

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

AO : 常食 I		献立グループ : A							
131日		1日		2日		3日			
8時									
食パン6枚切		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g			
冷凍食パン6枚切57g	114.0	精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0
マーレード(※)	14.0	水	113.0	水	113.0	水	113.0	水	113.0
根野菜スープ		味噌汁		味噌汁		味噌汁			
ダイコン1箱	15.0	ダイコン1箱	20.0	庄内ふ	2.5	豆ふ	1.0	豆ふ	1.0
セイヨウナシ冷	15.0	玉葱・生	20.0	根深ネギ	10.0	かきめさや(冷)	6.0	かきめさや(冷)	6.0
玉葱・生	15.0	味噌	9.0	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	140.0	だし汁	130.0	だし汁	130.0
グリーンピース冷	5.0	焼魚		温泉卵		魚のねき味噌焼		魚のねき味噌焼	
パン・カリウム	10.0	甘塩紅鯨45	45.0	半熟卵	47.0	まんだい40	40.0	まんだい40	40.0
食塩	0.1	ぜんまい煮		P-濃口醤油		味噌	1.2	味噌	1.2
水	100.0	(加) ぜんまい煮	50.0	P-濃口醤油	5.9	砂糖	2.0	砂糖	2.0
目玉焼き		煮豆		オクラの湯葉和え		肉野菜炒め			
目玉焼き(冷)35g	40.0	うずら豆	20.0	オクラの湯葉和え	25.0	豚もも肉-3	20.0	豚もも肉-3	20.0
P-濃口醤油		牛乳		大根と油麩の含め煮		肉野菜炒め			
P-濃口醤油	5.9	普通牛乳	206.0	大根・根・生	80.0	キャベツ・生	30.0	キャベツ・生	30.0
野菜とハムのキャップ炒め				油・ふ		もやし		もやし	
玉葱・生	50.0			砂糖		30.0		30.0	
ピーマン・生	15.0			清酒・2級		玉葱・生		玉葱・生	
キザミハム	15.0			醤油(コイフ)		15.0		15.0	
ケチャップ3K	6.0			だし汁		60.0		60.0	
食塩	0.05			牛乳		普通牛乳		206.0	
砂糖	0.5								
コショウ・白	0.01								
なたね油	3.0								
牛乳									
普通牛乳	206.0								
12時									
ごはん200g		茶そば		赤飯		食パン6枚切			
精白米	87.0	ケイ宇治茶そば	80.0	精白米	57.0	冷凍食パン6枚切57g	114.0	冷凍食パン6枚切57g	114.0
水	113.0	めんつゆ	20.0	もち米	30.0	仔ゴ・ジャムホ	14.0	仔ゴ・ジャムホ	14.0
幽庵焼き		水		あすき		スープ			
さば80(骨付・冷)	80.0	根深ネギ	5.0	ごま塩黒	0.5	豚・ペーコン②	5.0	豚・ペーコン②	5.0
ポッカレモン	3.0	粉ワサビ	0.5	肉豆腐		玉葱・生		玉葱・生	
清酒・2級	1.0	天ぷら		豆腐木綿400		10.0		10.0	
本みりん	2.5	冷むぎえひ	20.0	豚もも肉-1	50.0	人参・生	10.0	人参・生	10.0
醤油(コイフ)	1.8	玉葱・生	5.0	玉葱・生	60.0	パセリ	0.5	パセリ	0.5
豆腐の茶碗蒸し		しそ・葉	0.3	グリーンピース冷	10.0	コンソメ	1.3	コンソメ	1.3
凍結全卵HV	21.0	トクネ皮付30煮	30.0	なたね油	2.0	コショウ・白	0.01	コショウ・白	0.01
豆腐絹ゴソ400	50.0	食塩	0.1	砂糖	3.0	食塩	0.2	食塩	0.2
だし汁	52.0	ピーマン・生	10.0	醤油(ウスケ)	5.4	白身魚のトマトソース			
清酒・2級	0.7	天ぷら粉	33.6	だし汁	40.0	ホキ(骨付・冷)70	70.0	ホキ(骨付・冷)70	70.0
醤油(ウスケ)	0.9	水	50.4	からし和え		食塩	0.2	食塩	0.2
食塩	0.2	なたね油	15.9	チンゲンサイ・チマ	60.0	コショウ・白	0.03	コショウ・白	0.03
だし汁	20.0	大根のそぼろ煮		あさり水煮		小麦粉		小麦粉	
醤油(ウスケ)	1.2	大根・根・生	45.0	辛子・粉	0.1	パセリ	0.5	パセリ	0.5
醤油(コイフ)	1.2	人参・生	15.0	醤油(コイフ)	2.0	バター	3.0	バター	3.0
本みりん	0.6	トリひき肉	15.0	めんつゆ	0.7	玉葱・生	40.0	玉葱・生	40.0
カタクリ粉	0.6	ショウガ・生	1.5	果物		トマト・ピューレ		トマト・ピューレ	
だし汁	1.0	砂糖	0.8	バナナ140	44.0	バター	2.0	バター	2.0
ショウガ・生	1.0	本みりん	3.0	リンゴ100	28.0	コンソメ	0.4	コンソメ	0.4
青梗菜の中華風お浸し		醤油(コイフ)	3.4			水	30.0	水	30.0
チンゲンサイ・チマ	60.0	清酒・2級	2.3			食塩	-0.3	食塩	-0.3
減塩コンソメ	1.0	だし汁	38.0			ボテボテ			
ゴマ油	1.5					チンゲンサイ・チマ		チンゲンサイ・チマ	
醤油(コイフ)	2.0					キャベツ・生		キャベツ・生	
ゴマ・いり白	0.3					玉葱・生		玉葱・生	
						人参・生		人参・生	
						スイートコーン冷		スイートコーン冷	
						P-マヨネーズ		P-マヨネーズ	
18時									
ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g			
精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0
水	113.0	水	113.0	水	113.0	水	113.0	水	113.0
味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁			
豆腐木綿400	30.0	大根・根・生	20.0	もやし	20.0	チンゲンサイ冷.S	10.0	チンゲンサイ冷.S	10.0
なめこ	20.0	凍豆腐(平)	3.0	チンゲンサイ冷.S	10.0	凍豆腐(平)	3.0	凍豆腐(平)	3.0
味噌	9.0	味噌	9.0	味噌	9.0	味噌	9.0	味噌	9.0
だし汁	100.0	だし汁	120.0	だし汁	120.0	だし汁	120.0	だし汁	120.0
筑前煮		豚の生姜炒め		銀だらの西京焼き		鶏の唐揚げ			
トクネ皮付4	60.0	豚もも肉-4	80.0	銀だら70(骨付・冷)	80.0	トリもも皮付30	90.0	トリもも皮付30	90.0
里芋・冷	80.0	玉葱・生	50.0	味噌	5.0	ショウガ・生	2.0	ショウガ・生	2.0
ゴボウ・生	30.0	醤油(コイフ)	7.5	砂糖	2.8	醤油(コイフ)	5.0	醤油(コイフ)	5.0
人参・生	20.0	清酒・2級	2.5	本みりん	4.2	清酒・2級	2.0	清酒・2級	2.0
炒しいたけ	2.0	穀物酢	2.5	ゴマ和え		カタクリ粉		カタクリ粉	
なたね油	1.0	砂糖	1.0	コマツ・葉・生	40.0	なたね油	10.0	なたね油	10.0
砂糖	2.0	本みりん	3.0	人参・生	20.0	中華風和え			

期間献立明細表

AO : 常食 I		献立グループ : A					
醤油(コイケ)	7.0	ショウガ・生	2.0	ねりごま(白)	6.0	もやし	40.0
サインゲン冷.S	15.0	にんにく(チューブ)	1.0	醤油(コイケ)	3.5	納豆冷	12.0
だし汁	100.0	なたね油	2.0	砂糖	2.5	人参・生	8.0
揚げ茄子の煮浸し		おひたし		きんぴらごぼう		ゴマ・いり白	2.0
揚げなす	60.0	白菜・生	30.0	ゴボウ・生	35.0	ビスパ中華ドレッシング1L	10.0
ショウガ・生	1.0	サインゲン冷.S	30.0	人参・生	10.0	果物	
ワギ・葉・生	1.0	醤油(コイケ)	2.0	ゴマ・いり白	0.3	オレンジ 180	35.0
めんつゆ	7.0	めんつゆ	1.0	なたね油	2.5	バナナ・カン4号	30.0
砂糖	0.3	糸削り	0.3	砂糖	1.5		
水	35.0	甘酢和え		本みりん	3.0		
果物		かぶ・根・生 40	30.0	醤油(コイケ)	3.0		
オレンジ 180	35.0	菊のり	0.5	清酒・2級	2.5		
りんご 270	55.0	穀物酢	5.0	だし汁	3.0		
		砂糖	2.0	煮豆			
		食塩	0.2	茶福豆500g	30.0		
		だし汁	1.0				
		果物					
		バナナ	55.0				
		バナナ 4号	30.0				

期間献立明細表

AO : 常食 I		献立グループ : A					
4日		5日		6日		7日	
8時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		食パン6枚切 冷凍食パン6枚切57g 114.0 ママレード(ホ) 14.0	
味噌汁 ダイオウ汁箱 20.0 酢インゲン冷.S 10.0 味噌 9.0 だし汁 120.0		味噌汁 豆腐木綿400 30.0 小豆 6.0 味噌 9.0 だし汁 110.0		味噌汁 大根.根.生 30.0 ワケギ.葉.生 5.0 味噌 7.5 だし汁 90.0		ポタージュスープ 豚.ハ.コン② 3.0 玉葱.生 40.0 人参.生 10.0 パセリ 0.5 クリームチーズ 9.0 水 30.0 牛乳 1000CC 70.0	
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(コイチ) 0.5 ワケギ.葉.生 3.0		魚の漬け焼き 赤魚50(骨ナ.冷) 50.0 醤油(コイチ) 2.1 清酒.2級 6.3 本みりん 5.0		いり豆腐 豆腐木綿400 40.0 トリキ肉 25.0 人参.生 15.0 グリルピー.冷 10.0 凍結全卵HV 40.0 食塩 0.1 砂糖 3.0 醤油(ウスケ) 5.7 なたね油 2.3 ゴマ油 2.3		コンビネーションムック (加)コンビネーションムック 40.0	
さば大根 大根.根.生 60.0 カミズ.コンツメ 25.0 ワケギ.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(コイチ) 3.35 砂糖 2.5 ショウガ.生 0.5 水 50.0		野菜の中華風炒め チンゲンツァイ.ナマ 40.0 凍結全卵HV 7.5 キザミハム 5.0 もやし 20.0 根深ネギ 2.5 ショウガ.生 0.5 なたね油 1.0 ゴマ油 1.7 清酒.2級 2.5 醤油(コイチ) 2.5 砂糖 1.3		春菊のおひたし (加)春菊と人参の和え物 50.0		海藻サラダ 海藻ミックス 2.0 カラエト.ユ 6.0 スイートコーン.冷 20.0 パプリカ.生 6.0	
梅干し 梅干し 6.0		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		牛乳 普通牛乳 206.0		普通牛乳 206.0	
12時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0	
酢豚 豚角-2 80.0 ショウガ.生 1.2 醤油(コイチ) 2.3 カタクリ粉 12.0 玉葱.生 80.0 人参.生 30.0 おしいたけ 3.0 ピーマン.缶1 10.0 ピーマン.生 15.0 なたね油 8.0 砂糖 4.6 醤油(コイチ) 5.8 穀物酢 11.6 ケチャップ3K 9.3 清酒.2級 1.2 ゴマ油 1.2 中華スープの素 0.2 カタクリ粉 1.2		豚ヒレ肉の味噌漬焼 豚ヒレ 40 80.0 味噌 8.0 清酒.2級 1.5 砂糖 2.0 本みりん 1.5 ピーマン.生 15.0 食塩 0.1 なたね油 1.5		煮魚 きんめだい70(骨ナ.冷) 70.0 醤油(コイチ) 9.0 砂糖 4.5 清酒.2級 15.0 本みりん 9.0 水 40.0		牛肉と里芋の煮物 牛肩小間肉 60.0 里芋.冷 70.0 人参.生 15.0 糸こんに 30.0 まいたけ 20.0 根深ネギ 20.0 なたね油 1.5 砂糖 1.5 醤油(コイチ) 8.0 だし汁 20.0	
おひたし チンゲンツァイ.ナマ 60.0 醤油(コイチ) 2.0 めんつゆ 0.7 糸削り 0.3		もやしのおひたし もやし 40.0 人参.生 7.0 コマツ.葉.生 13.0 ゴマ.いり白 2.0 醤油(コイチ) 2.0 めんつゆ 0.7		野菜と油揚げの和え物 コマツ.葉.生 60.0 きざみ揚げ 10.0 ゴマ.いり白 3.0 ゴマ油 5.0 めんつゆ 3.0		おかか和え コマツ.葉.生 45.0 人参.生 15.0 かつお削り 1.0 顆粒和風だし 1.5 砂糖 1.5 醤油(コイチ) 0.5 マヨネーズ.卵黄 5.5 すりごま白 1.5	
果物 バナナ100 28.0 甘夏缶詰2号 30.0		じゃがバター ジャガイモ.生 60.0 玉葱.生 26.0 砂糖 2.2 醤油(コイチ) 4.5 本みりん 3.5 バター 1.5		かぼちゃの含め煮 セイロカボ.チ冷 60.0 醤油(コイチ) 3.8 清酒.2級 5.3 砂糖 3.0 本みりん 6.0 水 34.0		果物 なし240 50.0 りんご 270 55.0	
果物 バナナ100 28.0 甘夏缶詰2号 30.0		果物 バナナ100 28.0 バナナ140 44.0		果物 なし240 50.0 りんご 270 55.0		果物 りんご 180 35.0 りんご 270 28.0	
18時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		シーフードピラフ 精白米 87.0 食塩 0.2 ミックス.ベジタブ 15.0 玉葱.生 20.0 冷むきえひ 20.0 いか4CM短冊 12.0 あさり水煮 10.0 バター 5.0 食塩 0.5 コンソメ 1.0 清酒.2級 2.0 パセリ 0.5		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0	
味噌汁 大根.根.生 20.0 凍豆腐(平) 3.0 味噌 9.0 だし汁 120.0		たまごスープ 凍結全卵HV 7.5 鶏卵L 7.5 根深ネギ 10.0 コンソメ 1.5 食塩 0.2		味噌汁 ふのり 1.2 コマツ.葉.生 20.0 味噌 9.0 だし汁 130.0		豚汁 豚もも肉-4 15.0 大根.根.生 10.0 人参.生 5.0 ゴボウ.生 5.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 清酒.2級 1.0 だし汁 120.0	
魚のみそ風味焼き 赤魚80(骨ナ.冷) 80.0 マヨネーズ.卵黄 12.0 味噌 0.0 砂糖 2.0		たまごサラダ マカニ 12.0 タマゴサラダ 35.0 コンソメ.白 0.02 食塩 0.2		ささみパン粉焼 トリささ身 30 60.0 食塩 0.0 コンソメ.白 0.01 小麦粉 3.0 凍結全卵HV 3.0 乾燥パセリ 0.1 パルメザンチーズ 4.0 パン粉 9.0 なたね油 3.0 レモン.全果 110 13.5		あじフライ (加)あじフライ80 80.0 なたね油 10.0	
おひたし		おひたし		おひたし		P-濃口醤油 P-濃口醤油 5.9 大根のサラダ 大根.根.生 60.0	

期間献立明細表

A0 : 常食 I		献立グループ : A				
納豆汁・冷	40.0	カタクリ粉	1.5	P-ソース	キュウリ・生	15.0
人参・生	20.0	水	110.0	P-ソース	生野菜禁止用食品	1.0
醤油(コイナ)	1.6	洋野菜のサラダ		キャベツのサラダ	人参・生	5.0
めんつゆ	0.6	カリフラワー・冷	40.0	キャベツ・生	ノンオイルレシパングタマゴ1L	13.0
糸削り	0.3	ブロッコリー・冷	40.0	人参・生	タマゴサラダ	
		人参・生	20.0	マヨネーズ卵黄	タマゴサラダ	40.0
		P-マヨネーズ	12.0	ごま油・ミートレ1L		
		肉だんごの黒酢あん (加) ミートボール(黒酢)	42.0	砂糖		
				味噌		
				オクラの湯葉和え		
				オクラの湯葉和え	25.0	

期間献立明細表

AO : 常食 I				献立グループ : A			
8日		9日		10日		11日	
8時				8時			
ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0	ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0	ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0	ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0
味噌汁	切ふ 2.0 玉葱・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	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	白菜・生 20.0 ツインゲン冷.S 10.0 味噌 7.5 だし汁 90.0	味噌汁	かぶ・根・葉付 40.0 味噌 9.0 だし汁 110.0
厚揚げのおろし煮	絹厚揚げ 72.0 大根おろし・冷凍 40.0 水 35.0 顆粒和風だし 1.0 本みりん 5.0 醤油(コイチ) 5.0 ワケ・葉・生 3.0	幽庵焼き	さば・生40 40.0 ポッカレモン 1.5 清酒・2級 0.5 本みりん 1.3 醤油(コイチ) 0.5	笹かまぼこ	ツカマボコ 20 20.0	温泉卵	半熟卵 47.0
菜の花と人参の和え物	(加) 菜の花と人参の和え物 40.0	煮豆	茶福豆500g 20.0	大根のそぼろあん	大根・根・生 45.0 人参・生 15.0 トリヒキ肉 15.0 ショウガ・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 カタクリ粉 1.5 水 4.0	P-濃口醤油	P-濃口醤油 5.9
焼売盛り合せ	(加) Eビ風味シューマイ 16g 16.0 (加) 肉焼売14g 14.0	牛乳	普通牛乳 206.0	とろろ	とろろ・冷 80.0 青のり 0.15	ツツメがと青菜の炒め物	ツツメがと 45.0 玉葱・生 15.0 カットさつま揚げ 10.0 なたね油 1.5 砂糖 0.5 醤油(コイチ) 2.0 顆粒和風だし 0.5 本みりん 4.0
牛乳	普通牛乳 206.0			P-濃口醤油	P-濃口醤油 5.9	鯖煮のおろしせ	さば味付缶(固形140g) 20.0 大根おろし・冷凍 40.0 ワケ・葉・生 1.0
12時				12時			
肉そば	そば(乾麺)200g 88.0	ポークカレー	精白米 87.0 豚もも肉-4 50.0 にんにく(チューブ) 0.3 ショウ・白 0.03 ジャガイロ・生 50.0 玉葱・生 50.0 人参・生 15.0 グリーンピース冷 3.0 バター 3.0 マギーブイヨン 0.3 カレールウ 21.0 食塩 0.5 りんご 5.0 水 150.0	食パン6枚切	冷凍食パン6枚切57g 114.0 マールト(ホ) 14.0	ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0
つけ汁	鶏ももダイス 8g 64.0 清酒・2級 8.0 根深ネギ 50.0 作ミツバ・生 5.0 めんつゆ 30.0 水 150.0	コールドレッシング	キャベツ・生 40.0 人参・生 15.0 スイートコーン冷 8.0 コールドレッシング 10.0	ビーフシチュー	牛肩小間肉 60.0 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 ビーフシチュー肉 11.0 デミグラスソース 9.0 食塩 0.15 グリーンピース冷 4.0 水 120.0	中華風五目炒め	豚もも肉-4 60.0 人参・生 20.0 しいたけスライス 3.0 玉葱・生 40.0 カブアワセ冷 50.0 グリーンピース冷 5.0 なたね油 2.0 食塩 0.5 醤油(コイチ) 3.0 中華スープの素 0.2 水 20.0 カタクリ粉 2.5
ツインゲンの和え	ツインゲン冷.S 40.0 ツナレトルトパ仔 13.0 すりごま白 0.4 醤油(コイチ) 1.0 めんつゆ 1.0	ヨーグルト風	フルチェいちご 35.0 牛乳 1000CC 35.0	ドレッシング野菜	レタス 20.0 ねぎ・生 20.0 アロココリー冷 30.0 トマト190 23.0 P和風ドレッシング 15.0	もやし中華風和え	もやし 40.0 人参・生 7.0 納豆ツツメ冷 13.0 ゴマ・いり白 2.0 ミキマ中華ドレッシング 1L 8.0
大学いも	ツツメがと 60.0 なたね油 2.0 砂糖 8.0 水 4.0 醤油(コイチ) 2.0 ゴマ・いり黒 0.5			果物	なし240 100.0	漬物	ザーサイ漬物 10.0
18時				18時			
ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0	ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0	ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0	ごはん200g	精白米 87.0 水 113.0
味噌汁	白菜・生 20.0 ツインゲン冷.S 10.0 味噌 7.5 だし汁 90.0	味噌汁	大根・根・生 20.0 凍豆腐(平) 3.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	味噌汁	豆腐木綿400 30.0 ふのり 1.2 ワケ・葉・生 5.0 味噌 9.0 だし汁 130.0	味噌汁	エノキタケ 20.0 白菜・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 120.0
魚のマリネ	あじ80g(骨付・冷) 80.0 ショウ・白 0.03 小麦粉 6.0 なたね油 6.0 穀物酢 20.0 クッキングパウダー 5.0 オリーブオイル 3.0 砂糖 5.0 醤油(コイチ) 0.0 辛子粉 0.1 ショウ・白 0.03 玉葱・生 40.0 セロリ 5.0 パプリカ赤 10.0	魚の葱たれがけ	赤魚80(骨付・冷) 80.0 食塩 0.1 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(コイチ) 2.3 砂糖 1.5 穀物酢 2.0 ゴマ・いり白 2.0 清酒・2級 2.0 ゴマ油 0.3	魚のみぞれ焼風	ぶり80(骨付・冷) 80.0 玉葱・生 10.0 人参・生 10.0 清酒・2級 8.0 本みりん 8.0 醤油(コイチ) 3.7	フライの盛り合せ	カツオカツ50g 50.0 (加) かつお風味フライ 20.0 イカリングフライ20g 20.0 なたね油 15.0 P-ソース 8.0
				茄子の和えもの	揚げなす 60.0 なたね油 4.0 しそ・葉 0.3 アサギそぼろ 10.0	生姜醤油和え	ツツメがと冷.S 60.0 ショウガ・生 1.8 醤油(コイチ) 1.6 めんつゆ 0.6
				煮豆	白花生豆500g 30.0	とりつくね	(加) とりつくね 12g 36.0

期間献立明細表

AO : 常食 I		献立グループ: A	
パセリ	1.0	ゴマ和え	
生野菜禁止用食品	1.0	コマナ・葉・生	40.0
レモン・全果 110	12.0	人参・生	20.0
じゃが芋のソテー		ねりごま(白)	6.0
アイスボック箱	40.0	醤油(コイケ)	3.5
なたね油	2.0	砂糖	2.5
醤油(コイケ)	3.0	果物	
砂糖	1.4	レンジ 180	35.0
マネズ 卵黄	1.0	バナナ 140	44.0
コショウ・白	0.01		
おひたし			
コマナ・葉・生	40.0		
人参・生	20.0		
醤油(コイケ)	1.6		
めんつゆ	0.6		
糸削り	0.3		
果物			
シャインマスカット	35.0		

期間献立明細表

AO : 常食 I				献立グループ : A			
12日		13日		14日		15日	
8時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		食パン6枚切 冷凍食パン6枚切57g 114.0 マーマレード(赤) 14.0	
味噌汁 大根・根・生 30.0 根深ネギ 10.0 味噌 7.5 だし汁 90.0		味噌汁 庄内ふ 2.5 玉葱・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 140.0		味噌汁 凍豆腐(平) 3.0 サシマエ・冷 6.0 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 40.0 クリーム・コウホウ 3.0 水 70.0 パセリ 1.0	
魚の漬け焼き 赤魚50(骨ナ・冷) 50.0 醤油(コイフ) 2.1 清酒・2級 6.3 本みりん 5.0		五目豆腐含煮 (加)五目豆腐揚げ 48.0 砂糖 0.5 本みりん 0.5 醤油(コイフ) 1.4 ワケ・葉・生 3.0 だし汁 30.0		焼魚 甘塩紅鮭45 45.0		オムレツ (加)特オムレツ(40) 40.0 ケチャップ3K 4.0	
すき昆布の旨煮 すき昆布 1.4 人参・生 15.0 糸こん 10.0 炒しいたけ細 1.0 きざみ揚げ 10.0 サシマエ・冷・S 10.0 なたね油 3.0 砂糖 1.0 醤油(コイフ) 5.0 だし汁 15.0		おろし和え 大根おろし・冷凍 70.0 サシマエ 1斤 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		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(コイフ) 4.0 砂糖 0.5 なたね油 3.0 本みりん 2.0 顆粒和風だし 0.5		海藻サラダ 海藻ミックス 2.0 キュウリ・生 30.0 かにかまちらし(塩味ひか) 15.0 ノンオイルレタソングタネキ 1L 8.0	
煮豆 金時豆 20.0		佃煮 わかさぎ佃煮 15.0		焼きのり 焼きのり和紙 1.0 醤油(コイフ) 6.0		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							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0	
豆腐の梅しそ風味 豆腐木綿400g 130.0 豚もも肉-3 30.0 シラス干煎り 3.0 梅干し 2.0 しそ・葉 2.0 なたね油 4.5 醤油(コイフ) 5.3 清酒・2級 4.0 本みりん 2.3 かつお削り 1.5 糸唐辛子 0.3		すき焼き風 牛肩小間肉 60.0 人参・生 15.0 糸こん 30.0 白菜・生 40.0 焼き豆腐 60.0 根深ネギ 40.0 なたね油 1.5 砂糖 1.7 醤油(コイフ) 9.5 だし汁 20.0		天ぷら ブラックタイガー-25 25.0 キスの開き 25.0 ササマイ生以上 20.0 天ぷら粉 13.0 水 21.0 なたね油 10.0		ぶりの梅肉焼き ぶり80(骨ナ・冷) 80.0 梅干し 4.0 砂糖 2.0 清酒・2級 3.0 本みりん 9.0 醤油(コイフ) 2.6 なたね油 2.0	
ごま和え サシマエ・ナマ 40.0 人参・生 20.0 すりごま白小 6.0 砂糖 1.0 醤油(コイフ) 2.0		ゴマ和え サシマエ・冷・S 40.0 ねりごま(白) 3.3 醤油(コイフ) 2.0 砂糖 1.3		おろし 大根・根・生 40.0 生野菜禁止用食品 1.0		高野豆腐の煮物 凍り豆腐 9.0 炒しいたけ 3.0 人参・生 10.0 サシマエ・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 りんご 180 35.0 バナナアップル 55.0		果物 すいか 100.0		天つゆ めんつゆ 10.0 水 30.0		おひたし もやし 40.0 サシマエ・冷 20.0 醤油(コイフ) 1.6 めんつゆ 0.6 糸削り 0.3	
				茶碗蒸し 凍結全卵HV 30.0 鶏ももダイス 8g 20.0 なると 5.0 サシマエ・生 1.5 だし汁 75.0 清酒・2級 1.0 醤油(コイフ) 2.5 食塩 0.4		おひたし サシマエ・冷 40.0 人参・生 20.0 醤油(コイフ) 1.6 めんつゆ 0.6 ゴマ・いり白 0.3	
18時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0	
味噌汁 きざみ揚げ 3.0 カット口昆布 1.2 味噌 9.0 だし汁 140.0		味噌汁 エノキタケ 20.0 サシマエ・生 6.0 味噌 9.0 だし汁 130.0		味噌汁 きざみ揚げ 3.0 なめこ 20.0 味噌 9.0 だし汁 120.0		味噌汁 エノキタケ 20.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 120.0	
ハンバーグ 合挽き肉荒挽 60.0 玉葱・生 50.0 凍結全卵HV 15.0 ハン粉 6.0 牛乳 1000CC 9.0 味噌 5.0 コショウ・白 0.03 ナツメグ 0.05 なたね油 5.0 ケチャップ3K 6.0 ソース・とんかつ 5.0		竜田揚げ さば60(骨ナ・冷) 60.0 ショウガ・生 2.0 醤油(コイフ) 0.8 カタクリ粉 8.0 なたね油 8.0		和風ハンバーグ 切りき肉 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 ハン粉 6.0 凍結全卵HV 10.0 食塩 0.5 コショウ・白 0.03 なたね油 4.0 ノンオイル醤油 7.0		豚ロース肉の炒め煮 豚ロース肉す切 80.0 玉葱・生 40.0 ピーマン・生 10.0 にんにく(チューブ) 0.3 ショウガ・生 1.0 清酒・2級 3.5 本みりん 2.5 砂糖 2.0 醤油(コイフ) 3.5 なたね油 1.5	

期間献立明細表

AO : 常食 I		献立グループ : A					
清酒・2級	2.0	カタクリ粉	2.3	大根・根・生	50.0	アイス・箱	60.0
バター	1.0	水	6.0	しそ・葉	0.5	キュリ・生	15.0
ジャーマン・ト風		ゴマ・いり白	0.8	生野菜禁止用食品	1.0	人参・生	10.0
ジャコ・生	60.0	おひたし		生姜醤油和え		サラダ・チーズ・5M	10.0
豚・ペーコン②	11.0	コマクサ・葉・生	40.0	オインゲン冷.S	40.0	P-マヨネーズ	12.0
ケリビ・ス・冷	3.8	人参・生	20.0	ショウガ・生	1.2	ごま和え	
にんにく(チューブ)	0.08	醤油(コイフ)	1.6	醤油(コイフ)	1.0	チゲ・ツツイ・ナマ	40.0
バター	2.3	めんつゆ	0.6	めんつゆ	0.5	すりごま白小	4.0
醤油(コイフ)	1.5	系削り	0.3	マカロニサラダ		砂糖	0.7
コンソメ	0.15			マカロニ	15.0	醤油(コイフ)	1.0
食塩	0.08			玉葱・生	5.0	めんつゆ	0.5
コショウ・白	0.02			キュリ・生	15.0		
フレンチ・ト(8分)				人参・生	15.0		
レタス	35.0			キザミハム	7.0		
キュリ・生	25.0			食塩	0.3		
ラディッシュ	5.0			コショウ・白	0.02		
白ドレボトル	7.0			Pノンオイル・レタサ	10.0		
				果物			
				りんご・270	55.0		
				柿・100	28.0		

期間献立明細表

AO : 常食 I		献立グループ : A					
16日		17日		18日		19日	
8時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0	
味噌汁 庄内ふ 2.5 トミガ・生 6.0 味噌 9.0 だし汁 140.0		味噌汁 きざみ揚げ 3.0 トミガ・生 6.0 味噌 9.0 だし汁 130.0		味噌汁 大根・根・生 30.0 トミガ・生 5.0 味噌 7.5 だし汁 90.0		味噌汁 きざみ揚げ 3.0 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 140.0	
豆腐のカレー炒め 豆腐木綿400 50.0 豚ひき肉 20.0 トミガ・生 20.0 玉葱・生 20.0 人参・生 10.0 ショウガ・生 1.0 にんにく(チューブ) 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(コイチ) 2.0 かきソース 0.5		海老しんじょ 錦糸卵の海老しんじょ 35.0 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 砂糖 1.2 醤油(コイチ) 6.0 清酒・2級 2.0 本みりん 3.0 だし汁 25.0 とろろ とろろ・冷 80.0 刻みのり 0.2 P-濃口醤油 P-濃口醤油 5.9 牛乳 普通牛乳 206.0		油麩の卵とじ 油・ふ 10.0 玉葱・生 50.0 人参・生 10.0 凍結全卵HV 50.0 めんつゆ 5.8 醤油(コイチ) 2.5 水 40.0 オクラの湯葉和え オクラの湯葉和え 40.0 いわしのおかか煮 いわしのおかか煮(800g) 23.0 牛乳 普通牛乳 206.0		京風五目豆腐 (加)京あわせ 60.0 だし汁 40.0 砂糖 1.0 本みりん 1.0 醤油(コイチ) 0.85 カタクリ粉 2.0 菜の花と人参の和え物 (加)菜の花と人参の和え物 50.0 Eビシウマイ (加)Eビ風味シウマイ 16g 32.0 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 にしんの甘露煮 にしん甘露煮 20.0 牛乳 普通牛乳 206.0							
12時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		食パン6枚切 冷凍食パン6枚切57g 114.0 仔ゴ・ジヤムホ 14.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0	
チキンかつ トミガ皮炸40焼 80.0 にんにく(チューブ) 1.0 醤油(コイチ) 0.1 清酒・2級 4.0 ゴマ油 1.0 小麦粉 10.0 凍結全卵HV 4.0 パン粉B 10.0 なたね油 10.0		スープ 玉葱・生 40.0 人参・生 10.0 乾燥パセリ 0.1 コンソメ 1.3 コショウ・白 0.01 食塩 0.2 水 100.0 鶏肉の刺付ソース トミガ皮炸 20 60.0 清酒・2級 2.5 食塩 0.2 コショウ・白 0.03 小麦粉 3.0 なたね油 3.0 玉葱・生 20.0 ゲイテック箱 10.0 人参・生 10.0 バター 2.0 水 30.0 牛乳 1000CC 30.0 シチューミクス 6.0 シュレッドチーズ 3.0 コショウ・白 0.03 パセリ 0.5 ゆずとかかの粉が レタス 40.0 かにかまきイグ(塩味ひか) 11.0 マヨネーズ卵黄 7.2 中華スープの素 0.5 ゴマ油 1.5 果物 オレンジ 180 35.0 りんご 270 28.0		さばの味噌煮 さば(骨付・冷) 80.0 清酒・2級 5.0 味噌 8.8 砂糖 7.0 ショウガ・生 5.0 水 60.0 トミガ・生 2.0 おひたし チンゲンツアイ・ナマ 60.0 かにかまちらし(塩味ひか) 10.0 醤油(コイチ) 1.6 めんつゆ 0.6 じゃが芋の煮物 ジャガイモ・生 60.0 玉葱・生 20.0 人参・生 15.0 グリッピー・冷 5.0 砂糖 1.2 醤油(コイチ) 4.0 清酒・2級 3.0 本みりん 3.6 顆粒和風だし 0.6 だし汁 60.0		冷やしそば ケイ宇治茶そば 6.0 冷えひ・テージ 12.0 根深ネギ 3.0 かつお削り 1.0 さば削り 1.0 醤油(コイチ) 5.0 食塩 0.2 本みりん 1.5 水 80.0 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 ごま酢和え いか4CM短冊 15.0 ルサマリョクトウ 7.0 セリ・生 30.0 人参・生 5.0 生わかめ 3.0 穀物酢 2.5 砂糖 1.5 醤油(コイチ) 3.0 ゴマ油 1.0 ゴマ・いり白 0.5 さつま芋の旨煮 サツマイモ・冷 40.0 醤油(コイチ) 1.2 砂糖 3.7 本みりん 7.3 水 30.0	
P-ソース P-ソース 8.0 中華風和え チンゲンツアイ・ナマ 30.0 もやし 30.0 ゴマ・いり白 2.0 セリが中華トッピング 1L 10.0 果物 バナナアップル 55.0 甘夏缶詰2号 30.0							
18時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		牛丼 精白米 87.0 牛バラスライス 50.0 ショウガ・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 4.9 砂糖 1.2 醤油(コイチ) 7.9 なたね油 1.8 だし汁 25.0	
味噌汁 油・ふ 3.5 もやし 20.0 味噌 9.0 だし汁 130.0		味噌汁 豆腐木綿400 30.0 トミガ・生 6.0 味噌 9.0 だし汁 110.0		味噌汁 乾燥ワカメ 1.0 エノキタケ 20.0 味噌 9.0 だし汁 120.0			
煮魚 カサガ 180(骨付・冷) 80.0 醤油(コイチ) 5.6 本みりん 3.0 清酒・2級 10.0		揚げおろし煮 赤魚80(骨付・冷) 80.0 清酒・2級 2.0 カタクリ粉 10.0 サラダ油 8.0		鶏肉のチリソース トミガ皮炸3 80.0 ショウガ・生 1.0 清酒・2級 1.5 醤油(コイチ) 0.6			

期間献立明細表

A0 : 常食 I		献立グループ : A					
砂糖	4.0	大根・根・生	80.0	なたね油	1.2	清汁	
水	30.0	清酒・2級	2.0	カタクリ粉	8.0	花ふ	2.0
含め煮		砂糖	1.0	ヨウガ・生	2.0	サシマエ・冷	6.0
里芋・冷	80.0	本みりん	2.0	にんにく(チューブ)	2.0	清酒・2級	1.0
トクネ・皮付-1	20.0	醤油(コイタ)	6.0	なたね油	3.0	醤油(ウスケ)	2.0
人参・生	20.0	だし汁	14.0	根深ネギ	5.0	食塩	0.4
杓しいたけ	2.0	ワキ・葉・生	0.7	玉葱・生	50.0	だし汁	140.0
サインゲン冷.S	10.0	生野菜禁止用食品	1.0	ケチャップ3K	18.0	おひたし	
本みりん	8.0	ゴマ風味和え		清酒・2級	5.0	ゆきな	40.0
砂糖	2.0	もやし	40.0	砂糖	1.5	人参・生	20.0
醤油(コイタ)	4.7	人参・生	8.0	醤油(コイタ)	2.0	醤油(コイタ)	2.0
だし汁	60.0	納豆・冷	12.0	ゴマ油	2.2	めんつゆ	0.7
青菜の練りごま和え		ゴマ・いり白	2.0	減塩コンソメ	0.4	ゴマ・いり白	0.3
納豆・冷	40.0	顆粒和風だし	1.5	水	22.0	もずく酢	
人参・生	20.0	食塩	0.3	ワキ・葉・生	1.0	もずく(味なし)	30.0
ねりごま(白)	6.0	砂糖	1.5	さつま芋の甘辛炒め		醤油(コイタ)	2.0
醤油(コイタ)	3.5	マヨネーズ卵黄	5.7	サマ任・冷	40.0	穀物酢	4.0
砂糖	2.5	煮豆		なたね油	2.0	砂糖	1.5
		白花生500g	20.0	砂糖	0.5	果物	
				醤油(コイタ)	1.5	ナツメフルーツ100	28.0
				本みりん	2.9	甘夏缶詰2号	30.0
				ナムル			
				納豆・冷	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		
				果物			
				りんご 270	28.0		
				バナナアップル	55.0		

期間献立明細表

AO : 常食 I				献立グループ : A			
120日		21日		22日		23日	
8時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		食パン6枚切 冷凍食パン6枚切57g 114.0 仔ゴ・シ・ムネ 14.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0	
味噌汁 きざみ揚げ 3.0 白菜・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 120.0		かぼちやのスープ 玉葱・生 15.0 人参・生 5.0 パンパ・キンクリーム 12.0 牛乳 1000CC 100.0		味噌汁 なす・生 L 20.0 玉葱・生 30.0 味噌 9.0 だし汁 130.0		味噌汁 大根・根・生 30.0 根深ネギ 10.0 味噌 7.5 だし汁 90.0	
魚の漬け焼き まんだい 40 醤油(コイチ) 2.0 清酒・2級 5.0 本みりん 4.0		スクランブルエッグ(ワテ付) (加) スクランブルエッグ 60.0 ケチャップ3K 4.0 ウレ草ベ・コンソール 40.0		肉詰めいなりの煮物 (加) 肉詰めいなり 40.0 だし汁 30.0 砂糖 0.3 本みりん 0.6 醤油(コイチ) 0.8 ワギ・葉・生 3.0		温泉卵 半熟卵 47.0	
なすの炒め物 揚げなす 80.0 なたね油 3.0 醤油(コイチ) 4.0 砂糖 2.0 だし汁 8.0 しそ・葉 0.4 ワギ・葉・生 1.5		牛乳 普通牛乳 206.0		ほうれん草の白和え (加) ほうれん草の白和え 50.0		P-濃口醤油 P-濃口醤油 5.9	
さつま揚げ ミニさつま揚げ 34.0				しそ巻 しそ巻 10.0		かつと青菜の炒め煮 チゲンツアイ・マ 30.0 玉葱・生 55.0 ツナ・レトルトパ・付 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	
牛乳 普通牛乳 206.0				牛乳 普通牛乳 206.0		笹かまぼこ ササミ 20 20.0 牛乳 普通牛乳 206.0	
12時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		うどん 冷凍うどん 250.0 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 87.0 水 113.0	
豆腐のそぼろ炒め 豆腐木綿400 130.0 豚ひき肉 30.0 なす・生 L 35.0 ピーマン・生 5.0 パプリカ赤 5.0 炒しいたけ 2.5 ワギ・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(コイチ) 5.0 カタクリ粉 3.5 水 7.0		魚の香り焼 チリメン 80.0 清酒・2級 2.5 本みりん 2.0 味噌 2.0 ショウガ・生 2.0		鶏肉のカレー風味焼 トリメ皮ナ30焼 60.0 食塩 0.1 コショウ・白 0.03 カタクリ粉 5.0 なたね油 4.0 カレー粉 0.3 かきソース 2.0 マヨネーズ卵黄 2.0 醤油(コイチ) 1.5 砂糖 0.7 清酒・2級 2.3 揚げなす 15.0 ピーマン・生 20.0 なたね油 4.0		魚の南蛮漬け さわら80 80.0 カタクリ粉 6.0 なたね油 5.0 パプリカ赤 10.0 根深ネギ 30.0 だし汁 5.0 穀物酢 5.0 醤油(コイチ) 0.0 砂糖 1.0 唐辛子 0.01	
辛子和え チゲンツアイ・マ 60.0 辛子・粉 0.2 醤油(コイチ) 2.0 めんつゆ 0.7		高野豆腐 凍り豆腐 9.0 炒しいたけ 3.0 人参・生 10.0 チンゲン菜冷・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(コイチ) 4.5		青梗菜と浅利のワテ チゲンツアイ・マ 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(コイチ) 4.0		茄子の練りごま和え 揚げなす 60.0 ねりごま(白) 5.0 ポン酢 2.7 醤油(コイチ) -2.0 ショウガ・生 2.0	
煮豆 金時豆 30.0		おろし和え 大根・根・生 70.0 ワサビ・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		煮豆 白花豆500g 30.0			
果物 りんご 180 35.0 りんご 270 28.0		P・ロココラザ P・ロココラ・冷 50.0 マヨネーズ卵黄 12.0 すりごま白小 2.0 醤油(コイチ) 2.5		ゼリー アップルゼリー 50.0			
18時							
ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ごはん200g 精白米 87.0 水 113.0		ビーフカレー 精白米 87.0 牛肩小間肉 50.0 コショウ・白 0.1 ジャガイロ・生 50.0 玉葱・生 50.0 人参・生 15.0 グリーンピース冷 3.0 バター 3.3 欧風カレーフレーク 17.0 醤油(コイチ) 4.0 チョコレート 1.0 水 150.0	
味噌汁 乾燥ワカメ 1.0 玉葱・生 20.0 味噌 9.0 だし汁 120.0		味噌汁 庄内ふ 2.5 かつお昆布 1.2 根深ネギ 10.0 味噌 9.0 だし汁 140.0		味噌汁 豆腐木綿400 30.0 乾燥ワカメ 1.0 味噌 9.0 だし汁 130.0		コンソメ レタス 25.0 キャベツ・生 20.0 人参・生 10.0 スイートコーン冷 10.0 ノイタビル・レンジ・マキ 1L 10.0	
ヒレかつ 豚ヒレ・30 60.0 食塩 0.4 コショウ・白 0.03 小麦粉 8.0 凍結全卵HV 5.0 パン粉 10.0 なたね油 10.0		肉じゃが 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 グリーンピース冷 5.0 糸こんに 20.0 なたね油 1.0 砂糖 2.5 醤油(コイチ) 7.4 本みりん 2.5 だし汁 80.0		ワラの盛合せ ブラックタイガー小 20.0 ホキ(骨ナ・冷)60 30.0 食塩 0.2 コショウ・白 0.03 小麦粉 8.0 凍結全卵HV 5.0 パン粉 15.0 (加) カニクリームコロッケ 35.0 なたね油 10.5 姉妹ソース 1kg 12.0		おひたし キャベツ・生 40.0 人参・生 20.0	
P-ソース P-ソース 8.0							
もやしのおひたし もやし 40.0 人参・生 7.0 納豆汁・冷 13.0		インゲンのおかか和え				果物 バナナ 140 44.0 りんご 270 28.0	

期間献立明細表

A0 :常食 I		献立グループ : A			
ゴマ・いり白	2.0	サインゲン冷.S	40.0	かにかまちらし(塩味ひか)	10.0
醤油(コイチ)	2.0	かつお削り	0.7	醤油(コイチ)	1.6
めんつゆ	0.7	顆粒和風だし	1.0	めんつゆ	0.6
ふろふき大根		砂糖	1.0	漬物	
大根.根.生	40.0	醤油(コイチ)	0.3	ラッキョウ・アスタケ	15.0
だし汁	40.0	マヨネーズ卵黄	3.7		
味噌	3.0	すりごま白	1.0		
砂糖	2.0	果物			
本みりん	0.2	キウイフルーツ 100	28.0		
粉山椒	0.05	モカンゴ #4号	30.0		

期間献立明細表

AO : 常食 I				献立グループ : A			
24日		25日		26日		27日	
8時							
ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g	
精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0
水	113.0	水	113.0	水	113.0	水	113.0
味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁	
豆腐木綿400	30.0	花ふ	2.0	油ふ	3.5	キャベツ・生	20.0
サトウ・冷	6.0	玉葱・生	20.0	もやし	20.0	かつきぬさや(冷)	6.0
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	130.0	だし汁	120.0
えび入り卵蒸し		魚の香味焼き		魚の揚げ焼き		厚揚げの葱たれかけ	
(加) えび入り卵蒸し	50.0	さば・生40	40.0	さわら40	40.0	絹厚揚げ	72.0
醤油(コイフ)	1.2	醤油(コイフ)	2.4	醤油(コイフ)	2.0	醤油(コイフ)	4.0
本みりん	0.4	清酒・2級	5.0	清酒・2級	5.0	砂糖	1.5
砂糖	0.4	本みりん	4.0	本みりん	4.0	穀物酢	1.0
だし汁	32.0	根深ネギ	5.0	カレールー		水	0.3
カタクリ粉	1.6	キャベツと揚げの炒め煮		もやし	50.0	根深ネギ	5.0
ぜんまい煮		キャベツ・生	60.0	ピーマン・生	10.0	ゴマ・いり白	1.0
(加) ぜんまい煮	50.0	人参・生	20.0	人参・生	10.0	すき昆布の旨煮	
とろろ		きざみ揚げ	5.0	なたね油	1.5	すき昆布	1.4
とろろ・冷	80.0	なたね油	0.7	カレー粉	0.2	人参・生	15.0
刻みのり	0.2	砂糖	1.0	食塩	0.6	糸こんに	10.0
P-濃口醤油		醤油(コイフ)	3.0	醤油(コイフ)	1.2	おろしたけ細	1.0
P-濃口醤油	5.9	だし汁	30.0	おろし和え		きざみ揚げ	10.0
牛乳		すき昆布の旨煮		大根おろし・冷凍	80.0	サインゲン冷.S	10.0
普通牛乳	206.0	(加) 刻み昆布煮物	20.0	オクラ・スライス	5.0	なたね油	3.0
		牛乳		穀物酢	5.0	砂糖	1.0
		普通牛乳	206.0	砂糖	1.0	醤油(コイフ)	5.0
				食塩	0.1	だし汁	15.0
				だし汁	2.5	にしんの甘露煮	
				生野菜禁止用食品	1.0	にしん甘露煮	20.0
				牛乳		牛乳	
				普通牛乳	206.0	普通牛乳	206.0
12時							
食パン6枚切		ごはん200g		ごはん200g		五目ごはん	
冷凍食パン6枚切57g	114.0	精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	80.0
マーレード(ホ)	14.0	水	113.0	水	113.0	豚もも肉-2	15.0
コーンスープ		マーボ豆腐		八宝菜		ゴボウ・生	10.0
コンクリーム	10.0	豆腐木綿400g	130.0	豚もも肉-4	35.0	人参・生	10.0
牛乳 1000CC	40.0	豚ひき肉	30.0	ウズラ・ミンチ	30.0	おろしたけ細	1.0
クリーム・コイホウ	3.0	にんにく(チューブ)	0.3	冷えび・ラージ	20.0	きざみ揚げ	9.0
水	70.0	ショウガ・生	1.0	いか4CM短冊	20.0	清酒・2級	3.0
パセリ	1.0	なたね油	2.0	白菜・生	70.0	醤油(コイフ)	3.0
キノコ		根深ネギ	30.0	玉葱・生	30.0	食塩	0.5
茸ソースがけ		豆板醤	0.3	人参・生	20.0	白身魚の南部揚げ	
トリメ皮ナ20焼	60.0	唐辛子	0.07	ピーマン・生	10.0	ホキ50(骨ナ・冷)	50.0
食塩	0.3	砂糖	1.0	しいたけスライス	1.5	食塩	0.2
ゴシヨウ・白	0.02	醤油(コイフ)	4.0	ヤクゴーン	12.0	ゴシヨウ・白	0.03
なたね油	2.0	味噌	4.0	なたね油	2.0	天ぷら粉	10.0
まいたけ	20.0	中華スープの素	0.1	ゴマ油	1.0	水	15.0
エリンギ	20.0	かきソース	3.0	かきソース	1.2	食塩	0.1
にんにく(チューブ)	1.0	ゴマ油	1.0	中華スープの素	0.3	ゴマ・いり黒	1.0
サインゲン冷.S	10.0	カタクリ粉	2.0	清酒・2級	5.0	なたね油	10.0
オリーブオイル	3.0	水	40.0	食塩	0.5	P-低塩醤油	3.0
バター	0.5	黒ごま和え		醤油(コイフ)	2.5	おかか和え	
クッキング・ワイン白	3.5	マツタケ・生	50.0	ゴシヨウ・白	0.03	チンゲンサイ・ナマ	45.0
清酒・2級	3.5	人参・生	10.0	カタクリ粉	2.5	人参・生	15.0
食塩	0.3	すりごま 黒	3.0	中華風あえ		かつお削り	1.0
砂糖	1.0	砂糖	2.0	ルサメ・ヨカウ	7.0	顆粒和風だし	1.5
ゴシヨウ・白	0.02	醤油(コイフ)	2.3	セリ・生	30.0	砂糖	1.5
醤油(コイフ)	2.0	めんつゆ	1.0	キザミハム	5.0	醤油(コイフ)	0.5
パプリカ赤	5.0	杏仁豆腐		穀物酢	3.0	マヨネーズ卵黄	5.5
サラダ(P-物)		杏仁豆腐缶	40.0	砂糖	0.6	すりごま 白	1.5
カリフラワー・冷	40.0	ミックスフルーツ缶 非	33.3	醤油(コイフ)	1.5	茶碗蒸し	
人参・生	20.0			中華スープの素	0.2	凍結全卵HV	30.0
グリーンアスパラ冷	20.0			ゴマ油	0.5	冷えび・ラージ	12.0
P/ソイールドレッシング	10.0			だし汁	1.5	鶏ももダイス 8g	18.0
果物				ゴマ・いり白	0.3	什ミツバ・生	1.0
キウイフルーツ100	28.0			果物		だし汁	75.0
甘夏缶詰2号	30.0			バナナ 140	44.0	清酒・2級	1.0
				りんご 270	55.0	醤油(コイフ)	2.5
						食塩	0.5
18時							
ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g		ごはん200g	
精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0	精白米	87.0
水	113.0	水	113.0	水	113.0	水	113.0
味噌汁		味噌汁		味噌汁		野菜スープ	
庄内ふ	2.5	キャベツ・生	20.0	ダイコン・箱	20.0	キャベツ・生	10.0
かつお昆布	1.2	乾燥ワカメ	1.0	乾燥ワカメ	1.0	玉葱・生	5.0
根深ネギ	10.0	味噌	9.0	味噌	9.0	人参・生	5.0
味噌	9.0	だし汁	120.0	だし汁	120.0	コンソメ	1.5
だし汁	140.0	鶏肉の土佐酢漬				食塩	0.2
魚の中華風焼き		トリメ皮ナ30焼	60.0	魚の揚げ煮		ゴシヨウ・白	0.03
				赤魚80(骨ナ・冷)	80.0		

期間献立明細表

A0 : 常食_I		献立グループ:A	
ぶり80(骨付・冷)	80.0	食塩	0.1
なたね油	3.0	清酒・2級	2.0
砂糖	2.0	根深ネギ	20.0
かきソース	2.6	糸削り	1.5
ショウガ・生	2.0	穀物酢	3.0
清酒・2級	6.0	醤油(コイケ)	1.8
醤油(コイケ)	1.0	清酒・2級	3.0
コンヨウ・白	0.1	砂糖	1.5
かかマと春雨の特ダ		ショウガ・生	0.5
ハルメ・リョクトウ	7.0	なす・M	30.0
かにかまちらし(塩味ひか)	15.0	ピーマン・生	20.0
キャウリ・生	25.0	なたね油	6.5
マヨネーズ卵黄	6.0	さつま芋の和え物	
醤油(コイケ)	3.0	サツマイモ・冷	60.0
穀物酢	2.5	緑ピーマンあえの素	7.2
ショウガ・生	1.5	めんつゆ	2.4
砂糖	0.5	砂糖	1.0
ゴマ油	0.5	華風炒め	
菜の花と人参の和え物		杓のソウ・冷	60.0
(加) 菜の花と人参の和え物	40.0	凍結全卵HV	11.0
		キザミハム	7.5
		ハルメ・リョクトウ	3.8
		根深ネギ	3.8
		ショウガ・生	0.8
		なたね油	1.5
		ゴマ油	2.5
		清酒・2級	3.8
		醤油(コイケ)	3.7
		砂糖	1.8
		カタクリ粉	10.0
		なたね油	8.0
		清酒・2級	4.0
		砂糖	2.0
		本みりん	3.3
		醤油(コイケ)	3.8
		だし汁	50.0
		根深ネギ	8.0
		青菜と油揚げの和え物	
		ゴマ油・生	60.0
		さざみ揚げ	10.0
		ゴマ・いり白	1.5
		ゴマ油	3.0
		めんつゆ	3.0
		かぼちゃの田舎煮	
		かぼちゃ田舎煮	50.0
		水	130.0
		ミートローフ	
		合挽き肉荒挽	80.0
		玉葱・生	35.0
		パン粉	10.0
		牛乳1000CC	20.0
		凍結全卵HV	5.0
		食塩	0.6
		ナツメグ	0.05
		グリーンピース・冷	7.0
		ミックスベジタブル	8.0
		コンヨウ・白	0.03
		なたね油	5.0
		ケチャップ3K	12.0
		ソース・とんかつ	4.0
		ゆずと水菜の特ダ	
		レタス	35.0
		水菜	10.0
		パプリカ赤	5.0
		P/ノオイルレ和風	10.0
		果物	
		アンデスロン900	23.0
		バナナ140	44.0