1.6 g		食塩相当量 1.6 g	