

常食(A)

パーツ展開:無

[illegible]

常食(A)

パーツ展開: 無

[illegible]

献立表

常食(A)

パーツ展開: 無

2022年10月08日(土)		2022年10月09日(日)		2022年10月10日(月)		2022年10月11日(火)		2022年10月12日(水)		2022年10月13日(木)		2022年10月14日(金)		
タ	●ほうれん草のピーナツ和え = ほうれん草(カット)1kg = 練りピーナツあえの素540g	60g												
	●フルーツ(箱) 【英産】箱(特選)(250g)／個	75.83g												
1日計	エネルギー	1,733 kcal	エネルギー	1,624 kcal	エネルギー	1,608 kcal	エネルギー	1,628 kcal	エネルギー	1,621 kcal	エネルギー	1,538 kcal	エネルギー	1,608 kcal
	たんぱく質	65.4 g	たんぱく質	58.0 g	たんぱく質	66.5 g	たんぱく質	56.0 g	たんぱく質	59.5 g	たんぱく質	54.0 g	たんぱく質	57.7 g
	脂質	47.9 g	脂質	39.0 g	脂質	45.1 g	脂質	46.2 g	脂質	40.2 g	脂質	43.4 g	脂質	51.6 g
	炭水化物	268.0 g	炭水化物	269.2 g	炭水化物	242.4 g	炭水化物	251.2 g	炭水化物	267.0 g	炭水化物	238.6 g	炭水化物	238.6 g
	カリウム	2,089 mg	カリウム	1,831 mg	カリウム	2,227 mg	カリウム	1,727 mg	カリウム	2,174 mg	カリウム	1,866 mg	カリウム	1,846mg
	カルシウム	659 mg	カルシウム	477 mg	カルシウム	579 mg	カルシウム	902 mg	カルシウム	539 mg	カルシウム	190 mg	カルシウム	431 mg
	食塩相当量	7.6 g	食塩相当量	6.9 g	食塩相当量	5.3 g	食塩相当量	6.5 g	食塩相当量	5.2 g	食塩相当量	5.6 g	食塩相当量	6.7 g

常食(A)

パーツ展開:無

[illegible]

献立表

常食(A)

パート展開: 無

	2022年10月22日(土)	2022年10月23日(日)	2022年10月24日(月)	2022年10月25日(火)	2022年10月26日(水)	2022年10月27日(木)	2022年10月28日(金)
朝	●粥炊 粥白米 粥(粥炊) (10個×2P) (12 *きざみ野菜 100g *きざみ野菜 しいたけ500g *ねぎ(きざみ)500g *風味増進和風だし1kg *醤油(1.8L) *みりん風味料 1L	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg) *きざみ野菜 100g *きざみ野菜 しいたけ500g *ねぎ(きざみ)500g *風味増進和風だし1kg *醤油(1.8L) *みりん風味料 1L	●かに味噌 かに(全量)パールライス(10kg) *かに(きざみ)500g *風味増進和風だし1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●粥炊 粥白米 粥(粥炊) (10個×2P) (12 *きざみ野菜 100g *きざみ野菜 しいたけ500g *ねぎ(きざみ)500g *風味増進和風だし1kg *醤油(1.8L) *みりん風味料 1L	●粥炊 粥白米 粥(粥炊) (10個×2P) (12 *きざみ野菜 100g *きざみ野菜 しいたけ500g *ねぎ(きざみ)500g *風味増進和風だし1kg *醤油(1.8L) *みりん風味料 1L	●かに味噌 かに(全量)パールライス(10kg) *きざみ野菜 100g *きざみ野菜 しいたけ500g *ねぎ(きざみ)500g *風味増進和風だし1kg *醤油(1.8L) *みりん風味料 1L	●あんぱん こしあんぱん(84g)×P
昼	●和風ミートボール *ミートボール(柚子おろし)90g *大根おろし500g *醤油(10L)	●さつまいも揚げ *さつまいも揚げ(17g×50個) *かぶおろし500g *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *きざみ野菜500g	●肉詰めいなり *肉詰めいなり(40g×10個) *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *きざみ野菜500g	●じゃが芋のそぼろ炒め *鶏ミンチ500g *チルドポテト(切)10kgカット1 *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *風味増進和風だし1kg *塩1kg *コショウ300g *醤油(10L) *グリーンピース1kg	●炒り豆腐 木綿豆腐(330g)×P *しいたけスライス300g *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *風味増進和風だし1kg *塩1kg *コショウ300g *醤油(10L) *タイ産いんげん500g	●だし巻卵 *だし巻たまご500g *うぐいす豆500g	●野菜炒め *菜種油(青なし)ウイナー600 *ポルチーノ500g *人参(2)1kg *ピーマンスライス500g *サラダ油(1.35kg) *風味増進和風だし1kg *コショウ300g
夜	●フルーツ缶(黄桃) *黄桃ダイスカット缶(1号)缶	●フルーツ缶(りんご) *りんごダイスカット缶(1号)缶	●フルーツ缶(バナナ) *バナナ缶	●フルーツ缶(マンゴー) *マンゴーダイスカット缶(2号)	●フルーツ缶(みかん) *みかん(1号)缶1700g	●フルーツ缶(カキ) *フルーツカキ缶(1号)缶	●フルーツ缶(黄桃) *黄桃ダイスカット缶(1号)缶
朝	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)
昼	●豚肉の味噌炒め *豚肉小骨肉(2mm)500g *豚バラスライス(2mm)500g *ポルチーノ500g *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *あめ色10kg *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●ポークチャップ *豚肉小骨肉(2mm)500g *豚バラスライス(2mm)500g *コショウ300g *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *北海道大豆水漬(厚形)500g *マッシュルームスライス300g *ワイン風味料(赤)1L *トマトケチャップ(1kg) *ウスターソース(レストラン用) *ドライパセリ5g	●めばるの香味蒸し *ナガバシ(青なし)凍漬60 *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *ポルチーノ500g *しいたけスライス300g *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *バタープレーパーオイル350 *塩みつば1kg	●きつねそば *冷凍そば(200g×5個) *めんつゆ(無塩だし) *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *ポルチーノ500g *しいたけスライス300g *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *中濃ソース(レストラン用)1.	●チキンカツ *皮なし若鶏もも(60g×10枚) *塩1kg *コショウ300g *小麦粉(薄力)1kg *人参(2)1kg *パン粉1kg *サラダ油(1.35kg) *中濃ソース(レストラン用)1.	●スパゲティサラダ *キヌメ500g(2.5mm) *オリーブオイル1.7mm *きゅうり(AS)1kg *マヨネーズ1kg *玉ねぎ(皮むき)1kg *コショウ300g	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
夜	●冬瓜のくず煮 *冬瓜乳切り500g *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *片栗粉1kg *大根の葉500g	●じゃが芋の煮物 *チルドポテト(切)20kgカット1 *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *グリーンピース1kg	●かぶの煮物 *かぶおろし500g *ミニさつま揚げ(17g×50個) *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *グリーンピース1kg	●海鮮焼売 *海鮮焼売(25g×10個) *バサリ(A)(200g)×凍 *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●白煮の煮物 *冷凍鶏もも(60g×10枚) *白身(1.5kg)1kg *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●香の物(福神漬・らっきょう) *福神漬1kg *らっきょう500g	●切干大根の煮物 *きざみ揚げ300g *北海道大豆水漬(厚形)500g *干し椎茸(スライス)500g *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L
朝	●しろなのお粥 *粥炊500g *しろな500g *風味増進和風だし1kg *醤油(10L)	●カリフラワーのピクルス *カリフラワー500g *黄ピーマンスライス500g *上白糖1kg *塩みつば1kg	●青梗菜の和え物 *かに(きざみ)500g *チンゲン菜(500g) *セサミ油 1kg *酢(1.8L)	●揚げなす *揚げなす(1kg) *セサミ油 1kg	●きゅうり *きゅうり500g	●フルーツヨーグルト *ヨーグルト(400g)×缶 *黄桃ダイスカット缶(1号)缶	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
夜	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●コンソメスープ *コンソメスープ *まろやかポテト(大)豆たんぱ *白米(1kg)×P *スーパースイートコーン500	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●ピタメンゼリー *ピタメンゼリーVC-B1-B2(1 *ピタメンゼリー(1kg) *ねぎ(きざみ)500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●フルーツヨーグルト *ヨーグルト(400g)×缶 *黄桃ダイスカット缶(1号)缶	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
おやつ	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)	●おやつ(かすてら) *かすてら(27g)×	●牛乳 大山まきば牛乳(200ml×27	●おやつ(きんぎょ) *デザートベース(きんぎょ)25g *無糖牛乳(1kg)1000ml	●おやつ(ドーナツ) *焼きたてドーナツ(チョコ味)25g	●野菜ジュース きのなる野菜アップル&キャロ	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)
夜	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)	●おやつ(かすてら) *かすてら(27g)×	●牛乳 大山まきば牛乳(200ml×27	●おやつ(きんぎょ) *デザートベース(きんぎょ)25g *無糖牛乳(1kg)1000ml	●おやつ(ドーナツ) *焼きたてドーナツ(チョコ味)25g	●野菜ジュース きのなる野菜アップル&キャロ	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)
朝	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)
昼	●豚肉の味噌炒め *豚肉小骨肉(2mm)500g *豚バラスライス(2mm)500g *ポルチーノ500g *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *あめ色10kg *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●ポークチャップ *豚肉小骨肉(2mm)500g *豚バラスライス(2mm)500g *コショウ300g *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *北海道大豆水漬(厚形)500g *マッシュルームスライス300g *ワイン風味料(赤)1L *トマトケチャップ(1kg) *ウスターソース(レストラン用) *ドライパセリ5g	●めばるの香味蒸し *ナガバシ(青なし)凍漬60 *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *ポルチーノ500g *しいたけスライス300g *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *バタープレーパーオイル350 *塩みつば1kg	●きつねそば *冷凍そば(200g×5個) *めんつゆ(無塩だし) *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *ポルチーノ500g *しいたけスライス300g *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *中濃ソース(レストラン用)1.	●チキンカツ *皮なし若鶏もも(60g×10枚) *塩1kg *コショウ300g *小麦粉(薄力)1kg *人参(2)1kg *パン粉1kg *サラダ油(1.35kg) *中濃ソース(レストラン用)1.	●スパゲティサラダ *キヌメ500g(2.5mm) *オリーブオイル1.7mm *きゅうり(AS)1kg *マヨネーズ1kg *玉ねぎ(皮むき)1kg *コショウ300g	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
夜	●冬瓜のくず煮 *冬瓜乳切り500g *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *片栗粉1kg *大根の葉500g	●じゃが芋の煮物 *チルドポテト(切)20kgカット1 *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *グリーンピース1kg	●かぶの煮物 *かぶおろし500g *ミニさつま揚げ(17g×50個) *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *グリーンピース1kg	●海鮮焼売 *海鮮焼売(25g×10個) *バサリ(A)(200g)×凍 *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●白煮の煮物 *冷凍鶏もも(60g×10枚) *白身(1.5kg)1kg *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●香の物(福神漬・らっきょう) *福神漬1kg *らっきょう500g	●切干大根の煮物 *きざみ揚げ300g *北海道大豆水漬(厚形)500g *干し椎茸(スライス)500g *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L
朝	●しろなのお粥 *粥炊500g *しろな500g *風味増進和風だし1kg *醤油(10L)	●カリフラワーのピクルス *カリフラワー500g *黄ピーマンスライス500g *上白糖1kg *塩みつば1kg	●青梗菜の和え物 *かに(きざみ)500g *チンゲン菜(500g) *セサミ油 1kg *酢(1.8L)	●揚げなす *揚げなす(1kg) *セサミ油 1kg	●きゅうり *きゅうり500g	●フルーツヨーグルト *ヨーグルト(400g)×缶 *黄桃ダイスカット缶(1号)缶	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
夜	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●コンソメスープ *コンソメスープ *まろやかポテト(大)豆たんぱ *白米(1kg)×P *スーパースイートコーン500	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●ピタメンゼリー *ピタメンゼリーVC-B1-B2(1 *ピタメンゼリー(1kg) *ねぎ(きざみ)500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●フルーツヨーグルト *ヨーグルト(400g)×缶 *黄桃ダイスカット缶(1号)缶	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
おやつ	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)	●おやつ(かすてら) *かすてら(27g)×	●牛乳 大山まきば牛乳(200ml×27	●おやつ(きんぎょ) *デザートベース(きんぎょ)25g *無糖牛乳(1kg)1000ml	●おやつ(ドーナツ) *焼きたてドーナツ(チョコ味)25g	●野菜ジュース きのなる野菜アップル&キャロ	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)
夜	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)	●おやつ(かすてら) *かすてら(27g)×	●牛乳 大山まきば牛乳(200ml×27	●おやつ(きんぎょ) *デザートベース(きんぎょ)25g *無糖牛乳(1kg)1000ml	●おやつ(ドーナツ) *焼きたてドーナツ(チョコ味)25g	●野菜ジュース きのなる野菜アップル&キャロ	●おやつ(水ようかん) かんたん水ようかん(にしあん)
朝	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)	●粥炊 粥白米(全量)パールライス(10kg)
昼	●豚肉の味噌炒め *豚肉小骨肉(2mm)500g *豚バラスライス(2mm)500g *ポルチーノ500g *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *あめ色10kg *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●ポークチャップ *豚肉小骨肉(2mm)500g *豚バラスライス(2mm)500g *コショウ300g *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *サラダ油(1.35kg) *北海道大豆水漬(厚形)500g *マッシュルームスライス300g *ワイン風味料(赤)1L *トマトケチャップ(1kg) *ウスターソース(レストラン用) *ドライパセリ5g	●めばるの香味蒸し *ナガバシ(青なし)凍漬60 *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *ポルチーノ500g *しいたけスライス300g *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *バタープレーパーオイル350 *塩みつば1kg	●きつねそば *冷凍そば(200g×5個) *めんつゆ(無塩だし) *玉ねぎ(皮むき)1kg *人参(2)1kg *ポルチーノ500g *しいたけスライス300g *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *中濃ソース(レストラン用)1.	●チキンカツ *皮なし若鶏もも(60g×10枚) *塩1kg *コショウ300g *小麦粉(薄力)1kg *人参(2)1kg *パン粉1kg *サラダ油(1.35kg) *中濃ソース(レストラン用)1.	●スパゲティサラダ *キヌメ500g(2.5mm) *オリーブオイル1.7mm *きゅうり(AS)1kg *マヨネーズ1kg *玉ねぎ(皮むき)1kg *コショウ300g	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
夜	●冬瓜のくず煮 *冬瓜乳切り500g *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *片栗粉1kg *大根の葉500g	●じゃが芋の煮物 *チルドポテト(切)20kgカット1 *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *グリーンピース1kg	●かぶの煮物 *かぶおろし500g *ミニさつま揚げ(17g×50個) *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L *グリーンピース1kg	●海鮮焼売 *海鮮焼売(25g×10個) *バサリ(A)(200g)×凍 *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *うすくち醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●白煮の煮物 *冷凍鶏もも(60g×10枚) *白身(1.5kg)1kg *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L	●香の物(福神漬・らっきょう) *福神漬1kg *らっきょう500g	●切干大根の煮物 *きざみ揚げ300g *北海道大豆水漬(厚形)500g *干し椎茸(スライス)500g *人参(2)1kg *和風だし汁 *上白糖1kg *醤油(10L) *料理酒 1L *みりん風味料 1L
朝	●しろなのお粥 *粥炊500g *しろな500g *風味増進和風だし1kg *醤油(10L)	●カリフラワーのピクルス *カリフラワー500g *黄ピーマンスライス500g *上白糖1kg *塩みつば1kg	●青梗菜の和え物 *かに(きざみ)500g *チンゲン菜(500g) *セサミ油 1kg *酢(1.8L)	●揚げなす *揚げなす(1kg) *セサミ油 1kg	●きゅうり *きゅうり500g	●フルーツヨーグルト *ヨーグルト(400g)×缶 *黄桃ダイスカット缶(1号)缶	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8L *七味唐辛子300g
夜	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●コンソメスープ *コンソメスープ *まろやかポテト(大)豆たんぱ *白米(1kg)×P *スーパースイートコーン500	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●ピタメンゼリー *ピタメンゼリーVC-B1-B2(1 *ピタメンゼリー(1kg) *ねぎ(きざみ)500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●みそ汁(わかめ・かぼちゃ・玉ねぎ) *みそ汁 *カットわかめ300g *かぼちゃダイスカット500g *玉ねぎ(皮むき)1kg	●フルーツヨーグルト *ヨーグルト(400g)×缶 *黄桃ダイスカット缶(1号)缶	●おひの南蛮漬け *おひの南蛮漬け(青なし)凍漬60 *料理酒 1L *片栗粉1kg *サラダ油(1.35kg) *玉ねぎ(皮むき)1kg *ピーマンスライス500g *ポルチーノ500g *和風だし汁 *上白糖1kg *ポン酢しょう油1.8

献立表

常食(A)

パーツ展開: 無

2022年10月22日(土)	2022年10月23日(日)	2022年10月24日(月)	2022年10月25日(火)	2022年10月26日(水)	2022年10月27日(木)	2022年10月28日(金)
食塩相当量 5.7 g	食塩相当量 5.5 g	食塩相当量 6.2 g	食塩相当量 6.7 g	食塩相当量 5.4 g	食塩相当量 6.4 g	食塩相当量 5.8g

献立表

常食(A)

パーツ展開: 無

	2022年10月29日(土)	2022年10月30日(日)	2022年10月31日(月)						
朝	●粥飯 粥(白米) (10個×2P) (12 = きざみ野菜 にんじん500g = きざみ野菜 ししいたけ500g = ねぎ(きざみ)500g = 風味醸造和風だし1kg = 濃口醤油(1.8L) = みりん風調味料 1L	●茶粥 米(全量パールライス) (10kg) = 塩1kg = ほうじ茶TB (8g×100袋)	●かに粥飯 米(全量パールライス) (10kg× = かに(みじん切)500g(風味) = ねぎ(きざみ)500g = 風味醸造和風だし1kg = うすくち醤油 (10L) = 料理酒 1L = みりん風調味料 1L	50 20 10 10 5 0.5 1 1	50 2 0.2 2 4 1 2	50 10 3 0.5 2 1 1 10			
	●厚揚げの甘辛煮 = 絹揚げ1kg (約10g/個) 人参(2) / kg 和風だし汁 = 上白糖1kg = 濃口醤油(10L) = 料理酒 1L = みりん風調味料 1L = グリーンピース1kg	●とりつくね = とりつくね (12g×60個) = スナックエンドウ500g その = 塩1kg	●豚肉と大根の炒り煮 = 豚肉小間肉(2mm)500g = 大根1/8(みじん切)500g 人参(2) / kg = サラダ油(1.35kg) 和風だし汁 = 上白糖1kg = 濃口醤油(10L) = 料理酒 1L = みりん風調味料 1L = タイ産いんげん500g	50 10 60 2 4 1 2	50 0 20 0.1 20 2 4 1 10	15 50 10 1 20 2 4 1 1 10			
	●フルーツ缶(りんご) = りんごダイスカット缶(1号) 50	●フルーツ(バナナ) バナナノ本	●フルーツ缶(マンゴー) = マンゴーダイスカット缶(2号) 50	50	42	50			
昼	●きき菜 米(全量パールライス) (10kg) = 穀物粉(1.8L) = 上白糖1kg = 塩1kg 湯煮きき菜(玉子高野干菜) 塩みつば / kg = さくらでんぶ100g = 噛み切れる全形焼きのり(2 = 甘酢しょうが1kg	●粥飯 米(全量パールライス) (10kg) = 塩1kg = ほうじ茶TB (8g×100袋) ●めだいのみりん焼き = 魚(青なし・凍)60g×1 = 料理酒 1L = 大根おろし500g 水 = 昆布つゆ 1.8L = しらす500g	●ピラフ 米(全量パールライス) (10kg× = ピラフの煮込み(ライス) = むきえび100/200 ベトナム = きざみ野菜 生たまねぎ500 = ミックスベジタブル1kg = サラダ油(1.35kg) = ワイン風調味料(白) 1L = ドライパセリ5g	80 10 5 0.5 0 74 5 0 3 0 3	80 10 5 0.1 3 4 0 10 0.1 0.5	80 5 15 20 10 3 1 0.05			
	●小松菜のしらす和え = しらす干し200g = 小松菜カット(500g) 人参(2) / kg = まろやか醤油(塩分30%か)	●豆芋の煮物 = さといも(みじん切)500g 人参(2) / kg 和風だし汁 = 上白糖1kg = 濃口醤油(10L) = 料理酒 1L = みりん風調味料 1L	●野菜サラダ レタス(1) / kg 玉葱(皮むき) / kg パプリカ(赤) / kg = フレンチドレッシング(白) 1L	5 60 5 3	60 15 40 4 1 1	30 10 5 7			
	●かき玉汁 ☆お魚い物 = 冷凍全卵(1kg) = かつの葉3cmカット500g 玉葱(皮むき) / kg	●小松菜のわさび和え = 小松菜1kg = 風味醸造和風だし1kg = 濃口醤油(10L) = わさび粉300g ●みそ汁(かぶ・大根菜・玉子) ☆みそ汁 = かぶ(みじん切)500g = 大根の葉500g 玉葱(皮むき) / kg	●かぼちゃプリン = 栗)ハロウィンデザート(南産) ●コンソメスープ(しめじ・人参) ☆コンソメスープ = まめブラスミンチ(大豆たんぱ = やわらかしめじ500g 人参(2) / kg	130 20 3 20	60 0.1 3 130 20 3 20	40 2.5 10 10			
おやつ	●おやつ(パームケーキ) = パームケーキ(21g×9個)	●おやつ(ロールケーキ) = スイスロール(パニラ) 160g	●牛乳 大山まきば牛乳(200ml×27	21	20	210			
	●ジョア(マスカット) ジョアマスカット(鉄・黄鉄) (12	●ジョア(ブルーベリー) ジョアブルーベリー(マルチV) (130	131.87				
夕	●粥飯 米(全量パールライス) (10kg) = 塩1kg = ほうじ茶TB (8g×100袋) ●豆の煮物 絹揚げ1kg (約10g/個) 人参(2) / kg 和風だし汁 = 上白糖1kg = 濃口醤油(10L) = 料理酒 1L = みりん風調味料 1L = サラダ油(1.35kg) = オクラ500g = 風味醸造和風だし1kg = 濃口醤油(10L) ●小松菜のわさび和え = 小松菜1kg = 風味醸造和風だし1kg = 濃口醤油(10L) = わさび粉300g ●みそ汁(かぶ・大根菜・玉子) ☆みそ汁 = かぶ(みじん切)500g = 大根の葉500g 玉葱(皮むき) / kg	●粥飯 左隣と同じ ●和風だし汁 = 塩1kg = しらす干し200g = きざみ野菜 生たまねぎ500 = ねぎ(きざみ)500g = 冷凍全卵(1kg) 和風だし汁 = うすくち醤油(10L) = サラダ油(1.35kg) = 煮揚げなす(1kg) = 昆布つゆ 1.8L	●鶏肉の南蛮焼き = 鶏もも肉(50g×10枚) = 上白糖1kg = 濃口醤油(10L) = 料理酒 1L = みりん風調味料 1L = いりごま(黒) 130g = サラダ油(1.35kg) = ほうれん草(カット)1kg = 濃口醤油(10L) = 鶏合ごま油350g	80 3 5 30 7 3 4 2 0 30 2	80 1 4 1 3 2 3 0 30 0.5 0.5	80 1 4 1 3 2 3 0 30 0.5 0.5			
	●豆のしめじ = 豆(きざみ)500g = ねぎ(きざみ)500g	●レバー炒め = 鶏レバー(みじん切) (100g) 玉葱(皮むき) / kg 人参(2) / kg = サラダ油(1.35kg) = おろししょうが1kg = 料理酒 1L = オイスターソース360g = 濃口醤油(10L)	●竹輪とごぼうの煮物 = 鶏さく(80g×5本) = ごぼう(みじん切)500g 人参(2) / kg 和風だし汁 = 上白糖1kg = 濃口醤油(10L) = 料理酒 1L = みりん風調味料 1L	45 10 0.4 7	30 30 10 2 0.5 1 1	15 40 15 40 2 1 1 1			
	●春雨サラダ = かに(みじん切)500g(風味) = 春雨6cmカット(100g) = カットきくらげ150g(2mm× = セセバ 中華1L	●白濁ときこのゆず醤油和え = 白濁1kg(100g) = ししいたけスライス200g = セセバゆずしょうゆ1L	●もやしのおかか和え = 本もやし(1000g) / P = きゅうり(4S) / kg = 風味醸造和風だし1kg = 濃口醤油(10L) = かつお糸削り80g	10 8 0.4 7	80 10 7 10 1 0.3	80 10 0.1 3 0.3			
1日計	エネルギー 1,673 kcal たんぱく質 67.1 g 脂質 40.0 g 炭水化物 266.9 g カリウム 1,851 mg カルシウム 837 mg 食塩相当量 7.3 g	エネルギー 1,593 kcal たんぱく質 56.9 g 脂質 40.0 g 炭水化物 259.1 g カリウム 2,010 mg カルシウム 494 mg 食塩相当量 5.7 g	エネルギー 1,547 kcal たんぱく質 50.3 g 脂質 41.0 g 炭水化物 254.3 g カリウム 1,978 mg カルシウム 445 mg 食塩相当量 7.5 g	エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg カルシウム 0 mg 食塩相当量 0.0 g	エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg カルシウム 0 mg 食塩相当量 0.0 g	エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg カルシウム 0 mg 食塩相当量 0.0 g	エネルギー 0 kcal たんぱく質 0.0 g 脂質 0.0 g 炭水化物 0.0 g カリウム 0 mg カルシウム 0 mg 食塩相当量 0.0 g		