

献立展開演習用紙

基本献立

☆ 一般治療食「全がゆ食」食事基準 ☆

栄養素等	栄養基準量
エネルギー	1,600 kcal
たんぱく質	65 g
脂 質	40 g
炭水化物	240 g
食塩相当量	7 g 未満

展開献立

☆ 一般治療食「五分がゆ食」食事基準 ☆

栄養素等	栄養基準量
エネルギー	1,200 kcal
たんぱく質	60 g
脂 質	35 g
炭水化物	160 g
食塩相当量	7 g 未満

区分	料理名	食品名	使用量(g)	
朝 食	全がゆ みそ汁	精白米	65	
		生しいたけ	10	
	豆腐の煮物	ねぎ	20	
		みそ(淡色辛みそ)	8	
		煮干し	2	
		木綿豆腐	75	
		砂糖	3	
	お浸し	しょうゆ	4	
		キャベツ	60	
		にんじん	10	
しょうゆ		2		
梅干し	梅干し	5		
昼 食	パン	食パン	90	
		いちごジャム	25	
	クリームシチュー	豚もも肉	60	
		たまねぎ	50	
		じゃがいも	60	
		にんじん	20	
		にんにく	1	
		植物油	3	
		コンソメスープの素	2	
		バター	6	
		小麦粉	6	
		牛 乳	40	
	サラダ	塩	0.3	
		レタス	15	
		きゅうり	20	
牛 乳	トマト	40		
	ドレッシング	7		
	牛 乳	200		
夕 食	全がゆ 魚柳焼き	精白米	65	
		さわら	70	
	大 葉 おろし	ゆ ず	5	
		みりん	3	
		しょうゆ	3	
		しその葉	1	
		だいこん	40	
		しょうゆ	2	
		なす煮物	な す	60
			さやいんげん	15
			砂糖	2
		辛子あえ	しょうゆ	3
	こまつな		70	
	フルーツ	からし(粉)	0.5	
		しょうゆ	2	
巨 峰		120		
合計	1,598 kcal, たんぱく 質 66.1 g, 脂質 40.1 g 炭水化物 239.5 g, 食塩相当量 6.8 g			

区分	料理名	食品名	使用量(g)	備考
朝 食				(だし汁 100cc)
昼 食				
夕 食				
合計	kcal, たんぱく 質 g, 脂質 g 炭水化物 g, 食塩相当量 g			

「五分がゆ食」献立作成用紙

☆ 食事基準 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
1,200 kcal	60 g	35 g	160 g	7 g 未満

区分	料理名	食品名	使用量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂 質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	備考
朝 食									
昼 食									
夕 食									
合 計									