

<<MFS塩分制限食 栄養価>>

	献立名	エネルギー たんぱく質 脂質										アレルギー項目										主菜名	副菜1	副菜2	副菜3	副菜4
		エネルギー	たんぱく質	脂質	コレステロール	炭水化物	繊維	食物繊維	食塩相当量	カリウム	リン	アレルギー項目	アレルギー項目	アレルギー項目	アレルギー項目	アレルギー項目	アレルギー項目	アレルギー項目	アレルギー項目							
A	おだしのきいたがんもと野菜の煮物	228	17.9	9.9	51	21.8	13.3	8.5	1.7	505	209	小麦/ごま/大豆/鶏肉/豚肉/米	おだしのきいたがんもと野菜の煮物	ごぼうのしぐれ煮風	浅漬け（大根人参ゆず）	いんげん										
	すき焼き風	235	17.1	9.8	37	23.5	14.7	8.8	1.7	567	194	牛肉/小麦/大豆/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）										
	豚肉の味噌炒め	252	17.1	9.9	43	29.5	20.8	8.6	1.1	670	202	豚肉/小麦/ごま/大豆/りんご/ゼラチン/鶏肉	豚肉の味噌炒め	大根の生姜あんかけ	マカロニサラダ	ブロッコリー										
	さばのんにく醤油焼き	233	17.3	9.7	30	26.6	12.1	14.4	1.7	713	207	さば/大豆/小麦/米/鶏肉	さばのんにく醤油焼き	ひじき煮（大豆）	キャベツの塩昆布和え	さつま揚げ煮										
	鰯のホワイトソース仕立て	228	17.5	9.9	63	21.8	13.2	8.6	1.6	617	233	小麦/大豆/乳成分/米/鶏肉/りんご	鰯のホワイトソース仕立て	キャベツのソーテー	トマト煮（なす）	ソーテー（コーン）										
	鶏肉のくわ焼き	230	19.7	9.5	77	24.5	13.7	10.8	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	252	18.9	9.9	53	26.4	17.6	8.8	1.6	502	235	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）	ブロッコリー										
	ブリ大根	245	17.4	9.4	40	26.6	17.5	9.1	1.7	795	201	ゼラチン/小麦/大豆/米/オレンジ/鶏肉/ごま	ブリ大根	じゃが芋ときのこのポン酢和え	南瓜のそぼろ煮	キャベツの塩昆布和え										
	赤魚のおろし煮	230	19.2	9.9	48	19.7	10.9	8.7	1.4	607	223	小麦/大豆/米/卵/落花生	赤魚のおろし煮	卵の花煮	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	248	17.3	9.5	40	27.9	19.4	8.5	1.4	582	232	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	234	17.6	9.1	65	26.9	18.4	8.5	1.6	507	220	鶏肉/大豆/ゼラチン/小麦/米/ごま/りんご	鶏肉の西京漬け焼き	蓮根の炒り煮	中華サラダ（もやし・胡瓜）	フルーツ（りんご）										
	めばるの和風あん	232	18	9.9	61	22.1	13.6	8.5	1.4	561	226	大豆/小麦/米/ごま/もも	めばるの和風あん	なすの味噌炒め煮	鶏の土佐煮	フルーツ（黄桃）										
	さわらのマスタードソーテー	228	18.6	9.9	43	18.9	10.4	8.5	1.4	717	239	小麦/大豆/豚肉/りんご/鶏肉/乳成分	さわらのマスタードソーテー	コンソメ煮（キャベツ・エリンギ・鶏）	ふかし芋	ソーテー（グリーンピース）										
	鶏肉と野菜のカレー煮	233	19.3	9.9	71	22.3	12.9	9.4	1.5	633	234	鶏肉/小麦/大豆/米/ごま	鶏肉と野菜のカレー煮	ぜんまい煮	オクラの卒子和え	青のり和え（じゃが芋）										
	筑前煮	228	19.6	9.9	75	19.9	11.4	8.5	1.4	566	233	鶏肉/小麦/大豆/米/ごま/乳成分	筑前煮	卵の花煮	ほうれん草のソーテー	煮豆（枝豆）										
	酢鶏	230	17.9	8.4	95	26.9	18.4	8.5	1.7	482	226	鶏肉/小麦/ごま/大豆/りんご/米/いか/豚肉/えび/さば	酢鶏	中華煮	キャベツの和え物	エビの山椒煮										
	ハンバーグ デミグラスソース仕立て	228	17.1	9.9	50	22.9	14.2	8.7	1.7	525	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	あさりの和え物										
	さわらの蒲焼風	238	19.1	9	48	23.2	14.7	8.5	1.7	894	251	小麦/大豆/米/魚介類/ごま	さわらの蒲焼風	切干大根煮	いんげんのごま和え	浅漬け（白菜）										
	さばの味噌煮	237	18.7	8.4	62	26.9	17.7	9.3	1.6	567	217	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（じゃが芋・玉葱）	胡麻和え（ほうれん草）										
	レモン香るチキンソーテー	228	18.3	9.9	70	23.6	15	8.7	1.7	613	216	鶏肉/乳成分/小麦/オレンジ/大豆/豚肉/ゼラチン/りんご	レモン香るチキンソーテー	コンソメ煮（キャベツ・人参）	ラタトゥイユ	ソーテー（コーン）										
C	ポークンチュー	242	18.8	8.5	45	27.6	18.1	9.5	1.6	687	242	乳成分/小麦/鶏肉/大豆/豚肉/りんご/卵/米	ポークンチュー	ポテトサラダ	トマト煮	枝豆のマリネ										
	鮭の味噌漬け焼き	248	18	9.7	46	24.9	16.3	8.7	1.7	585	222	さけ/ゼラチン/小麦/大豆/小麦/鶏肉/ごま/卵	鮭の味噌漬け焼き	南瓜のそぼろ煮	ぜんまい煮	卵焼き										
	白身魚の甘酢あんかけ	247	18.3	8.2	29	29.5	21	8.5	1.7	594	213	小麦/大豆/ごま/米/卵/乳成分	白身魚の甘酢あんかけ	高野豆腐の煮物	ほうれん草のごま味噌和え（竹輪入り）	さつま芋バター										
	豚肉のみぞれ煮	238	17.4	9.9	41	24.8	14.3	10.5	1.5	780	225	豚肉/小麦/大豆/米/ごま	豚肉のみぞれ煮	煮物（なす・里芋）	ひじき煮	キャベツの塩昆布和え										
	鶏肉の山椒焼き	230	18.9	9.5	71	23.9	15.4	8.5	1.6	500	232	鶏肉/小麦/さば/大豆/米/魚介類/ごま	鶏肉の山椒焼き	糸こんにゃく煮	香りお浸し	いんげん										
	めばるの照り焼き	249	19	9.5	60	24	15.6	8.5	1.4	674	248	小麦/大豆/米/魚介類/ごま	めばるの照り焼き	南瓜の煮煮	青梗菜の辛し和え	煮豆（枝豆）										
	白身魚の唐揚げ	232	17.1	9.9	49	24.1	15.5	8.6	1.7	529	208	ゼラチン/小麦/鶏肉/大豆/豚肉/りんご/米/卵	白身魚の唐揚げ	根菜煮（蓮根・人参・鶏）	鶏のおかか和え	浅漬け										
	肉じゃが	229	18	9.5	66	22.5	13.9	8.6	1.6	612	219	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	246	20.1	9.9	70	26.1	17.7	8.5	1.7	608	223	鶏肉/大豆/小麦/ごま/米	鶏肉の甘酢あんかけ	厚揚げの含め煮	ナムル（ほうれん草・ぜんまい）	キャベツの塩昆布和え										
	回鍋肉	248	18.1	9.8	46	26.7	18	8.7	1.7	564	205	豚肉/小麦/大豆/米/ごま/りんご	回鍋肉	春雨サラダ（きゅうり・きくらげ）	紅白なます	煮豆（枝豆）										
D	豚肉のブルコギ	240	17.2	9.9	46	25.5	16.9	8.5	1.4	711	202	豚肉/小麦/ごま/大豆/りんご/米/卵/米	豚肉のブルコギ	ポテトサラダ	大根の生姜あんかけ	お浸し（小松菜）										
	めばるの塩焼き	252	18.5	9.1	72	28.2	19.7	8.5	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	浅漬け（白菜）										
	ホキの和風ソース	250	17.6	8.4	41	29.8	20.9	8.9	1.3	602	207	小麦/大豆/米/豚肉	ホキの和風ソース	ごぼうのしぐれ煮	浅漬け（大根ゆず）	ういす豆										
	チキンのクリームソース	238	19.1	9.9	68	26.6	13.9	12.7	1.7	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）	キャベツのソーテー										
	豚肉の塩だれ	248	17.4	8.7	47	29.4	20.8	8.6	1.7	647	208	豚肉/鶏肉/ごま/大豆/小麦/米/卵/乳成分	豚肉の塩だれ	南瓜の含め煮	ひじきのソーテー	酢味噌根										
	鮭の芝焼き風	243	17.1	9.9	35	24.5	15.8	8.7	1.7	671	246	さけ/小麦/小麦/米/くるみ	鮭の芝焼き風	小松菜のくるみ和え	小松菜のくるみ和え	ブロッコリー										
	赤魚の煮付け	228	17.8	8.5	41	24.6	15.2	9.4	1.6	542	218	小麦/大豆/卵/米	赤魚の煮付け	ポテトサラダ	高野豆腐の煮物	お浸し（ほうれん草・油揚げ）										
	豚肉となすのみそ炒め	242	18.8	9.4	42	25.8	17.1	8.7	1.7	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	ゆずバイン										
	タンドルーチキン	237	18.9	9.7	70	24.9	13.8	11.2	1.7	639	239	鶏肉/乳成分/小麦/大豆/豚肉/米	タンドルーチキン	根菜のコンソメ煮	ごぼうサラダ	ソーテー（グリーンピース）										
	鰯の粕漬	228	17.1	9.9	59	21.6	13.1	8.5	1.4	576	216	卵/小麦/オレンジ/大豆/鶏肉/米/ごま	鰯の粕漬	炒め煮（鶏・じゃが芋・玉葱・人参）	ブロッコリーのごま味噌和え	オクラのマヨ和え										
E	魚介のオイスターソース炒め	248	18.1	9.9	29	25.7	17.1	8.6	1.7	538	227	小麦/かに/大豆/豚肉/米/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	なすの甘酢煮	金時豆										
	鶏肉の油淋ソース	228	19	9.9	70	22	13.3	8.7	1.6	611	226	鶏肉/小麦/大豆/ごま/りんご/米/牛肉/豚肉/ゼラチン	鶏肉の油淋ソース	大根煮	ナムル（ほうれん草・もやし）	温野菜										
	厚揚げのんにく醤油炒め	235	17.7	8.2	42	27.2	18.7	8.5	1.7	497	266	大豆/小麦/鶏肉/米/ごま/牛肉/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・鶏）	もやしの中華和え	ふかし芋										
	鶏のから揚げ	247	17.7	8.1	44	31.4	23	8.5	1.5	509	187	鶏肉/乳成分/小麦/大豆/米	鶏のから揚げ	切干大根煮	お浸し（オクラ）	ういす豆										
	豚肉のサムジャン炒め	229	17.1	9.4	45	25.2	16.7	8.5	1.7	466	190	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（きゅうり・ハム）	お浸し	ふかし芋										
	かれいのみぞれ煮	252	20.6	9.2	65	25.6	17.1	8.5	1.7	653	259	ゼラチン/小麦/大豆/米/卵/落花生/ごま	かれいのみぞれ煮	ポテトサラダ	ピーナッツ和え（ほうれん草）	あさりのごま和え										
	さわらの西京焼き	228	17.1	9.8	36	22.2	13.5	8.6	1.4	579	228	大豆/ゼラチン/ごま/小麦/米	さわらの西京焼き	煮物（がんも・人参・椎茸）	お浸し（菜の花）	炒り煮（蓮根）										
	鶏肉のパーベキューソース	228	18.2	9.9	71	24	14.9	9	1.7	612	231	鶏肉/大豆/りんご/卵/乳成分/豚肉/米/小麦	鶏肉のパーベキューソース	ほうれん草のペーコンソーテー	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	234	18.1	9.9	55	23.1	14.5	8.7	1.7	744	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（じゃが芋・人参）	ほうれん草のバターソーテー	お豆のカレー炒め										
	鮭のちゃんちゃん焼き	229	17.9	9.8	40	21.4	12.2	9.2	1.7	756	242	さけ/ゼラチン/小麦/ごま/大豆/豚肉/りんご/乳成分/米	鮭のちゃんちゃん焼き	ひじき煮（大豆）	いんげんの辛し和え	れんこんの梅和え										