

2019年5月6日～2019年5月11日  
透析食

## 献立予定表

さとに田園クリニック

	5月6日 月曜日			5月7日 火曜日			5月8日 水曜日			5月9日 木曜日			5月10日 金曜日			5月11日 土曜日		
院内A	ご飯 肉じゃが ブロッコリーとイカの炒め煮 胡麻酢和え(もやし) さつま芋のレーズン煮			ご飯 肉じゃが 春巻き ブロッコリーとマカロニのサラダ さつま芋のレーズン煮			ご飯 キャベツと豚肉の梅味噌炒め 洋風野菜炒め わさび和え(きのこ) ビーフンサラダ			ご飯 キャベツと豚肉の梅味噌炒め 根菜煮 辛し和え(ほうれん草) ビーフンサラダ			ご飯 豚肉とカリフラオイスターソース 白菜と油揚げの煮浸し 三色和え(春菊・もやし) いとこ煮(かぼちゃ)			ご飯 豚肉とカリフラオイスターソース じゃが芋ときのこのバター醤油炒め 酢の物(きゅうり・わかめ) いとこ煮(かぼちゃ)		
	エネルギー:533	タンパク:20.2	脂質:10.0	エネルギー:672	タンパク:18.4	脂質:23.4	エネルギー:485	タンパク:21.2	脂質:9.5	エネルギー:517	タンパク:24.4	脂質:9.6	エネルギー:469	タンパク:19.2	脂質:9.7	エネルギー:489	タンパク:19.3	脂質:9.1
	炭水化物:87.3	カリウム:750	食塩:1.7	炭水化物:93.9	カリウム:774	食塩:1.2	炭水化物:76.0	カリウム:659	食塩:1.8	炭水化物:79.2	カリウム:770	食塩:1.9	炭水化物:74.2	カリウム:743	食塩:1.4	炭水化物:79.9	カリウム:792	食塩:1.7
院内B	ご飯 おかか葱焼き(赤魚) 付け合わせ(きぬさや) ブロッコリーとイカの炒め煮 胡麻酢和え(もやし) さつま芋のレーズン煮			ご飯 おかか葱焼き(赤魚) 付け合わせ(きぬさや) 春巻き ブロッコリーとマカロニのサラダ さつま芋のレーズン煮			ご飯 さばのカレー焼き 付け合わせ(いんげん) 洋風野菜炒め わさび和え(きのこ) ビーフンサラダ			ご飯 さばのカレー焼き 付け合わせ(人参の甘煮) 根菜煮 辛し和え(ほうれん草) ビーフンサラダ			ご飯 ホイル焼き(かれい) 白菜と油揚げの煮浸し 三色和え(春菊・もやし) いとこ煮(かぼちゃ)			ご飯 ホイル焼き(かれい) じゃが芋ときのこのバター醤油炒め 酢の物(きゅうり・わかめ) いとこ煮(かぼちゃ)		
	エネルギー:463	タンパク:21.4	脂質:5.9	エネルギー:602	タンパク:19.6	脂質:19.3	エネルギー:500	タンパク:20.6	脂質:13.0	エネルギー:538	タンパク:23.8	脂質:13.1	エネルギー:448	タンパク:20.1	脂質:5.8	エネルギー:468	タンパク:20.2	脂質:5.2
	炭水化物:77.2	カリウム:555	食塩:1.6	炭水化物:83.8	カリウム:579	食塩:1.1	炭水化物:72.6	カリウム:544	食塩:1.7	炭水化物:77.4	カリウム:669	食塩:1.9	炭水化物:77.2	カリウム:748	食塩:1.4	炭水化物:82.9	カリウム:797	食塩:1.7
持ち帰りC	ご飯 タンドリーチキン(塩こうじ) 付け合わせ(レタス) きんぴらこんにやく れんこんとひじきのサラダ さつま芋のレーズン煮			ご飯 タンドリーチキン(塩こうじ) 付け合わせ(レタス) 煮物(高野豆腐・人参) 菜の花の香味和え さつま芋のレーズン煮			ご飯 つくね焼き(鶏肉) 付け合わせ(いんげん) じゃが芋の切昆布煮 ごま和え(いんげん) ビーフンサラダ			ご飯 つくね焼き(鶏肉) 付け合わせ(人参の甘煮) 大豆のカレー炒め カラフルサラダ ビーフンサラダ			ご飯 チキンカツ 付け合わせ(茹でキャベツ) たけのことしめじのピリ辛炒め 大根とツナのサラダ いとこ煮(かぼちゃ)			ご飯 チキンカツ 付け合わせ(茹でキャベツ) キャベツとあさりのガーリックソテー スパゲティサラダ いとこ煮(かぼちゃ)		
	エネルギー:578	タンパク:16.9	脂質:19.8	エネルギー:547	タンパク:19.9	脂質:15.1	エネルギー:506	タンパク:22.0	脂質:8.7	エネルギー:545	タンパク:25.1	脂質:13.2	エネルギー:618	タンパク:18.0	脂質:20.6	エネルギー:670	タンパク:18.8	脂質:23.9
	炭水化物:79.6	カリウム:615	食塩:1.4	炭水化物:79.2	カリウム:661	食塩:1.6	炭水化物:80.6	カリウム:721	食塩:2.0	炭水化物:76.8	カリウム:622	食塩:2.0	炭水化物:88.0	カリウム:649	食塩:1.9	炭水化物:92.1	カリウム:500	食塩:1.6
持ち帰りD	ご飯 ぶりの黒酢炒め きんぴらこんにやく れんこんとひじきのサラダ さつま芋のレーズン煮			ご飯 ぶりの黒酢炒め 煮物(高野豆腐・人参) 菜の花の香味和え さつま芋のレーズン煮			ご飯 魚介とじゃが芋のトマト煮 じゃが芋の切昆布煮 ごま和え(いんげん) ビーフンサラダ			ご飯 魚介とじゃが芋のトマト煮 大豆のカレー炒め カラフルサラダ ビーフンサラダ			ご飯 あじの生姜焼き 付け合わせ(きぬさや) たけのことしめじのピリ辛炒め 大根とツナのサラダ いとこ煮(かぼちゃ)			ご飯 あじの生姜焼き 付け合わせ(きぬさや) キャベツとあさりのガーリックソテー スパゲティサラダ いとこ煮(かぼちゃ)		
	エネルギー:629	タンパク:20.6	脂質:21.5	エネルギー:598	タンパク:23.6	脂質:16.8	エネルギー:470	タンパク:17.0	脂質:4.7	エネルギー:503	タンパク:20.1	脂質:9.2	エネルギー:440	タンパク:20.8	脂質:5.9	エネルギー:492	タンパク:21.6	脂質:9.2
	炭水化物:84.1	カリウム:713	食塩:1.4	炭水化物:83.7	カリウム:759	食塩:1.6	炭水化物:87.4	カリウム:847	食塩:2.1	炭水化物:82.0	カリウム:734	食塩:2.0	炭水化物:73.6	カリウム:724	食塩:1.8	炭水化物:77.7	カリウム:575	食塩:1.5

2019年5月13日～2019年5月18日  
透析食

## 献立予定表

さとに田園クリニック

	5月13日 月曜日			5月14日 火曜日			5月15日 水曜日			5月16日 木曜日			5月17日 金曜日			5月18日 土曜日		
院内 A	ご飯 豚肉と白ネギの煮込み なすの田舎煮 辛子和え(豆苗) かんぴょうの信田煮			ご飯 豚肉と白ネギの煮込み キャベツとソーセージのオイス ターソース炒め マカロニサラダ かんぴょうの信田煮			たけのご飯 鶏肉の山椒焼き 付け合わせ(粉吹きいも) もやしのカレー炒め なます(大根) カリフラワーの塩昆布和え			たけのご飯 鶏肉の山椒焼き 付け合わせ(粉吹きいも) チンゲン菜の肉味噌炒め はりはり和え カリフラワーの塩昆布和え			ご飯 ミートローフ 付け合わせ(人参の甘煮) チャプチェ カリフラワーのマスタードマヨ ネーズ和え 胡麻酢和え(れんこん)			ご飯 ミートローフ 付け合わせ(いんげん) キャベツの炒め煮 フルーツヨーグルト 胡麻酢和え(れんこん)		
	エネルギー:500	タンパク:18.4	脂質:13.5	エネルギー:545	タンパク:20.3	脂質:15.4	エネルギー:506	タンパク:20.5	脂質:13.9	エネルギー:508	タンパク:20.5	脂質:13.8	エネルギー:623	タンパク:23.3	脂質:19.5	エネルギー:583	タンパク:20.9	脂質:15.0
	炭水化物:74.5	カリウム:624	食塩:1.8	炭水化物:78.5	カリウム:544	食塩:1.8	炭水化物:70.4	カリウム:718	食塩:2.2	炭水化物:70.8	カリウム:750	食塩:2.3	炭水化物:84.4	カリウム:590	食塩:1.7	炭水化物:87.4	カリウム:616	食塩:1.5
院内 B	ご飯 さわらの梅じそ焼き 付け合わせ(きぬさや) なすの田舎煮 辛子和え(豆苗) かんぴょうの信田煮			ご飯 さわらの梅じそ焼き 付け合わせ(いんげん) キャベツとソーセージのオイス ターソース炒め マカロニサラダ かんぴょうの信田煮			たけのご飯 赤魚の竜田揚げ 野菜あんか け もやしのカレー炒め なます(大根) カリフラワーの塩昆布和え			たけのご飯 赤魚の竜田揚げ 野菜あんか け チンゲン菜の肉味噌炒め はりはり和え カリフラワーの塩昆布和え			ご飯 味噌煮(さば) 付け合わせ(人参の甘煮) チャプチェ カリフラワーのマスタードマヨ ネーズ和え 胡麻酢和え(れんこん)			ご飯 味噌煮(さば) 付け合わせ(いんげん) キャベツの炒め煮 フルーツヨーグルト 胡麻酢和え(れんこん)		
	エネルギー:508	タンパク:19.7	脂質:15.2	エネルギー:554	タンパク:21.6	脂質:17.1	エネルギー:518	タンパク:21.2	脂質:14.8	エネルギー:520	タンパク:21.2	脂質:14.7	エネルギー:554	タンパク:22.8	脂質:15.1	エネルギー:514	タンパク:20.4	脂質:10.6
	炭水化物:70.2	カリウム:641	食塩:1.7	炭水化物:74.3	カリウム:573	食塩:1.7	炭水化物:71.5	カリウム:697	食塩:2.0	炭水化物:71.9	カリウム:729	食塩:2.1	炭水化物:77.5	カリウム:537	食塩:1.7	炭水化物:80.5	カリウム:563	食塩:1.5
持ち 帰り C	ご飯 鶏肉の甘酢炒め ひよこ豆とツナの炒め煮 ゆかり和え(きゅうり) かんぴょうの信田煮			ご飯 鶏肉の甘酢炒め 豆腐の炒め物 春雨サラダ かんぴょうの信田煮			たけのご飯 豚肉の柳川風 サイコロ煮(高野豆腐) キャベツのピリカラ胡麻和え カリフラワーの塩昆布和え			たけのご飯 豚肉の柳川風 いんげんのツナ炒め ハムと大豆の胡麻和え カリフラワーの塩昆布和え			ご飯 酢豚風 五目煮(ひじき) わさび和え(ほうれんそう) 胡麻酢和え(れんこん)			ご飯 酢豚風 磯部揚げ(ちくわ) ポン酢和え(長芋) 胡麻酢和え(れんこん)		
	エネルギー:561	タンパク:20.7	脂質:17.0	エネルギー:563	タンパク:19.0	脂質:17.2	エネルギー:555	タンパク:25.3	脂質:16.2	エネルギー:543	タンパク:26.1	脂質:16.6	エネルギー:484	タンパク:19.6	脂質:9.8	エネルギー:548	タンパク:20.5	脂質:13.7
	炭水化物:78.3	カリウム:626	食塩:1.6	炭水化物:78.3	カリウム:527	食塩:1.7	炭水化物:73.8	カリウム:724	食塩:2.5	炭水化物:69.4	カリウム:848	食塩:2.1	炭水化物:76.8	カリウム:646	食塩:1.9	炭水化物:82.5	カリウム:624	食塩:1.9
持ち 帰り D	ご飯 白身魚の味噌マヨネーズ焼き 付け合わせ(きぬさや) ひよこ豆とツナの炒め煮 ゆかり和え(きゅうり) かんぴょうの信田煮			ご飯 白身魚の味噌マヨネーズ焼き 付け合わせ(いんげん) 豆腐の炒め物 春雨サラダ かんぴょうの信田煮			たけのご飯 エビ玉甘酢あんかけ 付け合わせ(きぬさや) サイコロ煮(高野豆腐) キャベツのピリカラ胡麻和え カリフラワーの塩昆布和え			たけのご飯 エビ玉甘酢あんかけ 付け合わせ(きぬさや) いんげんのツナ炒め ハムと大豆の胡麻和え カリフラワーの塩昆布和え			ご飯 たらのピザソース焼き 付け合わせ(人参の甘煮) 五目煮(ひじき) わさび和え(ほうれんそう) 胡麻酢和え(れんこん)			ご飯 たらのピザソース焼き 付け合わせ(いんげん) 磯部揚げ(ちくわ) ポン酢和え(長芋) 胡麻酢和え(れんこん)		
	エネルギー:524	タンパク:21.7	脂質:14.8	エネルギー:527	タンパク:20.0	脂質:15.0	エネルギー:524	タンパク:25.3	脂質:13.3	エネルギー:512	タンパク:26.1	脂質:13.7	エネルギー:452	タンパク:20.0	脂質:7.2	エネルギー:510	タンパク:20.9	脂質:11.1
	炭水化物:74.1	カリウム:584	食塩:1.3	炭水化物:74.2	カリウム:497	食塩:1.4	炭水化物:72.9	カリウム:651	食塩:3.1	炭水化物:68.5	カリウム:775	食塩:2.7	炭水化物:74.5	カリウム:617	食塩:1.6	炭水化物:78.6	カリウム:581	食塩:1.6