

保存期慢性腎不全の方のための ホ テ ル 食 事 会

【1人分栄養価】

料理名	食品名	摂取量	エネルギー	たんぱく質	ナトリウム	カリウム	リン	食塩相当量
		g	kcal	g	mg	mg	mg	g
コンソメ	・ビーフとチキンのコンソメ							
	ビーフとチキンのコンソメ	40	2	0.5	72	44	15	0.20
	塩	0.32	0	0.0	125	0	0	0.32
	・鶏胸身	3	3	0.7	1	11	7	0.00
	・ブリュノワーズ野菜							
	人参	0.7	0	0.0	0	2	0	0.00
	ズッキーニ	0.7	0	0.0	0	2	0	0.00
小 計			6	1.2	198	60	22	0.52
鯖ミキユイの炙り	・鯖							
	サワラ	25	44	5.0	16	123	55	0.05
	オリーブ油	1.5	14	0.0	0	0	0	0.00
	塩	0.22	0	0.0	86	0	0	0.22
	グラニュー糖	0.05	0	0.0	0	0	0	0.00
	・付け合せ							
	緑大根	1	0	0.0	0	4	1	0.00
	黄色ピーツ	1	0	0.0	0	5	0	0.00
	マールピーツ	1	0	0.0	0	5	0	0.00
	赤人参	1	0	0.0	0	3	0	0.00
	黄人参	1	0	0.0	0	3	0	0.00
	マイクロシソ	0.5	0	0.0	0	3	0	0.00
	低カリウムレタス	10	2	0.1	8	10	-	0.02
	・ドレッシング							
	レモンオイル	1.5	14	0.0	0	0	0	0.00
	レモンピネガー	0.9	0	0.0	0	1	0	0.00
	リンゴジュース	0.9	0	0.0	0	1	0	0.00
	・クリームプリムール							
	人参	1.6	1	0.0	0	1	4	0.40
	グリーンピース	2.5	2	0.2	0	0	9	3.00
	大根	1.6	0	0.0	0	0	4	0.27
カリフラワー	1.6	0	0.0	0	0	7	1.09	
生クリーム	4.1	18	0.1	0	1	3	2.05	
ゼラチン	0.2	1	0.2	0	1	0	0.01	
塩	0.01	0	0.0	0	4	0	0.00	
・卵黄(ミモザ風の飾り)	0.78	3	0.1	0	1	4	0.00	
小 計			102	5.8	119	182	68	0.31
ホタテ貝と蕪	・ブルーテ(ピューレ)							
	蕪	10	2	0.1	1	25	3	0.00
	キャベツ	3.3	1	0.0	0	7	1	0.00
	玉葱	3.3	1	0.0	0	5	1	0.00
	オリーブ油	0.16	1	0.0	0	0	0	0.00
	バター	0.16	1	0.0	0	0	0	0.00
	塩	0.02	0	0.0	6	0	0	0.02
	チキンブイヨン	3	0	0.0	5	3	1	0.02
	生クリーム	4.5	19	0.1	1	4	2	0.00
	・ホタテ貝のソテー							
	ホタテ貝	10	7	1.4	32	31	21	0.08
	オリーブ油	1	9	0.0	0	0	0	0.00
	塩	0.01	0	0.0	4	0	0	0.01
	・椎茸のソテー							
	椎茸	6	1	0.2	0	17	5	0.00
	オリーブ油	1	9	0.0	0	0	0	0.00
	バター	1	8	0.0	0	0	0	0.00
	塩	0.01	0	0.0	4	0	0	0.01
	・蕪葉の泡							
	蕪の葉	0.75	0	0.0	0	2	0	0.00
	パセリ	0.03	0	0.0	0	0	0	0.00
小 計			61	1.8	54	94	35	0.14

料理名	食品名	摂取量	エネルギー	たんぱく質	ナトリウム	カリウム	リン	食塩相当量
		g	kcal	g	mg	mg	mg	g
和牛ロース肉ポワレ	・和牛ロース肉	25	125	2.9	8	45	25	0.03
	・イモビュール							
	イモ(デストロイヤー・黄色イモ)	9.5	7	0.2	0	39	4	0.00
	バター	1.1	8	0.0	0	0	0	0.00
	生クリーム	0.9	4	0.0	0	1	0	0.00
	チキンブイヨン	2.3	0	0.0	4	3	1	0.01
	塩	0.01	0	0.0	4	0	0	0.01
	・タケノコグリン							
	筍水煮	6	1	0.2	0	5	2	0.00
	オリーブ油	1	9	0.0	0	0	0	0.00
	塩	0.01	0	0.0	4	0	0	0.01
	・ソース							
	フォンドボー(肉のダシ汁)	8	0	0.1	14	9	3	0.04
	山椒	0.16	1	0.0	0	3	0	0.00
	・菜の花	5	2	0.2	1	20	4	0.00
	・赤玉葱							
	赤玉葱	1	0	0.0	0	2	0	0.00
	白バルサミコピネガー	1	1	0.0	0	1	0	0.00
	・ミニチゲンサ菜	4.5	0	0.0	1	12	1	0.00
	・蓮根チップ	1	1	0.0	0	4	1	0.00
小計		160	3.7	38	142	43	0.10	
低たんぱくパン①	準強力粉(リスドオル)	4.8	18	0.6	0	4	3	0.00
	でんぷん薄力粉(ジンゾウ先生)	19.3	69	0.0	-	2	6	0.18
	砂糖	0.36	1	0.0	0	0	0	0.00
	塩	0.24	0	0.0	94	0	0	0.24
	オリーブオイル	1.2	11	0.0	0	0	0	0.00
	インスタントイースト	0.1	0	0.0	0	2	1	0.00
	麦芽糖	0.1	0	0.0	0	0	0	0.00
	小計		100	0.6	94	8	10	0.42
イチゴのパイ	・イチゴ	20	7	0.2	0	34	6	0.00
	・パイ							
	中力粉	2.8	10	0.3	0	3	2	0.00
	全卵	0.3	0	0.0	0	0	1	0.00
	バター(無塩)	2.5	19	0.0	0	1	0	0.00
	塩	0.01	0	0.0	4	0	0	0.01
	・牛乳シャーベット							
	牛乳	8.4	6	0.3	3	13	8	0.01
	生クリーム	3.6	16	0.1	1	3	2	0.00
	グラニュー糖	0.3	1	0.0	0	0	0	0.00
	・抹茶ソース							
	牛乳	1.7	1	0.1	1	3	2	0.00
	グラニュー糖	0.2	1	0.0	0	0	0	0.00
	抹茶パウダー	0.01	0	0.0	0	0	0	0.00
	コーンスターチ	0.06	0	0.0	0	0	0	0.00
	・カスタードクリーム							
	牛乳	4	3	0.1	2	6	4	0.00
	卵黄	0.8	3	0.1	0	1	5	0.00
	グラニュー糖	0.6	2	0.0	0	0	0	0.00
	コーンスターチ	0.4	1	0.0	0	0	0	0.00
バター(無塩)	0.2	2	0.0	0	0	0	0.00	
生クリーム	1.2	5	0.0	0	1	1	0.00	
グラニュー糖	0.08	0	0.0	0	0	0	0.00	
小計		78	1.2	12	64	29	0.03	
バター	7	53	0.0	1	2	1	0.00	
紅茶	100	1	0.1	1	8	2	0.00	
(コーヒー)	100	4	0.2	1	65	7	0.00	
お料理の合計の栄養価		561	14.5		516	560	210	1.52
	※() コーヒーを選択した場合	(564)	(14.6)			(617)	(215)	
低たんぱくパン②	準強力粉(リスドオル)	7	26	0.8	0	6	4	0.00
	低たんぱく小麦粉(グンフン)	16	57	0.8	1	12	11	-
	砂糖	0.35	1	0.0	0	0	0	0.00
	塩	0.23	0	0.0	90	0	0	0.23
	オリーブオイル	1.1	10	0.0	0	0	0	0.00
	インスタントイースト	0.14	0	0.1	0	2	1	0.00
	麦芽糖	1.1	4	0.0	0	0	0	0.00
	小計		98	1.7	90	20	16	0.23
低たんぱくパン②を含むお料理の合計の栄養価		659	16.2		607	580	226	1.75
	※() コーヒーを選択した場合	(662)	(16.3)			(637)	(231)	