

予 定 献 立 表

令和06年07月上旬

食部名 肝硬変食

区分	1日 月曜	2日 火曜	3日 水曜	4日 木曜	5日 金曜	6日 土曜	
粥	0102 味噌汁 0262 ふりかけ 1801 粉茶	0103 味噌汁 0263 ふりかけ 1801 粉茶	0104 味噌汁 0264 ふりかけ 1801 粉茶	0105 味噌汁 0265 ふりかけ 1801 粉茶	0107 味噌汁 0266 ふりかけ 1801 粉茶	0108 味噌汁 0267 ふりかけ 1801 粉茶	
昼	0906 イワンブライ 1346 菜の花の和え物 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0910 メンチカツ (揚げ焼き) 1101 ゆずドレサラダ 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0407 玉子きのこスープ 0912 ささみチーズカツ 1325 竹輪ゴマドレ和え 1801 粉茶	0306 炊き込みご飯 0553 中華麺 (冷) 1327 玉子と胡瓜の和え物 1731 ヨーグルト 1801 粉茶	0640 豚と大根の炒め煮 1387 プロッコリーと雑老の中華炒め 1126 スパゲタイサラダ 1801 粉茶	0651 青柳肉絲 1361 金平れんこん 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	
夕	0460 合汁 0633 豚肉青菜炒め 1343 チャップチェ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (卵太風味)	0534 かに玉風玉子焼き 0914 揚げ餃子 1801 粉茶	0623 豚肉生姜焼き 1345 白菜の酢の物 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (卵太風味)	1511 チキンソテー 1346 ほうれん草ソテー 1111 ソナサラダ 1801 粉茶	0441 けんちん汁 0723 鮎の香味焼き 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (卵太風味)	0421 白菜とツナのスープ 0635 えのきのマーボー風 1129 カニ風味サラダ 1801 粉茶	
成分	kcal 1657 たんぱく質 49.4 脂質 41.3 加糖分 347 ビタミン A 591 ビタミン B1 0.91 ビタミン B2 0.60 ビタミン C 78 食塩 6.3	kcal 1782 たんぱく質 52.2 脂質 49.3 加糖分 243 ビタミン A 278 ビタミン B1 0.64 ビタミン B2 0.81 ビタミン C 66 食塩 6.4	kcal 1717 たんぱく質 53.8 脂質 46.4 加糖分 217 ビタミン A 131 ビタミン B1 1.14 ビタミン B2 0.59 ビタミン C 66 食塩 7.1	kcal 1946 たんぱく質 53.6 脂質 65.0 加糖分 507 ビタミン A 1458 ビタミン B1 1.23 ビタミン B2 1.17 ビタミン C 90 食塩 7.7	kcal 1682 たんぱく質 48.9 脂質 51.2 加糖分 200 ビタミン A 134 ビタミン B1 0.80 ビタミン B2 0.62 ビタミン C 73 食塩 6.4	kcal 1708 たんぱく質 48.4 脂質 49.1 加糖分 178 ビタミン A 661 ビタミン B1 0.93 ビタミン B2 0.54 ビタミン C 62 食塩 6.4	

予 定 献 立 表

令和08年07月上旬

食 種 名 肝 臓 食 食

区 分	7日 日曜	8日 月曜	9日 火曜	10日 水曜	標準量	献立量	強化量					
朝	0109 味噌汁 0258 ふりかけ 1801 粉茶	0110 味噌汁 0250 あまのり佃煮 1801 粉茶	0111 味噌汁 0261 ふりかけ 1801 粉茶	0112 味噌汁 0262 ふりかけ 1801 粉茶								
昼	1336 鶏肉ミルク煮 1731 ヨーグルト 1314 エーンソナー 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0701 鯖焼き 1334 グリーンピーズの玉子とじ 1801 粉茶 1935 エネルギーゼリー	1613 ガブエオレ 0910 メンチカツ 1109 ハムサラダ 1707 マーガリン 1801 粉茶	0415 かき玉スープ 1349 もやしとわかめのナムル 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)								
夕	0439 ちゃんこ汁 0607 鶏肉揚げ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0618 鶏肉の味噌だれ焼き 1309 ほうれん草土佐和え 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0808 厚揚げ炒め 1241 フルーツ寒天 1801 粉茶	0409 おかかスープ 0903 鶏肉香揚げ (塩) 1343 ナスとトマトのマリネ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)								
成 分	kcal たんぱく質 脂質 水分 ビタミン A ビタミン B1 ビタミン B2 ビタミン C 食塩	1636 56.7 35.3 575 203 0.66 0.76 42 5.1	kcal たんぱく質 脂質 水分 ビタミン A ビタミン B1 ビタミン B2 ビタミン C 食塩	1672 50.8 32.3 213 578 0.66 0.70 40 5.1	kcal たんぱく質 脂質 水分 ビタミン A ビタミン B1 ビタミン B2 ビタミン C 食塩	1864 49.9 52.3 434 106 0.72 0.53 99 5.7	kcal たんぱく質 脂質 水分 ビタミン A ビタミン B1 ビタミン B2 ビタミン C 食塩	1783 48.1 49.7 243 238 0.60 0.60 31 7.7	kcal たんぱく質 脂質 水分 ビタミン A ビタミン B1 ビタミン B2 ビタミン C 食塩	1800 46.0 47.0 650 600 1.10 1.20 100 6.0	1740 51.2 47.1 316 438 0.83 0.69 65 6.4	

予 定 献 立 表

令和05年07月中旬

食 種 名 肝 硬 変 食

区 分	11日 木曜	12日 金曜	13日 土曜	14日 日曜	15日 月曜	16日 火曜	
朝	0114 味噌汁 0263 ふりかけ 1801 粉茶	0115 味噌汁 0264 ふりかけ 1801 粉茶	0101 味噌汁 0265 ふりかけ 1801 粉茶	0102 味噌汁 0266 ふりかけ 1801 粉茶	0103 味噌汁 0267 ふりかけ 1801 粉茶	0104 味噌汁 0268 ふりかけ 1801 粉茶	
昼	0302 洋風炊き込みご飯 0549 ミートスパゲティ 1106 シーフードサラダ 1801 粉茶	0408 ベーコンスープ 0627 尚しやぶ(豚) 1303 チンゲン菜のソテー 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース(卵風味)	1031 中華丼の具 1339 肉みこん炒め 1801 粉茶 1935 エネルギーゼリー	0600 鶏肉のトマトクリーム煮 1731 ヨーグルト 1336 キャベツソテー 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース(卵風味)	0250 みそ汁(アレ1) 0533 松風焼き 1129 カニ風味サラダ 1801 粉茶	0409 おかめスープ 0904 魚フライ 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース(卵風味)	
夕	1535 ハンバーグ 1305 ほうれん草のごま和え 1801 粉茶	0650 牛肉の時雨煮 1388 白いんげん豆の五目煮 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース(明太風味)	0443 つみれ汁 0614 鶏肉ボン酢和え 1121 マカロニサラダ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース(明太風味)	0404 王子スープ 0636 豚肉のみそ炒め 1122 ポテトサラダ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース(明太風味)	0720 鶏の南蛮焼き 1134 スクランブルエッグ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース(明太風味)	0442 根菜汁 0630 豚肉玉子とじ 1204 バイン 1801 粉茶	
成 分	kcal 1727 たんぱく質 54.8 脂質 44.4 糖質 279 ビタミンA 571 ビタミンB1 0.89 ビタミンB2 0.65 ビタミンC 71 食塩 8.5	kcal 1662 たんぱく質 46.3 脂質 45.1 糖質 232 ビタミンA 319 ビタミンB1 0.84 ビタミンB2 0.52 ビタミンC 53 食塩 6.9	kcal 1502 たんぱく質 46.9 脂質 40.2 糖質 188 ビタミンA 379 ビタミンB1 0.61 ビタミンB2 0.50 ビタミンC 47 食塩 7.2	kcal 1633 たんぱく質 55.0 脂質 40.1 糖質 445 ビタミンA 260 ビタミンB1 0.96 ビタミンB2 0.79 ビタミンC 85 食塩 6.5	kcal 1577 たんぱく質 48.9 脂質 43.2 糖質 230 ビタミンA 190 ビタミンB1 0.50 ビタミンB2 0.59 ビタミンC 14 食塩 5.5	kcal 1680 たんぱく質 47.6 脂質 39.3 糖質 387 ビタミンA 237 ビタミンB1 0.86 ビタミンB2 0.63 ビタミンC 32 食塩 6.5	

予定献立表

令和06年07月中旬

食糧名 肝臓愛全

区分	17日 水曜	18日 木曜	19日 金曜	20日 土曜	標準量	献立量	強化量
朝	0105 味噌汁 0261 ふりかけ 1801 粉茶	0107 味噌汁 0261 ふりかけ 1801 粉茶	0108 味噌汁 0262 ふりかけ 1801 粉茶	0109 味噌汁 0263 ふりかけ 1801 粉茶			
昼	0428 チンゲン菜のスープ 060E パーベキニューチキン 1107 サラダ 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0301 五目ご飯 0551 うどん (冷) 130E カニカマとしいたけの和え物 1731 ヨーグルト 1801 粉茶	0445 豚肉白菜汁 0722 白身魚焼き 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0602 鶏とねぎ焼き 1123 コボウサラダ 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)			
夕	002A 野菜炒め 1326 油揚げとキャベツの和え物 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	1001 すき焼き風煮 1119 チョコレート風サラダ 1205 おかん 1801 粉茶	0419 ほろねん草スープ 060A 鶏肉のハニーマスタード焼き 1117 スパゲティサラダ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0809 厚揚げの八宝菜 1376 絹糸玉子 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)			
成分	kcal 1576 たんぱく質 45.1 脂質 47.1 糖質 242 ヒトシ A 194 ヒトシ B1 0.69 ヒトシ B2 0.41 ヒトシ C 127 食塩 7.0	kcal 1692 たんぱく質 52.3 脂質 32.0 糖質 517 ヒトシ A 253 ヒトシ B1 0.68 ヒトシ B2 0.66 ヒトシ C 64 食塩 9.2	kcal 1706 たんぱく質 47.6 脂質 44.8 糖質 145 ヒトシ A 203 ヒトシ B1 0.56 ヒトシ B2 0.37 ヒトシ C 27 食塩 6.5	kcal 1740 たんぱく質 50.2 脂質 50.6 糖質 348 ヒトシ A 132 ヒトシ B1 0.56 ヒトシ B2 0.56 ヒトシ C 30 食塩 5.1	kcal 1800 たんぱく質 46.0 脂質 47.0 糖質 650 ヒトシ A 600 ヒトシ B1 1.10 ヒトシ B2 1.20 ヒトシ C 100 食塩 6.0	kcal 1695 たんぱく質 49.5 脂質 42.7 糖質 301 ヒトシ A 274 ヒトシ B1 0.72 ヒトシ B2 0.57 ヒトシ C 55 食塩 6.9	

予定献立表

令和06年07月下旬

食糧名 肝臓愛食

区分	21日 日曜	22日 月曜	23日 火曜	24日 水曜	25日 木曜	26日 金曜
朝	0110 味噌汁 0265 ふりかけ 1801 粉茶	0111 味噌汁 0266 ふりかけ 1801 粉茶	0112 味噌汁 0267 ふりかけ 1801 粉茶	0114 味噌汁 0267 ふりかけ 1801 粉茶	0115 味噌汁 0268 ふりかけ 1801 粉茶	0101 味噌汁 0250 あまのり佃煮 1801 粉茶
昼	0600 鶏肉のトマトクリーム煮 1104 ゴマドレサラダ 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0424 もずくのかきたまスープ 0716 白身魚のタルタル焼き 1338 炒り豆腐 1801 粉茶	1509 ミルクポトプ 1541 あずきつぶしあん 1242 抹茶寒天 1707 マーガリン 1801 粉茶	0448 さつまいも汁 0804 お好み焼き 1344 もやし中華和え 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0409 わかめスープ 0645 牛皿 1801 粉茶	0634 豚肉玉ねぎ炒め 1304 キヤベツの塩昆布和え 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)
夕	0622 豚肉焼き 1131 豆たつぷりサラダ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0413 しそスープ 0901 とんかつ 1801 粉茶	0624 肉じゃが 0916 春巻き 1801 粉茶	0412 油揚げハンバーグ 0924 鶏の竜田揚げ 1115 レンコンサラダ 1801 粉茶	0426 中華スープ 062F マーシーロー 1110 ツナフレレンチ 1801 粉茶	0600 鶏肉のトマトクリーム煮 1346 ほうれん草ソテー 1121 マカロニサラダ 1801 粉茶
成分	kcal 1621 たんぱく質 47.6 脂質 41.1 炭水化物 320 ビタミンA 200 ビタミンB1 0.72 ビタミンB2 0.59 ビタミンC 89 食塩 5.2	kcal 1718 たんぱく質 52.9 脂質 47.6 炭水化物 219 ビタミンA 207 ビタミンB1 0.78 ビタミンB2 0.44 ビタミンC 21 食塩 6.0	kcal 1987 たんぱく質 48.8 脂質 40.4 炭水化物 348 ビタミンA 480 ビタミンB1 0.80 ビタミンB2 0.67 ビタミンC 91 食塩 6.1	kcal 1774 たんぱく質 49.4 脂質 47.9 炭水化物 208 ビタミンA 135 ビタミンB1 0.82 ビタミンB2 0.57 ビタミンC 72 食塩 7.2	kcal 1663 たんぱく質 53.1 脂質 47.6 炭水化物 446 ビタミンA 285 ビタミンB1 0.94 ビタミンB2 0.73 ビタミンC 68 食塩 6.9	kcal 1696 たんぱく質 49.1 脂質 45.4 炭水化物 368 ビタミンA 544 ビタミンB1 0.79 ビタミンB2 0.78 ビタミンC 76 食塩 5.7

予 定 献 立 表

令和06年07月下旬

食 番 名 肝 硬 変 食

区 分	27日 土曜	28日 日曜	29日 月曜	30日 火曜	31日 水曜	標準量	献立量	強化量	
朝	0102 味噌汁 0263 ふりかけ 1801 粉茶	0104 味噌汁 0263 ふりかけ 1801 粉茶	0105 味噌汁 0265 ふりかけ 1801 粉茶	0107 味噌汁 0265 ふりかけ 1801 粉茶					
昼	0432 五目汁 0654 牛肉の柳川風 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	1336 鶏肉ミルク煮 1731 ヨーグルト 1102 サラダ 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0430 太平燕 0608 鶏肉鉄板焼き 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)	0436 油揚げ汁 1538 コロッケ 1116 プロッコリソーサラダ 1801 粉茶	0935 鶏肉竜揚げ (醤油) 1322 オクラ土佐和え 1801 粉茶 0248 ごはんにあうソース (卵風味)				
夕	0428 もやしのスープ 0805 豚肉中華炒め 1353 春雨の和え物 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0601 鶏肉みそ炒め 1393 黒酢根菜きんぴら 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0407 玉子きのこスープ 0630 豚肉の和風煮 1103 中華トレスアラダ 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0813 スパニッシュオムレツ 1241 フルーツ寒天 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)	0446 豚肉白菜汁 0732 魚の味噌マヨ焼き 1801 粉茶 0249 ごはんにあうソース (明太風味)				
成 分	kcal 1644 たんぱく質 49.8 脂質 41.5 糖質 203 ビタミンA 366 ビタミンB1 1.13 ビタミンB2 0.58 ビタミンC 49 食塩 8.3	kcal 1626 たんぱく質 46.4 脂質 39.9 糖質 404 ビタミンA 197 ビタミンB1 0.58 ビタミンB2 0.58 ビタミンC 78 食塩 4.8	kcal 1679 たんぱく質 51.6 脂質 47.7 糖質 171 ビタミンA 176 ビタミンB1 1.02 ビタミンB2 0.65 ビタミンC 83 食塩 6.3	kcal 1777 たんぱく質 46.4 脂質 45.0 糖質 243 ビタミンA 354 ビタミンB1 0.66 ビタミンB2 0.58 ビタミンC 90 食塩 6.3	kcal 1642 たんぱく質 52.7 脂質 43.6 糖質 225 ビタミンA 281 ビタミンB1 0.61 ビタミンB2 0.53 ビタミンC 24 食塩 6.1	kcal 1800 たんぱく質 46.0 脂質 47.0 糖質 650 ビタミンA 600 ビタミンB1 1.10 ビタミンB2 1.20 ビタミンC 100 食塩 6.0	1800	49.8 44.3 287 293 0.80 0.61 66 6.3	