

2019年2月11日～2019年2月16日  
透析食

## 献立予定表

さとに田園クリニック

	2月11日 月曜日			2月12日 火曜日			2月13日 水曜日			2月14日 木曜日			2月15日 金曜日			2月16日 土曜日		
院内 A	ご飯 鶏肉の和風チリソース焼き 付け合わせ(ブロッコリー) 味噌炒め(じゃがいも) ナムル(小松菜) 胡麻和え(はくさい)			ご飯 鶏肉の和風チリソース焼き 付け合わせ(白ネギ) ぜんまいの炒め煮 カリフラワーの南蛮酢和え 胡麻和え(はくさい)			チキンライス 油揚げの巾着煮 付け合わせ(いんげん) もやしのにんにく炒め かにかまと野菜の和風和え わかめの生姜醤油和え			チキンライス 油揚げの巾着煮 付け合わせ(きぬさや) かき揚げ からし和え(ほうれん草) わかめの生姜醤油和え			ご飯 豚肉の柚子こしょう炒め 中華風炒り卵 大根とツナのサラダ さつま芋のレーズン煮			ご飯 豚肉の柚子こしょう炒め かぼちゃのごま炒め 酢の物(春雨) さつま芋のレーズン煮		
	エネルギー:511	タンパク:20.1	脂質:13.1	エネルギー:483	タンパク:18.0	脂質:11.3	エネルギー:568	タンパク:24.1	脂質:15.7	エネルギー:624	タンパク:22.0	脂質:20.9	エネルギー:553	タンパク:20.5	脂質:14.9	エネルギー:547	タンパク:18.1	脂質:10.6
	炭水化物:75.0	カリウム:580	食塩:1.9	炭水化物:73.8	カリウム:508	食塩:2.0	炭水化物:79.9	カリウム:664	食塩:2.3	炭水化物:84.2	カリウム:630	食塩:2.2	炭水化物:81.1	カリウム:657	食塩:1.5	炭水化物:92.4	カリウム:684	食塩:1.6
院内 B	ご飯 味噌煮(さば) 付け合わせ(ブロッコリー) 味噌炒め(じゃがいも) ナムル(小松菜) 胡麻和え(はくさい)			ご飯 味噌煮(さば) 付け合わせ(白ネギ) ぜんまいの炒め煮 カリフラワーの南蛮酢和え 胡麻和え(はくさい)			チキンライス たらのポテト焼き 付け合わせ(いんげん) もやしのにんにく炒め かにかまと野菜の和風和え わかめの生姜醤油和え			チキンライス たらのポテト焼き 付け合わせ(きぬさや) かき揚げ からし和え(ほうれん草) わかめの生姜醤油和え			ご飯 鮭のおかか葱焼き 付け合わせ(ブロッコリー) 中華風炒り卵 大根とツナのサラダ さつま芋のレーズン煮			ご飯 鮭のおかか葱焼き 付け合わせ(きぬさや) かぼちゃのごま炒め 酢の物(春雨) さつま芋のレーズン煮		
	エネルギー:521	タンパク:23.3	脂質:12.3	エネルギー:493	タンパク:21.2	脂質:10.5	エネルギー:518	タンパク:24.3	脂質:9.5	エネルギー:574	タンパク:22.2	脂質:14.7	エネルギー:549	タンパク:25.8	脂質:13.6	エネルギー:535	タンパク:22.8	脂質:8.9
	炭水化物:76.3	カリウム:620	食塩:2.1	炭水化物:75.1	カリウム:548	食塩:2.2	炭水化物:82.1	カリウム:795	食塩:2.2	炭水化物:86.4	カリウム:761	食塩:2.1	炭水化物:77.2	カリウム:646	食塩:1.6	炭水化物:87.6	カリウム:646	食塩:1.6
持ち 帰り C	ご飯 豚肉と里芋の煮込み キャベツのツナ炒め かぼちゃと大豆のサラダ 胡麻和え(はくさい)			ご飯 豚肉と里芋の煮込み 春雨チャンプルー アスパラのフレンチサラダ 胡麻和え(はくさい)			チキンライス 鶏肉のソテー 白ネギソー ス 付け合わせ(いんげん) カリフラワーとひき肉の とろみ煮 ポン酢和え(長芋) わかめの生姜醤油和え			チキンライス 鶏肉のソテー 白ネギソー ス 付け合わせ(きぬさや) 大根のえびあんかけ マヨネーズ和え(ブロッ コリー) わかめの生姜醤油和え			ご飯 チキンカレー炒め 磯部揚げ(ちくわ) ごま酢和え(白菜) さつま芋のレーズン煮			ご飯 チキンカレー炒め 高野豆腐の中華あんかけ 小松菜の練りごま和え さつま芋のレーズン煮		
	エネルギー:569	タンパク:23.9	脂質:16.6	エネルギー:523	タンパク:22.5	脂質:12.9	エネルギー:556	タンパク:23.0	脂質:13.9	エネルギー:588	タンパク:24.6	脂質:18.5	エネルギー:601	タンパク:19.0	脂質:19.0	エネルギー:565	タンパク:21.1	脂質:16.1
	炭水化物:77.9	カリウム:855	食塩:1.8	炭水化物:75.1	カリウム:619	食塩:1.7	炭水化物:81.7	カリウム:806	食塩:2.4	炭水化物:78.9	カリウム:763	食塩:2.4	炭水化物:85.0	カリウム:627	食塩:1.6	炭水化物:80.4	カリウム:593	食塩:1.7
持ち 帰り D	ご飯 カニ玉風 キャベツのツナ炒め かぼちゃと大豆のサラダ 胡麻和え(はくさい)			ご飯 カニ玉風 春雨チャンプルー アスパラのフレンチサラダ 胡麻和え(はくさい)			チキンライス さわらとキャベツのマス タード炒め カリフラワーとひき肉の とろみ煮 ポン酢和え(長芋) わかめの生姜醤油和え			チキンライス さわらとキャベツのマス タード炒め 大根のえびあんかけ マヨネーズ和え(ブロッ コリー) わかめの生姜醤油和え			ご飯 赤魚の生姜焼き 付け合わせ(ブロッコリー) 磯部揚げ(ちくわ) ごま酢和え(白菜) さつま芋のレーズン煮			ご飯 赤魚の生姜焼き 付け合わせ(きぬさや) 高野豆腐の中華あんかけ 小松菜の練りごま和え さつま芋のレーズン煮		
	エネルギー:518	タンパク:19.5	脂質:14.8	エネルギー:472	タンパク:18.1	脂質:11.1	エネルギー:552	タンパク:26.0	脂質:10.9	エネルギー:585	タンパク:27.6	脂質:15.5	エネルギー:536	タンパク:19.9	脂質:12.0	エネルギー:492	タンパク:21.4	脂質:8.7
	炭水化物:74.7	カリウム:627	食塩:2.1	炭水化物:71.9	カリウム:391	食塩:2.0	炭水化物:84.7	カリウム:999	食塩:2.4	炭水化物:82.0	カリウム:968	食塩:2.4	炭水化物:84.0	カリウム:592	食塩:1.7	炭水化物:78.5	カリウム:531	食塩:1.7

2019年2月18日～2019年2月23日  
透析食

## 献立予定表

さとに田園クリニック

	2月18日 月曜日			2月19日 火曜日			2月20日 水曜日			2月21日 木曜日			2月22日 金曜日			2月23日 土曜日		
院内 A	ご飯 チキンカツ 付け合わせ(ブロッコリー) 魚介とワカメのサラダ フルーツ和え 豆サラダ			ご飯 チキンカツ 付け合わせ(パプリカソ テー) 田舎煮(なす) いんげんとコーンのソテー 豆サラダ			ご飯 チキン南蛮 付け合わせ(粉吹きいも) そばろ煮(レンコン) スパゲティサラダ チンゲン菜のベーコン炒 め			ご飯 チキン南蛮 付け合わせ(レタス) 薄く煮 もやしの生姜醤油和え チンゲン菜のベーコン炒 め			ご飯 鶏肉の柚子こしょう焼き 付け合わせ(きぬさや) 豆腐田楽 ブロッコリーとマカロニの サラダ 鶏とごぼうの炒め物			ご飯 鶏肉の柚子こしょう焼き 付け合わせ(いんげん) じゃが芋とあさりのカレー 風味炒め カラフルサラダ 鶏とごぼうの炒め物		
	エネルギー:618	タンパク:19.8	脂質:17.5	エネルギー:686	タンパク:19.2	脂質:27.1	エネルギー:746	タンパク:23.2	脂質:32.7	エネルギー:632	タンパク:21.8	脂質:25.7	エネルギー:581	タンパク:23.4	脂質:20.0	エネルギー:549	タンパク:19.9	脂質:17.1
	炭水化物:91.9	カリウム:445	食塩:1.6	炭水化物:88.0	カリウム:575	食塩:1.9	炭水化物:85.0	カリウム:744	食塩:1.7	炭水化物:73.7	カリウム:723	食塩:1.7	炭水化物:73.5	カリウム:518	食塩:1.9	炭水化物:74.6	カリウム:558	食塩:2.2
院内 B	ご飯 照り焼き(あじ) 付け合わせ(ブロッコリー) 魚介とワカメのサラダ フルーツ和え 豆サラダ			ご飯 照り焼き(あじ) 付け合わせ(パプリカソ テー) 田舎煮(なす) いんげんとコーンのソテー 豆サラダ			ご飯 赤魚の野菜蒸し そばろ煮(レンコン) スパゲティサラダ チンゲン菜のベーコン炒 め			ご飯 赤魚の野菜蒸し 薄く煮 もやしの生姜醤油和え チンゲン菜のベーコン炒 め			ご飯 いわしのトマト煮 付け合わせ(きぬさや) 豆腐田楽 ブロッコリーとマカロニの サラダ 鶏とごぼうの炒め物			ご飯 いわしのトマト煮 付け合わせ(いんげん) じゃが芋とあさりのカレー 風味炒め カラフルサラダ 鶏とごぼうの炒め物		
	エネルギー:458	タンパク:22.7	脂質:4.3	エネルギー:526	タンパク:22.1	脂質:13.9	エネルギー:543	タンパク:21.8	脂質:13.5	エネルギー:447	タンパク:20.7	脂質:6.9	エネルギー:528	タンパク:21.4	脂質:15.3	エネルギー:496	タンパク:17.9	脂質:12.4
	炭水化物:78.4	カリウム:544	食塩:1.7	炭水化物:74.5	カリウム:674	食塩:2.0	炭水化物:80.4	カリウム:764	食塩:1.6	炭水化物:72.5	カリウム:815	食塩:1.6	炭水化物:74.2	カリウム:453	食塩:1.6	炭水化物:75.3	カリウム:493	食塩:1.9
持ち 帰り C	ご飯 鶏肉の照り焼き(胡麻生姜 風味) 付け合わせ(ブロッコリー) ひじきの炒め煮 なめたけ和え(小松菜) 豆サラダ			ご飯 鶏肉の照り焼き(胡麻生姜風 味) 付け合わせ(パプリカソテー) じゃが芋と油揚げの煮物 キャベツと竹輪のごま酢和え 豆サラダ			ご飯 牛肉生姜炒め けんちん煮 春雨の胡麻ドレサラダ チンゲン菜のベーコン炒 め			ご飯 牛肉生姜炒め かぼちゃと豚肉の味噌炒 め ビーフンとハムのからし和 え チンゲン菜のベーコン炒 め			ご飯 八宝菜 大根とさつま揚げの煮物 春菊の味噌マヨ和え 鶏とごぼうの炒め物			ご飯 八宝菜 チリコンカン ほうれん草の胡麻和え 鶏とごぼうの炒め物		
	エネルギー:516	タンパク:21.0	脂質:14.6	エネルギー:556	タンパク:21.6	脂質:15.1	エネルギー:564	タンパク:19.6	脂質:17.4	エネルギー:610	タンパク:21.0	脂質:18.5	エネルギー:544	タンパク:23.5	脂質:15.0	エネルギー:549	タンパク:25.4	脂質:13.1
	炭水化物:72.2	カリウム:533	食塩:1.8	炭水化物:80.0	カリウム:688	食塩:1.7	炭水化物:78.5	カリウム:727	食塩:1.8	炭水化物:84.7	カリウム:846	食塩:1.8	炭水化物:76.5	カリウム:834	食塩:2.3	炭水化物:79.4	カリウム:806	食塩:2.4
持ち 帰り D	ご飯 ぶりの黒酢炒め ひじきの炒め煮 なめたけ和え(小松菜) 豆サラダ			ご飯 ぶりの黒酢炒め じゃが芋と油揚げの煮物 キャベツと竹輪のごま酢和 え 豆サラダ			ご飯 ムニエル(たら) 付け合わせ(粉吹きいも) けんちん煮 春雨の胡麻ドレサラダ チンゲン菜のベーコン炒 め			ご飯 ムニエル(たら) 付け合わせ(レタス) かぼちゃと豚肉の味噌炒め ビーフンとハムのからし和え チンゲン菜のベーコン炒め			ご飯 胡麻焼き(あじ) 付け合わせ(きぬさや) 大根とさつま揚げの煮物 春菊の味噌マヨ和え 鶏とごぼうの炒め物			ご飯 胡麻焼き(あじ) 付け合わせ(いんげん) チリコンカン ほうれん草の胡麻和え 鶏とごぼうの炒め物		
	エネルギー:566	タンパク:24.0	脂質:17.2	エネルギー:600	タンパク:25.1	脂質:17.1	エネルギー:521	タンパク:20.2	脂質:12.7	エネルギー:549	タンパク:21.3	脂質:13.4	エネルギー:497	タンパク:22.7	脂質:10.9	エネルギー:503	タンパク:24.6	脂質:9.0
	炭水化物:76.1	カリウム:634	食塩:1.7	炭水化物:83.6	カリウム:779	食塩:1.7	炭水化物:78.7	カリウム:731	食塩:1.9	炭水化物:81.5	カリウム:778	食塩:1.9	炭水化物:75.2	カリウム:698	食塩:2.2	炭水化物:78.2	カリウム:682	食塩:2.3