

# 揖龍給食施設協議会 (病院部会)

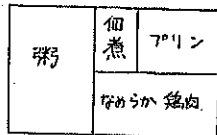
## 支援食統一献立 (ミキサー食)

	献立名	数量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	食塩 (g)	金額 (円)	備考
昼食	なめらかおかゆ	300	114	1.8	0.1	180	1.6袋分とする 期限1年
	なめらか野菜 かぼちゃ	75	89	0.9	0.4	100	湯を45~75cc程加える 期限1年半
	なめらか鶏肉	75	102	5.0	0.5	100	期限1年
	みかんプリン	50	41	0.3		38	期限2年
	佃煮又は梅びしお等	5					各施設で購入
	小計		340	8.0	1.0	418	
夕食	なめらかおかゆ	300	114	1.8	0.1	180	1.5袋分とする 期限1年
	さつまいも 豆の煮物	80	75	1.0	0.2	100	期限1年半
	なめらか鶏肉 ツナ	75	84	6.2	0.5	100	期限1年
	カップアガロリー (梅)	75	160			100	高カロリー食品 期限1年
	佃煮又は梅びしお等	5					各施設で購入
	小計		429	9.0	0.8	480	
合計		769	17.0	1.8	898		

※ 持参するもの  
容器・はし・スプーン・ポット (スープ用の湯を人数分入れる)  
白衣・名札・帽子・マスク

H16.11作成  
H22.4改訂

### <昼食>

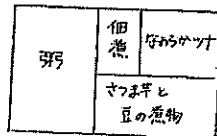


スプーン



スーフ  
ひんやりのおかん

### <夕食>



スプーン



ゼリー  
そのまま

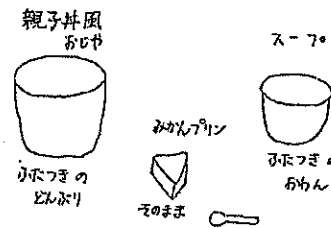
## 支援食統一献立 (やわらか食)

	献立名	数量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	食塩 (g)	金額 (円)	備考
昼食	おじや親子丼風	400	352	23.2	4.0	344	2袋分とする 期限1年
	なめらか野菜 かぼちゃ	75	89	0.9	0.4	100	湯を45~75cc程加える 期限1年半
	みかんプリン	50	41	0.3		38	期限2年
	小計		482	24.4	4.4	482	
夕食	全粥	300	150	3.0	0.1	152	1.3袋分とする 期限1年2ヶ月
	肉団子の和風あん かけ	100	78	6.1	0.9	172	期限1年
	海老と貝柱のクリ ーム煮	100	142	6.5	0.9	172	期限1年
	カップアガロリー (梅)	75	160			100	高カロリー食品 期限1年
	佃煮又は梅びしお等	5					各施設で購入
小計		620	15.6	1.9	596		
合計		1002	40.0	6.3	1078		

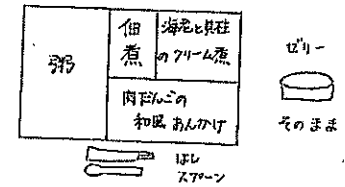
※ 持参するもの  
容器・はし・スプーン・ポット (スープ用の湯を人数分入れる)  
白衣・名札・帽子・マスク

H16.11作成  
H22.4改訂

### <昼食>



### <夕食>



# 捐龍給食施設協議会 (福祉部会)

# 佐用郡給食施設協議会 ハイム・ソシエ

## 支援食 栄養価

## 緊急時献立 一覧表

献立名	材料名	数量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	
A	牛丼 (ホリカブース)	精白米	70	249	4.3	0.6
		牛丼(スタンダード)	150	195	12.2	11.4
		牛肉				
		玉葱				
		しらたき				
		砂糖				
	かぼちゃのいとし煮 (ベターホーム)	かぼちゃのいとし煮	60	73	2.3	0
		南瓜				
		あずき				
		砂糖				
		醤油				
		酒				
	果物	みかん缶	50	32	0.2	0.1
		小計		549	19.0	12.1
	B	鶏ごぼうおじや (キュービー)	おじや(鶏ごぼう)	200	170	9.4
精白米						
鶏肉						
赤魚と根菜の煮つけ (キュービー)		赤魚と根菜の煮つけ	80	41	5.0	0.5
		赤魚				
		大根				
		人参				
		椎茸				
		生姜				
		砂糖				
醤油						
でん粉						
粉餡ムース (H+Bライフサイエンス)	粉餡ムース	63	150	0	9.5	
	小計		361	14.4	15.8	
C	カレーライス (ハウス)	精白米	70	249	4.3	0.6
		ビーフカレー(甘口)	200	192	4.8	10.6
		牛肉				
		じゃが芋				
		人参				
		玉葱				
	漬け物	福神漬け	10	5	0.1	0
		果物	みかん缶	50	32	0.2
		小計		478	9.4	11.3

※1日目→電気・ガス・水が使えない場合、2-3日目→電気・ガス・水が使える場合

	朝	昼	夕
1 日目	常食 40人 パン みかん缶	ご飯 さんまの蒲焼き かぼちゃサラダ	ご飯 チキンクリームシチュー
	ミキサー 10人 お粥 アイソカルゼリー(スイートポテト) アイトニックゼリー	お粥 ブレンダー 鰹の生姜煮 アイソカルゼリー(豆腐)	お粥 ブレンダー 野菜のクリーム系 アイソカルゼリー(あずき)
2 日目	常食 40人 ご飯 つくねと野菜スープ	ご飯 カレー 野菜ジュース	ご飯 牛肉すき焼き みそ汁
	ミキサー 10人 お粥 アイソカルゼリー(スイートポテト) アイトニックゼリー	お粥 ブレンダー 里芋とイカの煮物 アイソカルゼリー(豆腐) 野菜ジュース	お粥 茶碗蒸し(ホタテ) アイソカルゼリー(あずき)
3 日目	常食 40人 ご飯 切干大根の煮物	ご飯 ビーフシチュー	五目ごはん シーチキン大豆
	ミキサー 10人 お粥 アイソカルゼリー(スイートポテト) アイトニックゼリー	お粥 ブレンダー ビーフシチュー アイソカルゼリー(豆腐)	お粥 茶碗蒸し(かつお) アイソカルゼリー(あずき)
【備考欄】			
森の水だより 20/本 → 90本			
六甲のおいしい水 20/本 → 30本		ストックあり	
アイトニックゼリー 90本			
ハイネゼリー 18袋...濃厚流動食			

佐用郡給食施設協議会 佐用共立病院

災害時メニュー (3日分)

	1日目	2日目	3日目
朝食	主食 災害救助用 白飯・梅粥 副食 味噌汁 長期保存カロリーメイト	主食 非常用 お粥 副食 味噌汁	主食 梅粥 副食 味噌汁
昼食	主食 災害救助用 白飯 副食 ビーフカレー	主食 災害救助用 白飯 副食 ハンバーグ煮込み	主食 災害救助用 五目飯・白粥 副食 とりそぼろ煮
夕食	主食 災害救助用 五目飯 副食 けんちん汁	主食 災害救助用 白飯 副食 肉じゃが	主食 災害救助用 白飯・白粥 副食 鶏肉のうま煮

佐用共立病院

# 実食給食研究会

## 非常食メニュー一覧表

ちくさの郷

	朝食	昼食	夕食
一日目	白ご飯 けんちん汁 梅干	わかめご飯 豚汁 うの花いり	赤飯 ごもく豆 白桃缶
二日目	白ご飯 豚汁 きゅうり漬け	カレーライス フルーツ缶	山菜おこわ いわしだんご けんちん汁
三日目	白ご飯 けんちん汁 しその実漬け	五目ご飯 かぼちゃ煮物 豚汁	赤飯 ひじき煮 みかん缶

※おかゆの方は白かゆで対応

平成23年度 非常食用献立

非常食用の献立

	朝	昼	夕
1日目	白粥 魚缶詰 みそ汁	スパゲティ パスタソース コンソメスープ	ごはん 魚介缶詰 ポタージュ
2日目	冷凍パン 果物缶詰 中華スープ	ごはん カレー ポタージュ	ごはん 魚缶詰 みそ汁
3日目	冷凍パン チーズ ポタージュ	インスタントラーメン 果物缶詰	炊き込みご飯 魚介缶詰 みそ汁

その他:ミネラルウォーター、お茶、ジュース