献立表

常食　Ⅰ(A)

パーツ展開：無

朝

2023年11月19日(日)		2023年11月20日(月)		2023年11月21日(火)		2023年11月22日(水)		2023年11月23日(木)		2023年11月24日(金)		2023年11月25日(土)	
●米飯		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯	
★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65
●全粥		●全粥		●全粥		●全粥		●全粥		●全粥		●全粥	
米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0
●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁	
★みそ汁(0.8%)	120	★みそ汁(0.8%)	120	★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(0.8%)	120	★みそ汁(0.8%)	120	★みそ汁(0.8%)	120	★みそ汁(0.8%)	120
＊やわらかぶなしめじ500g	15	＊小花麩200g	2個	＊キャベツ15mmカット500g	15	＊皮なしかぼちゃダイス500g	20	＊冷凍しいたけスライス300g	15	＊高野豆腐細切り500g	3	＊しろな(IQF)500g	15
＊ねぎ(きざみ)500g	5	貝割大根(A)(60g)／P	3	＊冷凍しいたけスライス300g	10	糸みつば(A)(50g)／束	1.5	＊ねぎ(きざみ)500g	5	＊大根の葉500g	5	＊人参短冊切り(500g)	5
●白菜と油揚げの煮物		●だし巻きたまご		●納豆		●とろっとがんも		●シーフード卵巻き		●大豆の煮物		●卵豆腐	
＊きざみ揚げ300g	6	＊だし巻たまご500g	50			＊とろっとミニがんも600g(約1	36			＊北海道大豆水煮(固形500	35		
白菜(L6玉)／Kg	40	大葉(M)(10g)／束	0.5	＊極小粒納豆(醤油味)300g	30	★★だし汁	35	＊シーフードたまご巻(200g×	50	＊糸こんにゃく白(しらたき)18	15	卵豆腐(70g×3個)／P	1P
＊人参短冊切り(500g)	10	●菜の花のかにかま和え				＊上白糖1kg	1	大葉(M)(10g)／束	0.5	＊きざみ昆布100g	2		
★だし汁	40	＊菜の花(3cmカットIQF)500	50	●ふきとさつま揚げの煮物		＊うすくち醤油(1．8L)	3			＊人参千切り500g	5	水	40
＊料理酒　1L	1	＊かにかまちらし(500g)	7	＊水煮ふき　1kg	35	＊みりん風調味料　1L	1.5	●畑菜のからし和え		★だし汁	50	＊昆布つゆ白だし(高濃縮)1	4
＊上白糖1kg	2	＊わさび粉300g	0.2	人参(標準)／kg	10					＊上白糖1kg	2		
＊濃口醤油(1．8L)	3	＊昆布つゆ白だし(高濃縮)1．	3	＊カットミニさつま揚げ(500g)	8	万能葱(M)(100g)／束	0.5	＊畑菜(カット)500g	45	＊濃口醤油(1．8L)	5	●大根と揚げの煮物	
＊昆布つゆ白だし(高濃縮)1．	1	●かつおフレーク		★だし汁(和風だし)	30	●ほうれん草のごま和え		＊ほたて風味フレーク670g(固	8	＊みりん風調味料　1L	2	だいこん(標準)／kg	35
＊きぬさや斜めカット500g	5	＊かつおフレーク油漬500g(バ	25	＊料理酒　1L	1	＊ほうれん草500gそのまま食べ	50	洋からし(300g)／P	0.1	●ツナマヨ和え		人参(標準)／kg	10
●ブロッコリーのしらす和え		●牛乳		＊上白糖1kg	1.5	＊人参千切り500g	5	＊減塩醤油1．8L	3	＊チンゲン菜(根元カット)500	60	＊きざみ揚げ300g	4
＊ミニブロッコリー500g	45	無調整牛乳(パック)(200ml)	1本	＊濃口醤油(1．8L)	2.5	＊減塩醤油1．8L	3.5	●漬物(しば漬)		＊ライトツナフレーク油漬1kg(	10	★だし汁(和風だし)	30
＊しらす干し200g	3			＊N's特製つゆ「雅」(西日本)1	1	＊上白糖1kg	2			人参(標準)／kg	5	＊料理酒　1L	1
人参(標準)／kg	5			＊調合ごま油350g	0.5	＊すりごま(白)120g	1.5	＊しば漬500g【合着】	10	＊マヨネーズ1kg	8	＊上白糖1kg	1.5
冷凍刻みゆず(F)(100g)／P	0.7					●ふりかけ				＊塩1kg	0.1	＊濃口醤油(1．8L)	2.5
＊N's特製つゆ「旭」(東日本)	3			●漬物				●牛乳		●たいみそ		＊N's特製つゆ「雅」(西日本	1
				＊青しその実漬1kg	10	＊ミニふりかけカツオ(2．5g×	1個	無調整牛乳(パック)(200ml)	1本			＊調合ごま油350g	0.5
●うぐいす豆				●牛乳						＊たいみそ(7g×40個)	8		
				無調整牛乳(パック)(200ml)／	1本	●牛乳						＊大根の葉500g	2
＊うぐいす豆500g	20					無調整牛乳(パック)(200ml)	1本			●牛乳		●漬物	
										無調整牛乳(パック)(200ml)	1本		
●牛乳												＊刻みつぼ漬200g	10
無調整牛乳(パック)(200ml)	1本												
												●牛乳	
												無調整牛乳(パック)(200ml	1本
エネルギー　477 kcal		エネルギー　533 kcal		エネルギー　458 kcal		エネルギー　544 kcal		エネルギー　462 kcal		エネルギー　566 kcal		エネルギー　443kcal	
たんぱく質　18.5 g		たんぱく質　24.5 g		たんぱく質　17.2 g		たんぱく質　21.1 g		たんぱく質　20.4 g		たんぱく質　21.7 g		たんぱく質　16.1g	
脂質　11.1 g		脂質　18.4 g		脂質　11.8 g		脂質　18.1 g		脂質　12.3 g		脂質　19.1 g		脂質　12.4g	
食塩相当量　2.0 g		食塩相当量　2.1 g		食塩相当量　2.5 g		食塩相当量　2.4 g		食塩相当量　2.4 g		食塩相当量　2.7 g		食塩相当量　3.1g	
単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]	

昼

2023年11月19日(日)		2023年11月20日(月)		2023年11月21日(火)		2023年11月22日(水)		2023年11月23日(木)		2023年11月24日(金)		2023年11月25日(土)	
●米飯		●米飯		●【温】味噌ラーメン		●【温】ポークカレー		●【勤労感謝の日】		●米飯		●米飯	
★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	＊冷凍ラーメン(200g×5個)	180	★御飯(米65g)	58			★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65
●全粥		●全粥				＊麦割　押麦1kg	8	●【温】秋の彩り炊き込みご飯		●全粥		●全粥	
米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	鶏・豚肉ミンチ	20	豚ももスライス2cm	50	米(10kg*3P)／P	58	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0
●味噌汁		●味噌汁		＊サラダ油(1．35kg)	1	＊料理酒　1L	2	＊麦割　押麦1kg	8	●味噌汁		●味噌汁	
★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(食物繊維)	120	玉葱	20			＊有機牛蒡(ささがき)500g	10	★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(食物繊維)	120
緑豆もやし(1000g)／P	15	＊皮なしかぼちゃダイス500g	20	緑豆もやし(1000g)／P	25	＊きざみ野菜　生たまねぎ500	15	＊きざみ揚げ300g	10	＊やわらかつみれ(野菜)500	15	＊おつゆ麩200g	1.5
＊大根の葉500g	5	＊きざみ野菜　白ねぎ500g	5	もやし(200g)／P	10	玉葱	35	さつま芋(標準)／kg	15	貝割大根(A)(60g)／P	3	＊きざみ野菜　白ねぎ500g	5
●チキン南蛮		●白身魚のバターしょうゆ焼き		＊味付塩こしょう250g	0.2	＊サラダ油(1．35kg)	1	＊栗甘露煮パウチ固形150g	10	●さわらのにんにく味噌焼き		●ホイコウロウ	
鶏もも皮なし60g／切	60	＊たら(骨なし・凍調)60g×5切	1切			人参(標準)／kg	10	人参(標準)／kg	7	＊さわら(骨なし・凍調)60g×	60	豚ももスライス2cm	50
＊味付塩こしょう250g	0.2	＊味付塩こしょう250g	0.1	メンマ(味付)(1000g)／P	8	＊ボイルポテト乱切1kg	40	★だし汁	25	＊おろし生にんにく1kg	1	キャベツ(標準)／kg	45
＊小麦粉(薄力)1kg	1	＊濃口醤油(1．8L)	6	＊なると巻きスライス(45枚UP	1枚	＊おろし生にんにく1kg	0.2	＊塩1kg	0.6	＊料理酒　1L	2	＊ピーマンスライス500g	15
卵(M)(10個入)(580g)／P	5	＊上白糖1kg	1	卵(M)(10個入)(580g)／P	1/2個	＊おろし生しょうが1kg	0.2	＊濃口醤油(1．8L)	4	＊赤みそ1kg	5	＊赤ピーマンスライス500g	7
＊サラダ油(1．35kg)	6	＊みりん風調味料　1L	2.5			＊カレーパウダー缶入400g(マ	0.1	＊料理酒　1L	3	＊上白糖1kg	2	長葱(標準)／kg	10
		＊有塩バター450g	1.5	万能葱(M)(100g)／束	3	水	100	＊みりん風調味料　1L	1	＊ごま油入り調合油1350g	0.5	＊サラダ油(1．35kg)	1
＊濃口醤油(1．8L)	4	＊サラダ油(1．35kg)	1			＊風味豊かなコンソメ1kg	0.2	糸みつば(50g)／束	1.5			＊おろし生しょうが1kg	0.5
＊穀物酢(1．8L)	4			水	150	＊カレーフレーク1kg	10			大葉(M)(10g)／束	0.5	＊おろし生にんにく1kg	0.3
＊上白糖1kg	2.5	＊ポテトサラダ1kg	20	＊おろし生にんにく1kg	1	＊バーモントカレー1kg	5	●全粥		＊豆板醤300g	8	＊豆板醤300g	0.1
		サニーレタス(L)／Kg	3	＊おろし生しょうが1kg	1	＊ジャワカレー1kg	5	米(10kg*3P)／P	0	＊甘酢しょうが1kg	8	＊献立さん鶏がらスープ塩分	0.5
＊タマゴサラダ1kg	20	●きゅうりの酢の物		15分湯(チキン)(F)(1000g)	6.5	＊オイスターソース360g	0.3	●豚汁		●かぶのそぼろ煮		テンメンジャン(1000g)／本	5
＊らっきょう漬500g	3	きゅうり(標準)／kg	40	15分湯(ポーク)(F)(1000g)	6.5	＊トマトケチャップ(1kg)	2	★みそ汁(食物繊維)	120	＊まめプラスミンチ　250g	1.5	＊濃口醤油(1．8L)	1
＊きざみ野菜　生たまねぎ50(	5	人参(標準)／kg	5	ラーメンスープ華味(味噌)(30	10	●全粥		豚バラスライス2cm	20	水	4.5	＊上白糖1kg	1
＊ドライパセリ5g	0.01	＊カットワカメ小300g	0.3	ラーメンスープ華味(味噌)(24	0	米(10kg*3P)／P	0	＊チルドポテト15mmダイスカ	15	鶏ミンチ	10	＊料理酒　1L	1
		＊おろし生しょうが1kg	0.5	ラード(200g)／P	2	●【温】コンソメスープ		木綿豆腐(400g)／P	10	＊サラダ油(1．35kg)	0.5	＊ごま油入り調合油1350g	0.5
キャベツ(標準)／kg	20	＊穀物酢(1．8L)	4	●全粥		＊やわらかぶなしめじ500g	15	だいこん(標準)／kg	15			●かぼちゃの煮物	
人参(標準)／kg	10	＊上白糖1kg	2.5	米(10kg*3P)／P	0	人参(標準)／kg	5	人参(標準)／kg	5	＊かぶ乱切り500g	50	＊かぼちゃ(約28g)500g	2個
＊有塩バター450g	1.5	＊塩1kg	0.1	●焼き餃子		＊ねぎ(きざみ)500g	5	＊ねぎ(きざみ)500g	5	人参(標準)／kg	7	★★だし汁	40
＊上白糖1kg	1	●小豆みるく寒天		＊焼成済ぎょうざ(23g×10個	2個	＊有機牛蒡(ささがき)500g	10	＊有機牛蒡(ささがき)500g	10			＊料理酒　1L	1
●コンソメ煮		無調整牛乳(パック)(1000m	60	＊サラダ油(1．35kg)	1	＊おろし生しょうが1kg	1	＊おろし生しょうが1kg	1	★★だし汁	40	＊上白糖1kg	2
＊チルドポテト乱切10gカット1	40	水	15	●フルーツ(マンゴー)		＊サラダ油(1．35kg)	1	＊サラダ油(1．35kg)	1	＊うすくち醤油(1．8L)	3.5	＊濃口醤油(1．8L)	4
＊スナップエンドウ500g　そのま	15	＊上白糖1kg	6	＊マンゴーダイスカット缶(1号)	50	●沢庵和え				＊料理酒　1L	1.5	＊おろし生しょうが1kg	0.5
＊ウインナーIQFスライス(3m	10	＊かんてんクック200g	0.45	●★メバル煮付け		きゅうり(標準)／kg	40	●白菜とりんごのサラダ		＊上白糖1kg	1.5	＊みりん風調味料　1L	2
玉葱	10	＊ゆであずき1kg	15	＊ナガメバル(骨なし・凍調)60	0	＊千切沢庵500g【合着】	8	白菜(L6玉)／Kg	50	＊みりん風調味料　1L	1		
人参(標準)／kg	7			★★だし汁	0	＊N's特製つゆ「雅」(西日本)	2	りんご(250g)／個	10	＊片栗粉1kg	2		
＊オリーブオイル(ピュア)600	1			＊濃口醤油(1．8L)	0			人参	5				
水	50			＊料理酒　1L	0			貝割大根(60g)／P	3	●ケーキ		＊きぬさや500g	3
＊風味豊かなコンソメ1kg	1			＊上白糖1kg	0			＊味付塩こしょう250g	0.1	＊フリーカットケーキレアチーズ	1/12P	●フルーツ(りんご)	
＊ドライパセリ5g	0.01			＊みりん風調味料　1L	0			＊フレンチドレッシング(白)1L	10	＊ホイップクリーム500ml	5		
				＊きぬさや斜めカット500g	0			●フルーツ(バナナ)		●フルーツ(洋ナシ)		りんご(ふじA40玉)(250g)／	4/16個
●フルーツ(キウイ)				人参(標準)／kg	0			バナナ(5房@150g／本)(15	1/2本	＊洋梨ダイスカット缶(1号)固	50	＊りんごダイスカット缶(1号)	0
キウイフルーツ(100g)／個	1/2個							＊おろしバナナ500g	0				
						●★肉じゃが							
						＊ボイルポテト乱切1kg	40						
						人参(標準)／kg	10						
						玉葱	10						
						豚ももスライス2cm	15						
						＊サラダ油(1．35kg)	1						
						★★だし汁	60						
						＊濃口醤油(1．8L)	6						
						＊料理酒　1L	2.5						
						＊みりん風調味料　1L	1.5						
						＊上白糖1kg	1.5						
エネルギー　572 kcal		エネルギー　478 kcal		エネルギー　578 kcal		エネルギー　678 kcal		エネルギー　603 kcal		エネルギー　479 kcal		エネルギー　493kcal	
たんぱく質　22.4 g		たんぱく質　19.5 g		たんぱく質　25.7 g		たんぱく質　22.3 g		たんぱく質　15.2 g		たんぱく質　22.5 g		たんぱく質　18.0g	
脂質　19.8 g		脂質　8.2 g		脂質　18.7 g		脂質　22.4 g		脂質　22.0 g		脂質　9.6 g		脂質　11.1g	
食塩相当量　2.5 g		食塩相当量　2.7 g		食塩相当量　2.7 g		食塩相当量　4.1 g		食塩相当量　2.7 g		食塩相当量　2.8 g		食塩相当量　2.1g	
単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]	

2時半

2023年11月19日(日)		2023年11月20日(月)		2023年11月21日(火)		2023年11月22日(水)		2023年11月23日(木)		2023年11月24日(金)		2023年11月25日(土)	
●吹雪饅頭		●今川焼き		●ちょぼちょぼクッキー		●プリン		●薄皮シリーズ		●蒸しパン		●ソフトクレープ	
＊吹雪饅頭(40g×10個)	1個	＊ミニ今川焼カスタード(40g×	40	＊ちょぼちょぼクッキー(12g×	1袋	プリン(70g×3個)／P	1個	＊ミニチョコパン(36g×5個)	1個	＊しっとり蒸しパンケーキプレ	1個	＊ソフトクレープ(チョコレート	1個
＊M【U舌相当】ココアムース3	0	＊ババロア(50g×10個)	0	北海道ミルクプリン(68g×3個	0			＊和風小豆ムース(40g×10個	0	＊レモンゼリーVC(50g×10	0	＊M【U舌】いちごムース35g	0
エネルギー　102 kcal		エネルギー　105 kcal		エネルギー　50 kcal		エネルギー　78 kcal		エネルギー　102 kcal		エネルギー　125 kcal		エネルギー　86kcal	
たんぱく質　1.9 g		たんぱく質　1.5 g		たんぱく質　0.9 g		たんぱく質　0.6 g		たんぱく質　2.3 g		たんぱく質　1.5 g		たんぱく質　1.2g	
脂質　0.2 g		脂質　4.7 g		脂質　0.8 g		脂質　2.8 g		脂質　3.0 g		脂質　7.0 g		脂質　5.4g	
食塩相当量　0.0 g		食塩相当量　0.2 g		食塩相当量　0.1 g		食塩相当量　0.1 g		食塩相当量　0.1 g		食塩相当量　0.2 g		食塩相当量　0.1g	
単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]	

夕

2023年11月19日(日)		2023年11月20日(月)		2023年11月21日(火)		2023年11月22日(水)		2023年11月23日(木)		2023年11月24日(金)		2023年11月25日(土)	
●米飯		●【いちい荘赤飯】		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯	
★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65	★御飯(米65g)	65
●全粥		●全粥		●全粥		●全粥		●全粥		●全粥		●全粥	
米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0	米(10kg*3P)／P	0
●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁		●味噌汁	
★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(0.8%)	120	★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(食物繊維)	120	★みそ汁(食物繊維)	120
＊ミニ絹厚揚げ1kg(約2g／個	15	＊やわらかつみれ(野菜)500	15	卵(M)(10個入)(580g)／P	15	＊冷凍えのき3cmカット500g	15	＊白菜15mmカット500g	15	卵(M)(10個入)(580g)／P	15	＊高野豆腐細切り500g	3
＊きぬさや斜めカット500g	5	＊かぶの葉3cmカット500g	5	玉葱	10	＊大根の葉500g	5	＊ねぎ(きざみ)500g	5	＊ねぎ(きざみ)500g	5	＊きぬさや斜めカット500g	5
●鮭の塩焼き		●鶏ひき肉の大葉チーズ焼き		●豚肉と野菜のオイスター炒め		●すりみのふわふわ蒸し焼き		●鶏肉の治部煮				●【温】かれいの煮付け	
＊さけ(骨なし・凍調)60g×5	1切	＊まめプラスミンチ　250g	5	豚バラスライス2cm	20	＊調理すり身たら500g	40	鶏もも皮なし60g／切	60			＊あぶらかれい(骨なし)60g	60
＊塩1kg	0.3	水	15	豚ももスライス2cm	40	＊はんぺん(50g×6枚)塩味(	20	＊片栗粉1kg	2	●かしわ天		★★だし汁	70
＊サラダ油(1．35kg)	1	鶏ミンチ	60	玉葱(標準)／kg	30	卵(M)(10個入)(580g)／P	20			鶏もも皮なし60g／切	60	＊おろし生しょうが1kg	1
		＊水煮れんこん(ホール)1kg	10	人参(標準)／kg	15	＊塩1kg	0.2	＊冷凍しいたけ500g	25	＊料理酒　1L	0.5	＊上白糖1kg	3.5
＊大根おろし500g	40	卵(M)(10個入)(580g)／P	2	＊やわらかぶなしめじ500g	10	＊片栗粉1kg	4	人参(標準)／kg	10	＊おろし生しょうが1kg	0.5	＊濃口醤油(1．8L)	7
＊減塩醤油1．8L	2	大葉(M)(10g)／束	0.5	＊サラダ油(1．35kg)	1	＊きざみ野菜　にんじん500g	6	＊春菊カットBQF500g	20	＊塩1kg	0.2		
●茄子の味噌炒め		＊おろし生にんにく1kg	1	＊万能調味料　オイスター(スチ	7	＊きざみ野菜　椎茸500g	4	★だし汁	80	＊天ぷら粉(銀太閤)1kg	2	＊小松菜カット(500g)	20
＊素揚げなす(1kg)	40	＊料理酒　1L	2	＊濃口醤油(1．8L)	2	＊えだまめ(ムキ)500g	6	＊上白糖1kg	2	＊青さのり10g	0.1	人参(標準)／kg	15
玉葱	15	＊濃口醤油(1．8L)	2	●さつまいものいとこ煮				＊濃口醤油(1．8L)	6	＊サラダ油(1．35kg)	6	●茄子と鶏肉の甘酢炒め	
＊ピーマンスライス500g	15	＊片栗粉1kg	1.5	さつま芋(標準)／kg	50	★★だし汁	20	＊みりん風調味料　1L	1.5			鶏もも皮なし2cmスライス	20
＊赤ピーマンスライス500g	5			★★だし汁	50	＊料理酒　1L	1.5	●小松菜の和風和え		大葉(10g)／束	0.5	＊素揚げなす(1kg)	30
＊サラダ油(1．35kg)	1.5	＊シュレッドチーズ500g(チル	10	＊上白糖1kg	5	＊みりん風調味料　1L	2	＊小松菜カット(500g)	50	＊大根おろし500g	40	＊やわらかぶなしめじ500g	10
＊赤みそ1kg	5			＊塩1kg	0.1	＊上白糖1kg	1	人参(標準)／kg	5	＊減塩醤油1．8L	2.5	＊黄ピーマンスライス500g	5
＊上白糖1kg	3	＊サラダ油(1．35kg)	1	＊濃口醤油(1．8L)	0.3	＊濃口醤油(1．8L)	2	＊スーパースイートコーン500	5	●いんげんとちくわの煮物		人参(標準)／kg	5
＊みりん風調味料　1L	1.5			＊ゆであずき1kg	15	＊片栗粉1kg	0.5	＊ｾﾐｾﾊﾟ　和風1L	7			＊サラダ油(1．35kg)	1
		★★だし汁	30	●いんげんの和え物				●フルーツ(パイン)		＊インゲン斜めカット500g	45	＊濃口醤油(1．8L)	4
万能葱(M)(100g)／束	0.5	＊料理酒　1L	2	＊インゲン斜めカット500g	50	万能葱(M)(100g)／束	0.5	＊パインチビット(1号)固形18	50	人参(標準)／kg	10	＊穀物酢(1．8L)	2
		＊濃口醤油(1．8L)	4	＊かにかまちらし(500g)	5	●チンゲン菜の煮びたし				＊ちくわ(半月スライス)500g	10	＊上白糖1kg	2
●野菜の子まぶし		＊はちみつ350g	4	＊ｾﾐｾﾊﾟ　ごましょうゆ1L	7	＊チンゲン菜(根元カット)500	45			★だし汁	40	●フルーツカクテル	
＊糸こんにゃく白(しらたき)1k	25	＊上白糖1kg	2			＊人参千切り500g	8			＊料理酒　1L	1	＊フルーツカクテル缶(1号)固	50
きりごぼう／kg	15	＊みりん風調味料　1L	1			＊きざみ揚げ300g	5			＊上白糖1kg	2		
人参(標準)／kg	10	＊片栗粉1kg	0.5			★だし汁	40			＊濃口醤油(1．8L)	3		
										＊昆布つゆ白だし(高濃縮)1．	1		
エネルギー　[illegible]		エネルギー　[illegible]		エネルギー　[illegible]		エネルギー　[illegible]		エネルギー　[illegible]		エネルギー　[illegible]		エネルギー　[illegible]	
たんぱく質　[illegible]		たんぱく質　[illegible]		たんぱく質　[illegible]		たんぱく質　[illegible]		たんぱく質　[illegible]		たんぱく質　[illegible]		たんぱく質　[illegible]	
脂質　[illegible]		脂質　[illegible]		脂質　[illegible]		脂質　[illegible]		脂質　[illegible]		脂質　[illegible]		脂質　[illegible]	
食塩相当量　[illegible]		食塩相当量　[illegible]		食塩相当量　[illegible]		食塩相当量　[illegible]		食塩相当量　[illegible]		食塩相当量　[illegible]		食塩相当量　[illegible]	
単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]		単価　[redacted]	

献立表

常食　Ⅰ(A)

パーツ展開:無

	2023年11月19日(日)		2023年11月20日(月)		2023年11月21日(火)		2023年11月22日(水)		2023年11月23日(木)		2023年11月24日(金)		2023年11月25日(土)	
夕	糸みつば(A)(50g)／束	2					＊上白糖1kg	2						
	たらこ(生)(500g)／P	15	＊インゲン斜めカット500g	20			＊うすくち醤油(1．8L)	4			＊グリーンピース1kg	5		
	★★だし汁	15	人参(標準)／kg	5			＊みりん風調味料　1L	1			●オクラのなめたけ和え			
	＊料理酒　1L	1.5	＊有塩バター450g	1			●フルーツ(ミカン缶)				＊オクラスライス500g	30		
	＊上白糖1kg	2.5	＊サラダ油(1．35kg)	0.2			＊ミカン缶(1号)固形1700g	50			＊なめたけ460g(プラボトル)	15		
	＊濃口醤油(1．8L)	4.5	＊味付塩こしょう250g	0.1							＊N's特製つゆ「旭」(東日本)	1		
			＊上白糖1kg	1										
			●小松菜としめじの和え物											
			＊小松菜カット(500g)	40										
			＊やわらかぶなしめじ500g	10										
			＊刻み二色かまぼこ300g	5										
			＊N's特製つゆ「雅」(西日本)	3.5										
			●フルーツ(洋ナシ)											
			＊洋梨ダイスカット缶(1号)固形	50										
	エネルギー	510 kcal	エネルギー	529 kcal	エネルギー	612 kcal	エネルギー	482 kcal	エネルギー	420 kcal	エネルギー	464 kcal	エネルギー	527kcal
	たんぱく質	26.0 g	たんぱく質	27.2 g	たんぱく質	21.7 g	たんぱく質	16.7 g	たんぱく質	19.9 g	たんぱく質	22.4 g	たんぱく質	21.0g
	脂質	13.3 g	脂質	10.8 g	脂質	19.1 g	脂質	9.7 g	脂質	5.5 g	脂質	12.0 g	脂質	15.9g
	食塩相当量	2.7 g	食塩相当量	2.7 g	食塩相当量	2.4 g	食塩相当量	2.7 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.7 g	食塩相当量	2.5g
	単価	[redacted]	単価	[redacted]	単価	[redacted]	単価	[redacted]	単価	[redacted]	単価	[redacted]	単価	[redacted]
1日計	エネルギー	1,661 kcal	エネルギー	1,645 kcal	エネルギー	1,698 kcal	エネルギー	1,782 kcal	エネルギー	1,587 kcal	エネルギー	1,634 kcal	エネルギー	1,549kcal
	たんぱく質	68.8 g	たんぱく質	72.7 g	たんぱく質	65.5 g	たんぱく質	60.7 g	たんぱく質	57.8 g	たんぱく質	68.1 g	たんぱく質	56.3g
	脂質	44.4 g	脂質	42.1 g	脂質	50.4 g	脂質	53.0 g	脂質	42.8 g	脂質	47.7 g	脂質	44.8g
	食塩相当量	7.2 g	食塩相当量	7.7 g	食塩相当量	7.7 g	食塩相当量	9.3 g	食塩相当量	7.3 g	食塩相当量	8.4 g	食塩相当量	7.8g
	金額	[redacted]	金額	[redacted]	金額	[redacted]	金額	[redacted]	金額	[redacted]	金額	[redacted]	金額	[redacted]