

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	2月3日(月)		2月4日(火)		2月5日(水)		2月6日(木)		2月7日(金)										
朝食	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦									
	ロールキャベツのスープ煮	鶏肉の青じそ南蛮	干草焼き	五色煮豆	高野豆腐と法蓮草の含め煮	ブロッコリーの玉子とじ	豚肉と大根の煮物	★味噌汁(巻麩・揚げ)	がんとどぎの含め煮	チキンアラビアータ	野菜の三杯酢	★味噌汁(揚げ・しめじ)	白身魚のしんじょう	コーンと挽肉の炒め物	葉の花のおひたし	★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ)			
	レノンとフギの煮物	★すまし汁(豆腐・えのき)	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	★すまし汁(えのき・おつゆ麩)	豚肉と大根の煮物	★味噌汁(巻麩・揚げ)	がんとどぎの含め煮	チキンアラビアータ	野菜の三杯酢	★味噌汁(揚げ・しめじ)	白身魚のしんじょう	コーンと挽肉の炒め物	葉の花のおひたし	★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ)					
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット			
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
	165kcal	8.7g	7.8g	15.0g	641mg	1.6g	157kcal	12.3g	5.5g	15.1g	581mg	1.5g	167kcal	13.0g	8.1g	9.8g	65.6g	677mg	2.3g
	419kcal	13.8g	8.6g	69.2g	789mg	2.0g	413kcal	17.5g	6.2g	70.0g	728mg	1.9g	440kcal	19.3g	9.8g	65.6g	903mg	2.3g	
	167kcal	13.0g	8.1g	9.8g	65.6g	677mg	2.3g	184kcal	14.6g	10.3g	72.9g	759mg	2.5g	167kcal	9.4g	7.9g	16.6g	676mg	2.3g
	450kcal	14.6g	10.3g	72.9g	985mg	2.5g	167kcal	9.4g	7.9g	16.6g	676mg	2.3g	431kcal	15.0g	8.8g	72.7g	903mg	2.3g	
	167kcal	9.4g	7.9g	16.6g	676mg	2.3g	431kcal	15.0g	8.8g	72.7g	903mg	2.3g							
昼食	★ごはん150g	サウラの磯辺焼	★ごはん150g	豚肉と野菜の中華炒め	★ごはん150g	白身魚の味噌煮	★ごはん150g	鶏のごまダレ煮	★ごはん150g	豚肉ときのこのコンソメバター	★ごはん150g	高野豆腐の味噌煮	★ごはん150g	豆腐のあっさりカレー煮込み	豆のあつさりカレー煮込み	ナスのおろし和え	★すまし汁(錦糸玉子・若芽)		
	人參のレモン煮	豆腐のあっさりカレー煮込み	鶏肉ピーマン炒め	大根の甘酢漬け	鶏じゃが煮	コールスローサラダ	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	菜の花	厚揚げとふきの煮物	キャロットラペ	★すまし汁(椎茸・豆腐)	高野豆腐の味噌煮	★味噌汁(揚げ・小松菜)						
	★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	★味噌汁(錦糸玉子・若芽)	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(豆腐・小松菜)	★味噌汁(椎茸・豆腐)	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(豆腐・小松菜)	★味噌汁(椎茸・豆腐)	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(豆腐・小松菜)	★味噌汁(椎茸・豆腐)	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(豆腐・小松菜)	★味噌汁(椎茸・豆腐)	
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
	270kcal	16.1g	15.3g	16.3g	756mg	1.9g	241kcal	14.8g	11.6g	17.5g	723mg	1.8g	236kcal	15.8g	10.6g	19.1g	747mg	1.9g	
	529kcal	21.4g	16.6g	70.8g	946mg	2.4g	497kcal	19.9g	12.4g	72.4g	951mg	2.4g	498kcal	21.4g	11.6g	74.3g	977mg	2.5g	
	226kcal	12.4g	12.0g	17.6g	717mg	1.8g	480kcal	17.5g	12.8g	72.0g	865mg	2.2g	226kcal	12.4g	12.0g	17.6g	717mg	1.8g	
	480kcal	17.5g	12.8g	72.0g	865mg	2.2g	226kcal	12.4g	12.0g	17.6g	717mg	1.8g	493kcal	14.6g	13.8g	11.3g	698mg	2.4g	
	225kcal	14.6g	13.8g	11.3g	698mg	2.4g	493kcal	14.6g	13.8g	11.3g	698mg	2.4g							
間食	◎牛乳180g	◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g									
	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g											
夕食	★ごはん150g	鶏肉としめじのケチャップ煮	★ごはん150g	ホッケのごま焼	★ごはん150g	鶏肉の塩こうじ焼	★ごはん150g	アジの幽庵焼	★ごはん150g	鶏肉とれんこんの照り煮	★ごはん150g	法蓮草の煮びたし	★ごはん150g	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	湯葉と枝豆の梅おかつサラダ	★味噌汁(揚げ・なめこ)			
	湯葉と枝豆の梅おかつサラダ	★味噌汁(揚げ・なめこ)	切干と挽肉のオイスター炒め	ハムの和風サラダ	★味噌汁(若芽・白菜)	ひじきと白菜の生姜和え	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	アジの幽庵焼	ビーマンソテー	ごぼう大豆	インゲンとツナのマスタード和え	★味噌汁(巻麩・キャベツ)	鶏肉とれんこんの照り煮	法蓮草の煮びたし	カリフラワーの柚子味噌和え	★すまし汁(若芽・豆腐)			
	★すまし汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
	217kcal	14.8g	9.2g	18.5g	838mg	2.1g	221kcal	14.3g	13.1g	10.3g	672mg	1.7g	214kcal	15.4g	12.3g	9.4g	764mg	1.9g	
	483kcal	20.6g	10.8g	73.4g	1065mg	2.7g	477kcal	19.5g	13.9g	65.3g	924mg	2.4g	470kcal	20.7g	13.0g	64.6g	936mg	2.4g	
	236kcal	17.9g	9.9g	16.7g	688mg	1.7g	500kcal	23.6g	10.8g	72.8g	915mg	2.3g	236kcal	17.9g	9.9g	16.7g	688mg	1.7g	
	498kcal	21.4g	13.8g	11.3g	698mg	2.4g	498kcal	21.4g	13.8g	11.3g	698mg	2.4g	244kcal	15.2g	10.6g	19.8g	725mg	1.8g	
	244kcal	15.2g	10.6g	19.8g	725mg	1.8g	498kcal	21.4g	13.8g	11.3g	698mg	2.4g							
合計	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
	652kcal	39.6g	32.3g	49.8g	2235mg	5.6g	1431kcal	55.8g	36.0g	213.4g	2800mg	7.1g	619kcal	41.4g	30.2g	42.9g	1976mg	5.0g	
合計(間食込)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
	853kcal	47.0g	39.3g	78.7g	2312mg	5.8g	1632kcal	63.2g	43.0g	242.3g	2877mg	7.3g	826kcal	47.5g	37.3g	74.8g	2050mg	5.2g	
1594kcal	56.9g	39.6g	239.6g	2677mg	6.9g	1605kcal	51.9g	38.0g	232.3g	2892mg	7.4g	814kcal	51.9g	38.0g	232.3g	2892mg	7.4g		
1631kcal	46.4g	37.6g	81.2g	2241mg	5.6g	1631kcal	46.4g	37.6g	81.2g	2241mg	5.6g	835kcal	47.1g	39.3g	75.9g	2175mg	5.5g		
1621kcal	47.1g	42.6g	241.6g	2804mg	7.2g														

お食事の作り方

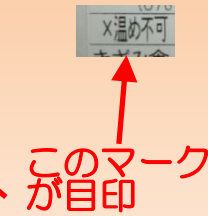


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

※献立は予告無く変更することがあります。
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。
 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

	2月3日(月)		2月4日(火)		2月5日(水)		2月6日(木)		2月7日(金)			
朝食	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦		
	ロールキャベツのスープ煮	麦	干草焼き	麦	高野豆腐と法蓮草の含め煮	麦	がんもどきの含め煮	麦	白身魚のしんじょう	卵乳麦		
	鶏肉の青じそ南蛮	麦	五色煮豆	麦	ブロッコリーの玉子とじ	麦	チキンアラビアータ	麦	コーンと挽肉の炒め物	卵乳麦		
	レンコンとフギの煮物	麦	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	麦	豚肉と大根の煮物	麦	野菜の三杯酢	麦	葉の花のおひたし	麦		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	165kcal	358kcal	エネルギー	157kcal	350kcal	エネルギー	167kcal	360kcal	エネルギー	167kcal	360kcal
	たんぱく質	8.7g	12.0g	たんぱく質	12.3g	15.6g	たんぱく質	13.0g	16.3g	たんぱく質	8.7g	12.0g
	脂質	7.8g	8.3g	脂質	5.5g	6.0g	脂質	8.1g	8.6g	脂質	8.7g	12.0g
	炭水化物	15.0g	56.9g	炭水化物	15.1g	57.0g	炭水化物	9.8g	51.7g	炭水化物	18.0g	59.9g
	ナトリウム	641mg	642mg	ナトリウム	581mg	582mg	ナトリウム	677mg	678mg	ナトリウム	759mg	760mg
食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
昼食	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦		
	サウラの磯辺焼	麦	豚肉と野菜の中華炒め	麦	白身魚の味噌煮	麦	鶏のごまダレ煮	麦	豚肉ときのこのコンソメバター	麦		
	人参のレモン煮	麦	鶏肉ピーマン炒め	麦	人参のきんぴら	麦	菜の花	麦	高野豆腐の味噌煮	麦		
	豆腐のあっさりカレー煮込み	麦	大根の甘酢漬け	麦	鶏じゃが煮	麦	厚揚げとふきの煮物	麦	キャベツのピーナッツ和え	麦		
	ナスのおろし和え	麦			コールスローサラダ	麦	キャロットラペ	麦				
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	270kcal	463kcal	エネルギー	241kcal	434kcal	エネルギー	236kcal	429kcal	エネルギー	226kcal	419kcal
	たんぱく質	16.1g	19.4g	たんぱく質	14.8g	18.1g	たんぱく質	15.8g	19.1g	たんぱく質	12.4g	15.7g
	脂質	15.3g	15.8g	脂質	11.6g	12.1g	脂質	10.6g	11.1g	脂質	12.0g	12.5g
	炭水化物	16.3g	58.2g	炭水化物	17.5g	59.4g	炭水化物	19.1g	61.0g	炭水化物	17.6g	59.5g
ナトリウム	756mg	757mg	ナトリウム	723mg	724mg	ナトリウム	747mg	748mg	ナトリウム	717mg	718mg	
食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	
間食	◎牛乳180g	◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g		
	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g		
夕食	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦		
	鶏肉としめじのケチャップ煮	麦	ホッケのごま焼	麦	鶏肉の塩こうじ焼	麦	アジの幽庵焼	麦	鶏肉とれんこんの照り煮	麦		
	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	麦	インゲンソテー	麦	平さやいんげん	麦	ピーマンソテー	麦	法蓮草の煮びたし	麦		
	湯葉と枝豆の梅おかつサラダ	麦	切干と挽肉のオイスター炒め	麦	中華うま煮	麦	ごぼう大豆	麦	蕨の野菜あんかけ	麦		
		麦	ハムの和風サラダ	麦	ひじきと白菜の生姜和え	麦	インゲンとツナのマスタード和え	麦	カリフラワーの柚子味噌和え	麦		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	217kcal	410kcal	エネルギー	221kcal	414kcal	エネルギー	214kcal	407kcal	エネルギー	236kcal	429kcal
	たんぱく質	14.8g	18.1g	たんぱく質	14.3g	17.6g	たんぱく質	15.4g	18.7g	たんぱく質	17.9g	21.2g
	脂質	9.2g	9.7g	脂質	13.1g	13.6g	脂質	12.3g	12.8g	脂質	9.9g	10.4g
	炭水化物	18.5g	60.4g	炭水化物	10.3g	52.2g	炭水化物	9.4g	51.3g	炭水化物	16.7g	58.6g
ナトリウム	838mg	839mg	ナトリウム	672mg	673mg	ナトリウム	764mg	765mg	ナトリウム	688mg	689mg	
食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.7g	1.8g	
合計	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	652kcal	1231kcal	エネルギー	619kcal	1198kcal	エネルギー	617kcal	1196kcal	エネルギー	646kcal	1225kcal
	たんぱく質	39.6g	49.5g	たんぱく質	41.4g	51.3g	たんぱく質	44.2g	54.1g	たんぱく質	39.0g	48.9g
	脂質	32.3g	33.8g	脂質	30.2g	31.7g	脂質	31.0g	32.5g	脂質	30.6g	32.1g
	炭水化物	49.8g	175.5g	炭水化物	42.9g	168.6g	炭水化物	38.3g	164.0g	炭水化物	52.3g	178.0g
ナトリウム	2235mg	2238mg	ナトリウム	1976mg	1979mg	ナトリウム	2188mg	2191mg	ナトリウム	2164mg	2167mg	
食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.5g	
合計(間食込)	エネルギー	853kcal	1432kcal	エネルギー	826kcal	1405kcal	エネルギー	814kcal	1393kcal	エネルギー	847kcal	1426kcal
	たんぱく質	47.0g	56.9g	たんぱく質	47.5g	57.4g	たんぱく質	51.9g	61.8g	たんぱく質	46.4g	56.3g
	脂質	39.3g	40.8g	脂質	37.3g	38.8g	脂質	38.0g	39.5g	脂質	37.6g	39.1g
	炭水化物	78.7g	204.4g	炭水化物	74.8g	200.5g	炭水化物	66.1g	191.8g	炭水化物	81.2g	206.9g
	ナトリウム	2312mg	2315mg	ナトリウム	2050mg	2053mg	ナトリウム	2264mg	2267mg	ナトリウム	2241mg	2244mg
食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.6g	5.7g	

※献立は予告無く変更することがあります。
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。
 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方

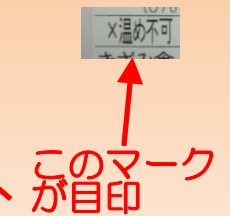


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。
注) 味噌汁はつきません

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5~10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

(たんぱく40g管理食) 週間献立表

	2月3日(月)			2月4日(火)			2月5日(水)			2月6日(木)			2月7日(金)		
朝食	★ごはん150g	野菜入りトマトソース	乳麦	★ごはん150g	豆腐ステーキ	卵	★ごはん150g	白身魚のしんじょう	卵	★ごはん150g	大豆の肉じゃが煮	乳麦	★ごはん150g	鶏肉カレークリーム煮	乳麦
	豆腐の塩あんかけ	麦か		クリームコロッケ	卵		キャベツの麻婆あんかけ	麦		麩とえのきのさつと煮	麦		野菜たっぷりマーボ炒め	麦か	
	ひじきの柚子胡椒マヨ	卵		パジルポテトチキン	卵		えびポテトサラダ	卵		インゲンとツナのマスタード和え	卵		人参と春雨のサラダ	卵	
	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	225kcal	468kcal	エネルギー	302kcal	545kcal	エネルギー	265kcal	508kcal	エネルギー	223kcal	466kcal	エネルギー	269kcal	512kcal
	たんぱく質	8.1g	12.2g	たんぱく質	8.1g	12.2g	たんぱく質	7.0g	11.1g	たんぱく質	9.1g	13.2g	たんぱく質	5.8g	9.9g
	脂質	14.2g	14.8g	脂質	22.5g	23.1g	脂質	16.4g	17.0g	脂質	12.7g	13.3g	脂質	14.9g	15.5g
	炭水化物	17.9g	70.7g	炭水化物	16.2g	69.0g	炭水化物	22.4g	75.2g	炭水化物	18.3g	71.1g	炭水化物	27.4g	80.2g
	ナトリウム	519mg	520mg	ナトリウム	440mg	441mg	ナトリウム	667mg	668mg	ナトリウム	449mg	450mg	ナトリウム	692mg	693mg
	カリウム	493mg	554mg	カリウム	197mg	258mg	カリウム	383mg	444mg	カリウム	531mg	592mg	カリウム	394mg	455mg
リン	114mg	179mg	リン	71mg	136mg	リン	107mg	172mg	リン	153mg	218mg	リン	84mg	149mg	
食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.1g	1.1g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.1g	1.1g	食塩相当量	1.8g	1.8g	
昼食	★ごはん150g	牛肉とじゃがいもの炒め物	麦	★ごはん150g	キャベツと豚肉の塩あんかけ	麦	★ごはん150g	肉団子とさつまいもの黒酢あん	卵	★ごはん150g	鯖のごま醤油焼	麦	★ごはん150g	豚生姜焼き丼の具	麦
	ふぎと人参の甘露煮	麦		大根と人参のきんぴら	麦		菜の花のクリーム煮	卵		人参グラッセ	麦		ジャガ芋きんぴら	麦	
	玉子スバサラダ	卵		ブレンヂマカロニ	卵		春雨とツナのサラダ	卵		じゃが芋のそぼろあん	麦		コールスローサラダ	卵	
	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	371kcal	614kcal	エネルギー	375kcal	618kcal	エネルギー	371kcal	614kcal	エネルギー	347kcal	590kcal	エネルギー	384kcal	627kcal
	たんぱく質	8.1g	12.2g	たんぱく質	10.0g	14.1g	たんぱく質	8.2g	12.3g	たんぱく質	12.4g	16.5g	たんぱく質	10.0g	14.1g
	脂質	23.0g	23.6g	脂質	24.6g	25.2g	脂質	19.4g	20.0g	脂質	21.5g	22.1g	脂質	23.6g	24.2g
	炭水化物	30.6g	83.4g	炭水化物	25.9g	78.7g	炭水化物	41.4g	94.2g	炭水化物	23.9g	76.7g	炭水化物	31.2g	84.0g
	ナトリウム	769mg	770mg	ナトリウム	642mg	643mg	ナトリウム	703mg	704mg	ナトリウム	661mg	662mg	ナトリウム	763mg	764mg
	カリウム	581mg	642mg	カリウム	502mg	563mg	カリウム	493mg	554mg	カリウム	538mg	599mg	カリウム	580mg	641mg
リン	119mg	184mg	リン	145mg	210mg	リン	140mg	205mg	リン	168mg	233mg	リン	141mg	206mg	
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
間食	◎黄桃(缶) 1/5g			◎みかん(缶) 1/5g			◎ハイナツプル(缶) 1/5g			◎黄桃(缶) 1/5g			◎ハイナツプル(缶) 1/5g		
夕食	★ごはん150g	ブリの蒲焼	麦	★ごはん150g	鶏肉の韓国風炒め	麦	★ごはん150g	豚バラと白菜の柚子風味煮	麦	★ごはん150g	えびカツ	麦	★ごはん150g	カレーのおろし和え	麦
	人参シャトー	麦		スイートおさつ	卵		油揚げの玉子とじ	卵		パジルマカロニ	麦		小倉釜時	麦	
	ジャガ芋の中華炒め	卵		インゲンとキャベツのツナマヨ和え	卵		れんこんとひじきのサラダ	卵		ナスの炒り煮	麦		ハムの和風サラダ	卵	
	ゴボウのピリ辛サラダ	卵								カラフルサラダ	卵				
	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	369kcal	612kcal	エネルギー	359kcal	602kcal	エネルギー	327kcal	570kcal	エネルギー	395kcal	638kcal	エネルギー	308kcal	551kcal
	たんぱく質	12.1g	16.2g	たんぱく質	11.2g	15.3g	たんぱく質	9.2g	13.3g	たんぱく質	9.4g	13.5g	たんぱく質	11.4g	15.5g
	脂質	21.7g	22.3g	脂質	16.5g	17.1g	脂質	22.5g	23.1g	脂質	25.3g	25.9g	脂質	17.1g	17.7g
	炭水化物	29.5g	82.3g	炭水化物	41.8g	94.6g	炭水化物	21.2g	74.0g	炭水化物	32.1g	84.9g	炭水化物	27.4g	80.2g
	ナトリウム	681mg	682mg	ナトリウム	473mg	474mg	ナトリウム	906mg	907mg	ナトリウム	464mg	465mg	ナトリウム	456mg	457mg
カリウム	519mg	580mg	カリウム	665mg	726mg	カリウム	573mg	634mg	カリウム	505mg	566mg	カリウム	538mg	599mg	
リン	123mg	188mg	リン	170mg	235mg	リン	174mg	239mg	リン	147mg	212mg	リン	175mg	240mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.2g	1.2g	食塩相当量	2.3g	2.3g	食塩相当量	1.2g	1.2g	食塩相当量	1.2g	1.2g	
合計	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	965kcal	1694kcal	エネルギー	1036kcal	1765kcal	エネルギー	963kcal	1692kcal	エネルギー	965kcal	1694kcal	エネルギー	961kcal	1690kcal
	たんぱく質	28.3g	40.6g	たんぱく質	29.3g	41.6g	たんぱく質	24.4g	36.7g	たんぱく質	30.9g	43.2g	たんぱく質	27.2g	39.5g
	脂質	58.9g	60.7g	脂質	63.6g	65.4g	脂質	58.3g	60.1g	脂質	59.5g	61.3g	脂質	55.6g	57.4g
	炭水化物	78.0g	236.4g	炭水化物	83.9g	242.3g	炭水化物	85.0g	243.4g	炭水化物	74.3g	232.7g	炭水化物	86.0g	244.4g
	ナトリウム	1969mg	1972mg	ナトリウム	1555mg	1558mg	ナトリウム	2276mg	2279mg	ナトリウム	1574mg	1577mg	ナトリウム	1911mg	1914mg
	カリウム	1593mg	1776mg	カリウム	1364mg	1547mg	カリウム	1449mg	1632mg	カリウム	1574mg	1757mg	カリウム	1512mg	1695mg
	リン	356mg	551mg	リン	386mg	581mg	リン	421mg	616mg	リン	468mg	663mg	リン	400mg	595mg
	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	3.9g	3.9g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	4.0g	4.0g	食塩相当量	4.9g	4.9g
	合計(間食込)	エネルギー	1029kcal	1758kcal	エネルギー	1084kcal	1813kcal	エネルギー	1026kcal	1755kcal	エネルギー	1029kcal	1758kcal	エネルギー	1024kcal
たんぱく質	28.7g	41.0g	たんぱく質	29.7g	42.0g	たんぱく質	24.7g	37.0g	たんぱく質	31.3g	43.6g	たんぱく質	27.5g	39.8g	
脂質	59.0g	60.8g	脂質	63.7g	65.5g	脂質	58.4g	60.2g	脂質	59.6g	61.4g	脂質	55.7g	57.5g	
炭水化物	93.5g	251.9g	炭水化物	95.4g	253.8g	炭水化物	100.2g	258.6g	炭水化物	89.8g	248.2g	炭水化物	101.2g	259.6g	
ナトリウム	1972mg	1975mg	ナトリウム	1558mg	1561mg	ナトリウム	2277mg	2280mg	ナトリウム	1577mg	1580mg	ナトリウム	1912mg	1915mg	
カリウム	1653mg	1836mg	カリウム	1420mg	1603mg	カリウム	1506mg	1689mg	カリウム	1634mg	1817mg	カリウム	1569mg	1752mg	
リン	363mg	558mg	リン	392mg	587mg	リン	424mg	619mg	リン	475mg	670mg	リン	403mg	598mg	
食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	3.9g	3.9g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	4.0g	4.0g	食塩相当量	4.9g	4.9g	

※献立は予告無く変更することがあります。
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。
 ※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。
 ※食事療法としてご利用の場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方

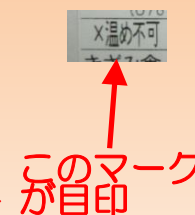


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。
注) 味噌汁はつきません



ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5~10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

(たんぱく60g管理食) 週間献立表

	2月3日(月)		2月4日(火)		2月5日(水)		2月6日(木)		2月7日(金)							
朝食	★ごはん180g 豆腐のツナあんかけ ひじきと挽肉の炒め物 大根の甘酢漬		★ごはん180g 鶏肉とジャガ芋の揚煮 ブロッコリーの煮物 人参と春雨のサラダ		★ごはん180g 白玉焼き 洋風肉じゃが煮 ひじきとごぼうのナムル		★ごはん180g 肉団子の玉ねぎあん 白花豆煮 わかめとパプリカの和え物		★ごはん180g 白身魚のしんじょう 鶏ミンチと小松菜の煮物 マリネサラダ							
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	153kcal	443kcal	エネルギー	228kcal	518kcal	エネルギー	180kcal	470kcal	エネルギー	229kcal	519kcal	エネルギー	185kcal	475kcal	
	たんぱく質	8.3g	13.2g	たんぱく質	9.7g	14.6g	たんぱく質	8.7g	13.6g	たんぱく質	10.1g	15.0g	たんぱく質	7.3g	12.2g	
	脂質	5.3g	6.0g	脂質	9.8g	10.5g	脂質	8.8g	9.5g	脂質	8.0g	8.7g	脂質	11.2g	11.9g	
	炭水化物	18.4g	81.3g	炭水化物	25.6g	88.5g	炭水化物	16.5g	79.4g	炭水化物	29.8g	92.7g	炭水化物	14.1g	77.0g	
	ナトリウム	475mg	476mg	ナトリウム	668mg	669mg	ナトリウム	529mg	530mg	ナトリウム	736mg	737mg	ナトリウム	635mg	636mg	
	カリウム	433mg	505mg	カリウム	457mg	529mg	カリウム	386mg	458mg	カリウム	514mg	586mg	カリウム	358mg	430mg	
	リン	104mg	181mg	リン	158mg	235mg	リン	129mg	206mg	リン	157mg	234mg	リン	110mg	187mg	
	食塩相当量	1.2g	1.2g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.6g	1.6g	
昼食	★ごはん180g 鯖の磯辺焼き キャベツソテー 揚ナスの煮物 パンパンジーサラダ		★ごはん180g 豚肉と野菜のトマト炒め 切干大根煮 マッシュサラダ		★ごはん180g 白身魚のムニエル タルタルソース(小袋) ナスの挽肉炒め 法蓮草のごま和え		★ごはん180g 鶏のいそべ焼 インゲンソテー 豆腐の塩あんかけ煮 れんこんサラダ		★ごはん180g アジのカレー焼 ミックスソテー 豚肉のマヨマスタード炒め ギャロットエッグ							
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	344kcal	634kcal	エネルギー	309kcal	599kcal	エネルギー	323kcal	613kcal	エネルギー	321kcal	611kcal	エネルギー	290kcal	580kcal	
	たんぱく質	17.4g	22.3g	たんぱく質	12.3g	17.2g	たんぱく質	17.8g	22.7g	たんぱく質	18.0g	22.9g	たんぱく質	17.6g	22.5g	
	脂質	24.0g	24.7g	脂質	19.5g	20.2g	脂質	19.6g	20.3g	脂質	21.2g	21.9g	脂質	16.4g	17.1g	
	炭水化物	14.9g	77.8g	炭水化物	19.4g	82.3g	炭水化物	18.9g	81.8g	炭水化物	13.0g	75.9g	炭水化物	16.3g	79.2g	
	ナトリウム	617mg	618mg	ナトリウム	722mg	723mg	ナトリウム	592mg	593mg	ナトリウム	730mg	731mg	ナトリウム	623mg	624mg	
	カリウム	635mg	707mg	カリウム	518mg	590mg	カリウム	605mg	677mg	カリウム	557mg	629mg	カリウム	495mg	567mg	
	リン	251mg	328mg	リン	156mg	233mg	リン	248mg	325mg	リン	106mg	183mg	リン	217mg	294mg	
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.6g	1.6g	
間食	◎黄桃(缶)150g		◎バナナ(缶)150g		◎黄桃(缶)150g		◎みかん(缶)150g		◎黄桃(缶)150g							
	★ごはん180g 肉野菜炒め 麩とえのきのさつと煮 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え		★ごはん180g お魚ザンギ 塩枝豆 鶏肉と小松菜煮 スープキャベツ		★ごはん180g 鶏肉のマニマレード煮 平さやいんげん 野菜炒め さつま芋と大豆のマヨサラダ		★ごはん180g カレーの竜田揚 オニオンソテー 白菜と豚肉の煮びたし コールスローサラダ		★ごはん180g 豚肉とキャベツの塩おかつ 牛肉とひじきの炒め煮 たたきごぼう							
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	286kcal	576kcal	エネルギー	243kcal	533kcal	エネルギー	315kcal	605kcal	エネルギー	297kcal	587kcal	エネルギー	297kcal	587kcal	
	たんぱく質	13.3g	18.2g	たんぱく質	17.6g	22.5g	たんぱく質	12.9g	17.8g	たんぱく質	14.5g	19.4g	たんぱく質	14.6g	19.5g	
	脂質	18.7g	19.4g	脂質	11.9g	12.6g	脂質	18.9g	19.6g	脂質	19.3g	20.0g	脂質	19.1g	19.8g	
	炭水化物	15.3g	78.2g	炭水化物	17.0g	79.9g	炭水化物	23.1g	86.0g	炭水化物	15.9g	78.8g	炭水化物	16.2g	79.1g	
	ナトリウム	653mg	654mg	ナトリウム	853mg	854mg	ナトリウム	552mg	553mg	ナトリウム	475mg	476mg	ナトリウム	663mg	664mg	
	カリウム	461mg	533mg	カリウム	569mg	641mg	カリウム	532mg	604mg	カリウム	441mg	513mg	カリウム	516mg	588mg	
	リン	184mg	261mg	リン	221mg	298mg	リン	140mg	217mg	リン	178mg	255mg	リン	188mg	265mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.2g	1.2g	食塩相当量	1.7g	1.7g		
夕食	★ごはん180g 肉野菜炒め 麩とえのきのさつと煮 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え		★ごはん180g お魚ザンギ 塩枝豆 鶏肉と小松菜煮 スープキャベツ		★ごはん180g 鶏肉のマニマレード煮 平さやいんげん 野菜炒め さつま芋と大豆のマヨサラダ		★ごはん180g カレーの竜田揚 オニオンソテー 白菜と豚肉の煮びたし コールスローサラダ		★ごはん180g 豚肉とキャベツの塩おかつ 牛肉とひじきの炒め煮 たたきごぼう							
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	783kcal	1653kcal	エネルギー	780kcal	1650kcal	エネルギー	818kcal	1688kcal	エネルギー	847kcal	1717kcal	エネルギー	772kcal	1642kcal	
	たんぱく質	39.0g	53.7g	たんぱく質	39.6g	54.3g	たんぱく質	39.4g	54.1g	たんぱく質	42.6g	57.3g	たんぱく質	39.5g	54.2g	
	脂質	48.0g	50.1g	脂質	41.2g	43.3g	脂質	47.3g	49.4g	脂質	48.5g	50.6g	脂質	46.7g	48.8g	
	炭水化物	48.6g	237.3g	炭水化物	62.0g	250.7g	炭水化物	58.5g	247.2g	炭水化物	58.7g	247.4g	炭水化物	46.6g	235.3g	
	ナトリウム	1745mg	1748mg	ナトリウム	2243mg	2246mg	ナトリウム	1673mg	1676mg	ナトリウム	1941mg	1944mg	ナトリウム	1921mg	1924mg	
	カリウム	1529mg	1745mg	カリウム	1544mg	1760mg	カリウム	1523mg	1739mg	カリウム	1512mg	1728mg	カリウム	1369mg	1585mg	
	リン	539mg	770mg	リン	535mg	766mg	リン	517mg	748mg	リン	441mg	672mg	リン	515mg	746mg	
	食塩相当量	4.5g	4.5g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	4.2g	4.2g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.9g	4.9g	
合計	エネルギー	911kcal	1781kcal	エネルギー	906kcal	1776kcal	エネルギー	946kcal	1816kcal	エネルギー	943kcal	1813kcal	エネルギー	900kcal	1770kcal	
	たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	40.2g	54.9g	たんぱく質	40.2g	54.9g	たんぱく質	43.4g	58.1g	たんぱく質	40.3g	55.0g	
	脂質	48.2g	50.3g	脂質	41.4g	43.5g	脂質	47.5g	49.6g	脂質	48.7g	50.8g	脂質	46.9g	49.0g	
	炭水化物	79.5g	268.2g	炭水化物	92.5g	281.2g	炭水化物	89.4g	278.1g	炭水化物	81.7g	270.4g	炭水化物	77.5g	266.2g	
	ナトリウム	1751mg	1754mg	ナトリウム	2245mg	2248mg	ナトリウム	1679mg	1682mg	ナトリウム	1947mg	1950mg	ナトリウム	1927mg	1930mg	
	カリウム	1649mg	1865mg	カリウム	1658mg	1874mg	カリウム	1643mg	1859mg	カリウム	1625mg	1841mg	カリウム	1489mg	1705mg	
	リン	553mg	784mg	リン	541mg	772mg	リン	531mg	762mg	リン	453mg	684mg	リン	529mg	760mg	
	食塩相当量	4.5g	4.5g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	4.2g	4.2g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.9g	4.9g	
	合計(間食込)	エネルギー	911kcal	1781kcal	エネルギー	906kcal	1776kcal	エネルギー	946kcal	1816kcal	エネルギー	943kcal	1813kcal	エネルギー	900kcal	1770kcal
		たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	40.2g	54.9g	たんぱく質	40.2g	54.9g	たんぱく質	43.4g	58.1g	たんぱく質	40.3g	55.0g
脂質		48.2g	50.3g	脂質	41.4g	43.5g	脂質	47.5g	49.6g	脂質	48.7g	50.8g	脂質	46.9g	49.0g	
炭水化物		79.5g	268.2g	炭水化物	92.5g	281.2g	炭水化物	89.4g	278.1g	炭水化物	81.7g	270.4g	炭水化物	77.5g	266.2g	
ナトリウム		1751mg	1754mg	ナトリウム	2245mg	2248mg	ナトリウム	1679mg	1682mg	ナトリウム	1947mg	1950mg	ナトリウム	1927mg	1930mg	
カリウム		1649mg	1865mg	カリウム	1658mg	1874mg	カリウム	1643mg	1859mg	カリウム	1625mg	1841mg	カリウム	1489mg	1705mg	
リン		553mg	784mg	リン	541mg	772mg	リン	531mg	762mg	リン	453mg	684mg	リン	529mg	760mg	
食塩相当量		4.5g	4.5g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	4.2g	4.2g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.9g	4.9g	

※献立は予告無く変更することがあります。
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。
 ※食事療法としてご利用の場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方



- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。

このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。
注) 味噌汁はつきません

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5~10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

「やわらか普通食」 週間献立表

		2月3日(月)		2月4日(火)		2月5日(水)		2月6日(木)		2月7日(金)					
朝	★やわらかごはん180g	厚焼玉子	卵麦	★やわらかごはん180g	鶏肉と冬野菜の洋風煮	乳麦	さつま芋と豚肉の揚煮	麦	★やわらかごはん180g	オムレツイタリアンソース	卵乳麦	玉ねぎと高野豆腐の煮物	麦		
		中華うま煮	卵乳麦か		竹輪のごま炒め	麦	人参の炒りたら子	麦		ひじきの具だくさん煮	麦	食べるトマトスープ	乳麦		
食	★味噌汁	和風スバゲティ	乳麦	★味噌汁	若芽ともやしの酢の物	麦	一夜漬(白菜昆布)	麦	★味噌汁	キャベツサラダ	卵乳麦	青梗菜の中華和え	麦		
食	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	175kcal	445kcal	エネルギー	155kcal	429kcal	エネルギー	120kcal	394kcal	エネルギー	164kcal	436kcal	エネルギー	156kcal	430kcal
食	蛋白質	7.0g	12.9g	蛋白質	10.5g	16.3g	蛋白質	4.9g	11.1g	蛋白質	7.8g	13.8g	蛋白質	9.1g	15.0g
	脂質	7.4g	8.3g	脂質	6.7g	7.6g	脂質	3.8g	4.8g	脂質	8.5g	9.4g	脂質	7.3g	8.2g
食	炭水化物	18.5g	75.7g	炭水化物	13.4g	71.6g	炭水化物	17.0g	74.6g	炭水化物	14.4g	71.8g	炭水化物	12.6g	70.8g
	ナトリウム	614mg	1055mg	ナトリウム	777mg	1218mg	ナトリウム	461mg	903mg	ナトリウム	681mg	1125mg	ナトリウム	646mg	1087mg
食	食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.2g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	1.6g	2.8g
昼	★やわらかごはん180g	ハッシュドポーク	乳麦	★やわらかごはん180g	ブリの幽庵焼	麦	★やわらかごはん180g	ヤンニョムチキン風	麦	★やわらかごはん180g	キャベツと豚肉の塩あんかけ	麦落	★やわらかごはん180g	鶏のカレー照煮込み	麦
		ブロッコリーの煮物	麦		ピーマンのおかか和え	麦		塩枝豆	麦		大豆とごぼうの味噌炒め	麦落		枝豆のペペロンチーノ風	麦
食	蛋白質	11.6g	17.4g	蛋白質	17.6g	23.9g	蛋白質	11.8g	18.2g	蛋白質	13.8g	19.5g	蛋白質	11.9g	18.3g
	脂質	14.7g	15.6g	脂質	14.0g	15.0g	脂質	12.0g	13.7g	脂質	13.3g	14.2g	脂質	11.9g	13.6g
食	炭水化物	20.0g	76.5g	炭水化物	19.6g	76.8g	炭水化物	22.5g	78.9g	炭水化物	22.4g	78.8g	炭水化物	16.0g	72.4g
	ナトリウム	895mg	1362mg	ナトリウム	686mg	1127mg	ナトリウム	876mg	1318mg	ナトリウム	752mg	1194mg	ナトリウム	737mg	1180mg
食	食塩相当量	2.3g	3.5g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	2.2g	3.4g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.0g
夕	★やわらかごはん180g	蕪とつくねの煮物	卵乳麦	★やわらかごはん180g	ロールキャベツの白味噌仕立て	卵乳麦	★やわらかごはん180g	やわらかメンチカツ	卵乳麦	★やわらかごはん180g	あぶらかれい生姜煮	麦	★やわらかごはん180g	豚肉とコーンのベッパー丼の具	乳麦
		鶏肉と大豆の生姜煮	麦		人参煮	麦		赤ピーマンと玉ねぎのソテー	乳麦		菜の花	麦		麩の野菜あんかけ	麦
食	蛋白質	13.4g	19.5g	蛋白質	7.8g	14.4g	蛋白質	12.4g	18.0g	蛋白質	18.4g	24.7g	蛋白質	15.2g	21.0g
	脂質	10.6g	11.6g	脂質	17.6g	19.3g	脂質	18.3g	19.2g	脂質	8.4g	9.4g	脂質	12.5g	13.4g
食	炭水化物	21.9g	78.4g	炭水化物	22.2g	78.8g	炭水化物	24.8g	81.2g	炭水化物	17.7g	75.0g	炭水化物	18.1g	74.6g
	ナトリウム	779mg	1222mg	ナトリウム	842mg	1286mg	ナトリウム	936mg	1380mg	ナトリウム	746mg	1212mg	ナトリウム	1162mg	1604mg
食	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.3g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	3.0g	4.1g
合	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	663kcal	1468kcal	エネルギー	728kcal	1552kcal	エネルギー	679kcal	1496kcal	エネルギー	648kcal	1458kcal	エネルギー	629kcal	1447kcal
計	蛋白質	32.0g	49.8g	蛋白質	35.9g	54.6g	蛋白質	29.1g	47.3g	蛋白質	40.0g	58.0g	蛋白質	36.2g	54.3g
	脂質	32.7g	35.5g	脂質	38.3g	41.9g	脂質	34.1g	37.7g	脂質	30.2g	33.0g	脂質	31.7g	35.2g
計	炭水化物	60.4g	230.6g	炭水化物	55.2g	227.2g	炭水化物	64.3g	234.7g	炭水化物	54.5g	225.6g	炭水化物	46.7g	217.8g
	ナトリウム	2288mg	3639mg	ナトリウム	2305mg	3631mg	ナトリウム	2273mg	3601mg	ナトリウム	2179mg	3531mg	ナトリウム	2545mg	3871mg
計	食塩相当量	5.9g	9.3g	食塩相当量	5.8g	9.3g	食塩相当量	5.8g	9.2g	食塩相当量	5.5g	9.0g	食塩相当量	6.5g	9.9g

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。
天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

お食事の作り方

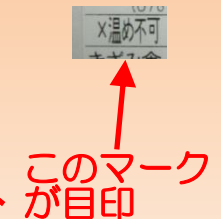


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛り付けます。



このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。

「刻み食」 週間献立表

	2月3日(月)		2月4日(火)		2月5日(水)		2月6日(木)		2月7日(金)							
朝 食	★全粥240g	厚焼玉子	卵麦	鶏肉と冬野菜の洋風煮	乳麦	さつまいもと豚肉の揚煮	麦	オムレツイタリアンソース	卵乳麦	麦	玉ねぎと高野豆腐の煮物	麦				
	中華うま煮	卵乳麦か	竹輪のごま炒め	麦	人参の炒りたら子	麦	ひじきの具だくさん煮	麦	食べるトマトスープ	麦	青梗菜の中華和え	麦				
	和風スパゲティ	乳麦	若芽ともやしの酢の物	麦	一夜漬(白菜昆布)	麦	キャベツサラダ	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦				
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦				
	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット				
エネルギー	175kcal	334kcal	エネルギー	155kcal	314kcal	エネルギー	120kcal	279kcal	エネルギー	164kcal	323kcal	エネルギー	156kcal	315kcal		
蛋白質	7.0g	10.7g	蛋白質	10.5g	14.2g	蛋白質	4.9g	8.6g	蛋白質	7.8g	11.5g	蛋白質	9.1g	12.8g		
脂質	7.4g	8.1g	脂質	6.7g	7.4g	脂質	3.8g	4.5g	脂質	8.5g	9.2g	脂質	7.3g	8.0g		
炭水化物	18.5g	51.5g	炭水化物	13.4g	46.4g	炭水化物	17.0g	50.0g	炭水化物	14.4g	47.4g	炭水化物	12.6g	45.6g		
ナトリウム	614mg	1054mg	ナトリウム	777mg	1217mg	ナトリウム	461mg	901mg	ナトリウム	681mg	1121mg	ナトリウム	646mg	1086mg		
食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.2g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	1.6g	2.8g		
昼 食	★全粥240g	ハッシュドポーク	乳麦	★全粥240g	ブリの幽庵焼	麦	★全粥240g	ヤンニョムチキン風	麦	★全粥240g	キャベツと豚肉の塩あんかけ	麦	★全粥240g	鶏のカレー照煮込み	麦	
	ブロッコリーの煮物	麦	ピーマンのおかか和え	麦	春雨とツナのピリ辛炒め	麦	パスタのクリーム煮	乳麦	麦落	麦	枝豆のペペロンチーノ風	麦	ふきと人参の甘露煮	麦		
	ひじきの柚子胡椒マヨ	卵麦	春雨とツナのピリ辛炒め	麦	パスタのクリーム煮	乳麦	野菜のおひたし	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	キャベツのピーナッツ和え	麦	★味噌汁	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	254kcal	413kcal	エネルギー	288kcal	447kcal	エネルギー	251kcal	410kcal	エネルギー	261kcal	420kcal	エネルギー	219kcal	378kcal		
蛋白質	11.6g	15.3g	蛋白質	17.6g	21.3g	蛋白質	11.8g	15.5g	蛋白質	13.8g	17.5g	蛋白質	11.9g	15.6g		
脂質	14.7g	15.4g	脂質	14.0g	14.7g	脂質	12.0g	12.7g	脂質	13.3g	14.0g	脂質	11.9g	12.6g		
炭水化物	20.0g	53.0g	炭水化物	19.6g	52.6g	炭水化物	22.5g	55.5g	炭水化物	22.4g	55.4g	炭水化物	16.0g	49.0g		
ナトリウム	895mg	1335mg	ナトリウム	686mg	1126mg	ナトリウム	876mg	1316mg	ナトリウム	752mg	1192mg	ナトリウム	737mg	1177mg		
食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.0g		
夕 食	★全粥240g	蕪とつくねの煮物	卵乳麦	★全粥240g	ロールキャベツの白味噌仕立て	卵乳麦	★全粥240g	やわらかメンチカツ	卵乳麦	★全粥240g	あぶらかれい生姜煮	麦	★全粥240g	豚肉とコーンのペッパー丼の具	乳麦	
	鶏肉と大豆の生姜煮	麦	人参煮	麦	赤ピーマンと玉ねぎのソテー	乳麦	白菜と厚揚げの中華そぼろ煮	乳麦落	麦	★全粥240g	豚バラとじゃが芋の山椒炒め	麦	★全粥240g	麩の野菜あんかけ	麦	
	キャベツとザーサイのナムル	麦	切干大根と豚肉の炒め物	麦	白菜と厚揚げの中華そぼろ煮	乳麦落	いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	234kcal	393kcal	エネルギー	285kcal	444kcal	エネルギー	308kcal	467kcal	エネルギー	223kcal	382kcal	エネルギー	254kcal	413kcal		
蛋白質	13.4g	17.1g	蛋白質	7.8g	11.5g	蛋白質	12.4g	16.1g	蛋白質	18.4g	22.1g	蛋白質	15.2g	18.9g		
脂質	10.6g	11.3g	脂質	17.6g	18.3g	脂質	18.3g	19.0g	脂質	8.4g	9.1g	脂質	12.5g	13.2g		
炭水化物	21.9g	54.9g	炭水化物	22.2g	55.2g	炭水化物	24.8g	57.8g	炭水化物	17.7g	50.7g	炭水化物	18.1g	51.1g		
ナトリウム	779mg	1219mg	ナトリウム	842mg	1282mg	ナトリウム	936mg	1376mg	ナトリウム	746mg	1186mg	ナトリウム	1162mg	1602mg		
食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.3g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	3.0g	4.1g		
合 計	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
	エネルギー	663kcal	1140kcal	エネルギー	728kcal	1205kcal	エネルギー	679kcal	1156kcal	エネルギー	648kcal	1125kcal	エネルギー	629kcal	1106kcal	
	蛋白質	32.0g	43.1g	蛋白質	35.9g	47.0g	蛋白質	29.1g	40.2g	蛋白質	40.0g	51.1g	蛋白質	36.2g	47.3g	
	脂質	32.7g	34.8g	脂質	38.3g	40.4g	脂質	34.1g	36.2g	脂質	30.2g	32.3g	脂質	31.7g	33.8g	
	炭水化物	60.4g	159.4g	炭水化物	55.2g	154.2g	炭水化物	64.3g	163.3g	炭水化物	54.5g	153.5g	炭水化物	46.7g	145.7g	
ナトリウム	2288mg	3608mg	ナトリウム	2305mg	3625mg	ナトリウム	2273mg	3593mg	ナトリウム	2179mg	3499mg	ナトリウム	2545mg	3865mg		
食塩相当量	5.9g	9.2g	食塩相当量	5.8g	9.3g	食塩相当量	5.8g	9.1g	食塩相当量	5.5g	8.9g	食塩相当量	6.5g	9.9g		

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。
天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

お食事の作り方

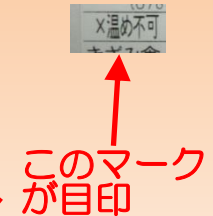


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

「ムース食」 週間献立表

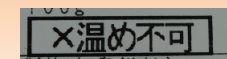
		2月3日(月)		2月4日(火)		2月5日(水)		2月6日(木)		2月7日(金)		
朝	★全粥240g	肉団子の甘酢煮	卵乳麦	★全粥240g	豚肉と大根の煮物	麦	★全粥240g	牛肉と根菜の煮物	乳麦	★全粥240g	きのこの玉子とじ	卵乳麦
	一夜漬	乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	若芽のゴマ酢和え	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	昆布の佃煮	麦	法蓮草とハムのマリネ	卵乳麦
	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦
食	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	105kcal	279kcal	エネルギー	103kcal	277kcal	エネルギー	143kcal	317kcal	エネルギー	96kcal	270kcal
	たんぱく質	2.6g	6.4g	たんぱく質	2.9g	6.7g	たんぱく質	4.0g	7.8g	たんぱく質	4.7g	8.5g
	脂質	4.8g	5.5g	脂質	4.2g	4.9g	脂質	6.9g	7.6g	脂質	4.1g	4.8g
	炭水化物	13.3g	51.7g	炭水化物	13.0g	51.4g	炭水化物	17.5g	55.9g	炭水化物	11.1g	49.5g
	ナトリウム	584mg	1107mg	ナトリウム	462mg	985mg	ナトリウム	612mg	1135mg	ナトリウム	631mg	1154mg
	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.6g	2.9g
昼	★全粥240g	白身の味噌煮	乳麦	★全粥240g	鶏の幽庵焼き	乳麦	★全粥240g	鮭の西京焼	乳麦	★全粥240g	豚肉の生姜焼	乳麦
	大根の千切煮	乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	昆布煮豆	乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	油揚げと菜の花の煮物	麦	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦
	もやしサラダ	卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	ハムとブロッコリーのマリネ	卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	メンマの中華和え	乳麦	若芽の酢味噌和え	乳麦
	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦
	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	169kcal	343kcal	エネルギー	193kcal	367kcal	エネルギー	196kcal	370kcal	エネルギー	162kcal	336kcal
	たんぱく質	8.9g	12.7g	たんぱく質	8.3g	12.1g	たんぱく質	8.0g	11.8g	たんぱく質	6.1g	9.9g
脂質	7.2g	7.9g	脂質	9.6g	10.3g	脂質	8.4g	9.1g	脂質	7.0g	7.7g	
炭水化物	17.3g	55.7g	炭水化物	17.6g	56.0g	炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	19.3g	57.7g	
ナトリウム	936mg	1459mg	ナトリウム	819mg	1342mg	ナトリウム	868mg	1391mg	ナトリウム	736mg	1259mg	
食塩相当量	2.4g	3.7g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.2g	
夕	★全粥240g	とんかつ	卵乳麦	★全粥240g	白身魚しんじょう	卵乳麦	★全粥240g	鶏肉のデミソース煮	乳麦	★全粥240g	赤魚の味噌煮	乳麦
	ひじきとベーコンの煮物	卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	がんも煮	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	白菜と麩の玉子とじ	卵乳麦	赤玉南瓜の煮物	麦
	サラダスパゲティ	卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	菜の花の辛子和え	乳麦	★味噌汁(とろみ)	麦	大豆大根煮	卵乳麦	ブロッコリーの煮物	乳麦
	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	麦
	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	286kcal	461kcal	エネルギー	208kcal	382kcal	エネルギー	173kcal	347kcal	エネルギー	196kcal	370kcal
	たんぱく質	4.6g	8.4g	たんぱく質	6.9g	10.7g	たんぱく質	6.7g	10.5g	たんぱく質	10.1g	13.9g
脂質	20.6g	21.3g	脂質	11.9g	12.6g	脂質	9.7g	10.4g	脂質	7.0g	7.7g	
炭水化物	20.2g	58.7g	炭水化物	17.8g	56.2g	炭水化物	15.3g	53.7g	炭水化物	23.1g	61.5g	
ナトリウム	815mg	1336mg	ナトリウム	871mg	1394mg	ナトリウム	726mg	1249mg	ナトリウム	761mg	1284mg	
食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.8g	3.2g	食塩相当量	1.9g	3.3g	
合計	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	560kcal	1083kcal	エネルギー	504kcal	1026kcal	エネルギー	512kcal	1034kcal	エネルギー	454kcal	976kcal
	たんぱく質	16.1g	27.5g	たんぱく質	18.1g	29.5g	たんぱく質	18.7g	30.1g	たんぱく質	20.9g	32.3g
	脂質	32.6g	34.7g	脂質	25.7g	27.8g	脂質	25.0g	27.1g	脂質	18.1g	20.2g
	炭水化物	50.8g	166.1g	炭水化物	48.4g	163.6g	炭水化物	54.1g	169.3g	炭水化物	53.5g	168.7g
	ナトリウム	2335mg	3902mg	ナトリウム	2152mg	3721mg	ナトリウム	2206mg	3775mg	ナトリウム	2128mg	3697mg
	食塩相当量	6.0g	9.9g	食塩相当量	5.5g	9.4g	食塩相当量	5.6g	9.6g	食塩相当量	5.4g	9.4g

お食事の作り方

- ①ムースは冷蔵状態です。
- ②お受け取り後は**冷蔵庫**で保管ください



- ③ラベルに書いてある「○温め可」と「×温め不可」を確認



- ④温め方法は次の方法です
(あ) 湯せん
(い) 電子レンジ
(あ) 湯せん
鍋に**60℃**くらいのお湯を張り、ムースをカップのまま浮かべます。



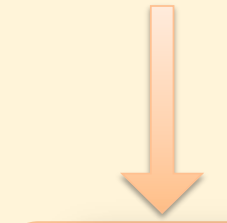
次にフタをして**15分程**温めます。追加で**火はかけません**。

- (い) 電子レンジ
お皿に移し、好みにカットしてから、深めのお皿に入れラップをし、電子レンジにかけて下さい



電子レンジの参考条件
600W 20～25秒
200W 40～50秒←オススメ

- ④カップを下に向けてスプーンで空気を入れるように剥がして、お皿やまな板に落とします。



お皿に盛付けて完成です

【電子レンジの御注意】
※電子レンジを掛け過ぎると破裂や溶解をすることがあります
※各電子レンジメーカーによって条件が変わる場合があります

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。
天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。