

予定献立表

常食(A)

パーツ展開:無

Main table containing 7 columns of daily menus (2022年05月02日 to 2022年05月08日) with detailed food items, quantities, and nutritional information (Energy, Water, Protein, Fat, Carbohydrates, Calcium, Iron, Fiber).

予定献立表

常食(A)

パーツ展開: 無

2022年05月02日(月)		2022年05月03日(火)		2022年05月04日(水)		2022年05月05日(木)		2022年05月06日(金)		2022年05月07日(土)		2022年05月08日(日)	
<ul style="list-style-type: none"> *塩1kg *うすくち醤油(1.8L) *皮なし若鶏もも500g(約100カット) *かつお節(1.35kg) 木綿豆腐(400g)/P *まいたけ根切り500g *大根1/8いちよ切り500g *人参1/8いちよ切り500g *きんぴら切500g *フルーツ(バナナ) *冷凍/イン乱切り500g 	07	<ul style="list-style-type: none"> *上白糖1kg *植物油 *うすくち醤油(1.8L) *フルーツ(バナナ) バナナ 	13	<ul style="list-style-type: none"> *だし汁(濃縮) 200g *うすくち醤油(1.8L) *きざみのり(乾燥)100g *フルーツ(りんご) りんご/糖 	20	<ul style="list-style-type: none"> *ウラチ醤油(1.35kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) (鶏)赤唐辛子(乾燥)(3.5g)/P *グリーンピース1kg 三色豆(小粒) 300g *小松菜カット もやし(200g)/P *人参干切り500g *濃口醤油(1.8L) *すりこぎ(白)120g *フルーツ(黄桃) *賞味2つ割包(2号)100個 	3	<ul style="list-style-type: none"> *上白糖1kg *植物油 *濃口醤油(1.8L) *すりこぎ(白)120g (鶏)赤唐辛子(乾燥)(3.5g)/P *フルーツ(オレンジ) パルシアオレンジ(88玉/190g)/糖 	03	<ul style="list-style-type: none"> *卵料理(卵)1500g *マカロニ *オイルキャベツ500g *青唐辛子(乾燥)100g *人参干切り500g *マヨネーズ1kg *コンソウ300g *フルーツ(キウイフルーツ) ゴールドキウイ(A303)(100g)/糖 	04		
エネルギー	632 kcal	エネルギー	584 kcal	エネルギー	587kcal	エネルギー	606 kcal	エネルギー	537 kcal	エネルギー	670 kcal	エネルギー	590kcal
水分	454.0 g	水分	251.2 g	水分	265.4 g	水分	281.9 g	水分	278.3 g	水分	245.8 g	水分	222.4g
たんぱく質	23.8 g	たんぱく質	19.3 g	たんぱく質	27.2 g	たんぱく質	21.7 g	たんぱく質	23.8 g	たんぱく質	17.5 g	たんぱく質	25.6 g
脂質	22.7 g	脂質	11.5 g	脂質	11.8 g	脂質	16.2 g	脂質	7.8 g	脂質	23.8 g	脂質	17.7 g
炭水化物	86.2 g	炭水化物	102.8 g	炭水化物	91.3 g	炭水化物	97.7 g	炭水化物	98.7 g	炭水化物	98.9 g	炭水化物	81.9g
カリウム	779 mg	カリウム	787 mg	カリウム	871 mg	カリウム	730 mg	カリウム	1,428 mg	カリウム	760 mg	カリウム	622mg
リン	327 mg	リン	282 mg	リン	349 mg	リン	377 mg	リン	327 mg	リン	238 mg	リン	357mg
食塩相当量	2.3 g	食塩相当量	1.9 g	食塩相当量	2.2 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.6 g	食塩相当量	2.2 g	食塩相当量	2.9g
エネルギー	1,704 kcal	エネルギー	1,584 kcal	エネルギー	1,674kcal	エネルギー	1,735 kcal	エネルギー	1,691 kcal	エネルギー	1,671 kcal	エネルギー	1,692kcal
水分	1,164.3 g	水分	1,158.7 g	水分	990.8 g	水分	1,103.5 g	水分	1,079.3 g	水分	943.1 g	水分	900.4g
たんぱく質	67.8 g	たんぱく質	58.4 g	たんぱく質	83.1 g	たんぱく質	66.0 g	たんぱく質	62.4 g	たんぱく質	61.5 g	たんぱく質	64.3g
脂質	44.9 g	脂質	35.1 g	脂質	39.9 g	脂質	39.4 g	脂質	40.8 g	脂質	46.8 g	脂質	48.3g
炭水化物	264.1 g	炭水化物	264.2 g	炭水化物	275.4 g	炭水化物	287.6 g	炭水化物	284.2 g	炭水化物	260.8 g	炭水化物	259.0g
カリウム	2,280 mg	カリウム	1,924 mg	カリウム	2,325 mg	カリウム	2,075 mg	カリウム	3,001 mg	カリウム	2,212 mg	カリウム	2,016mg
リン	1,063 mg	リン	895 mg	リン	1,034 mg	リン	1,015 mg	リン	970 mg	リン	959 mg	リン	1,028mg
食塩相当量	7.2 g	食塩相当量	6.9 g	食塩相当量	8.0 g	食塩相当量	6.8 g	食塩相当量	7.3 g	食塩相当量	6.4 g	食塩相当量	8.5g

計

予定献立表

常食(A)

パーツ展開:無

Main table containing 7 columns of daily menus (2022年05月09日 to 2022年05月15日) with detailed food items, energy values, and nutrient information.

予定献立表

常食(A)

パーツ展開:無

2022年05月09日(月)		2022年05月10日(火)		2022年05月11日(水)		2022年05月12日(木)		2022年05月13日(金)		2022年05月14日(土)		2022年05月15日(日)	
＊グリーンピース1kg ＊サラダ(キャベツ) ＊鶏糸600g ＊もやし(200g)ノP ＊人参千切り500g ＊きゅうり ＊マヨネーズ1kg ＊黒口醤油(1.8L) ＊すりごま(白)120g ＊フルーツ(バナナ) バナナ	＊ツナサラダ ＊チキンソテー(チキン) ＊水菜175g(レタ) ＊ほうれん草 ＊人参千切り600g ＊マヨネーズ1kg ＊塩1kg ＊フルーツ(白桃缶) ＊白桃2つ割 ＊フルーツ(バナナ) バナナ	＊上白醤油1kg ＊黒口醤油(1.8L) ＊グリーンピース1kg ＊とろろいも ＊煮いもとろろ500g ＊だし汁(塩付)用 濃縮 ＊みりん濃縮液 1L ＊うすくも醤油(1.8L) ＊きざみのり(細切)100g ＊フルーツ(バナナ)P ＊冷凍(バナナ)500g	＊すし(おにぎり)1kg ＊卵干太(300g) ＊たまねぎ3mmスライス50g ＊きゅうり ＊人参千切り500g ＊上白醤油1kg ＊黒胡椒 ＊塩1kg ＊醤油ごま油350g (鶏) 冷凍(バナナ) (3.5g)ノP ＊フルーツ(黄桃缶) ＊黄桃2つ割缶(2号) 480g	＊上白醤油1kg ＊黒口醤油(1.8L) ＊グリーンピース1kg ＊鶏糸和風(小松菜) ＊鶏糸600g ＊小松菜カット ＊人参千切り500g ＊黒口醤油(1.8L) ＊すりごま(白)120g ＊ヨーグルト和風 ＊ヨーグルト(低糖) (380g)ノP ＊冷凍(バナナ)カット缶(2号) 480g ＊黄桃2つ割缶(2号) 480g ＊バナナスライス缶(3号) 480g	＊グリーンピース1kg ＊鶏糸和風(150g) ＊卵とろろ(炒り)500g トマト(AM)165gノP ＊大葉(M)10gノP ＊人参千切り500g ＊フルーツ(オレンジ) ＊バナナスライス缶(8.5g)100gノP	＊鶏糸和風(ほうれん草) ＊ほうれん草 ＊やわらかおにぎり500g ＊カットバナナ300g ＊上白糖1kg ＊砂糖 ＊黒口醤油(1.8L) ＊フルーツ(バナナ) バナナ	＊鶏糸和風(ほうれん草) ＊ほうれん草 ＊やわらかおにぎり500g ＊カットバナナ300g ＊上白糖1kg ＊砂糖 ＊黒口醤油(1.8L) ＊フルーツ(バナナ) バナナ						
エネルギー	638 kcal	エネルギー	638 kcal	エネルギー	638 kcal	エネルギー	547 kcal	エネルギー	558 kcal	エネルギー	582 kcal	エネルギー	566 kcal
水分	269.9 g	水分	273.5 g	水分	280.6 g	水分	230.1 g	水分	299.3 g	水分	312.9 g	水分	290.6 g
たんぱく質	23.0 g	たんぱく質	27.3 g	たんぱく質	25.3 g	たんぱく質	22.6 g	たんぱく質	20.4 g	たんぱく質	21.6 g	たんぱく質	22.8 g
脂質	20.5 g	脂質	21.2 g	脂質	15.9 g	脂質	12.1 g	脂質	11.9 g	脂質	15.3 g	脂質	11.3 g
炭水化物	92.6 g	炭水化物	86.9 g	炭水化物	102.5 g	炭水化物	89.7 g	炭水化物	95.5 g	炭水化物	91.1 g	炭水化物	96.8 g
カリウム	880 mg	カリウム	892 mg	カリウム	1,473 mg	カリウム	942 mg	カリウム	846 mg	カリウム	755 mg	カリウム	868 mg
リン	314 mg	リン	289 mg	リン	326 mg	リン	306 mg	リン	314 mg	リン	271 mg	リン	343 mg
食塩相当量	2.0 g	食塩相当量	2.2 g	食塩相当量	2.4 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.1 g	食塩相当量	2.0 g	食塩相当量	2.5 g
エネルギー	1,787 kcal	エネルギー	1,714 kcal	エネルギー	1,697 kcal	エネルギー	1,627 kcal	エネルギー	1,696 kcal	エネルギー	1,593 kcal	エネルギー	1,746 kcal
水分	1,068.2 g	水分	947.7 g	水分	1,187.9 g	水分	868.6 g	水分	973.9 g	水分	1,010.5 g	水分	995.3 g
たんぱく質	98.2 g	たんぱく質	87.2 g	たんぱく質	84.4 g	たんぱく質	59.9 g	たんぱく質	84.2 g	たんぱく質	82.5 g	たんぱく質	86.6 g
脂質	48.4 g	脂質	45.0 g	脂質	38.7 g	脂質	40.5 g	脂質	42.9 g	脂質	38.1 g	脂質	42.6 g
炭水化物	286.8 g	炭水化物	270.6 g	炭水化物	281.7 g	炭水化物	285.3 g	炭水化物	275.8 g	炭水化物	256.8 g	炭水化物	283.2 g
カリウム	2,408 mg	カリウム	2,187 mg	カリウム	3,148 mg	カリウム	2,386 mg	カリウム	1,827 mg	カリウム	2,128 mg	カリウム	2,375 mg
リン	1,026 mg	リン	996 mg	リン	993 mg	リン	972 mg	リン	983 mg	リン	933 mg	リン	1,073 mg
食塩相当量	6.9 g	食塩相当量	6.4 g	食塩相当量	7.5 g	食塩相当量	6.1 g	食塩相当量	6.8 g	食塩相当量	5.3 g	食塩相当量	7.2 g

計

予定献立表

常食(A)

パーツ展開: 無

Main table containing 7 columns of daily menus (2022年05月16日 to 2022年05月22日) with detailed food items, energy values, and nutrient analysis (水分, たんぱく質, 脂質, etc.).

予定献立表

常食(A)

パーツ展開:無

2022年05月16日(月)	2022年05月17日(火)	2022年05月18日(水)	2022年05月19日(木)	2022年05月20日(金)	2022年05月21日(土)	2022年05月22日(日)
* 上白糖1kg * 醤油(1.8L) (製法)食塩(精製) (3.5g/L) * いんげん ●スイートサラダ * さつまいも(ダイス)1kg * ポイルキヤベツ500g * グリーンアスパラガス600g * 人参1/8いちょう切り500g * マヨネーズ1kg * 塩1kg ●フルーツ(白桃面) * 白桃(ハーフカット面(2等))面型475g	●お好み焼きのクリーム * かぼちゃ * コーンマーガリン300g * スキムミルク(175g)/P (食料)動物性脂肪、卵白、 イソフラボン(200ml/箱) * 風味豊かなノンソルト1kg * 塩1kg * グリーンピース1kg ●卵の塩(大粒) * 業務用スライス(ソフト-塩分 控えめ)200g * 大根千切り500g * 人参千切り500g * 上白糖1kg * 動物油 * とうろく油(1.8L) ●フルーツ(オレンジ) * ハンシニアオレンジ(89玉@1 50g)1箱	* 鶏口醤油(1.8L) * 水菜ふき 200g * みりん風調味料 1L * とうろく油(1.8L) ●和風油(8カマツク) * 業務用5cmカット(具用)青 入り500g * びつれん草 * 人参千切り500g * 鶏口醤油(1.8L) * 花かつお100g ●フルーツ(バナナ) * バナナ 1/2箱	* たまごむね(冷凍)500g * 人参(業務用)500g * サラダ油(1.38kg) * 塩1kg * コシウ300g ●サラダ(大粒) * かに(かまスティック(1 6g×30本))塩味ひかえめ * 大根千切り500g * さゆり * 人参千切り500g * マヨネーズ1kg ●フルーツ(洋梨面) * 洋梨(ハーフカット面(2等))面 型440g ●フルーツ(バナナ) * 冷凍バナナ(業務用)500g	* サラダ油(1.38kg) * 上白糖1kg * 醤油(1.8L) * グリーンピース1kg ●サラダ(小粒面) * 鶏糸500g * 小松菜カット * 人参千切り500g * マヨネーズ1kg ●フルーツ(洋梨面) * 洋梨(ハーフカット面(2等))面 型440g 1/2箱 ●フルーツ(バナナ) * バナナ	* 大根千切り500g * みりん風調味料 1L * 醤油(1.8L) * 鶏糸500g * グリーンピース1kg ●卵の塩(白粒) * かに(かまスティック(1 6g×30本))塩味ひかえめ * 白米1kg(KCF) * きぬぎや * 上白糖1kg * 動物油 * とうろく油(1.8L) ●フルーツ(バナナ) * バナナ 1/2箱	●天守平 * さつまいも(乱切り)1kg * フライ油(長巻)15kg * 上白糖1kg * 醤油(1.8L) * いりごま(黒)130g ●枝豆類 * 冷凍枝豆(150g) * おろし生しょうが1kg * ねぎ(きざみ)500g * 花かつお100g * だし汁(汁物用 濃縮) * 醤油(1.8L) ●フルーツ(オレンジ) * ハンシニアオレンジ(8 5玉@150g)/P
エネルギー 627 kcal	エネルギー 591 kcal	エネルギー 511 kcal	エネルギー 596 kcal	エネルギー 599 kcal	エネルギー 634 kcal	エネルギー 667 kcal
水分 328.7 g	水分 292.6 g	水分 205.3 g	水分 318.8 g	水分 281.3 g	水分 286.0 g	水分 253.7 g
たんぱく質 18.5 g	たんぱく質 22.7 g	たんぱく質 24.6 g	たんぱく質 22.9 g	たんぱく質 23.1 g	たんぱく質 17.0 g	たんぱく質 28.4 g
脂質 15.4 g	脂質 14.1 g	脂質 8.8 g	脂質 18.5 g	脂質 13.8 g	脂質 13.5 g	脂質 18.3 g
炭水化物 108.0 g	炭水化物 95.4 g	炭水化物 85.8 g	炭水化物 88.8 g	炭水化物 99.1 g	炭水化物 114.0 g	炭水化物 105.0 g
カリウム 845 mg	カリウム 861 mg	カリウム 740 mg	カリウム 829 mg	カリウム 838 mg	カリウム 824 mg	カリウム 778 mg
リン 286 mg	リン 338 mg	リン 343 mg	リン 313 mg	リン 326 mg	リン 274 mg	リン 328 mg
食塩相当量 1.7 g	食塩相当量 1.7 g	食塩相当量 2.2 g	食塩相当量 1.5 g	食塩相当量 1.7 g	食塩相当量 2.0 g	食塩相当量 2.0 g
エネルギー 1,773 kcal	エネルギー 1,834 kcal	エネルギー 1,738 kcal	エネルギー 1,886 kcal	エネルギー 1,821 kcal	エネルギー 1,731 kcal	エネルギー 1,753 kcal
水分 1,125.5 g	水分 974.9 g	水分 966.5 g	水分 999.2 g	水分 1,035.9 g	水分 954.0 g	水分 883.9 g
たんぱく質 59.7 g	たんぱく質 65.1 g	たんぱく質 66.8 g	たんぱく質 64.1 g	たんぱく質 57.9 g	たんぱく質 57.0 g	たんぱく質 64.2 g
脂質 44.7 g	脂質 32.2 g	脂質 40.5 g	脂質 45.9 g	脂質 39.9 g	脂質 43.9 g	脂質 41.5 g
炭水化物 293.3 g	炭水化物 283.2 g	炭水化物 288.5 g	炭水化物 262.7 g	炭水化物 267.0 g	炭水化物 283.5 g	炭水化物 290.0 g
カリウム 2,378 mg	カリウム 2,845 mg	カリウム 2,187 mg	カリウム 2,311 mg	カリウム 2,015 mg	カリウム 2,240 mg	カリウム 2,787 mg
リン 1,007 mg	リン 986 mg	リン 1,040 mg	リン 1,021 mg	リン 881 mg	リン 933 mg	リン 963 mg
食塩相当量 6.1 g	食塩相当量 7.4 g	食塩相当量 6.9 g	食塩相当量 8.3 g	食塩相当量 7.3 g	食塩相当量 6.7 g	食塩相当量 6.9 g

1計

予定献立表

常食(A)

パーツ展開:無

Main table containing 7 columns of daily menus (2022年05月23日 to 2022年05月29日) with detailed food items, quantities, and nutritional data (Energy, Water, Protein, Fat, Carbohydrates, Calcium, Iron, Fiber).

予定献立表

常食(A)

パーツ展開: 無

2022年05月23日(月)		2022年05月24日(火)		2022年05月25日(水)		2022年05月26日(木)		2022年05月27日(金)		2022年05月28日(土)		2022年05月29日(日)			
<ul style="list-style-type: none"> ★うまい棒500g ★冷凍えび30mカット500g ★うすくち醤油(1.8L) ★花かつお100g ★フルーツ(冷凍品) ★原産国不明カット豆腐(2号)500g 	<ul style="list-style-type: none"> ★おにぎり(ステーキ)18g×30本(冷凍品)かえめ ★冷凍50mカット(真鱈)入り500g ★ほうれん草 ★濃口醤油(1.8L) ★すりごま(白)120g ★フルーツ(パインアップル) ★冷凍パイン果切り500g 							<ul style="list-style-type: none"> ★片栗粉1kg ★ねぎ(きざみ)500g ★和え物(しろ煮) ★かにかまきスティック(18g×30本)冷凍品かえめ ★冷凍50mカット(真鱈)入り500g ★しょう油(1GF)500g ★濃口醤油(1.8L) ★フルーツ(キウイフルーツ)キウイフルーツ(A33玉)130g/個 	<ul style="list-style-type: none"> ★小松菜カット ★人参千切り500g ★濃口醤油(1.8L) ★花かつお100g ★フルーツ(りんご) ★りんご/個 	<ul style="list-style-type: none"> ★フルーツ(パインアップル) ★冷凍パイン果切り500g 					
エネルギー 576 kcal	エネルギー 593 kcal	エネルギー 728 kcal	エネルギー 574 kcal	エネルギー 668 kcal	エネルギー 668 kcal	エネルギー 595 kcal									
水分 294.1 g	水分 218.5 g	水分 232.2 g	水分 300.8 g	水分 304.0 g	水分 257.3 g	水分 283.9 g									
たんぱく質 21.0 g	たんぱく質 18.9 g	たんぱく質 18.9 g	たんぱく質 19.1 g	たんぱく質 26.9 g	たんぱく質 23.0 g	たんぱく質 24.0 g									
脂質 11.2 g	脂質 10.8 g	脂質 31.6 g	脂質 16.6 g	脂質 19.1 g	脂質 22.2 g	脂質 17.8 g									
炭水化物 100.9 g	炭水化物 93.2 g	炭水化物 96.1 g	炭水化物 90.4 g	炭水化物 101.6 g	炭水化物 95.7 g	炭水化物 87.6 g									
カリウム 1,028 mg	カリウム 1,008 mg	カリウム 1,339 mg	カリウム 812 mg	カリウム 935 mg	カリウム 777 mg	カリウム 863 mg									
リン 310 mg	リン 255 mg	リン 242 mg	リン 342 mg	リン 356 mg	リン 342 mg	リン 325 mg									
食塩相当量 2.1 g	食塩相当量 2.0 g	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 2.4 g	食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 2.0 g									
エネルギー 1,880 kcal	エネルギー 1,655 kcal	エネルギー 1,770 kcal	エネルギー 1,671 kcal	エネルギー 1,688 kcal	エネルギー 1,667 kcal	エネルギー 1,677 kcal									
水分 984.6 g	水分 936.9 g	水分 902.1 g	水分 1,213.7 g	水分 1,150.3 g	水分 1,191.5 g	水分 1,020.7 g									
たんぱく質 61.6 g	たんぱく質 59.5 g	たんぱく質 59.0 g	たんぱく質 61.0 g	たんぱく質 61.8 g	たんぱく質 62.5 g	たんぱく質 66.2 g									
脂質 37.9 g	脂質 42.0 g	脂質 54.7 g	脂質 41.3 g	脂質 39.3 g	脂質 44.3 g	脂質 40.8 g									
炭水化物 276.3 g	炭水化物 267.1 g	炭水化物 271.1 g	炭水化物 279.7 g	炭水化物 284.7 g	炭水化物 263.9 g	炭水化物 273.6 g									
カリウム 2,884 mg	カリウム 2,532 mg	カリウム 2,916 mg	カリウム 2,485 mg	カリウム 2,467 mg	カリウム 2,318 mg	カリウム 2,743 mg									
リン 999 mg	リン 925 mg	リン 938 mg	リン 1,002 mg	リン 965 mg	リン 1,002 mg	リン 1,064 mg									
食塩相当量 6.9 g	食塩相当量 6.3 g	食塩相当量 5.9 g	食塩相当量 6.7 g	食塩相当量 7.7 g	食塩相当量 7.3 g	食塩相当量 6.2 g									

予定献立表

常食(A)

パート展開: 無

Main table containing 7 columns of menu items (dates from 2022年05月30日 to 2022年06月05日) and 10 rows of nutritional data (Energy, Water, Protein, Fat, Carbohydrates, Calcium, Iron, Zinc, Food Equivalents). Each menu item lists ingredients and quantities.

予定献立表

常食(A)

パーツ展開: 無

	2022年05月30日(月)	2022年05月31日(火)	2022年06月01日(水)	2022年06月02日(木)	2022年06月03日(金)	2022年06月04日(土)	2022年06月05日(日)
タ	*たまごサンド5mmスライス500g *人参1/8いちご切り500g *マヨネーズ1kg *塩1kg ●フルーツ(白桃缶) ●白桃ハーフカット缶(2号) 1箱475g	*マヨネーズ1kg ●フルーツ(オレンジ) ●バレンシアオレンジ(88玉@190g)ノ箱	*適口醤油(1.8L) ●フルーツ(バナナ缶)	●塩昆布(1.8L) ●いんげん ●おなかかめ(うまい湯) ●かにかまスティック(16g×30本)塩味ひかえめ ●うまい素500g ●海老天の巻3cmカット500g ●上白糖1kg ●黒糖粉 ●うすくち醤油(1.8L) ●花かつお100g ●フルーツ(キウイフルーツ) ●キウイフルーツ(A33玉@130g)ノ箱	トマト(AM@185g)ノ箱 ●黄ピーマンスライス500g ●真鯛大根(80g)ノP ●セミセル(ごましようゆ)	●大根1/8いちご切り500g ●人参1/8いちご切り500g ●香辛カットBQF500g ●フルーツ(バナナ缶)	●シシトウ500g ●からし味噌和え(うまい湯) ●鶏胸スライス(ノット)塩分控えめ200g ●うまい素500g ●カットワカメ中300g ●京風白みそ600g ●上白糖1kg ●黒糖粉 ●おひからし175g ●フルーツ(バナナ)バナナ
エネルギー	686 kcal	587 kcal	602 kcal	594 kcal	553 kcal	640 kcal	635 kcal
水分	282.5 g	235.5 g	303.3 g	276.7 g	288.1 g	432.7 g	272.7 g
たんぱく質	28.2 g	23.8 g	24.9 g	23.3 g	23.0 g	22.6 g	25.5 g
脂質	20.8 g	15.9 g	16.6 g	14.1 g	12.2 g	19.1 g	15.5 g
炭水化物	100.3 g	88.9 g	91.0 g	97.0 g	92.2 g	96.5 g	100.8 g
カリウム	803 mg	876 mg	881 mg	1,200 mg	720 mg	872 mg	1,218 mg
リン	321 mg	315 mg	306 mg	314 mg	282 mg	333 mg	356 mg
食塩相当量	2.1 g	1.6 g	2.5 g	2.0 g	1.9 g	2.2 g	3.0 g
日計	エネルギー 1,822 kcal	エネルギー 1,635 kcal	エネルギー 1,689 kcal	エネルギー 1,805 kcal	エネルギー 1,716 kcal	エネルギー 1,716 kcal	エネルギー 1,821 kcal
水分	992.9 g	水分 1,010.9 g	水分 1,011.0 g	水分 1,031.6 g	水分 1,023.1 g	水分 1,115.3 g	水分 977.4 g
たんぱく質	83.4 g	たんぱく質 58.8 g	たんぱく質 62.5 g	たんぱく質 60.1 g	たんぱく質 64.7 g	たんぱく質 61.4 g	たんぱく質 65.7 g
脂質	51.1 g	脂質 46.1 g	脂質 36.3 g	脂質 53.6 g	脂質 46.2 g	脂質 44.6 g	脂質 47.9 g
炭水化物	290.4 g	炭水化物 254.7 g	炭水化物 281.0 g	炭水化物 280.4 g	炭水化物 271.0 g	炭水化物 275.7 g	炭水化物 281.0 g
カリウム	2,832 mg	カリウム 1,802 mg	カリウム 2,114 mg	カリウム 2,622 mg	カリウム 2,382 mg	カリウム 2,243 mg	カリウム 2,764 mg
リン	911 mg	リン 858 mg	リン 1,005 mg	リン 947 mg	リン 991 mg	リン 998 mg	リン 1,088 mg
食塩相当量	7.4 g	食塩相当量 6.4 g	食塩相当量 7.4 g	食塩相当量 6.8 g	食塩相当量 6.7 g	食塩相当量 6.8 g	食塩相当量 7.0 g