



週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

	3月18日(月)			3月19日(火)			3月20日(水)			3月21日(木)			3月22日(金)		
朝食	★ごはん150g 厚焼玉子 大豆と人参の煮物 白菜の辛子柚子和え ★味噌汁(えのき・切干)			★ごはん150g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 ぜんまいとミンチの煮物 キャベツと若芽のマヨネーズ和え ★味噌汁(しめじ・切干)			★ごはん150g オムレツ ケチャップ(小袋) 野菜と大豆のカレー煮 白菜のスープ煮 ★すまし汁(えのき・おつゆ麩)			★ごはん150g がんもどきの含め煮 いかと野菜の煮物 マリネサラダ ★味噌汁(若芽・巻麩)			★ごはん150g 油揚げの玉子とじ 鶏と蓮根のピリ辛煮 カリフラワーの柚子味噌和え ★すまし汁(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
	エネルギー	182kcal	439kcal	エネルギー	134kcal	391kcal	エネルギー	171kcal	425kcal	エネルギー	201kcal	463kcal	エネルギー	179kcal	436kcal
	たんぱく質	10.7g	15.8g	たんぱく質	9.6g	14.8g	たんぱく質	9.4g	14.5g	たんぱく質	12.0g	17.5g	たんぱく質	11.1g	16.4g
	脂質	8.1g	8.9g	脂質	6.4g	7.2g	脂質	7.9g	8.5g	脂質	10.9g	11.8g	脂質	8.1g	9.0g
炭水化物	16.8g	71.7g	炭水化物	11.0g	66.2g	炭水化物	15.7g	70.2g	炭水化物	13.7g	69.2g	炭水化物	14.8g	69.5g	
ナトリウム	557mg	783mg	ナトリウム	683mg	909mg	ナトリウム	582mg	729mg	ナトリウム	697mg	972mg	ナトリウム	677mg	825mg	
食塩相当量	1.4g	2.0g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.5g	1.9g	食塩相当量	1.8g	2.5g	食塩相当量	1.7g	2.1g	
昼食	★ごはん150g 若鶏の味噌焼 法蓮草と豆腐の玉子とじ 大根の酢漬け ★すまし汁(若芽・おつゆ麩)			★ごはん150g アジのみりん焼 人参グラッセ 肉入りうの花 ハムの和風サラダ ★味噌汁(豆腐・巻麩)			★ごはん150g ロールキャベツの白味噌仕立て スナッフえんどう 豚肉とごぼうの甘辛煮 菜の花としらすのおひたし ★味噌汁(若芽・豆腐)			★ごはん150g カレーのおろし和え 大豆とごぼうの味噌炒め キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え ★すまし汁(椎茸・錦糸玉子)			★ごはん150g 鶏のカレー照煮込み アスパラ 高野豆腐の味噌煮 キャベツサラダ ドレッシング(小袋) ★味噌汁(しめじ・切干)		
		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	210kcal	466kcal	エネルギー	247kcal	516kcal	エネルギー	199kcal	461kcal	エネルギー	224kcal	484kcal	エネルギー	239kcal	496kcal
	たんぱく質	19.2g	24.4g	たんぱく質	16.1g	22.0g	たんぱく質	13.6g	19.1g	たんぱく質	15.9g	21.2g	たんぱく質	13.9g	19.1g
	脂質	7.0g	7.7g	脂質	12.7g	13.9g	脂質	8.0g	9.1g	脂質	11.5g	12.8g	脂質	14.4g	15.2g
炭水化物	16.8g	71.6g	炭水化物	15.9g	71.9g	炭水化物	19.8g	74.7g	炭水化物	13.5g	68.1g	炭水化物	12.5g	67.7g	
ナトリウム	800mg	995mg	ナトリウム	848mg	1076mg	ナトリウム	786mg	1061mg	ナトリウム	676mg	841mg	ナトリウム	609mg	835mg	
食塩相当量	2.0g	2.5g	食塩相当量	2.2g	2.7g	食塩相当量	2.0g	2.7g	食塩相当量	1.7g	2.1g	食塩相当量	1.5g	2.1g	
間食	◎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 ◎バナナ90g		
		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
夕食	★ごはん150g マイルドハヤシライスのルー 白菜とソーセージのスープ煮 ブロッコリーのサラダ ドレッシング(小袋) ★味噌汁(豆腐・なめこ)			★ごはん150g 鶏のごまタレ煮 ピーマンソテー 菜の花と豆腐の麻婆いため 五目春雨の酢の物 ★味噌汁(巻麩・しめじ)			★ごはん150g サワラの酒粕焼 チンゲン菜ソテー 蒸し鶏の炒め物 かぼちのオリーブサラダ ★味噌汁(切干・なめこ)			★ごはん150g つくねの照り焼き オクラ 白菜と麩の玉子とじ インゲンとツナのマスタード和え ★味噌汁(えのき・小松菜)			★ごはん150g ホッケの照焼 キャベツとインゲンのソテー 肉豆腐煮 菜の花とひじきのごま和え ★味噌汁(揚げ・白菜)		
		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	268kcal	530kcal	エネルギー	255kcal	517kcal	エネルギー	281kcal	538kcal	エネルギー	222kcal	478kcal	エネルギー	217kcal	484kcal
	たんぱく質	9.5g	15.1g	たんぱく質	13.5g	19.1g	たんぱく質	17.0g	22.2g	たんぱく質	14.4g	19.6g	たんぱく質	18.6g	24.4g
	脂質	14.2g	15.3g	脂質	13.0g	13.9g	脂質	14.4g	15.2g	脂質	10.8g	11.6g	脂質	10.5g	12.1g
炭水化物	25.8g	81.0g	炭水化物	20.1g	75.9g	炭水化物	18.7g	73.9g	炭水化物	16.2g	70.9g	炭水化物	12.2g	67.2g	
ナトリウム	913mg	1140mg	ナトリウム	735mg	962mg	ナトリウム	642mg	868mg	ナトリウム	708mg	936mg	ナトリウム	818mg	1045mg	
食塩相当量	2.3g	2.9g	食塩相当量	1.9g	2.4g	食塩相当量	1.6g	2.2g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	2.1g	2.7g	
合計	エネルギー	660kcal	1435kcal	エネルギー	636kcal	1424kcal	エネルギー	651kcal	1424kcal	エネルギー	647kcal	1425kcal	エネルギー	635kcal	1416kcal
	たんぱく質	39.4g	55.3g	たんぱく質	39.2g	55.9g	たんぱく質	40.0g	55.8g	たんぱく質	42.3g	58.3g	たんぱく質	43.6g	59.9g
	脂質	29.3g	31.9g	脂質	32.1g	35.0g	脂質	30.3g	32.8g	脂質	33.2g	36.2g	脂質	33.0g	36.3g
	炭水化物	59.4g	224.3g	炭水化物	47.0g	214.0g	炭水化物	54.2g	218.8g	炭水化物	43.4g	208.2g	炭水化物	39.5g	204.4g
	ナトリウム	2270mg	2918mg	ナトリウム	2266mg	2947mg	ナトリウム	2010mg	2658mg	ナトリウム	2081mg	2749mg	ナトリウム	2104mg	2705mg
食塩相当量	5.8g	7.4g	食塩相当量	5.8g	7.5g	食塩相当量	5.1g	6.8g	食塩相当量	5.3g	7.0g	食塩相当量	5.4g	6.9g	
合計(間食込)	エネルギー	857kcal	1632kcal	エネルギー	837kcal	1625kcal	エネルギー	850kcal	1623kcal	エネルギー	854kcal	1632kcal	エネルギー	833kcal	1614kcal
	たんぱく質	47.1g	63.0g	たんぱく質	46.6g	63.3g	たんぱく質	47.9g	63.7g	たんぱく質	48.4g	64.4g	たんぱく質	50.5g	66.8g
	脂質	36.3g	38.9g	脂質	39.1g	42.0g	脂質	37.3g	39.8g	脂質	40.3g	43.3g	脂質	40.0g	43.3g
	炭水化物	87.2g	252.1g	炭水化物	75.9g	242.9g	炭水化物	82.4g	247.0g	炭水化物	75.3g	240.1g	炭水化物	68.4g	233.3g
	ナトリウム	2346mg	2994mg	ナトリウム	2343mg	3024mg	ナトリウム	2086mg	2734mg	ナトリウム	2155mg	2823mg	ナトリウム	2178mg	2779mg
食塩相当量	6.0g	7.6g	食塩相当量	6.0g	7.7g	食塩相当量	5.3g	7.0g	食塩相当量	5.5g	7.2g	食塩相当量	5.5g	7.1g	

※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、商品は使用日に限定して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。
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、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。



週間献立表(カロリー1440kcal管理食)

	3月18日(月)			3月19日(火)			3月20日(水)			3月21日(木)			3月22日(金)		
朝食	★ごはん120g 厚焼玉子 大豆と人参の煮物 白菜の辛子柚子和え			★ごはん120g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 ぜんまいとミンチの煮物 キャベツと若芽のマヨネーズ和え			★ごはん120g オムレツ ケチャップ(小袋) 野菜と大豆のカレー煮 白菜のスープ煮			★ごはん120g がんもどきの含め煮 いかと野菜の煮物 マリネサラダ			★ごはん120g 油揚げの玉子とじ 鶏と蓮根のピリ辛煮 カリフラワーの柚子味噌和え		
		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	182kcal	375kcal	エネルギー	134kcal	327kcal	エネルギー	171kcal	364kcal	エネルギー	201kcal	394kcal	エネルギー	179kcal	372kcal
	たんぱく質	10.7g	14.0g	たんぱく質	9.6g	12.9g	たんぱく質	9.4g	12.7g	たんぱく質	12.0g	15.3g	たんぱく質	11.1g	14.4g
	脂質	8.1g	8.6g	脂質	6.4g	6.9g	脂質	7.9g	8.4g	脂質	10.9g	11.4g	脂質	8.1g	8.6g
炭水化物	16.8g	58.7g	炭水化物	11.0g	52.9g	炭水化物	15.7g	57.6g	炭水化物	13.7g	55.6g	炭水化物	14.8g	56.7g	
ナトリウム	557mg	558mg	ナトリウム	683mg	684mg	ナトリウム	582mg	583mg	ナトリウム	697mg	698mg	ナトリウム	677mg	678mg	
食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	
昼食	★ごはん120g 若鶏の味噌焼 法蓮草と豆腐の玉子とじ 大根の酢漬け			★ごはん120g アジのみりん焼 人参グラッセ 肉入りうの花 ハムの和風サラダ			★ごはん120g ロールキャベツの白味噌仕立て スナッフえんどう 豚肉とごぼうの甘辛煮 菜の花としらすのおひたし			★ごはん120g カレーのおろし和え 大豆とごぼうの味噌炒め キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え			★ごはん120g 鶏のカレー照煮込み アスパラ 高野豆腐の味噌煮 キャベツサラダ ドレッシング(小袋)		
		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	210kcal	403kcal	エネルギー	247kcal	440kcal	エネルギー	199kcal	392kcal	エネルギー	224kcal	417kcal	エネルギー	239kcal	432kcal
	たんぱく質	19.2g	22.5g	たんぱく質	16.1g	19.4g	たんぱく質	13.6g	16.9g	たんぱく質	15.9g	19.2g	たんぱく質	13.9g	17.2g
	脂質	7.0g	7.5g	脂質	12.7g	13.2g	脂質	8.0g	8.5g	脂質	11.5g	12.0g	脂質	14.4g	14.9g
炭水化物	16.8g	58.7g	炭水化物	15.9g	57.8g	炭水化物	19.8g	61.7g	炭水化物	13.5g	55.4g	炭水化物	12.5g	54.4g	
ナトリウム	800mg	801mg	ナトリウム	848mg	849mg	ナトリウム	786mg	787mg	ナトリウム	676mg	677mg	ナトリウム	609mg	610mg	
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.5g	1.6g	
間食	◎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 ◎バナナ90g		
	★ごはん120g マイルドハヤシライスのルー 白菜とソーセージのスープ煮 ブロッコリーのサラダ ドレッシング(小袋)			★ごはん120g 鶏のごまタレ煮 ピーマンソテー 菜の花と豆腐の麻婆いため 五目春雨の酢の物			★ごはん120g サワラの酒粕焼 チンゲン菜ソテー 蒸し鶏の炒め物 かぼちゃのオリーブサラダ			★ごはん120g つくねの照り焼き オクラ 白菜と麩の玉子とじ インゲンとツナのマスタード和え			★ごはん120g ホッケの照焼 キャベツとインゲンのソテー 肉豆腐煮 菜の花とひじきのごま和え		
夕食		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	268kcal	461kcal	エネルギー	255kcal	448kcal	エネルギー	281kcal	474kcal	エネルギー	222kcal	415kcal	エネルギー	217kcal	410kcal
	たんぱく質	9.5g	12.8g	たんぱく質	13.5g	16.8g	たんぱく質	17.0g	20.3g	たんぱく質	14.4g	17.7g	たんぱく質	18.6g	21.9g
	脂質	14.2g	14.7g	脂質	13.0g	13.5g	脂質	14.4g	14.9g	脂質	10.8g	11.3g	脂質	10.5g	11.0g
	炭水化物	25.8g	67.7g	炭水化物	20.1g	62.0g	炭水化物	18.7g	60.6g	炭水化物	16.2g	58.1g	炭水化物	12.2g	54.1g
ナトリウム	913mg	914mg	ナトリウム	735mg	736mg	ナトリウム	642mg	643mg	ナトリウム	708mg	709mg	ナトリウム	818mg	819mg	
食塩相当量	2.3g	2.3g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.1g	2.1g	
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	660kcal	1239kcal	エネルギー	636kcal	1215kcal	エネルギー	651kcal	1230kcal	エネルギー	647kcal	1226kcal	エネルギー	635kcal	1214kcal
	たんぱく質	39.4g	49.3g	たんぱく質	39.2g	49.1g	たんぱく質	40.0g	49.9g	たんぱく質	42.3g	52.2g	たんぱく質	43.6g	53.5g
	脂質	29.3g	30.8g	脂質	32.1g	33.6g	脂質	30.3g	31.8g	脂質	33.2g	34.7g	脂質	33.0g	34.5g
	炭水化物	59.4g	185.1g	炭水化物	47.0g	172.7g	炭水化物	54.2g	179.9g	炭水化物	43.4g	169.1g	炭水化物	39.5g	165.2g
ナトリウム	2270mg	2273mg	ナトリウム	2266mg	2269mg	ナトリウム	2010mg	2013mg	ナトリウム	2081mg	2084mg	ナトリウム	2104mg	2107mg	
食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.4g	5.4g	
合計(間食込)	エネルギー	857kcal	1436kcal	エネルギー	837kcal	1416kcal	エネルギー	850kcal	1429kcal	エネルギー	854kcal	1433kcal	エネルギー	833kcal	1412kcal
	たんぱく質	47.1g	57.0g	たんぱく質	46.6g	56.5g	たんぱく質	47.9g	57.8g	たんぱく質	48.4g	58.3g	たんぱく質	50.5g	60.4g
	脂質	36.3g	37.8g	脂質	39.1g	40.6g	脂質	37.3g	38.8g	脂質	40.3g	41.8g	脂質	40.0g	41.5g
	炭水化物	87.2g	212.9g	炭水化物	75.9g	201.6g	炭水化物	82.4g	208.1g	炭水化物	75.3g	201.0g	炭水化物	68.4g	194.1g
	ナトリウム	2346mg	2349mg	ナトリウム	2343mg	2346mg	ナトリウム	2086mg	2089mg	ナトリウム	2155mg	2158mg	ナトリウム	2178mg	2181mg
食塩相当量	6.0g	6.0g	食塩相当量	6.0g	6.0g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.5g	5.5g	

※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、商品は使用日に限定して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。

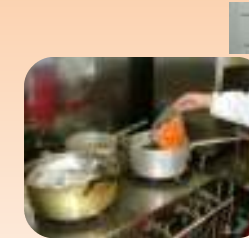
※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。
 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

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。

このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けて完了です。
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。



週間献立表(たんぱく40g管理食)

	3月18日(月)		3月19日(火)		3月20日(水)		3月21日(木)		3月22日(金)						
朝食	★ごはん150g ミートインオムレツ 小倉金時 マセドニアンサラダ		★ごはん150g 鶏肉カレークリーム煮 きんぴら キャベツの白ドレ和え		★ごはん150g 目玉焼き マヨネーズ(小袋) れんこんの土佐煮 キャベツのピーナッツ和え		★ごはん150g 豆腐のツナあんかけ ゴロゴロ野菜の塩炒め マカロニマリーネサラダ		★ごはん150g チーズオムレツ レインボーサラダ チンゲン菜とピーマンのソテー						
	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	285kcal	528kcal	エネルギー	269kcal	512kcal	エネルギー	240kcal	483kcal	エネルギー	236kcal	479kcal	エネルギー	278kcal	521kcal
	たんぱく質	6.0g	10.1g	たんぱく質	7.6g	11.7g	たんぱく質	8.7g	12.8g	たんぱく質	6.3g	10.4g	たんぱく質	6.9g	11.0g
	脂質	15.4g	16.0g	脂質	16.2g	16.8g	脂質	14.8g	15.4g	脂質	14.0g	14.6g	脂質	19.3g	19.9g
	炭水化物	29.5g	82.3g	炭水化物	23.6g	76.4g	炭水化物	18.4g	71.2g	炭水化物	22.7g	75.5g	炭水化物	18.6g	71.4g
	ナトリウム	326mg	327mg	ナトリウム	579mg	580mg	ナトリウム	408mg	409mg	ナトリウム	505mg	506mg	ナトリウム	539mg	540mg
	カリウム	409mg	470mg	カリウム	466mg	527mg	カリウム	376mg	437mg	カリウム	380mg	441mg	カリウム	281mg	342mg
	リン	91mg	156mg	リン	129mg	194mg	リン	163mg	228mg	リン	86mg	151mg	リン	133mg	198mg
	食塩相当量	0.8g	0.8g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.0g	1.0g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.4g	1.4g
昼食	★ごはん150g 豚生姜焼き丼の具 ナスと麩の炒め煮 キャベツと若芽のマヨネーズ和え		★ごはん150g カジキのトマト炒め ハムの和風サラダ さつま芋のレモン煮		★ごはん150g 焼肉炒め スパゲッティサラダ 大根とひじきの煮物		★ごはん150g さつま芋と鶏肉の炒め物 春雨としめじの炒め物 ブロッコリーのカニカママヨネーズ		★ごはん150g 白身魚の唐揚げ アスパラ 牛肉とひじきの炒め煮 ポテトサラダ						
	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	331kcal	574kcal	エネルギー	338kcal	581kcal	エネルギー	394kcal	637kcal	エネルギー	355kcal	598kcal	エネルギー	357kcal	600kcal
	たんぱく質	10.8g	14.9g	たんぱく質	11.0g	15.1g	たんぱく質	9.3g	13.4g	たんぱく質	10.3g	14.4g	たんぱく質	12.6g	16.7g
	脂質	22.0g	22.6g	脂質	15.5g	16.1g	脂質	27.4g	28.0g	脂質	16.8g	17.4g	脂質	22.6g	23.2g
	炭水化物	21.7g	74.5g	炭水化物	38.5g	91.3g	炭水化物	26.2g	79.0g	炭水化物	40.6g	93.4g	炭水化物	24.8g	77.6g
	ナトリウム	687mg	688mg	ナトリウム	601mg	602mg	ナトリウム	806mg	807mg	ナトリウム	704mg	705mg	ナトリウム	694mg	695mg
	カリウム	422mg	483mg	カリウム	593mg	654mg	カリウム	469mg	530mg	カリウム	542mg	603mg	カリウム	557mg	618mg
	リン	131mg	196mg	リン	170mg	235mg	リン	127mg	192mg	リン	162mg	227mg	リン	180mg	245mg
	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.8g	1.8g
間食	◎バナナ(缶) 15g		◎黄桃(缶) 15g		◎みかん(缶) 15g		◎バナナ(缶) 15g		◎黄桃(缶) 15g						
夕食	★ごはん150g ブリ田楽 人参グラッセ ジャーマンポテト 春雨フルーツサラダ		★ごはん150g 豚バラとチンゲン菜の玉子炒め かぼちゃのクリームサラダ ふきと人参の甘露煮		★ごはん150g 照焼チキン マカロニトマト炒め 中華野菜 さっぱりポテトサラダ		★ごはん150g 鯖の照焼 キヌサヤ かぼちゃのゴマ煮 ゴボウのピリ辛サラダ		★ごはん150g 酢豚 白菜と人参の炒め煮 和風マヨネーズ和え						
	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	365kcal	608kcal	エネルギー	394kcal	637kcal	エネルギー	363kcal	606kcal	エネルギー	394kcal	637kcal	エネルギー	331kcal	574kcal
	たんぱく質	11.2g	15.3g	たんぱく質	9.4g	13.5g	たんぱく質	10.9g	15.0g	たんぱく質	12.2g	16.3g	たんぱく質	9.2g	13.3g
	脂質	21.6g	22.2g	脂質	29.9g	30.5g	脂質	19.9g	20.5g	脂質	25.9g	26.5g	脂質	13.9g	14.5g
	炭水化物	29.9g	82.7g	炭水化物	21.1g	73.9g	炭水化物	34.1g	86.9g	炭水化物	26.6g	79.4g	炭水化物	42.7g	95.5g
	ナトリウム	522mg	523mg	ナトリウム	746mg	747mg	ナトリウム	645mg	646mg	ナトリウム	525mg	526mg	ナトリウム	720mg	721mg
	カリウム	539mg	600mg	カリウム	533mg	594mg	カリウム	566mg	627mg	カリウム	638mg	699mg	カリウム	796mg	857mg
	リン	112mg	177mg	リン	131mg	196mg	リン	87mg	152mg	リン	199mg	264mg	リン	183mg	248mg
	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	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.8g	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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	981kcal	1710kcal	エネルギー	1001kcal	1730kcal	エネルギー	997kcal	1726kcal	エネルギー	985kcal	1714kcal	エネルギー	966kcal	1695kcal
	たんぱく質	28.0g	40.3g	たんぱく質	28.0g	40.3g	たんぱく質	28.9g	41.2g	たんぱく質	28.8g	41.1g	たんぱく質	28.7g	41.0g
	脂質	59.0g	60.8g	脂質	61.6g	63.4g	脂質	62.1g	63.9g	脂質	56.7g	58.5g	脂質	55.8g	57.6g
	炭水化物	81.1g	239.5g	炭水化物	63.2g	241.6g	炭水化物	78.7g	237.1g	炭水化物	89.9g	248.3g	炭水化物	86.1g	244.5g
	ナトリウム	1535mg	1538mg	ナトリウム	1926mg	1929mg	ナトリウム	1859mg	1862mg	ナトリウム	1734mg	1737mg	ナトリウム	1953mg	1956mg
	カリウム	1370mg	1553mg	カリウム	1592mg	1775mg	カリウム	1411mg	1594mg	カリウム	1560mg	1743mg	カリウム	1634mg	1817mg
	リン	334mg	529mg	リン	430mg	625mg	リン	377mg	572mg	リン	447mg	642mg	リン	496mg	691mg
	食塩相当量	3.9g	3.9g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	4.4g	4.4g	食塩相当量	5.0g	5.0g
	合計(間食込)	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		1044kcal	1773kcal	エネルギー	1065kcal	1794kcal	エネルギー	1045kcal	1774kcal	エネルギー	1048kcal	1777kcal	エネルギー	1030kcal	1759kcal
たんぱく質		28.3g	40.6g	たんぱく質	28.4g	40.7g	たんぱく質	29.3g	41.6g	たんぱく質	29.1g	41.4g	たんぱく質	29.1g	41.4g
脂質		59.1g	60.9g	脂質	61.7g	63.5g	脂質	62.2g	64.0g	脂質	56.8g	58.6g	脂質	55.9g	57.7g
炭水化物		96.3g	254.7g	炭水化物	98.7g	257.1g	炭水化物	90.2g	248.6g	炭水化物	105.1g	263.5g	炭水化物	101.6g	260.0g
ナトリウム		1536mg	1539mg	ナトリウム	1929mg	1932mg	ナトリウム	1862mg	1865mg	ナトリウム	1735mg	1738mg	ナトリウム	1954mg	1957mg
カリウム		1460mg	1643mg	カリウム	1652mg	1835mg	カリウム	1467mg	1650mg	カリウム	1650mg	1833mg	カリウム	1694mg	1877mg
リン		339mg	534mg	リン	437mg	632mg	リン	383mg	578mg	リン	452mg	647mg	リン	503mg	698mg
食塩相当量		3.9g	3.9g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	4.4g	4.4g	食塩相当量	5.0g	5.0g

※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、商品は使用日に限定して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。



週間献立表(たんぱく60g管理食)

	3月18日(月)		3月19日(火)		3月20日(水)		3月21日(木)		3月22日(金)						
朝食	★ごはん180g ミートインオムレツ ツナと大豆の炒め煮 一口ナスのオランダ煮		★ごはん180g 豆腐のツナあんかけ 大根と鶏肉の味噌煮 青菜のわさび和え		★ごはん180g 厚焼玉子 ウィンナーときのこの炒め物 金時豆煮		★ごはん180g 大根と鶏肉のマーガリン風味 ズッキーニのトマト炒め れんこんサラダ		★ごはん180g オムレツ 和風あんからめソース 肉団子のソース炒め 麩とえのきのさつと煮						
	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	207kcal	497kcal	エネルギー	228kcal	518kcal	エネルギー	235kcal	525kcal	エネルギー	213kcal	503kcal	エネルギー	197kcal	487kcal
	たんぱく質	9.9g	14.8g	たんぱく質	10.6g	15.5g	たんぱく質	9.5g	14.4g	たんぱく質	8.8g	13.7g	たんぱく質	11.4g	16.3g
	脂質	13.3g	14.0g	脂質	15.2g	15.9g	脂質	9.7g	10.4g	脂質	12.8g	13.5g	脂質	8.7g	9.4g
	炭水化物	11.9g	74.8g	炭水化物	12.7g	75.6g	炭水化物	28.3g	91.2g	炭水化物	16.1g	79.0g	炭水化物	18.2g	81.1g
	ナトリウム	501mg	502mg	ナトリウム	452mg	453mg	ナトリウム	548mg	549mg	ナトリウム	738mg	739mg	ナトリウム	653mg	654mg
	カリウム	472mg	544mg	カリウム	458mg	530mg	カリウム	419mg	491mg	カリウム	600mg	672mg	カリウム	305mg	377mg
	リン	137mg	214mg	リン	131mg	208mg	リン	168mg	245mg	リン	154mg	231mg	リン	176mg	253mg
	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.1g	1.2g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.7g	1.7g
昼食	★ごはん180g タンドリーチキン アスパラ パスタのクリーム煮 キャベツの白ドレ和え		★ごはん180g 手作りミートローフ イタリアンソース スナッパえんどう さつま芋のレモン煮 マカロニマリネサラダ		★ごはん180g カレイのスパイス揚 インゲンソテー 春雨と鶏肉の炒め煮 大根の甘酢漬け		★ごはん180g キーマカレーのルー 高野豆腐の味噌煮 ハムと春雨のサラダ		★ごはん180g 白身の竜田揚 塩枝豆 竹の子と春雨の甘辛煮 ゴボウのピリ辛サラダ						
	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	288kcal	578kcal	エネルギー	302kcal	592kcal	エネルギー	338kcal	628kcal	エネルギー	280kcal	570kcal	エネルギー	289kcal	579kcal
	たんぱく質	12.4g	17.3g	たんぱく質	13.8g	18.7g	たんぱく質	16.6g	21.5g	たんぱく質	16.5g	21.4g	たんぱく質	15.2g	20.1g
	脂質	18.0g	18.7g	脂質	11.8g	12.5g	脂質	16.0g	16.7g	脂質	13.1g	13.8g	脂質	15.8g	16.5g
	炭水化物	19.6g	82.5g	炭水化物	34.5g	97.4g	炭水化物	31.8g	94.7g	炭水化物	23.7g	86.6g	炭水化物	21.5g	84.4g
	ナトリウム	482mg	483mg	ナトリウム	600mg	601mg	ナトリウム	772mg	773mg	ナトリウム	794mg	795mg	ナトリウム	702mg	703mg
	カリウム	433mg	505mg	カリウム	538mg	610mg	カリウム	487mg	559mg	カリウム	473mg	545mg	カリウム	545mg	617mg
	リン	162mg	239mg	リン	143mg	220mg	リン	187mg	264mg	リン	204mg	281mg	リン	213mg	290mg
	食塩相当量	1.2g	1.2g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.8g	1.8g
間食	◎バナナアップル(缶)150g		◎黄桃(缶)150g		◎みかん(缶)150g		◎バナナアップル(缶)150g		◎黄桃(缶)150g						
夕食	★ごはん180g ブリのごま醤油焼 ブロッコリー 肉じゃが煮 和風サラダ		★ごはん180g 赤魚のおろし煮 春雨ポークジンジャー キャベツと若芽のマヨネーズ和え		★ごはん180g 焼肉炒め 五目豆腐煮 菜の花ときのこの酢味噌和え		★ごはん180g 鯖の照焼 人参のきんぴら 里芋のそぼろ煮 菜の花としらすのおひたし		★ごはん180g 和風唐揚げ チンゲン菜ソテー 高野豆腐の含め煮 野菜のピーナッツ和え						
	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	314kcal	604kcal	エネルギー	269kcal	559kcal	エネルギー	289kcal	579kcal	エネルギー	259kcal	549kcal	エネルギー	275kcal	565kcal
	たんぱく質	17.5g	22.4g	たんぱく質	14.6g	19.5g	たんぱく質	13.4g	18.3g	たんぱく質	14.5g	19.4g	たんぱく質	12.8g	17.7g
	脂質	17.4g	18.1g	脂質	16.4g	17.1g	脂質	15.0g	15.7g	脂質	15.0g	15.7g	脂質	13.5g	14.2g
	炭水化物	20.0g	82.9g	炭水化物	18.5g	81.4g	炭水化物	22.8g	85.7g	炭水化物	15.8g	78.7g	炭水化物	25.7g	88.6g
	ナトリウム	727mg	728mg	ナトリウム	630mg	631mg	ナトリウム	895mg	896mg	ナトリウム	548mg	549mg	ナトリウム	957mg	958mg
	カリウム	618mg	690mg	カリウム	446mg	518mg	カリウム	573mg	645mg	カリウム	522mg	594mg	カリウム	570mg	642mg
	リン	169mg	246mg	リン	168mg	245mg	リン	178mg	255mg	リン	202mg	279mg	リン	182mg	259mg
	食塩相当量	1.8g	1.9g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.3g	2.3g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	2.4g	2.4g
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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	809kcal	1679kcal	エネルギー	799kcal	1669kcal	エネルギー	862kcal	1732kcal	エネルギー	752kcal	1622kcal	エネルギー	761kcal	1631kcal
	たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	39.0g	53.7g	たんぱく質	39.5g	54.2g	たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	39.4g	54.1g
	脂質	48.7g	50.8g	脂質	41.8g	43.9g	脂質	42.1g	44.2g	脂質	40.9g	43.0g	脂質	38.0g	40.1g
	炭水化物	51.5g	240.2g	炭水化物	65.7g	254.4g	炭水化物	82.9g	271.6g	炭水化物	55.6g	244.3g	炭水化物	65.4g	254.1g
	ナトリウム	1710mg	1713mg	ナトリウム	1682mg	1685mg	ナトリウム	2215mg	2218mg	ナトリウム	2080mg	2083mg	ナトリウム	2312mg	2315mg
	カリウム	1523mg	1739mg	カリウム	1442mg	1658mg	カリウム	1479mg	1695mg	カリウム	1595mg	1811mg	カリウム	1420mg	1636mg
	リン	468mg	699mg	リン	442mg	673mg	リン	533mg	764mg	リン	560mg	791mg	リン	571mg	802mg
	食塩相当量	4.3g	4.4g	食塩相当量	4.3g	4.3g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.9g	5.9g
	合計(間食込)	エネルギー	935kcal	1805kcal	エネルギー	927kcal	1797kcal	エネルギー	958kcal	1828kcal	エネルギー	878kcal	1748kcal	エネルギー	889kcal
たんぱく質	40.4g	55.1g	たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	40.3g	55.0g	たんぱく質	40.4g	55.1g	たんぱく質	40.2g	54.9g	
脂質	48.9g	51.0g	脂質	42.0g	44.1g	脂質	42.3g	44.4g	脂質	41.1g	43.2g	脂質	38.2g	40.3g	
炭水化物	82.0g	270.7g	炭水化物	96.6g	285.3g	炭水化物	105.9g	294.6g	炭水化物	86.1g	274.8g	炭水化物	96.3g	285.0g	
ナトリウム	1712mg	1715mg	ナトリウム	1688mg	1691mg	ナトリウム	2221mg	2224mg	ナトリウム	2082mg	2085mg	ナトリウム	2318mg	2321mg	
カリウム	1703mg	1919mg	カリウム	1562mg	1778mg	カリウム	1592mg	1808mg	カリウム	1775mg	1991mg	カリウム	1540mg	1756mg	
リン	479mg	710mg	リン	456mg	687mg	リン	545mg	776mg	リン	571mg	802mg	リン	585mg	816mg	
食塩相当量	4.4g	4.4g	食塩相当量	4.3g	4.3g	食塩相当量	5.6g	5.7g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.9g	5.9g	

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。

※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、商品は使用日に限定して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。



週間献立表 (やわらか普通食)

	3月18日(月)		3月19日(火)		3月20日(水)		3月21日(木)		3月22日(金)			
朝	★やわらかごはん180g 竹輪とジャガ芋の玉子とじ 法蓮草のおひたし 椎茸昆布 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 焼豆腐の含め煮 きんぴら 一夜漬(白菜・小松菜) ★味噌汁		★やわらかごはん180g 厚焼玉子 ふきと人参の甘露煮 大根の塩昆布和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 大根と鶏肉のマーガリン風味 カラフルサラダ なめこ煮 ★味噌汁		★やわらかごはん180g ツナの玉子とじ 赤玉南瓜のカレー煮 ひじきとごぼうのナムル ★味噌汁			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	121kcal	402kcal	80kcal	361kcal	103kcal	379kcal	157kcal	434kcal	160kcal	432kcal	エネルギー
	蛋白質	6.5g	13.0g	3.6g	9.8g	4.6g	11.0g	8.1g	14.3g	5.6g	11.7g	蛋白質
	脂質	4.8g	6.5g	1.9g	2.9g	4.6g	6.3g	9.9g	10.9g	8.1g	9.1g	脂質
	炭水化物	15.5g	72.7g	12.7g	71.7g	11.9g	68.0g	10.6g	68.5g	17.0g	73.9g	炭水化物
	ナトリウム	692mg	1137mg	595mg	1041mg	418mg	863mg	522mg	967mg	579mg	1025mg	ナトリウム
	塩分	1.8g	2.9g	1.5g	2.6g	1.1g	2.2g	1.3g	2.5g	1.5g	2.6g	塩分
昼	★やわらかごはん180g 鯖の味噌煮 オクラ 炒り豆腐 白菜と若芽のナムル ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏肉の韓国風炒め ひじきとベーコンの煮物 玉子スパサラダ ★すまし汁		★やわらかごはん180g アジの磯辺焼 チンゲン菜ソテー さつま芋のそぼろ煮 肉入りうの花 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 野菜たっぷり中華丼の具 ナスの挽肉炒め 菜の花と竹輪の辛子和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 煮込みつくね オクラ れんこんと油揚げの煮物 ベーコンと白菜のマリネ ★味噌汁			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	288kcal	561kcal	319kcal	583kcal	185kcal	453kcal	270kcal	537kcal	201kcal	471kcal	エネルギー
	蛋白質	15.6g	21.6g	13.3g	19.3g	15.6g	21.5g	15.2g	21.0g	13.6g	19.5g	蛋白質
	脂質	18.0g	19.0g	19.9g	21.2g	4.0g	4.9g	13.4g	14.3g	4.7g	5.6g	脂質
	炭水化物	15.0g	72.1g	20.7g	75.6g	20.9g	77.3g	19.5g	76.0g	27.5g	84.7g	炭水化物
	ナトリウム	829mg	1275mg	850mg	1240mg	933mg	1383mg	1011mg	1457mg	897mg	1342mg	ナトリウム
	塩分	2.1g	3.2g	2.2g	3.2g	2.4g	3.5g	2.6g	3.7g	2.3g	3.4g	塩分
夕	★やわらかごはん180g ロールキャベツの和風煮 切干と挽肉のオイスター炒め 南瓜のピーナツ和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g ブリの幽庵焼 人参のレモン煮 豆腐としめじのとろみ煮 菜の花のおひたし ★味噌汁		★やわらかごはん180g クリーム煮込みハンバーグ キヌサヤ 青菜とカリフラワーの塩炒め マリネサラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g さわら白醤油焼 きのこソテー 豚肉とキャベツのごま風味炒め 五目春雨の酢の物 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 田楽煮 昆布と大豆の煮物 青菜のおかかマヨネーズ和え ★味噌汁			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	223kcal	490kcal	229kcal	496kcal	270kcal	536kcal	222kcal	496kcal	225kcal	492kcal	エネルギー
	蛋白質	11.5g	17.4g	15.4g	21.2g	10.4g	16.0g	13.7g	19.5g	11.8g	17.4g	蛋白質
	脂質	7.1g	8.0g	9.7g	10.6g	17.1g	18.0g	11.7g	12.6g	10.2g	11.1g	脂質
	炭水化物	28.5g	84.8g	17.8g	74.3g	20.1g	76.2g	15.0g	73.0g	24.1g	80.5g	炭水化物
	ナトリウム	943mg	1391mg	676mg	1149mg	772mg	1266mg	804mg	1276mg	880mg	1327mg	ナトリウム
	塩分	2.4g	3.5g	1.7g	2.9g	2.0g	3.2g	2.0g	3.2g	2.2g	3.4g	塩分
合計	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
	エネルギー	632kcal	1453kcal	628kcal	1440kcal	558kcal	1368kcal	649kcal	1467kcal	586kcal	1395kcal	エネルギー
	蛋白質	33.6g	52.0g	32.3g	50.3g	30.6g	48.5g	37.0g	54.8g	31.0g	48.6g	蛋白質
	脂質	29.9g	33.5g	31.5g	34.7g	25.7g	29.2g	35.0g	37.8g	23.0g	25.8g	脂質
	炭水化物	59.0g	229.6g	51.2g	221.6g	52.9g	221.5g	45.1g	217.5g	68.6g	239.1g	炭水化物
	ナトリウム	2464mg	3803mg	2121mg	3430mg	2123mg	3512mg	2337mg	3700mg	2356mg	3694mg	ナトリウム
塩分	6.3g	9.7g	5.4g	8.7g	5.4g	8.9g	5.9g	9.4g	6.0g	9.4g	塩分	

★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。
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の事が出来ます。

週間献立表 (刻み食)

	3月18日(月)		3月19日(火)		3月20日(水)		3月21日(木)		3月22日(金)			
朝	★全粥240g 竹輪とジャガ芋の玉子とじ 法蓮草のおひたし 椎茸昆布 ★味噌汁		★全粥240g 焼豆腐の含め煮 きんぴら 一夜漬(白菜・小松菜) ★味噌汁		★全粥240g 厚焼玉子 ふきと人参の甘露煮 大根の塩昆布和え ★味噌汁		★全粥240g 大根と鶏肉のマーガリン風味 カラフルサラダ なめこ煮 ★味噌汁		★全粥240g ツナの玉子とじ 赤玉南瓜のカレー煮 ひじきとごぼうのナムル ★味噌汁			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	121kcal	279kcal	80kcal	238kcal	103kcal	261kcal	157kcal	315kcal	160kcal	318kcal	エネルギー
	蛋白質	6.5g	10.2g	3.6g	7.3g	4.6g	8.3g	8.1g	11.8g	5.6g	9.3g	蛋白質
	脂質	4.8g	5.5g	1.9g	2.6g	4.6g	5.3g	9.9g	10.6g	8.1g	8.8g	脂質
	炭水化物	15.5g	48.2g	12.7g	45.4g	11.9g	44.6g	10.6g	43.3g	17.0g	49.7g	炭水化物
	ナトリウム	692mg	1143mg	595mg	1046mg	418mg	869mg	522mg	973mg	579mg	1030mg	ナトリウム
	塩分	1.8g	2.9g	1.5g	2.7g	1.1g	2.2g	1.3g	2.5g	1.5g	2.6g	塩分
昼	★全粥240g 鯖の味噌煮 オクラ 炒り豆腐 白菜と若芽のナムル ★味噌汁		★全粥240g 鶏肉の韓国風炒め ひじきとベーコンの煮物 玉子スパサラダ ★味噌汁		★全粥240g アジの磯辺焼 チンゲン菜ソテー さつま芋のそぼろ煮 肉入りうの花 ★味噌汁		★全粥240g 野菜たっぷり中華丼の具 ナスの挽肉炒め 菜の花と竹輪の辛子和え ★味噌汁		★全粥240g 煮込みつくね オクラ れんこんと油揚げの煮物 ベーコンと白菜のマリネ ★味噌汁			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	288kcal	446kcal	319kcal	477kcal	185kcal	343kcal	270kcal	428kcal	201kcal	359kcal	エネルギー
	蛋白質	15.6g	19.3g	13.3g	17.0g	15.6g	19.3g	15.2g	18.9g	13.6g	17.3g	蛋白質
	脂質	18.0g	18.7g	19.9g	20.6g	4.0g	4.7g	13.4g	14.1g	4.7g	5.4g	脂質
	炭水化物	15.0g	47.7g	20.7g	53.4g	20.9g	53.6g	19.5g	52.2g	27.5g	60.2g	炭水化物
	ナトリウム	829mg	1280mg	850mg	1301mg	933mg	1384mg	1011mg	1462mg	897mg	1348mg	ナトリウム
	塩分	2.1g	3.3g	2.2g	3.3g	2.4g	3.5g	2.6g	3.7g	2.3g	3.4g	塩分
夕	★全粥240g ロールキャベツの和風煮 切干と挽肉のオイスター炒め 南瓜のピーナツ和え ★味噌汁		★全粥240g ブリの幽庵焼 人参のレモン煮 豆腐としめじのとろみ煮 菜の花のおひたし ★味噌汁		★全粥240g クリーム煮込みハンバーグ キヌサヤ 青菜とカリフラワーの塩炒め マリネサラダ ★味噌汁		★全粥240g さわら白醤油焼 きのこソテー 豚肉とキャベツのごま風味炒め 五目春雨の酢の物 ★味噌汁		★全粥240g 田楽煮 昆布と大豆の煮物 ★味噌汁			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	223kcal	381kcal	229kcal	387kcal	270kcal	428kcal	222kcal	380kcal	225kcal	383kcal	エネルギー
	蛋白質	11.5g	15.2g	15.4g	19.1g	10.4g	14.1g	13.7g	17.4g	11.8g	15.5g	蛋白質
	脂質	7.1g	7.8g	9.7g	10.4g	17.1g	17.8g	11.7g	12.4g	10.2g	10.9g	脂質
	炭水化物	28.5g	61.2g	17.8g	50.5g	20.1g	52.8g	15.0g	47.7g	24.1g	56.8g	炭水化物
	ナトリウム	943mg	1394mg	676mg	1127mg	772mg	1223mg	804mg	1255mg	880mg	1331mg	ナトリウム
	塩分	2.4g	3.5g	1.7g	2.9g	2.0g	3.1g	2.0g	3.2g	2.2g	3.4g	塩分
合計	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
	エネルギー	632kcal	1106kcal	628kcal	1102kcal	558kcal	1032kcal	649kcal	1123kcal	586kcal	1060kcal	エネルギー
	蛋白質	33.6g	44.7g	32.3g	43.4g	30.6g	41.7g	37.0g	48.1g	31.0g	42.1g	蛋白質
	脂質	29.9g	32.0g	31.5g	33.6g	25.7g	27.8g	35.0g	37.1g	23.0g	25.1g	脂質
	炭水化物	59.0g	157.1g	51.2g	149.3g	52.9g	151.0g	45.1g	143.2g	68.6g	166.7g	炭水化物
	ナトリウム	2464mg	3817mg	2121mg	3474mg	2123mg	3476mg	2337mg	3690mg	2356mg	3709mg	ナトリウム
塩分	6.3g	9.7g	5.4g	8.8g	5.4g	8.8g	5.9g	9.4g	6.0g	9.4g	塩分	

★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。
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。

週間献立表 (ムース食)

	3月18日(月)		3月19日(火)		3月20日(水)		3月21日(木)		3月22日(金)			
朝	★全粥240g 大根とひじきの煮物 白花豆煮 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g きのこきんぴら 鶏肉のすき焼き煮 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 野菜の味噌風味 法蓮草のおひたし ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 黒豆煮 切干大根と小松菜の煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 枝豆とかにかまの煮物 もやしサラダ ★味噌汁(とろみ)			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	109kcal	281kcal	101kcal	273kcal	95kcal	267kcal	101kcal	273kcal	100kcal	272kcal	エネルギー
	蛋白質	2.0g	5.7g	3.7g	7.4g	3.7g	7.4g	3.8g	7.5g	2.3g	6.0g	蛋白質
	脂質	2.5g	3.2g	4.1g	4.8g	3.0g	3.7g	4.2g	4.9g	4.8g	5.5g	脂質
	炭水化物	20.6g	58.7g	12.9g	51.0g	14.0g	52.1g	12.2g	50.3g	11.6g	49.7g	炭水化物
	ナトリウム	458mg	1017mg	569mg	1128mg	646mg	1205mg	350mg	909mg	641mg	1200mg	ナトリウム
	塩分	1.2g	2.6g	1.4g	2.9g	1.6g	3.1g	0.9g	2.3g	1.6g	3.1g	塩分
昼	★全粥240g 白身の照焼き 五目豆腐煮 南瓜とハムのサラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 和風煮込みハンバーグ ブロッコリーと鶏肉の煮物 白菜と若芽の煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g サーモンフライのタルタル 大根とベーコンの煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身のおろし煮 五色煮 ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 切昆布と竹の子の煮物 青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	170kcal	342kcal	153kcal	325kcal	189kcal	361kcal	192kcal	364kcal	156kcal	328kcal	エネルギー
	蛋白質	6.6g	10.3g	5.8g	9.5g	5.9g	9.6g	7.0g	10.7g	5.8g	9.5g	蛋白質
	脂質	8.6g	9.3g	6.9g	7.6g	10.8g	11.5g	9.7g	10.4g	8.4g	9.1g	脂質
	炭水化物	16.8g	54.9g	16.1g	54.2g	17.7g	55.8g	17.1g	55.2g	15.5g	53.6g	炭水化物
	ナトリウム	859mg	1418mg	759mg	1318mg	822mg	1381mg	902mg	1461mg	699mg	1258mg	ナトリウム
	塩分	2.2g	3.6g	1.9g	3.4g	2.1g	3.5g	2.3g	3.7g	1.8g	3.2g	塩分
夕	★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 きのこの玉子とじ 豚すき ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 赤魚の味噌煮 法蓮草とハムのマリネ ふきの煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 豚肉の生姜焼 鶏団子の中華風 薩摩芋と切昆布の煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏の幽庵焼き はんぺんの玉子とじ 大根と竹輪の酢の物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身の味噌煮 五色煮豆 大根なます ★味噌汁(とろみ)			
	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
食	エネルギー	159kcal	331kcal	144kcal	316kcal	157kcal	329kcal	159kcal	331kcal	159kcal	331kcal	エネルギー
	蛋白質	7.9g	11.6g	7.0g	10.7g	7.1g	10.8g	5.5g	9.2g	8.8g	12.5g	蛋白質
	脂質	7.8g	8.5g	5.7g	6.4g	6.5g	7.2g	7.0g	7.7g	5.4g	6.1g	脂質
	炭水化物	14.6g	52.7g	16.2g	54.3g	18.3g	56.4g	16.6g	54.7g	18.5g	56.6g	炭水化物
	ナトリウム	682mg	1241mg	898mg	1457mg	770mg	1329mg	708mg	1267mg	751mg	1310mg	ナトリウム
	塩分	1.7g	3.2g	2.3g	3.7g	2.0g	3.4g	1.8g	3.2g	1.9g	3.3g	塩分
合計	栄養価	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	おかずセット	フルセット	栄養価
	エネルギー	438kcal	954kcal	398kcal	914kcal	441kcal	957kcal	452kcal	968kcal	415kcal	931kcal	エネルギー
	蛋白質	16.5g	27.6g	16.5g	27.6g	16.7g	27.8g	16.3g	27.4g	16.9g	28.0g	蛋白質
	脂質	18.9g	21.0g	16.7g	18.8g	20.3g	22.4g	20.9g	23.0g	18.6g	20.7g	脂質
	炭水化物	52.0g	166.3g	45.2g	159.5g	50.0g	164.3g	45.9g	160.2g	45.6g	159.9g	炭水化物
	ナトリウム	1999mg	3676mg	2226mg	3903mg	2238mg	3915mg	1960mg	3637mg	2091mg	3768mg	ナトリウム
塩分	5.1g	9.3g	5.7g	9.9g	5.7g	10.0g	5.0g	9.3g	5.3g	9.6g	塩分	

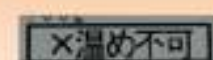
★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。
天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(嚥下困難者用食品)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。

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**1.5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事があります
※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