

# 腎不全用献立表

平成18年 6月10日用

エネルギー 859 kcal たんぱく質 15.9 g 塩分 1.5 g

料理名	材料	重量(g)	目安量	表1	表2	表3	表4	表5	表6	K	Ca	P	水分	塩分
			1単位のエネルギー量	150kcal	150kcal	50kcal	30kcal			mg	mg	mg	ml	g
ごはん	ごはん	180		1.5						49	4	54	105	—
カレーコロッケ	じゃがいも	60			0.3					234	36	3	47	—
	豚挽き肉	20					1.3			66	—	40	18	—
	玉葱(水さらし)	30				0.06				26	5	6	28	—
	油	3							30	—	—	—	—	—
	カレー粉	少々												
	低蛋白小麦粉	10	大さじ1						35	9	2	5	1	0
	卵	10					0.4			12	4	20	8	—
	パン粉	12		0.5						16	5	11	5	0.1
	揚げ油	12							120	—	—	—	—	—
	茹きゃべつ	きゃべつ	30				0.09			27	18	6	28	—
ミニトマト	ミニトマト	10				0.05			28	1	3	9	0	
	ソース	5	小さじ1							10	5	—	5	0.4
煮浸し	小松菜	50				0.26				70	75	23	47	—
	油揚げ	3	1/3枚				0.2			2	10	8	2	—
	だし汁	40								—	—	—	40	—
	醤油	6	小さじ1							24	—	12	6	0.96
フルーツ白玉	白玉だんご	25	3こ	0.5						—	—	10	5	0
	桃缶	30			0.05					24	1	2	23	0
	みかん缶	30			0.05					22	2	2	25	0
	キウイ	10			0.03					26	3	3	7	0
	粉あめ	30						115		—	—	—	—	—
	水	50								—	—	—	50	—
	上白糖	10						40		—	—	—	—	—
	計			2.5	0.43	0.46	1.9	155	185	645	171	208	459	1.46