

透析用献立表

2006年4月用

エネルギー 676kcal たんぱく質 18.0g 塩分1.6g

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	塩分	水分
			1単位エネルギー量	150	150	50	30							
ごはん	ごはん	180		1.5						32	2	36		80
酢豚	豚肉 15g × 4	60					4			216	2	120		44
	生姜汁	少々												
	片栗粉	6	小さじ2					40		4	2	4		
	揚げ油	7							70					
	茹たけのこ	30				0.3				26	7	9		27
	干しいたけ	2	1/2枚							31				
	人参	20								54	5	5		17
	玉ねぎ	60				0.2				96	9	18		56
	ピーマン	20								40	2	5		19
	油	5	大さじ1/2							50				
	酢	5	小さじ1											5
	醤油	5	小さじ1										0.7	5
	出し汁	50												50
	砂糖	2	小さじ2/3						7					
	ケチャップ	3	小さじ1						7	28	1	2	0.2	2
	片栗粉	2	小さじ1						20	2	1	2		
春雨サラダ	春雨	15						50		1	6	3		40
	胡瓜	20								42	5	8		19
	人参	10								27	2	2		9
	ノンオイルドレッシング	10	小さじ2弱						8	13	1	5	0.7	7
ワインゼリー	寒天	0.5												
	水	50												50
	赤ぶどう酒	20						14		22	1	1		20
	ホイップクリーム	10							40	6	3	0		
計			1.5	0	0.5	4	138	168	640	49	220	1.6	450	

単位 単位 単位 単位 kcal kcal mg mg mg g ml