

2018年12月31日～2019年1月5日
透析食

献立予定表

さとに田園クリニック

	12月31日 月曜日			1月1日 火曜日			1月2日 水曜日			1月3日 木曜日			1月4日 金曜日			1月5日 土曜日		
院内 A	ご飯 若鶏の八幡巻 付け合わせ(人参の甘煮) いなり餃子の煮物 枝豆の和風サラダ カレーマヨネーズ和え(じゃが芋)			赤飯 若鶏の八幡巻 付け合わせ(人参の甘煮) 栗きんとん なます(大根) 白ネギと豚肉の味噌炒め						ご飯 豚肉の柳川風 茄子といんげん生姜そぼろあんかけ 白和え(ほうれん草) スープ煮(キャベツ)			ご飯 豚肉韓国風炒め ブロッコリーとしめじのソテー 小松菜とツナの和え物 粒マスタードサラダ(小松菜)			ご飯 豚肉韓国風炒め 鶏肉と大根のべっこう煮 春雨とひじきのサラダ 粒マスタードサラダ(小松菜)		
	エネルギー:554	タンパク:17.0	脂質:17.8	エネルギー:540	タンパク:16.7	脂質:9.6				エネルギー:578	タンパク:23.3	脂質:19.5	エネルギー:504	タンパク:20.5	脂質:14.3	エネルギー:505	タンパク:21.8	脂質:11.1
	炭水化物:78.7	カリウム:480	食塩:2.5	炭水化物:92.6	カリウム:694	食塩:2.5				炭水化物:73.9	カリウム:670	食塩:1.9	炭水化物:70.6	カリウム:578	食塩:1.8	炭水化物:75.3	カリウム:629	食塩:1.7
院内 B	ご飯 照り焼き(ぶり) 付け合わせ(人参の甘煮) いなり餃子の煮物 枝豆の和風サラダ カレーマヨネーズ和え(じゃが芋)						赤飯 かぶら蒸し(赤魚) 付け合わせ(いんげん) 筑前煮 白菜の香味和え 白ネギと豚肉の味噌炒め			ご飯 かぶら蒸し(赤魚) 付け合わせ(いんげん) 茄子といんげん生姜そぼろあんかけ 白和え(ほうれん草) スープ煮(キャベツ)			ご飯 胡麻焼き(さば) 付け合わせ(人参の甘煮) ブロッコリーとしめじのソテー 小松菜とツナの和え物 粒マスタードサラダ(小松菜)			ご飯 胡麻焼き(さば) 付け合わせ(ほうれん草) 鶏肉と大根のべっこう煮 春雨とひじきのサラダ 粒マスタードサラダ(小松菜)		
	エネルギー:611	タンパク:23.8	脂質:22.7				エネルギー:511	タンパク:26.8	脂質:8.2	エネルギー:527	タンパク:23.2	脂質:13.3	エネルギー:512	タンパク:22.1	脂質:15.0	エネルギー:508	タンパク:23.8	脂質:11.8
	炭水化物:74.0	カリウム:629	食塩:1.8				炭水化物:78.2	カリウム:1084	食塩:2.5	炭水化物:75.4	カリウム:811	食塩:2.1	炭水化物:69.9	カリウム:556	食塩:1.8	炭水化物:73.2	カリウム:613	食塩:1.7
持ち帰り C	ご飯 豚肉となすの甘辛炒め カリフラワーと鶏肉の中華煮 卵の花 カレーマヨネーズ和え(じゃが芋)						赤飯 松風焼き とろみ煮(里芋・えび) おかか和え(春菊) 白ネギと豚肉の味噌炒め			ご飯 松風焼き きんぴられんこん チンゲン菜と鶏肉の和え物 スープ煮(キャベツ)			ご飯 酢鶏 大豆と竹輪の煮物 白菜の柚子味噌和え 粒マスタードサラダ(小松菜)			ご飯 酢鶏 じゃが芋とベーコンの煮ころがし らっきょうサラダ 粒マスタードサラダ(小松菜)		
	エネルギー:584	タンパク:21.0	脂質:19.7				エネルギー:585	タンパク:29.6	脂質:11.3	エネルギー:532	タンパク:22.0	脂質:12.5	エネルギー:524	タンパク:22.6	脂質:9.3	エネルギー:541	タンパク:20.5	脂質:10.5
	炭水化物:76.6	カリウム:652	食塩:1.8				炭水化物:87.1	カリウム:934	食塩:2.3	炭水化物:80.0	カリウム:574	食塩:1.8	炭水化物:84.6	カリウム:798	食塩:2.2	炭水化物:88.3	カリウム:777	食塩:2.3
持ち帰り D	ご飯 幽庵焼き(鮭) 付け合わせ(きぬさや) カリフラワーと鶏肉の中華煮 卵の花 カレーマヨネーズ和え(じゃが芋)			赤飯 幽庵焼き(鮭) 付け合わせ(きぬさや) ふきの炒め煮 ブロッコリーとマカロニのサラダ 白ネギと豚肉の味噌炒め						ご飯 イワシしそフライ 付け合わせ(人参グラッセ) きんぴられんこん チンゲン菜と鶏肉の和え物 スープ煮(キャベツ)			ご飯 白身魚の味噌マヨネーズ焼き 付け合わせ(人参の甘煮) 大豆と竹輪の煮物 白菜の柚子味噌和え 粒マスタードサラダ(小松菜)			ご飯 白身魚の味噌マヨネーズ焼き 付け合わせ(ほうれん草) じゃが芋とベーコンの煮ころがし らっきょうサラダ 粒マスタードサラダ(小松菜)		
	エネルギー:488	タンパク:23.5	脂質:9.0	エネルギー:537	タンパク:27.3	脂質:12.6				エネルギー:606	タンパク:20.1	脂質:20.0	エネルギー:518	タンパク:21.6	脂質:13.2	エネルギー:530	タンパク:19.9	脂質:14.4
	炭水化物:74.0	カリウム:563	食塩:1.8	炭水化物:74.6	カリウム:689	食塩:2.5				炭水化物:84.8	カリウム:536	食塩:1.7	炭水化物:75.5	カリウム:645	食塩:1.6	炭水化物:77.8	カリウム:630	食塩:1.7

2019年1月7日～2019年1月12日
透析食

献立予定表

さとに田園クリニック

	1月7日 月曜日			1月8日 火曜日			1月9日 水曜日			1月10日 木曜日			1月11日 金曜日			1月12日 土曜日		
院内A	ご飯 チキンカツ 付け合わせ(レタス) 麻婆春雨 大根とツナのサラダ なすとさつま揚げの煮物			ご飯 チキンカツ 付け合わせ(レタス) 厚揚げの味噌炒め 胡麻和え(小松菜) なすとさつま揚げの煮物			ご飯 八宝菜 そぼろ煮(レンコン) 酢の物(えのき・わかめ) ビーフソテー			ご飯 八宝菜 ふろふき大根 茹で卵とブロッコリーのサラダ ビーフソテー			ご飯 酢醤油煮(鶏肉) 白菜と挽肉の炒め煮 中華サラダ(じゃがいも) たけのことしめじのピリ辛炒め			ご飯 酢醤油煮(鶏肉) 里芋と鶏肉のごま味噌煮 カレーマヨネーズ和え(カリフラワ-) たけのことしめじのピリ辛炒め		
	エネルギー:721	タンパク:18.6	脂質:31.4	エネルギー:665	タンパク:20.2	脂質:26.5	エネルギー:517	タンパク:22.4	脂質:10.5	エネルギー:544	タンパク:22.9	脂質:15.8	エネルギー:537	タンパク:19.6	脂質:14.6	エネルギー:602	タンパク:22.4	脂質:20.5
	炭水化物:86.0	カリウム:454	食塩:2.1	炭水化物:82.2	カリウム:462	食塩:1.8	炭水化物:80.3	カリウム:734	食塩:1.9	炭水化物:74.1	カリウム:713	食塩:2.1	炭水化物:78.7	カリウム:798	食塩:1.8	炭水化物:79.1	カリウム:771	食塩:1.7
院内B	ご飯 生姜しょうゆ焼き(あじ) 付け合わせ(きぬさや) 麻婆春雨 大根とツナのサラダ なすとさつま揚げの煮物			ご飯 生姜しょうゆ焼き(あじ) 厚揚げの味噌炒め 胡麻和え(小松菜) なすとさつま揚げの煮物			ご飯 たらのグラタン風 付け合わせ(人参の甘煮) そぼろ煮(レンコン) 酢の物(えのき・わかめ) ビーフソテー			ご飯 たらのグラタン風 付け合わせ(人参の甘煮) ふろふき大根 茹で卵とブロッコリーのサラダ ビーフソテー			ご飯 魚介入りオムレツ 付け合わせ(レタス) 白菜と挽肉の炒め煮 中華サラダ(じゃがいも) たけのことしめじのピリ辛炒め			ご飯 魚介入りオムレツ 付け合わせ(ブロッコリー) 里芋と鶏肉のごま味噌煮 カレーマヨネーズ和え(カリフラワ-) たけのことしめじのピリ辛炒め		
	エネルギー:565	タンパク:21.6	脂質:18.7	エネルギー:508	タンパク:23.1	脂質:13.8	エネルギー:503	タンパク:20.6	脂質:8.8	エネルギー:530	タンパク:21.1	脂質:14.1	エネルギー:483	タンパク:18.4	脂質:10.8	エネルギー:540	タンパク:21.8	脂質:15.5
	炭水化物:72.6	カリウム:548	食塩:2.1	炭水化物:68.6	カリウム:551	食塩:1.8	炭水化物:82.4	カリウム:665	食塩:1.7	炭水化物:76.2	カリウム:644	食塩:1.9	炭水化物:75.3	カリウム:671	食塩:1.9	炭水化物:76.4	カリウム:661	食塩:1.9
持ち帰りC	ご飯 山椒炒め(豚肉) 煮物(高野豆腐・人参) キャベツの南蛮酢和え なすとさつま揚げの煮物			ご飯 山椒炒め(豚肉) かぼちゃと豚肉の炒め 生姜醤油和え(わかめ・ささみ) なすとさつま揚げの煮物			ご飯 おなか葱焼き(鶏肉) 付け合わせ(きぬさや) カリフラワーとエビのガーリックソテー さつま芋サラダ ビーフソテー			ご飯 おなか葱焼き(鶏肉) 付け合わせ(青菜) 大豆のカレー炒め ほうれん草のサラダ ビーフソテー			ご飯 煮込み和風ハンバーグ 付け合わせ(人参の甘煮) 煮浸し(ほうれん草・えのき) わさび醤油和え(長芋) たけのことしめじのピリ辛炒め			ご飯 煮込み和風ハンバーグ 付け合わせ(人参の甘煮) もやしのにんにく炒め おなか和え(キャベツ) たけのことしめじのピリ辛炒め		
	エネルギー:538	タンパク:23.5	脂質:15.9	エネルギー:587	タンパク:23.2	脂質:17.9	エネルギー:573	タンパク:20.1	脂質:16.9	エネルギー:522	タンパク:20.4	脂質:13.4	エネルギー:526	タンパク:18.2	脂質:13.3	エネルギー:542	タンパク:17.7	脂質:16.2
	炭水化物:70.7	カリウム:588	食塩:1.8	炭水化物:78.8	カリウム:702	食塩:1.6	炭水化物:80.8	カリウム:621	食塩:1.7	炭水化物:75.5	カリウム:607	食塩:2.0	炭水化物:82.5	カリウム:883	食塩:2.5	炭水化物:79.1	カリウム:681	食塩:2.5
持ち帰りD	ご飯 魚のかき玉あんかけ 付け合わせ(きぬさや) 煮物(高野豆腐・人参) キャベツの南蛮酢和え なすとさつま揚げの煮物			ご飯 魚のかき玉あんかけ 付け合わせ(いんげん) かぼちゃと豚肉の炒め 生姜醤油和え(わかめ・ささみ) なすとさつま揚げの煮物			ご飯 味噌煮(さば) 付け合わせ(きぬさや) カリフラワーとエビのガーリックソテー さつま芋サラダ ビーフソテー			ご飯 味噌煮(さば) 付け合わせ(青菜) 大豆のカレー炒め ほうれん草のサラダ ビーフソテー			ご飯 竜田揚げ(ぶり) 付け合わせ(レタス) 煮浸し(ほうれん草・えのき) わさび醤油和え(長芋) たけのことしめじのピリ辛炒め			ご飯 竜田揚げ(ぶり) 付け合わせ(人参の甘煮) もやしのにんにく炒め おなか和え(キャベツ) たけのことしめじのピリ辛炒め		
	エネルギー:539	タンパク:23.9	脂質:15.5	エネルギー:589	タンパク:23.6	脂質:17.5	エネルギー:581	タンパク:23.1	脂質:16.1	エネルギー:530	タンパク:23.4	脂質:12.6	エネルギー:595	タンパク:21.9	脂質:23.0	エネルギー:604	タンパク:21.5	脂質:24.4
	炭水化物:71.1	カリウム:633	食塩:1.6	炭水化物:79.3	カリウム:759	食塩:1.4	炭水化物:82.0	カリウム:654	食塩:1.8	炭水化物:76.7	カリウム:640	食塩:2.1	炭水化物:73.0	カリウム:752	食塩:1.6	炭水化物:71.3	カリウム:571	食塩:1.7