

献立表(導入事例:K病院)

		朝			昼			夜		
一 日 目	白 粥	エネルギー	92 kcal	梅 粥	エネルギー	98 kcal	やわらか ご 飯	エネルギー	148 kcal	
		タンパク質	1.6 g			タンパク質		1.7 g		タンパク質
		脂 質	0.2 g		脂 質	0.2 g		脂 質	0.4 g	
		炭水化物	20 g		炭水化物	21.1 g		炭水化物	32 g	
		食塩相当量	1.4 g		食塩相当量	1 g		食塩相当量	0 g	
二 日 目	豚 汁	エネルギー	105 kcal	肉じゃが	エネルギー	199 kcal	ハンバーグ	エネルギー	300 kcal	
		タンパク質	8.2 g			タンパク質		6 g		タンパク質
		脂 質	5.6 g		脂 質	10.1 g		脂 質	19.8 g	
		炭水化物	5.5 g		炭水化物	22 g		炭水化物	15.3 g	
		食塩相当量	1.1 g		食塩相当量	1.7 g		食塩相当量	1.7 g	

エネルギー	942 kcal
タンパク質	31.8 g
脂 質	36.3 g
炭水化物	115.9 g
食塩相当量	6.9 g

二 日 目	パ ン	エネルギー	409 kcal	白 粥	エネルギー	92 kcal	やわらか ご 飯	エネルギー	148 kcal
		タンパク質	10.1 g			タンパク質		1.6 g	
		脂 質	17 g		脂 質	0.2 g		脂 質	0.4 g
		炭水化物	53.3 g		炭水化物	20 g		炭水化物	32 g
		食塩相当量	0.7 g		食塩相当量	1.4 g		食塩相当量	0 g
三 日 目		エネルギー	kcal	鯖味噌煮	エネルギー	163 kcal	野菜カレー	エネルギー	335 kcal
		タンパク質	g			タンパク質		12.3 g	
		脂 質	g		脂 質	10.5 g		脂 質	24.1 g
		炭水化物	g		炭水化物	5 g		炭水化物	24.9 g
		食塩相当量	g		食塩相当量	0.8 g		食塩相当量	2.5 g

エネルギー	1147 kcal
タンパク質	30.2 g
脂 質	52.2 g
炭水化物	135.2 g
食塩相当量	5.4 g

三 日 目	白 粥	エネルギー	92 kcal	鮭 粥	エネルギー	107 kcal	スパゲッティ	エネルギー	254 kcal
		タンパク質	1.6 g			タンパク質		4.7 g	
		脂 質	0.2 g		脂 質	0.9 g		脂 質	2.7 g
		炭水化物	20 g		炭水化物	18.9 g		炭水化物	47.7 g
		食塩相当量	1.4 g		食塩相当量	1.1 g		食塩相当量	2.2 g
四 日 目	豚 汁	エネルギー	105 kcal	きんぴら ごぼう	エネルギー	163 kcal	ぜんざい	エネルギー	133 kcal
		タンパク質	8.2 g			タンパク質		12.3 g	
		脂 質	5.6 g		脂 質	10.5 g		脂 質	0.6 g
		炭水化物	5.5 g		炭水化物	5 g		炭水化物	23 g
		食塩相当量	1.1 g		食塩相当量	0.8 g		食塩相当量	0.4 g

エネルギー	854 kcal
タンパク質	43.4 g
脂 質	20.5 g
炭水化物	120.1 g
食塩相当量	7 g