

透析用献立表

2006年6,7月用

エネルギー 813kcal たんぱく質 20.3g 塩分1.86g

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						49	4	54	-	105
魚の南蛮漬け	アジ切り身	60	2切れ				4			222	16	138	0.18	45
	低たんぱく小麦粉	8						28		7	2	4	-	0
	揚げ油	10							100	-	-	-	-	-
	醤油	3	小さじ1/2							12	-	6	0.48	3
	酢 5ml、かぼす汁 5ml									5	-	-	-	10
	茹キャベツ	キャベツ	30				0.09			27	18	6	-	28
ミニトマト	ミニトマト	10	1こ			0.05			28	1	3	-	9	
ピーナッツ豆腐	ピーナッツ	5			0.5					40	5	20	-	0
	出し汁	50								-	-	-	-	50
	白練りゴマ	5	大さじ1/2		0.33					20	60	28	-	-
	片栗粉	7	大さじ2/3					23		2	-	2	-	1
	出し汁	40								-	-	-	-	40
	味噌だれ	味噌	3							11	3	5	0.4	1
	上白糖	2							8	-	-	-	-	-
	出し汁	5								-	-	-	-	5
なすの煮浸し	ナス	30				0.1				54	6	8	-	28
	南瓜	30				0.2				144	7	15	-	25
	出し汁	15								-	-	-	-	15
	醤油	4	小さじ2/3							16	-	8	0.7	4
ホットケーキ	低蛋白ホットケーキ	25						95		7	52	7	0.1	0
	はちみつ	10	大さじ1/2					28		6	-	-	-	6
	無塩バター	5							39	-	-	-	-	-
	水	15								-	-	-	-	15
計				1.5	0.83	0.44	4	174	147	650	174	304	1.86	390
				単位	単位	単位	単位	kcal	kcal	mg	mg	mg	g	ml