

◀MFSカロリー制限食B 栄養価▶

	主菜名	エネルギー	たんぱく質	脂質	繊維	炭水化物	糖質	食物繊維	食塩相当量	カリウム	リン	アレルギー項目	主菜名	副菜1	副菜2	副菜3	副菜4
A	おだしのきいたがんと野菜の煮物	228	18	9.9	51	20.1	13.6	6.5	1.7	507	210	小麦/ごま/大豆/鶏肉/豚肉/米	おだしのきいたがんと野菜の煮物	ごぼうのしぐれ煮風	流汗汁（大根入参ゆず）	いんげん	
	すき焼き風	234	17	9.9	36	21.8	14.9	6.8	1.9	564	192	牛肉/大豆/小麦/米/卵/ごま	すき焼き風	ごぼうサラダ	お浸し（小松菜）	煮豆(枝豆)	
	豚肉の味噌焼き	252	16.2	9.2	39	29.9	23.1	6.8	1.8	693	195	豚肉/小麦/ごま/大豆/りんご/ゼラチン/鶏肉/米	豚肉の味噌焼き	大根の生妻あんかけ（半月2個）	マカロニサラダ	和え物（オクラ）	
	さばのんにく醤油焼き	244	16.2	9.5	29	31.1	16.5	14.7	1.2	728	202	さば/大豆/小麦/米/鶏肉/りんご	さばのんにく醤油焼き	ひじき煮（大豆）	キャベツと塩昆布和え（ゆず）	コンボート	
	鯖のホワイトソース仕立て	242	16.2	8.4	51	28.5	21.8	6.7	1.6	526	214	小麦/大豆/乳成分/卵/豚肉/米/鶏肉/りんご	鯖のホワイトソース仕立て	キャベツのソテー（ペーコン入り）	トマト煮（なす）	うぐいす豆	
	鶏肉のくわ焼き	231	19.6	9.8	77	22.2	13.5	8.8	1.5	670	259	鶏肉/小麦/大豆/米/卵/乳成分/豚肉	鶏肉のくわ焼き	じゃが芋ときのこの炒め物	煮びたし（小松菜・竹輪）	紅白なます	
	豚カツ	234	16.2	9.3	46	25.1	18.3	6.8	2.3	432	197	卵/乳成分/小麦/大豆/豚肉/鶏肉/米	豚カツ	煮物（大根・人参・鶏）	お浸し（菜の花・じゃこ）	しば漬け	
	ブரி大根	241	16.7	9.2	43	26.2	17.4	8.3	2.1	734	191	ゼラチン/小麦/大豆/米/卵/乳成分/豚肉/鶏肉/ごま	ブரி大根	じゃが芋ときのこのポテト和え	南瓜のそぼろ煮	キャベツと塩昆布和え（ごま）	
	赤魚のおろし煮	229	19.2	9.9	48	17.8	11.1	6.7	1.4	607	223	小麦/大豆/米/卵/落花生	赤魚のおろし煮	卵の花	コールスロー（ツナ）	ピーナッツ和え（ほうれん草）	
	豚肉と根菜の煮物	242	16.2	9.6	37	25.7	19.1	6.6	1.4	580	227	豚肉/小麦/大豆/米/ごま/さば/りんご	豚肉と根菜の煮物	ごま和え（ほうれん草・もやし）	きんぴらごぼう）味噌	れんこんの梅和え	
B	鶏肉の西京漬け焼き	237	19	9.6	71	24.1	17.6	6.5	2.2	544	236	鶏肉/大豆/ゼラチン/小麦/米/ごま/卵/乳成分/豚肉	鶏肉の西京漬け焼き	蓮根の炒り煮	春雨サラダ	香りと浸し（大根）	
	めばるの和風あん	229	18.4	9.9	61	19.6	13.1	6.5	1.4	602	232	大豆/小麦/米/ごま/もも	めばるの和風あん	なすの味噌焼き	フルーツ（黄桃）	煮物（大根）	
	さわらのマスタードソテー	228	18.5	9.9	43	18.2	10.9	7.3	1.6	705	237	小麦/大豆/豚肉/りんご/鶏肉/乳成分	さわらのマスタードソテー	コンソメ煮（キャベツ・エリンギ・鶏）	ふかし芋	ソテー（グリーンピース）	
	鶏肉と野菜のカレー煮	231	19.4	9.9	71	20.3	13	7.4	1.6	636	235	鶏肉/小麦/大豆/米/ごま	鶏肉と野菜のカレー煮	ぜんまい煮	オクラの辛し和え	青のり和え（じゃが芋）	
	筑前煮	231	17.9	9.8	53	21.1	14.2	6.9	1.5	540	251	鶏肉/小麦/大豆/米/ごま/卵	筑前煮	卵の花	ほうれん草のサラダ	煮豆(枝豆)	
	酢豚	230	18	8.4	95	25.4	18.9	6.6	1.9	482	226	鶏肉/小麦/ごま/大豆/りんご/米/いりか/豚肉/えび/さば	酢豚	中華煮（プロ・木耳・イカ）	キャベツの和え物（ごま）	エビの山椒煮	
	ハンバーグ デミグラスソース仕立て	229	17.2	9.8	50	21.8	15	6.8	1.9	533	243	乳成分/小麦/牛肉/鶏肉/大豆/りんご/卵/豚肉	ハンバーグ デミグラスソース仕立て	ささみのサラダ	コンソメ煮（大根）	あさりの和え物	
	さわらの蒲焼風	232	16.5	9.9	39	21.2	13.3	7.9	1.2	812	226	小麦/大豆/米/魚介類/ごま/卵	さわらの蒲焼風	切干大根煮	いんげんのごま和え	ピーンズのマヨ和え	
	さばの味噌煮	230	18.6	8.4	62	23.7	16.6	7.1	1.6	546	215	さば/小麦/大豆/鶏肉/米/ごま	さばの味噌煮	煮物（鶏・人参・椎茸）	和え物（じゃが・玉葱）	胡麻和え（ほう）	
	レモン香るチキンソテー	228	18.3	9.9	70	22.1	15.5	6.6	1.8	613	216	鶏肉/乳成分/小麦/オレノジ/大豆/豚肉/ゼラチン/りんご	レモン香るチキンソテー	コンソメ煮（キャベツ・人）	ソテー（コーン）	トマト煮（ミックスベジタブル）	
C	ポークシチュー	238	18.8	8.5	45	24.6	17.7	6.9	1.6	687	224	乳成分/小麦/鶏肉/大豆/豚肉/りんご/卵/米	ポークシチュー	ポトサラダ（マヨなし）	枝豆のマリネ	枝豆のマリネ	
	鯖の味噌漬け焼き	228	16.7	9.8	42	19.7	13.2	6.5	1.8	517	207	さけ/ゼラチン/大豆/米/小麦/ごま/卵	鯖の味噌漬け焼き	南瓜の生妻あんかけ	ぜんまい煮	卵焼き	
	白身魚の甘酢あんかけ	252	18.5	8.1	29	29.5	22.9	6.5	1.9	622	217	小麦/大豆/ごま/卵/乳成分	白身魚の甘酢あんかけ	高野豆腐の煮物	ほうれん草のごまみそ和え（竹輪入り）	さつま芋バター	
	豚肉のみぞれ煮	238	17.3	9.9	41	24.4	14.5	9.9	1.6	774	221	豚肉/小麦/大豆/米/ごま	豚肉のみぞれ煮	煮物（ナス・里芋）	ひじき煮	キャベツと塩昆布和え（ごま）	
	鶏肉の山椒焼き	238	19	9.2	71	24	17.5	6.5	2	943	246	鶏肉/小麦/さば/大豆/米/魚介類/ごま	鶏肉の山椒焼き	糸豆腐(絹布・人参・油揚げ)	香りと浸し（大根）	さつま芋のレモン煮26	
	めばるの照り焼き	243	18.8	9.3	60	22	15.2	6.8	1.4	673	243	小麦/大豆/米/魚介類/ごま	めばるの照り焼き	鶏肉の煮物（南瓜×2）	チンゲン菜の辛し和え	煮豆(枝豆)	
	白身魚の唐揚げ	228	16.5	9.9	47	22.4	15.4	7	2.2	529	204	ゼラチン/小麦/鶏肉/大豆/豚肉/りんご/米/卵	白身魚の唐揚げ	鶏肉(レンコン・人・鶏)	筍のおかか和え	漬(大根)	
	肉じゃが	229	17.1	9.6	62	22.2	14.9	7.4	1.7	600	211	豚肉/大豆/小麦/米/鶏肉/ごま/卵/ゼラチン	肉じゃが	小松菜とじゃこの炒め物	野菜の塩だれ	卵焼き	
	鶏肉の甘酢あんかけ	230	16.2	9.9	52	24.3	17.5	6.8	1.6	535	183	鶏肉/大豆/小麦/ごま/米	鶏肉の甘酢あんかけ	厚揚げの煮め煮	ナムル（ほうれん草・ぜんまい）	キャベツと塩昆布和え（ゆず）	
	田楽肉	234	16.4	9.9	44	24	17.4	6.5	2.1	470	182	豚肉/小麦/大豆/米/ごま/りんご	田楽肉	春雨サラダ（きゅうり・きくらげ）	筍のオイスター煮	紅白なます	
D	豚肉のブルコギ	241	17.2	9.9	46	24.3	17.4	6.8	1.4	693	202	豚肉/小麦/ごま/大豆/りんご/卵/米	豚肉のブルコギ	ポトサラダ	大根の生妻あんかけ	お浸し(小松菜)	
	めばるの塩焼き	243	18.5	8.4	72	25.9	19.4	6.5	1.3	670	233	大豆/小麦/鶏肉/米/ごま	めばるの塩焼き	煮物（ごぼう・鶏・人参）	さつま芋のレモン煮	漬漬け(白菜)	
	ホキの和風ソース	242	16.2	8.1	36	27.8	21	6.9	1.3	591	196	小麦/大豆/米/豚肉	ホキの和風ソース	ごぼうのしぐれ煮風	流汗汁（大根ゆず）	うぐいす豆	
	チキンのクリームソース	236	19	9.9	68	24.4	13.7	10.7	1.8	754	253	鶏肉/小麦/大豆/乳成分/りんご/豚肉/米	チキンのクリームソース	なすのトマト煮	コンソメ煮（芋）	きのこのソテー	
	豚肉の塩だれ	239	18.1	9.8	47	22.6	15.9	6.7	2	670	209	豚肉/鶏肉/ごま/大豆/小麦/米/卵/乳成分	豚肉の塩だれ	高野豆腐の煮物	ひじきのソテー	お浸し（ほうれん草）	
	鯖の芝焼き風	242	16.2	9.9	35	23.6	17	6.6	2	673	231	さけ/大豆/小麦/米/くるみ	鯖の芝焼き風	南瓜の和風あんかけ	小松菜のくるみ和え	紅白なます（イチオウ）	
	赤魚の煮付け	238	17.6	9.9	41	22.5	15.1	7.4	1.7	550	204	小麦/大豆/卵/米	赤魚の煮付け	ポトサラダ	高野豆腐の煮物	お浸し（ほうれん草）	
	豚肉となすのみそ炒め	239	18.8	9.4	42	23.5	16.7	6.7	1.9	718	242	豚肉/大豆/小麦/ごま/りんご/ゼラチン/米	豚肉となすのみそ炒め	切干大根煮	菜の花の辛し和え	ゆずパイゼン	
	タンドリチキン	235	18.9	9.9	70	22.6	13.4	9.1	1.8	640	240	鶏肉/乳成分/小麦/大豆/豚肉/米	タンドリチキン	根菜のコンソメ煮	ごぼうサラダ	ソテー（グリーンピース）	
	鯖の粕漬け	228	17.5	9.9	59	20.3	13.6	6.6	2.1	508	197	卵/小麦/オレノジ/大豆/鶏肉/米/ごま/ゼラチン	鯖の粕漬け	炒め煮（鶏・ジャガ・玉葱・人参）	ブロッコリーの胡麻味噌	卵焼き	
E	魚介のオイスターソース炒め	243	16.4	8.4	23	28.8	21.5	7.3	2	514	210	小麦/かに/大豆/豚肉/牛肉/鶏肉/ゼラチン/ごま	魚介のオイスターソース炒め	高野豆腐のあんかけ	なす甘酢煮	金時豆	
	鶏肉の油淋ソース	228	19.4	9.9	70	20.4	13.9	6.5	2.5	670	235	鶏肉/小麦/大豆/ごま/りんご/牛肉/鶏肉/ゼラチン	鶏肉の油淋ソース	大根のオイスター煮	ナムル（ほうれん草・もやし）	ブロッコリー	
	厚揚げのんにく醤油炒め	250	16.6	8.7	36	28.4	21.9	6.5	1.9	438	255	大豆/小麦/大豆/ごま/牛肉/豚肉/豚肉/ゼラチン	厚揚げのんにく醤油炒め	中華風金平（ごぼう・人参）	もやしの中華和え	白花豆	
	鶏のから揚げ	228	17.5	9.7	44	21.8	15.1	6.7	1.8	560	188	鶏肉/乳成分/小麦/大豆/米/ごま/豚肉	鶏のから揚げ	煮物(切干大根・椎茸・人参)	お浸し（オクラ）	カリフラワーのサラダ	
	豚肉のサムジャン炒め	228	16.9	9.4	45	23.4	16.9	6.5	2	465	189	豚肉/小麦/ごま/大豆/卵/乳成分/えび	豚肉のサムジャン炒め	春雨サラダ（ハム・きゅうり）	お浸し	ふかし芋	
	かれいのみぞれ煮	231	17.4	8.6	50	24.3	17	7.3	2.1	655	214	ゼラチン/小麦/大豆/米/卵/落花生	かれいのみぞれ煮	ポトサラダ（ツナ）	ピーナッツ和え（ほうれん草）	しば漬け	
	さわらの西京焼き	228	16.7	9.9	36	21.6	14.1	7.5	1.6	606	224	大豆/ゼラチン/小麦/ごま/米	さわらの西京焼き	煮物(がんも・にんじん・椎茸)	お浸し（小松菜）	炒り煮(蓮根)	
	鶏肉のバーベキューソース	228	18.3	9.9	71	22.1	15.5	6.6	2.2	618	231	鶏肉/大豆/りんご/卵/乳成分/豚肉/米/小麦	鶏肉のバーベキューソース	ほうれん草のペーコンソテー	野菜のマリネ	蓮根のガーリック	
	チキンのトマトソース煮込み	237	18.2	9.9	55	23	15.1	7.9	2	747	224	鶏肉/米/乳成分/小麦/大豆/りんご/豚肉/卵	チキンのトマトソース煮込み	コンソメ煮（じゃが・人）	ほうれん草のバターソテー	お豆のカレー炒め	
	鯖のちゃんちゃん焼き	229	18.4	9.8	40	19.3	11.9	7.3	2.3	765	247	さけ/ゼラチン/小麦/ごま/大豆/豚肉/りんご/乳成分/米	鯖のちゃんちゃん焼き	ひじき煮（大豆）	いんげんのごま和え	れんこんの梅和え	