

**献立表（常食 I-Aのみ）  
（28 日サイクルメニュー）**

**仙台市立病院栄養管理科**

## 期間献立明細表

A0 : 常食 I-A		献立グループ : A					
1日		2日		3日		4日	
8時							
ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	食パン6枚切 食パン6枚切 2 120.0 イコ・ジャム 14.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	味噌汁 凍豆腐(平) 3.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 140.0	味噌汁 切ふ 2.0 白菜・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	コーンスープ コンクリーム 10.0 牛乳 1000CC 25.0 クリーム・コウホウ 5.0 水 80.0 パセリ 1.5	味噌汁 切ふ 2.0 なす・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 130.0
いり豆腐 豆腐木綿400 40.0 トヒき肉 25.0 人参・生 10.0 ゲリビース・冷 15.0 鶏卵L 40.0 食塩 0.1 砂糖 3.0 醤油(ウケチ) 5.0 なたね油 2.4 ゴマ油 2.4	幽庵焼き アジ(骨取)40 志田水産 40.0 ポッカレモン 1.5 清酒・2級 0.5 本みりん 1.3 醤油(ウケチ) 2.5	スクランブルエッグ(サテ付) (加)スクランブルエッグ 60.0 トマトチャップ 4.0 料理草ベコンソーテ 40.0	厚揚げ 絹厚揚げ 72.0 ショウガ・生 1.0 P-減塩醤油 3.0	牛乳 普通牛乳 206.0	おろし 大根おろし・冷凍 40.0 生野菜禁止用食品 1.0	カレー炒め キャベツ・生 50.0 牛ひき 15.0 玉葱・生 20.0 ピーマン・生 5.0 人参・生 10.0 なたね油 2.0 カレー粉 0.2 清酒・2級 3.0 減塩コンソメ 0.3 醤油(ウケチ) 2.5 トマトチャップ 1.0 砂糖 0.5 水 10.0	牛乳 普通牛乳 206.0
春菊のおひたし (加)春菊と人参の和え物 50.0	なすの炒め物 なす・生 60.0 ツナレトトハ仔 20.0 なたね油 2.3 醤油(ウケチ) 3.0 砂糖 1.5 だし汁 6.0 しそ・葉 0.3 ワケギ・葉・生 2.0	牛乳 普通牛乳 206.0	すき昆布の旨煮 (加)刻み昆布煮物 20.0	牛乳 普通牛乳 206.0			
牛乳 普通牛乳 206.0							
12時							
ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	肉そば 刈信州そば 80.0	鮭のシチュー 紅さけ角 60.0 カリフラワー・冷 50.0 玉葱・生 40.0 人参・生 30.0 ゲリビース・冷 5.0 バター 5.0 小麦粉 5.0 牛乳 1000CC 42.0 コンソメ 0.8 マジックイオン 0.2 食塩 0.6 コショウ・白 0.03 水 140.0	豆腐のそぼろ炒め 豆腐木綿400 130.0 豚ひき肉 30.0 なす・生 35.0 ピーマン・生 5.0 パプリカ赤 5.0 炒しいたけ 2.5 ワケギ・葉・生 5.0 なたね油 9.0 中華スープの素 0.2 かきソース 6.0 醤油(ウケチ) 5.0 カタクリ粉 3.5 水 7.0	さわらの西京焼き さわら80 80.0 味噌 5.8 砂糖 1.9 本みりん 2.9	つけ汁 鶏ももダイス 15g 60.0 清酒・2級 8.0 根深ネギ 50.0 レモン汁・生 5.0 めんつゆ 30.0 水 150.0
和食の中華風和え キュウリ・生 40.0 乾燥ワカメ 0.7 パルメザン・生 2.0 根深ネギ 6.0 ショウガ・生 0.5 ゴマ・いり白 1.0 醤油(ウケチ) 4.5 ゴマ油 0.5 減塩コンソメ 0.3	おひたし チンゲンサイ・生 60.0 醤油(ウケチ) 2.5 ゴマ・いり白 0.3	豆腐の茶碗蒸し 鶏卵L 21.0 豆腐絹コシ400 50.0 だし汁 52.0 清酒・2級 0.7 醤油(ウケチ) 0.9 食塩 0.2 だし汁 20.0 醤油(ウケチ) 1.2 醤油(ウケチ) 1.2 本みりん 0.6 カタクリ粉 0.6 だし汁 1.0 ショウガ・生 1.0	インゲンの汁和え インゲン冷.S 60.0 ツナレトトハ仔 20.0 すりごま白 0.6 醤油(ウケチ) 1.8	オクラの湯葉和え オクラの湯葉和え 25.0	煮豆 ソフトリクイ豆 30.0	青梗菜の中華風お浸し チンゲンサイ・生 60.0 減塩コンソメ 1.0 ゴマ油 1.5 醤油(ウケチ) 2.0 ゴマ・いり白 0.3	大学いも サツマイモ生L以上 60.0 なたね油 2.0 砂糖 8.0 水 4.0 醤油(ウケチ) 2.0 ゴマ・いり黒 0.5
18時							
ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	味噌汁 ダイコン箱 20.0 インゲン冷.S 10.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	味噌汁 乾燥ワカメ 1.0 インゲン冷 6.0 味噌 9.0 だし汁 140.0	味噌汁 豆腐木綿400 30.0 なめこ 20.0 味噌 9.0 だし汁 100.0	味噌汁 豆腐木綿400 30.0 なめこ 20.0 味噌 9.0 だし汁 100.0
ささみのパン粉焼 トリさき身 30 60.0 食塩 0.5 コショウ・白 0.01 小麦粉 3.0 鶏卵L 3.0 乾燥パン粉 0.1 パルメザン 4.0 パン粉 9.0 なたね油 3.0 低塩中濃ソース 5.0	ヒレかつ 豚ヒレ 30 60.0 食塩 0.6 コショウ・白 0.03 小麦粉 8.0 鶏卵L 5.0 パン粉 10.0 なたね油 10.0 低塩中濃ソース 5.0	筑前煮 トリネ・皮かつ 60.0 里芋・冷 80.0 ゴボウ・生 30.0 人参・生 20.0 炒しいたけ 2.0 なたね油 1.0 砂糖 2.0 醤油(ウケチ) 6.0 インゲン冷.S 15.0 だし汁 100.0	魚のせりがけ シルバー80 80.0 食塩 0.1 コショウ・白 0.02 小麦粉 6.0 なたね油 5.0 根深ネギ 20.0 パプリカ赤 5.0 パプリカ黄 5.0 醤油(ウケチ) 5.0 砂糖 1.5				

## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
レモン		サラダ(ポワトル)		揚げ茄子の煮浸し		穀物酢	2.0
レモン-全果 130	15.0	キャベツ・生	50.0	揚げなす	60.0	ゴマ・いり白	2.0
キャベツのサラダ		人参・生	5.0	シヨウガ・生	1.0	清酒・2級	2.0
キャベツ・生	50.0	パプリカ黄	5.0	ワケギ・葉・生	1.0	ゴマ油	0.3
人参・生	10.0	ツナ レトルト	15.0	めんつゆ	5.0	ピーナッツ和え	
マヨネーズ 卵黄	5.5	ポンオイル 和風	10.0	砂糖	0.3	チンゲンツアイ・マ	40.0
ごま油-ミドレIL	4.5			水	35.0	人参・生	20.0
砂糖	0.7			果物		練ピーナツあえの素	6.0
味噌	0.5			甘柿 200	40.0	果物	
かぼちやの田舎煮				バナナ 140	44.0	アップル 210	35.0
かぼちや田舎煮	50.0					りんご 270	28.0
果物							
アップル 210	35.0						
バナナ 100	55.0						

## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
5日		6日		7日		8日	
8時							
ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g	
精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0
水	106.0	水	106.0	水	106.0	水	106.0
味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁	
豆腐木綿400	30.0	花ふ	2.0	特イン冷.S	10.0	豆ふ	1.0
トミガ・生	6.0	玉葱・生	20.0	なす・生	20.0	玉葱・生	30.0
味噌	9.0	味噌	9.0	味噌	9.0	味噌	9.0
だし汁	110.0	だし汁	130.0	だし汁	120.0	だし汁	120.0
照り焼き		さわらの酢味噌焼き		油麩の卵とじ		魚の漬け焼き	
さば・生40	40.0	さわら40	40.0	油ふ	10.0	銀さけ(骨ナ・冷)40g	40.0
清酒・2級	0.5	ショウガ・生	3.0	玉葱・生	50.0	醤油(コイフ)	4.0
本みりん	1.5	清酒・2級	4.0	人参・生	10.0	清酒・2級	5.0
醤油(コイフ)	4.0	穀物酢	4.0	鶏卵L	50.0	本みりん	4.0
青菜の中華風炒め		味噌	5.0	めんつゆ	5.5	キャベツと揚げの炒め煮	
納豆・生	40.0	本みりん	5.0	醤油(コイフ)	2.0	キャベツ・生	60.0
鶏卵L	7.5	根深ネギ	5.0	水	40.0	人参・生	20.0
豚・ポンスム20	5.0	白菜の煮浸し		オクラの湯葉和え		きざみ揚げ	5.0
もやし	20.0	白菜・生	60.0	オクラの湯葉和え	50.0	なたね油	0.7
根深ネギ	2.5	人参・生	20.0	いわしのおかか煮		砂糖	1.5
ショウガ・生	0.5	きざみ揚げ	5.0	いわしのおかか煮	23.0	醤油(コイフ)	3.0
なたね油	1.0	清酒・2級	3.0	牛乳		だし汁	30.0
ゴマ油	1.7	本みりん	4.0	普通牛乳	206.0	しそ巻	
清酒・2級	2.5	醤油(コイフ)	6.0			しそ巻	10.0
醤油(コイフ)	2.5	だし汁	40.0			牛乳	
砂糖	1.3	とろろ				普通牛乳	206.0
煮豆		とろろ・冷	80.0				
うずら豆	20.0	青のり	0.15				
牛乳		P-減塩醤油	3.0				
普通牛乳	206.0	牛乳					
普通牛乳	206.0	普通牛乳	206.0				
12時							
ごはん200g		ロールパン		ごはん200g		ごはん200g	
精白米	90.0	バターロール3	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0
水	106.0	ブルーベリー(赤)	15.0	水	106.0	水	106.0
豚ヒレ肉の味噌漬焼		スープ		さばの味噌煮		マーボ豆腐	
豚ヒレ40	80.0	玉葱・生	40.0	さば・生80	80.0	豆腐木綿400+	130.0
味噌	8.0	人参・生	10.0	清酒・2級	5.0	豚ひき肉	30.0
清酒・2級	1.5	乾燥パセリ	0.1	味噌	9.6	にんにく	0.3
砂糖	2.0	コンソメ	1.3	砂糖	7.0	ショウガ・生	1.0
本みりん	1.5	ゴキウ・白	0.01	ショウガ・生	5.0	なたね油	2.0
ピーマン・生	15.0	食塩	0.2	水	60.0	根深ネギ	30.0
食塩	0.1	水	100.0	ワキ・葉・生	2.0	豆板醤	0.4
なたね油	1.5	鮭のササゲ焼き		おひたし		唐辛子	0.15
おひたし		秋さけ(骨ナ・冷)80g	80.0	チンゲンツァイ・ナマ	60.0	砂糖	1.0
チンゲンツァイ・ナマ	30.0	ゴキウ・白	0.03	かにかまちらし(塩味ひか)	10.0	醤油(コイフ)	4.0
もやし	30.0	小麦粉	8.0	醤油(コイフ)	1.6	味噌	4.0
醤油(コイフ)	2.0	なたね油	2.0	めんつゆ	0.6	中華スープの素	0.1
めんつゆ	0.7	マヨネーズ卵黄	12.0	さつま芋の甘辛炒め		かきソース	1.4
糸削り	0.3	ラッキョウ・アサツケ	7.0	サツマ・冷	40.0	ゴマ油	1.0
じゃがバター		鶏卵水煮缶	11.0	なたね油	2.0	カタクリ粉	2.0
じゃが・生	60.0	醤油(コイフ)	0.5	砂糖	0.5	水	40.0
玉葱・生	26.0	パセリ	1.5	醤油(コイフ)	1.9	黒ごま和え	
砂糖	2.2	レタスと水菜のサラダ		本みりん	2.9	納豆・生	50.0
醤油(コイフ)	4.5	レタス	35.0			人参・生	10.0
だし汁	40.0	水菜	10.0			すりごま・黒	6.0
本みりん	3.5	パプリカ黄	5.0			砂糖	2.0
バター	1.5	P/ノオイル・レサウ	10.0			醤油(コイフ)	2.3
果物		果物				めんつゆ	1.0
バナナ140	44.0	りんご270	80.0			杏仁豆腐	
りんご270	55.0					杏仁豆腐缶	60.0
						モカダグ・アイス	10.0
18時							
シーフードピラフ		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g	
精白米	100.0	精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0
食塩	0.2	水	106.0	水	106.0	水	106.0
ミックスベジタブル	15.0	味噌汁		中華スープ		味噌汁	
玉葱・生	20.0	凍豆腐(平)	3.0	豆腐絹ゴツ	30.0	キャベツ・生	20.0
冷むきえび	20.0	ふのり	1.2	根深ネギ	10.0	サントク冷	6.0
いか4CM短冊	20.0	味噌	9.0	中華スープの素	0.5	味噌	9.0
あさり水煮	10.0	だし汁	140.0	水	80.0	だし汁	120.0
バター	5.0	鶏肉のチリソース		食塩	0.4	揚げおろし煮	
食塩	0.7	トリム・皮付-3	80.0	醤油(コイフ)	0.5	赤魚80骨無	80.0
コンソメ	1.0	ショウガ・生	1.0	清酒・2級	1.0	清酒・2級	2.0
清酒・2級	2.0	清酒・2級	1.5	ゴマ・いり白	0.5	醤油(コイフ)	4.0
パセリ	0.5	醤油(コイフ)	1.5	甘酢炒め		カタクリ粉	10.0
たまごスープ		なたね油	1.2	豚もも肉-4	60.0	なたね油	8.0
鶏卵L	15.0	カタクリ粉	8.0	玉葱・生	80.0	大根・根・生	106.0
根深ネギ	20.0	ショウガ・生	2.0	人参・生	30.0	清酒・2級	2.0
コンソメ	1.5	にんにく	2.0	しいたけスライス	3.0	砂糖	1.0
食塩	0.2	なたね油	3.0	ピーマン缶1	10.0	本みりん	2.0
カタクリ粉	1.5	根深ネギ	5.0	ピーマン・生	15.0	醤油(コイフ)	4.0

## 期間献立明細表

A0 :常食 I-A		献立グループ : A					
水	110.0	玉葱・生	50.0	なたね油	2.0	だし汁	14.0
洋野菜のサラダ		トマトチップ	18.0	砂糖	4.0	ワケ・葉・生	0.7
カリフラワー・冷	40.0	清酒・2級	5.0	醤油(コイタ)	5.0	生野菜禁止用食品	1.0
ブロッコリー・冷	40.0	砂糖	1.5	穀物酢	10.0	甘酢和え	
人参・生	20.0	醤油(コイタ)	2.0	トマトチップ	8.0	カブ・根・生 15	30.0
P-マヨネーズ	12.0	ゴマ油	2.2	清酒・2級	1.0	キュウリ・生	5.0
肉だんごの黒酢あん		減塩コンソメ	0.4	ゴマ油	1.0	穀物酢	3.5
(加) ミートボール(黒酢)	42.0	水	22.0	中華スープの素	0.1	砂糖	0.8
		ワケ・葉・生	1.0	カタクリ粉	1.0	食塩	0.1
		ジャーマンボート風		おひたし		だし汁	1.8
		ジャガイモ・生	60.0	もやし	40.0	焼売盛り合せ	
		豚・ベーコン②	11.0	人参・生	8.0	(加) エビシューマイ	18.0
		グリーンピース・冷	3.8	納豆・生	12.0	(加) 肉シューマイ	18.0
		にんにく	0.08	ゴマ・いり白	2.0	P-減塩醤油	3.0
		バター	2.3	醤油(コイタ)	1.6		
		醤油(コイタ)	1.5	めんつゆ	0.6		
		コンソメ	0.15	果物			
		食塩	0.08	アップル 210	53.0		
		コショウ・白	0.02				
		ナムル					
		納豆・生	13.0				
		人参・生	7.0				
		もやし	40.0				
		醤油(コイタ)	1.5				
		ゴマ油	2.5				
		ゴマ・いり白	1.3				
		食塩	0.1				
		減塩コンソメ	0.2				

期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
9日		10日		11日		12日	
8時							
ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0
味噌汁	ﾀｲﾎﾞﾝ箱 20.0 ｷﾝｸﾞﾝ冷.S 10.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	味噌汁	ｶｯｷﾞめさや(冷) 6.0 油 ふ 3.5 味噌 9.0 だし汁 140.0	味噌汁	油 ふ 3.5 もやし 20.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	味噌汁	庄内ふ 2.5 ﾄﾞﾐｶﾞ・生 6.0 味噌 9.0 だし汁 140.0
一口がんもの煮物	一口がんも 30.0 だし汁 30.0 砂糖 1.2 本みりん 1.2 醤油(ｺｲｯﾁ) 0.5 ワｷﾞ・葉・生 3.0	とろろ	とろろ・冷 80.0 刻みのり 0.2 P-減塩醤油 3.0	焼魚	甘塩紅鮭45 45.0	豆腐のカレー炒め	豆腐木綿400 50.0 豚ひき肉 20.0 ｺﾞﾏﾝ・葉・生 20.0 玉葱・生 20.0 人参・生 10.0 ｼｮｯｶﾞ・生 1.0 にんにく 0.2 なたね油 3.0 ｶﾚｰ粉 0.4 ｺｼｮｳ・白 0.01 食塩 0.5 砂糖 0.8 醤油(ｺｲｯﾁ) 2.0 かきソース 0.5
さば大根	大根・根・生 60.0 ｷﾞﾞﾐｽﾞ・ｺﾝｸﾞﾞﾒ 25.0 ワｷﾞ・葉・生 4.0 顆粒和風だし 1.2 清酒・2級 4.0 本みりん 4.0 醤油(ｺｲｯﾁ) 4.0 砂糖 2.5 ｼｮｯｶﾞ・生 0.5 水 50.0	魚のねぎ味噌焼	さわら40 40.0 味噌 1.2 砂糖 2.0 本みりん 0.8 醤油(ｺｲｯﾁ) 0.1 根深ネギ 5.0	白菜の炒り煮	白菜・生 60.0 人参・生 20.0 カットさつま揚げ 10.0 醤油(ｺｲｯﾁ) 4.0 砂糖 1.0 なたね油 3.0 本みりん 2.0 顆粒和風だし 0.5	春菊のおひたし	春菊と人参の和え物 50.0
めかぶ	(加) 味付けめかぶ 30.0	ぜんまい煮	(加) ぜんまい煮 50.0	焼きのり	焼きのり和紙 1.0 P-減塩醤油 3.0	煮豆	金時豆 20.0
牛乳	普通牛乳 206.0	牛乳	普通牛乳 206.0	牛乳	普通牛乳 206.0	牛乳	普通牛乳 206.0
12時							
ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ロールパン	ﾊﾞﾀｰｰｰｰ3 90.0 ﾏｰﾏｰｰｰ(粉) 14.0	ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0
チキンかつ	ﾄﾘﾓﾃﾞ皮ﾌﾗﾝｼﾞ 80.0 にんにく 1.0 醤油(ｺｲｯﾁ) 5.0 清酒・2級 4.0 ｺﾞﾏ油 1.0 小麦粉 10.0 鶏卵L 4.0 ﾊﾝ粉B 10.0 なたね油 10.0 低塩中濃ソース 5.0	かぼちヤスー	ﾊﾝﾌﾞｷﾝｸﾞｰｰ 10.0 牛乳 1000CC 25.0 ｸﾘｰﾑ・ｺｰｼﾞﾝｸﾞ 5.0 食塩 0.1 水 100.0 ﾊﾞｰｰｰ 1.5	天ぷら	ﾌﾞﾗｯｸﾀｲｶﾞｰ小 20.0 ｷｽの開き 25.0 ﾋﾞｰﾏﾝ・生 10.0 天ぷら粉 12.0 水 18.0 なたね油 10.0	魚の南蛮漬け	ｱﾝ(骨取)80 志田水産 80.0 ｶﾀｸﾘ粉 6.0 ﾊﾟﾌﾞﾘｶ赤 10.0 なたね油 5.0 根深ネギ 30.0 だし汁 5.0 穀物酢 5.0 醤油(ｺｲｯﾁ) 1.75 砂糖 1.0 唐辛子 0.01
ﾄﾞﾐﾝ	ﾄﾞﾐﾝ・全果 130 15.0	ｷﾝｸﾞｰ 茸ソースがけ	ﾄﾘﾓﾃﾞ皮ﾌﾗﾝｼﾞ 60.0 食塩 0.3 ｺｼｮｳ・白 0.02 なたね油 2.0 まいたけ 20.0 エリンギ 20.0 にんにく 1.0 ｷﾝｸﾞｰ冷.S 10.0 オリーブオイル 3.0 ﾊﾞﾀｰ 0.5 ｸｯｷﾝｸﾞ・ｸﾗｲﾝ白 3.5 清酒・2級 3.5 食塩 0.3 砂糖 1.0 ｺｼｮｳ・白 0.02 醤油(ｺｲｯﾁ) 2.0	おろし	大根・根・生 40.0 生野菜禁止用食品 1.0	中華風和え	もやし 40.0 人参・生 5.0 (加) 錦糸卵 5.0 ﾊﾙｶﾞ・ｸﾞﾗｯｸ 6.0 根深ネギ 2.0 ｼｮｯｶﾞ・生 0.5 ｺﾞﾏ・いり白 1.0 ﾌﾞﾗｯｸ・中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 10.0
おひたし	(加) ｷﾝｸﾞｰ菜のおひたし 40.0 もやし 20.0 ｺﾞﾏ・いり白 0.3	ﾄﾞﾐﾝ	ﾄﾞﾐﾝ・全果 130 15.0	天つゆ	めんつゆ 10.0 水 30.0	卵豆腐	鶏卵L 50.0 だし汁 50.0 清酒・2級 2.0 食塩 0.3 醤油(ｸｲｯﾁ) 1.0 しそ・葉 1.0
果物	りんご 270 28.0 ﾊﾞｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 55.0	ﾄﾞﾐﾝ	ﾄﾞﾐﾝ・全果 130 15.0	おひたし	ｷﾝｸﾞｰ・生 40.0 人参・生 20.0 醤油(ｺｲｯﾁ) 1.6 めんつゆ 0.6 ｺﾞﾏ・いり白 0.3	里芋のごま味噌がらめ	里芋・冷 40.0 砂糖 1.0 味噌 1.8 本みりん 5.5 清酒・2級 4.5 すりごま白小 2.0
18時							
ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g	精白米 90.0 水 106.0	ビーフカレー	精白米 100.0 牛もも肉-2 60.0 ｺｼｮｳ・白 0.1 ｼｮｯｶﾞ・生 50.0 玉葱・生 50.0 人参・生 15.0 ｸﾞﾘﾝﾋﾞｰｰ冷 3.0 ﾊﾞﾀｰ 3.3 ｶﾚｰ・ﾙｰ 17.0 醤油(ｺｲｯﾁ) 5.0 ﾁｮｺﾚｰﾄ 3.0 水 150.0
味噌汁	油 ふ 3.5 もやし 20.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	味噌汁	凍豆腐(平) 3.0 ふのり 1.2 味噌 9.0 だし汁 140.0	味噌汁	きざみ揚げ 3.0 ｷﾝｸﾞｰ冷 6.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	和風ハンバーグ	ﾄﾘひき肉 15.0 豚ひき肉 40.0 豆腐木綿400 25.0 しいたけ M 10.0 玉葱・生 30.0
煮魚	めぬけ90 90.0 醤油(ｺｲｯﾁ) 5.4 砂糖 4.0 清酒・2級 10.0 水 35.0	魚の甘酢風味焼き	ｶﾞｷﾞｰｰ 80 80.0 ｺｼｮｳ・白 0.01 小麦粉 6.0 なたね油 3.0 根深ネギ 10.0	和風ハンバーグ	ﾄﾘひき肉 15.0 豚ひき肉 40.0 豆腐木綿400 25.0 しいたけ M 10.0 玉葱・生 30.0	ピクルス	

## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A								
含め煮	里芋・冷	80.0	醤油(コイフ)	7.0	パン粉	6.0	加ワワ・冷	30.0		
	トリス・皮サイ	20.0	本みりん	14.0	鶏卵 L	10.0	人参・生	20.0		
	人参・生	20.0	清酒・2級	12.0	食塩	0.5	キュウリ・生	20.0		
	おしいたけ	2.0	穀物酢	7.5	コショウ・白	0.03	穀物酢	15.0		
	サインゲン冷.S	10.0	含め煮	ジャコ・生	60.0	なたね油	4.0	水	13.0	
	本みりん	8.0		人参・生	20.0	ノンオイル醤油	7.0	砂糖	2.8	
	砂糖	2.0		小揚げ	5.0	大根・根・生	50.0	食塩	0.4	
	醤油(コイフ)	4.7		しいたけ M	16.0	しそ・葉	0.5	果物		
	だし汁	60.0		サインゲン冷.S	10.0	生野菜禁止用食品	1.0		バナナ 140	44.0
	ゴマ和え	納豆・生		40.0	砂糖	1.5	マロニエ(P-粉)		りんご 270	55.0
人参・生		20.0		醤油(コイフ)	3.8	アイスボックス	60.0			
ねりごま(白)		6.0		だし汁	60.0	キュウリ・生	15.0			
醤油(コイフ)		3.5		おひたし	納豆・生	53.0	人参・生	10.0		
砂糖		2.5			エノキタケ	7.0	ササギ・5M	10.0		
			醤油(コイフ)		1.6	ブチトマト 10	20.0			
			めんつゆ		0.6	ノンオイルレタガ	10.0			
			糸削り		0.3	果物				
							アップル 210	35.0		
						アップル	55.0			

## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
13日		14日		15日		16日	
8時							
食パン6枚切		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g	
食パン6枚切 2	120.0	精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0
マーレード(ホ)	14.0	水	106.0	水	106.0	水	106.0
コーンスープ		味噌汁		味噌汁		味噌汁	
コンクリーム	10.0	加根・葉付	40.0	庄内ふ	2.5	きざみ揚げ	3.0
牛乳 1000CC	25.0	味噌	9.0	玉葱・生	20.0	白菜・生	20.0
クリーム・コウホウ	5.0	だし汁	110.0	味噌	9.0	味噌	9.0
水	80.0	温泉卵		だし汁	140.0	だし汁	120.0
パセリ	1.5	半熟卵	47.0	五目豆腐含煮		厚揚げの葱たれかけ	
オムレツ		P-減塩醤油	3.0	(加)五目豆腐揚げ	48.0	絹厚揚げ	72.0
(加)チンオムレツ(40)	40.0	ワママゲと青菜の炒め物		砂糖	0.7	醤油(コイ)	3.9
トマトチャップ	4.0	チンソウ・マ	45.0	本みりん	0.7	砂糖	1.25
海藻サラダ		玉葱・生	15.0	醤油(コイ)	2.0	穀物酢	1.0
海藻ミックス	2.0	カットさつま揚げ	10.0	特イン冷.S	15.0	水	0.25
ツナレトトイ	15.0	なたね油	1.5	だし汁	53.0	根深ネギ	4.0
スイートコン・冷	20.0	砂糖	0.5	おろし和え		ゴマ・いり白	0.75
ソウジそぼろ	6.0	醤油(コイ)	2.0	大根おろし・冷凍	80.0	すき昆布の旨煮	
牛乳		顆粒和風だし	0.5	わか・スライス	5.0	すき昆布	1.4
普通牛乳	206.0	本みりん	4.0	穀物酢	5.0	人参・生	15.0
		おろしのせ		砂糖	1.0	糸こん	10.0
		おろし・生	25.0	食塩	0.1	炒しいたけ細	1.0
		大根おろし・冷凍	50.0	だし汁	2.5	きざみ揚げ	10.0
		わか・葉・生	2.0	生野菜禁止用食品	1.0	特イン冷.S	10.0
		牛乳		佃煮		なたね油	3.0
		普通牛乳	206.0	わかさぎ佃煮	15.0	砂糖	1.0
				牛乳		醤油(コイ)	5.0
				普通牛乳	206.0	だし汁	25.0
						さつま揚げ	
						ミニさつま揚げ	34.0
						牛乳	
						普通牛乳	206.0
12時							
ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g		五目ごはん	
精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	80.0
水	106.0	水	106.0	水	106.0	豚もも肉-2	15.0
ぶりの照り焼き		中華風五目炒め		すき焼き風		ゴボウ・生	10.0
ぶり生80	80.0	豚もも肉-4	60.0	牛もも肉-3	60.0	人参・生	10.0
清酒-2級	1.0	人参・生	20.0	人参・生	15.0	炒しいたけ細	1.0
本みりん	2.0	しいたけスライス	3.0	糸こん	30.0	小揚げ	9.0
醤油(コイ)	5.0	玉葱・生	40.0	白菜・生	60.0	清酒-2級	3.0
田菜		かりん粉・冷	50.0	焼き豆腐80	60.0	醤油(コイ)	3.0
なす・生L	40.0	グリビース・冷	5.0	根深ネギ	40.0	食塩	0.5
なたね油	2.5	なたね油	2.0	なたね油	1.5	白身魚の南部揚げ	
焼き豆腐80	20.0	食塩	0.5	砂糖	1.5	ホキ・50	50.0
醤油(コイ)	0.15	醤油(コイ)	3.0	醤油(コイ)	8.0	食塩	0.3
だし汁	55.0	中華スープの素	0.2	だし汁	20.0	ショウ・白	0.03
味噌	3.0	水	20.0	ゴマ和え		天ぷら粉	10.0
砂糖	2.0	カタクリ粉	2.5	特イン冷.S	60.0	水	15.0
本みりん	0.15	もやし中華風和え		ねりごま(白)	5.0	ゴマ・いり黒	1.0
粉山椒	0.05	もやし	40.0	醤油(コイ)	3.0	なたね油	10.0
おひたし		人参・生	7.0	砂糖	2.0	おかか和え	
もやし	40.0	約100g・生	13.0	果物		チンソウ・マ	45.0
約100g・生	20.0	ゴマ・いり白	2.0	甘柿 200	40.0	人参・生	15.0
醤油(コイ)	1.6	ベシバ中華ドレッシング1L	8.0	アップル 210	35.0	かつお削り	1.0
めんつゆ	0.6	漬物				顆粒和風だし	1.5
糸削り	0.3	ザーサイ・漬物	10.0			砂糖	1.5
果物		果物				醤油(コイ)	0.5
アップル 210	53.0	バナナ 140	44.0			マネズ卵黄	5.5
		キウフルーツ 100	55.0			すりごま白	1.5
						茶碗蒸し	
						鶏卵L	30.0
						冷えひも・ラッ	12.0
						トリメ・皮付タイ	15.0
						トミガ・生	1.0
						だし汁	75.0
						清酒-2級	1.0
						醤油(コイ)	1.3
						食塩	0.3
18時							
ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g	
精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0	精白米	90.0
水	106.0	水	106.0	水	106.0	水	106.0
味噌汁		味噌汁		味噌汁		野菜スープ	
エノキタケ	20.0	エノキタケ	20.0	きざみ揚げ	3.0	キャベツ・生	10.0
根深ネギ	10.0	かたきぬさや(冷)	6.0	もやし	20.0	玉葱・生	5.0
味噌	9.0	味噌	9.0	味噌	9.0	人参・生	5.0
だし汁	120.0	だし汁	130.0	だし汁	130.0	コンソメ	1.5
豚肉の炒め煮		白身魚のフライ		鮭のマリネ		食塩	0.2
豚もも肉-2	80.0	骨なしたら70	70.0	秋さけ(骨付・冷)70g	70.0	ショウ・白	0.03
玉葱・生	40.0	食塩	0.5	食塩	0.1	水	130.0
ピーマン・生	10.0	ショウ・白	0.01	ショウ・白	0.03	ミートローフ	



## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
にんにく	0.3	小麦粉	4.0	小麦粉	6.0	合挽き肉荒挽	80.0
ショウガ・生	1.0	鶏卵 L	2.0	なたね油	8.0	玉葱・生	35.0
清酒・2級	3.5	パン粉	6.0	穀物酢	20.0	パン粉	10.0
本みりん	2.5	なたね油	8.0	クッキングワイド	5.0	牛乳 1000CC	20.0
砂糖	2.0	卵タラス	12.0	オリーブオイル	3.0	鶏卵 L	5.0
醤油(コイケ)	3.5			砂糖	5.0	食塩	0.7
なたね油	1.5	レモン	レモン・全果 130	醤油(コイケ)	2.5	ナツメグ	0.05
マカロニサラダ		生姜醤油和え		食塩	0.2	グリルピース・冷	7.0
マカロニ	15.0	ツインゲン冷.S	60.0	辛子・粉	0.1	ミックスベジタブル	8.0
玉葱・生	5.0	ショウガ・生	1.8	コショウ・白	0.03	コショウ・白	0.03
キャベツ・生	15.0	醤油(コイケ)	1.6	玉葱・生	40.0	なたね油	5.0
人参・生	15.0	めんつゆ	0.6	切り	5.0	トマトチップ	12.0
豚・ポンスハム20	7.0	肉団子		パプリカ赤	10.0	ソース・とんかつ	4.0
食塩	0.3	(加)揚げ肉団子	30.0	パセリ	1.0	ブロッコリー・冷	30.0
コショウ・白	0.02	醤油(コイケ)	2.5	生野菜禁止用食品	1.0	シーザーサラダ	
マヨネーズ卵黄	10.0	本みりん	2.5	レモン・全果 130	12.0	レタス	35.0
ごま和え		砂糖	1.0	かぼちやのサラダ		水菜	10.0
ツインゲン・ナマ	40.0	水	25.0	パンプキンサラダ	40.0	パプリカ黄	5.0
すりごま白小	4.0	カタクリ粉	1.2	おひたし		シーザーサラダドレッシング	10.0
砂糖	0.7			納豆・生	60.0	果物	
醤油(コイケ)	1.0			醤油(コイケ)	1.5	ミカン・普通130	100.0
めんつゆ	0.5						

## 期間献立明細表

A0 : 常食 I-A		献立グループ : A	
17日	18日	19日	20日
8時			
ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	胚芽パン6枚切 胚芽食パン6枚切 2 120.0 マーレード(ホ) 14.0
味噌汁 凍豆腐(平) 3.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 140.0	味噌汁 なめこ 20.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	味噌汁 なす・生L 20.0 玉葱・生 30.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	根野菜スープ ダイオウ箱 15.0 セイヨウカボチャ 15.0 玉葱・生 15.0 人参・生 5.0 グリルピーズ冷 5.0 パンククリーム 10.0 食塩 0.1 水 100.0
照り焼き さば生40 40.0 清酒・2級 0.5 本みりん 1.5 醤油(コイフ) 4.0	京風射込豆腐含め煮 (加)京風射込み豆腐 52.5 サントウ冷 7.0	肉詰めいなりの煮物 (加)肉詰めいなり 50.0 だし汁 50.0 砂糖 0.5 本みりん 1.0 醤油(コイフ) 1.5 ワキ・葉・生 3.0	目玉焼き 目玉焼き(冷)40g 40.0 P-減塩醤油 3.0
とろろ とろろ冷 80.0 刻みのり 0.2 P-減塩醤油 3.0	なすのみそ炒め なす・M 60.0 パプリカ黄 10.0 パプリカ赤 10.0 なたね油 5.0 味噌 4.0 醤油(コイフ) 2.0 砂糖 1.0 清酒・2級 4.0 だし汁 4.0 しそ・葉 0.3	菜の花と人参の和え物 (加)菜の花と人参の和え物 50.0 めかぶ (加)味付けめかぶ 30.0 牛乳 普通牛乳 206.0	野菜と人参のケチャップ炒め 玉葱・生 50.0 ピーマン・生 15.0 豚・ボンレスラム20 15.0 トマトケチャップ 6.0 食塩 0.05 砂糖 0.5 コショウ・白 0.01 なたね油 3.0
切干大根の旨煮 茹干大根 7.0 人参・生 10.0 糸こんにゃく 30.0 きざみ揚げ 5.0 炒しいたけ細 1.0 なたね油 1.0 砂糖 1.0 醤油(コイフ) 7.5 本みりん 5.0 だし汁 35.0	煮豆 ソフトリウグイ豆 20.0		牛乳 普通牛乳 206.0
牛乳 普通牛乳 206.0			
12時			
ロールパン バターロール 90.0 ブルーベリー(ホ) 15.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	うどん 干うどん 100.0 めんつゆ 20.0 水 80.0 根深ネギ 5.0 粉ワサビ 0.5	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0
ビーフシチュー 牛もも肉-2 60.0 コショウ・白 0.01 ジャガイロ生 50.0 玉葱・生 50.0 人参・生 20.0 バター 4.0 ビーフシチュー 11.0 デミグラスソース 9.0 食塩 0.15 グリルピーズ冷 4.0 水 120.0	冷やしそば ウチヨウ茶そば 6.0 冷えひラジ 12.0 根深ネギ 3.0 かつお削り 1.0 さば削り 1.0 醤油(ウスケ) 5.0 食塩 0.2 本みりん 1.5 水 80.0	鶏肉の土佐酢漬 トリメ皮30焼 60.0 食塩 0.1 清酒・2級 2.0 根深ネギ 20.0 糸削り 1.5 穀物酢 3.0 醤油(コイフ) 1.8 清酒・2級 3.0 砂糖 1.5 コショウ・生 0.5 なす・M 30.0 ピーマン・生 20.0 なたね油 6.5	めだいの香り焼 めだい80骨無 80.0 清酒・2級 2.5 本みりん 2.0 味噌 2.0 コショウ・生 2.0
ドレッシングサラダ レタス 20.0 キャベツ生 20.0 ブロッコリー冷 30.0 トマト190 33.0 P和風ドレッシング 15.0	鮭の照り焼き 紅さけ80 80.0 本みりん 2.0 醤油(コイフ) 2.7	青菜と浅利のソテー チンゲンサイ 45.0 本しめじ 10.0 あさり水煮 10.0 なたね油 3.0 コショウ・白 0.02 清酒・2級 3.0 醤油(コイフ) 4.0	高野豆腐の煮物 凍り豆腐 9.0 炒しいたけ 3.5 人参・生 10.0 サシイグン冷.S 6.0 だし汁 90.0 砂糖 2.0 本みりん 8.0 清酒・2級 5.0 醤油(コイフ) 4.5
果物 アップル 210 35.0 りんご 270 55.0	ごま酢和え いか4CM短冊 15.0 ルルメ・リョウグウ 7.0 キャベツ生 30.0 人参・生 5.0 生わかめ 3.0 穀物酢 5.0 砂糖 1.0 醤油(コイフ) 3.0 ゴマ油 1.0 ゴマ・いり白 0.5	ゼリー アップルゼリー 50.0	おろし和え 大根・根・生 70.0 カラ・スライス 5.0 穀物酢 5.0 砂糖 1.0 食塩 0.1 だし汁 2.5 生野菜禁止用食品 1.0
18時			
ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	牛丼 精白米 100.0 牛もも肉-2 70.0 コショウ・生 3.0 玉葱・生 70.0 糸こんにゃく 30.0 ゴボウ・生 15.0 紅生姜 3.0 本みりん 4.0 砂糖 1.0 醤油(コイフ) 6.5 なたね油 1.5 だし汁 20.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0
味噌汁 花ふ 2.0 ダイオウ箱 20.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	清汁 花ふ 2.0	味噌汁 豆ふ 1.0 カット昆布 1.2 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 140.0	味噌汁 庄内ふ 2.5 カット昆布 1.2 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 140.0
まぐろの甘辛ソース かきマ 80 80.0 コショウ・白 0.01 小麦粉 6.0 なたね油 3.0 根深ネギ 10.0 醤油(コイフ) 5.0		フライの盛合せ(P-別) ブラックガール小 20.0 ホキ 30 30.0 食塩 0.2 コショウ・白 0.03 小麦粉 8.0	肉じゃが煮 豚もも肉-4 50.0 ジャガイロ生 50.0 人参・生 20.0 玉葱・生 30.0 グリルピーズ冷 5.0

## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
砂糖	3.0	サントウ・冷	6.0	鶏卵 L	5.0	糸こんに	20.0
清酒・2級	2.0	清酒・2級	1.0	パ ン 粉	15.0	なたね油	1.0
ゴマ油	1.5	醤油(ウスケ)	2.0	(加) カニクリームコロッケ	35.0	砂糖	2.5
ゴマ和え		食 塩	0.4	なたね油	10.5	醤油(コイ)	7.4
サインゲン冷.S	60.0	だし汁	140.0	ルルソース	12.0	本みりん	2.5
ねりごま(白)	5.0	おひたし		レモン		だし汁	80.0
醤油(コイ)	3.0	フナツアイ・ナマ	40.0	レモン・全果 130	15.0	インゲンのおかか和え	
砂糖	2.0	人 参 ・ 生	20.0	おひたし		サインゲン冷.S	60.0
煮 豆		醤油(コイ)	2.0	フナツアイ・ナマ	60.0	かつお削り	1.0
紫花豆	30.0	めんつゆ	0.7	かにかまちらし(塩味ひか)	10.0	顆粒和風だし	1.5
		ゴマ・いり白	0.3	醤油(コイ)	1.6	砂糖	1.5
		もずく酢		めんつゆ	0.6	醤油(コイ)	0.5
		もずく(味なし)	30.0	漬 物		マネズ卵黄	5.5
		醤油(コイ)	2.0	ラッキョウ・アマスツケ	15.0	すりごま 白	1.5
		穀物酢	4.0			果 物	
		砂糖	1.5			パ ナ ナ 140	44.0
		果 物				りんご 270	55.0
		パ ナ ナ 140	44.0				
		キウフルーツ 100	55.0				



## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A			
ほうれん草の白和え (加) ほうれん草の白和え 40.0	キャベツのサラダ			人参・生 5.0	キャベツ・生 15.0
		キャベツ・生 50.0		パプリカ黄 5.0	生野菜禁止用食品 1.0
		人参・生 10.0		ツナ 100g 缶 15.0	人参・生 5.0
		マヨネーズ 卵黄 5.5		ポン酢和風 10.0	ハンドレ和風 8.0
		ごま油 4.5			タマゴサラダ
		砂糖 0.7			タマゴサラダ 40.0
		味噌 0.5			
		かぼちゃの田舎煮			
		かぼちゃ田舎煮 50.0			
		果物			
	アップル 210 35.0				
	キウイフルーツ 100 55.0				

## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
25日		26日		27日		28日	
8時							
ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0
味噌汁 エノキタケ 20.0 なす・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	味噌汁 ダイコン汁箱 20.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	味噌汁 豆ふ 1.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	味噌汁 しし・み 25.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	焼魚 甘塩紅鮭45 45.0	温泉卵 半熟卵 47.0 P-減塩醤油 3.0	とろろ とろろ・冷 80.0 ゆかり大 0.1 P-減塩醤油 3.0	えび入り卵蒸し (加) えび入り卵蒸し 50.0 醤油(コイチ) 2.6 本みりん 0.8 砂糖 0.8 だし汁 32.0 カタクリ粉 1.6 サインゲン冷.S 8.0
菜の花と人参の和え物 (加) 菜の花と人参の和え物 50.0	汁と青菜の炒め煮 チンゲンサイ・ナマ 30.0 玉葱・生 55.0 ソウルフレーク 15.0 清酒・2級 2.0 砂糖 1.0 醤油(コイチ) 4.0 なたね油 1.5 だし汁 20.0	魚の香味焼き さわら40 40.0 醤油(コイチ) 4.0 清酒・2級 5.0 本みりん 4.0 根深ネギ 5.0	青菜の炒め煮びたし チンゲンサイ・ナマ 60.0 炒しいたけ細 1.0 カット さつま揚げ 10.0 ゴマ油 1.5 だし汁 50.0 めんつゆ 4.8 本みりん 2.4	煮豆 うずら豆 20.0	笹かまぼこ ササガマコ 25 25.0	大根の煮物 大根・根・生 60.0 人参・生 20.0 醤油(コイチ) 7.0 清酒・2級 4.5 本みりん 5.0 砂糖 1.2 ゴマ油 3.5 だし汁 30.0 ワキ・葉・生 3.0	おろし和え 大根おろし・冷凍 70.0 しらす干 6.0 穀物酢 4.5 砂糖 0.8 食塩 0.1 だし汁 2.0 生野菜禁止用食品 1.0
牛乳 普通牛乳 206.0	牛乳 普通牛乳 206.0	牛乳 普通牛乳 206.0	牛乳 普通牛乳 206.0	牛乳 普通牛乳 206.0	牛乳 普通牛乳 206.0	牛乳 普通牛乳 206.0	牛乳 普通牛乳 206.0
12時							
茶そば ケイ宇治茶そば 80.0 めんつゆ 20.0 水 80.0 根深ネギ 5.0 粉ワサビ 0.5	赤飯 精白米 65.0 もち米 35.0 あすき 9.0 ごま塩黒 0.5	ロールパン バターロール3 90.0 仔コ・ジキムホ 14.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	天ぷら 冷むきえび 15.0 玉葱・生 15.0 しそ・葉 0.3 なす・M 15.0 ササゲ生L以上 20.0 天ぷら粉 40.0 水 60.0 なたね油 18.0	肉豆腐 豆腐木綿400 150.0 豚もも肉-1 50.0 玉葱・生 60.0 ワキ・葉・生 3.0 なたね油 2.0 砂糖 3.0 醤油(コイチ) 8.0 だし汁 40.0	スープ 豚・ペ・コン② 5.0 玉葱・生 40.0 人参・生 10.0 パセリ 0.5 コンソメ 1.3 ソウ・白 0.01 食塩 0.2	八宝菜 豚もも肉-4 35.0 いか40短冊 20.0 冷えび・ラージ 20.0 ウズラ・ミズ・カンパ 30.0 人参・生 20.0 玉葱・生 30.0 しいたけスライス 1.5 白菜・生 70.0 ピーマン・生 10.0 ヤングコーン 12.0 なたね油 2.0 かきソース 1.2 中華スープの素 0.3 食塩 0.8 ソウ・白 0.03 カタクリ粉 2.5 ゴマ油 1.0
にしんの甘露煮 にしん甘露煮 15.0	からし和え チンゲンサイ・ナマ 60.0 あさり水煮 10.0 辛子・粉 0.1 醤油(コイチ) 2.0 めんつゆ 0.7	白身魚の香草焼き 白身*80骨無 80.0 食塩 0.2 ソウ・白 0.03 小麦粉 6.0 パセリ 0.5 バター 3.0 玉葱・生 40.0 トマト・ビュレー 30.0 バター 2.0 コンソメ 0.4 水 30.0 食塩 0.3	ごま酢あえ ハルガメ・リョクトウ 5.0 キュウリ・生 30.0 豚・ボンレスM20 10.0 穀物酢 3.0 砂糖 0.6 醤油(コイチ) 1.5 食塩 0.1 ゴマ油 0.5 だし汁 1.5 ゴマ・いり白 0.3	大根のそぼろ煮 大根・根・生 45.0 人参・生 15.0 トビキ肉 15.0 ソウ・生 1.5 砂糖 0.8 本みりん 3.0 醤油(コイチ) 3.8 清酒・2級 2.3 だし汁 38.0	果物 りんご 270 28.0 パインアップル 55.0	*チトサダ* チトサダ*ベース 60.0 キュウリ・生 20.0 玉葱・生 8.0 人参・生 10.0 スイートコン・冷 8.0 P-マヨネーズ 12.0	果物 アップル 210 53.0
18時							
ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	ごはん200g 精白米 90.0 水 106.0	味噌汁 きざみ揚げ 3.0 大根・根・生 30.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	味噌汁 油ふ 3.5 ふのり 1.5 味噌 9.0 だし汁 140.0	味噌汁 なめこ 20.0 トビキ・生 6.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	味噌汁 エノキタケ 20.0 トビキ・生 6.0 味噌 9.0 だし汁 130.0
豚の生姜焼き 豚ロースうす切 80.0 玉葱・生 50.0 醤油(コイチ) 7.5	きんめ鯛揚げ煮 金目鯛60骨無 60.0 清酒・2級 1.5 醤油(コイチ) 3.0	鶏の唐揚げ トモも皮付30 90.0 ソウ・生 2.0 醤油(コイチ) 5.0	竜田揚げ さば・生30 60.0 ソウ・生 2.0 醤油(コイチ) 0.8				

## 期間献立明細表

AO : 常食 I-A		献立グループ : A					
清酒・2級	2.5	カタクリ粉	8.0	清酒・2級	2.0	カタクリ粉	8.0
穀物酢	2.5	なたね油	6.0	カタクリ粉	8.0	なたね油	8.0
砂糖	1.0	清酒・2級	3.0	なたね油	10.0	レモン	
本みりん	3.0	砂糖	1.5	レモン		レモン・全果 130	15.0
ショウガ・生	2.0	本みりん	2.3	レモン・全果 130	15.0	いり豆腐	
にんにく	1.0	醤油(コイケ)	3.7	中華風和え		豆腐木綿400	60.0
なたね油	2.0	だし汁	38.0	もやし	40.0	人参・生	10.0
おひたし		根深ネギ	8.0	納豆汁・生	12.0	トリひき肉	10.0
白菜・生	30.0	酢の物		人参・生	8.0	杓しいたけ細	1.0
ヤインゲン冷.S	30.0	生わかめ	3.0	ゴマ・いり白	2.0	根深ネギ	10.0
醤油(コイケ)	3.0	わがり・生	50.0	セミパ'中華ト'レシツグ1L	10.0	ケリンビース冷	3.0
糸削り	0.3	大根・根・生	20.0	果物		鶏卵L	10.0
甘酢和え		しそ・葉	0.3	ミカン・普通130	100.0	なたね油	3.0
かぶ・根・生 40	30.0	穀物酢	6.5			砂糖	1.5
菊のり	0.5	砂糖	1.0			本みりん	1.0
穀物酢	4.0	醤油(ウスケ)	1.5			醤油(コイケ)	5.0
砂糖	0.9	食塩	0.2			おひたし	
食塩	0.1	だし汁	3.0			ヤインゲン冷.S	60.0
だし汁	2.0	里芋のごま味噌がらめ				醤油(コイケ)	2.3
果物		里芋・冷	40.0			めんつゆ	1.0
甘柿 200	80.0	豚ひき肉	5.0			糸削り	0.3
		砂糖	1.0				
		味噌	1.8				
		本みりん	5.5				
		清酒・2級	4.5				
		すりごま白小	2.0				