

提出書類の献立表について

献立は、下記によって作成すること。

1 常食 2月1日～2月7日

エネルギー	2000	kcal
たんぱく質	70	g
脂質	50	g

標準主食は、米飯(1食当り 200g)とすること。

- ・ いずれかの3日で、3食のうち2食以上を選択メニューとすること。
- ・ いずれかの1日で、夕食に手作りのお菓子を入れた献立を作成すること。

2 常食の献立 1週間分の中より 1日分、常食からの展開にて次の特別治療食の献立を作成すること。

①慢性腎不全食	エネルギー	1600	kcal/日
	たんぱく質	30	g/日
	脂質	45	g/日
	塩分	6	g/日

②5分粥食	エネルギー	1100	kcal/日
	たんぱく質	55	g/日

3 嚥下訓練食

段階ごとに提案すること。写真を添付すること。

4 出産祝膳	エネルギー	800	kcal 以下
	たんぱく質	30	g
	塩分	3	g 以下

料理の品数は以下の通り

主食	1品
小鉢を使用した料理	5品
汁物	1品

小鉢が4個入る弁当箱を使用します。器に合った料理を提案すること。

※注意事項

- ア 材料名、1人分量を明記のこと〔冷凍の場合は（冷）、乾物の場合は（干）と記入〕
- イ 栄養価を計算のこと（エネルギー、たんぱく質、脂質、カルシウム、鉄、ビタミンA、B1、B2、C、食塩相当量）。慢性腎不全食については、カリウムも計算すること。
- ウ ご提案いただく食材費の範囲で、実施可能な献立にすること。
- エ 上記1～3は温冷配膳、4は常温配膳なので献立作成時には注意すること。