

週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

	9月23日(月)			9月24日(火)			9月25日(水)			9月26日(木)			9月27日(金)		
朝食	★ごはん150g 白身魚のしんじょう 鶏肉とれんこんの炒め煮 若芽としらすのおひたし ★味噌汁(切干・なめこ)			★ごはん150g チーズオムレツ 野菜トマトピーンズ 法蓮草ソテー ★すまし汁(椎茸・豆腐)			★ごはん150g がんとどきの含め煮 切干とインゲンの煮物 鶏とごぼうの酢味噌和え ★味噌汁(白菜・人参)			★ごはん150g 大根と鶏肉のマーガリン風味 白菜と若布の煮物 ブロッコリーのカニカママヨネーズ ★味噌汁(豆腐・白菜)			★ごはん150g 白菜と厚揚げの中華そば煮 きんぴられんこん インゲンとツナのマスタード和え ★味噌汁(若芽・巻麩)		
		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
	エネルギー	193kcal	450kcal	エネルギー	148kcal	405kcal	エネルギー	182kcal	439kcal	エネルギー	183kcal	446kcal	エネルギー	175kcal	437kcal
	たんぱく質	9.3g	14.4g	たんぱく質	9.4g	14.7g	たんぱく質	9.6g	14.6g	たんぱく質	10.1g	15.6g	たんぱく質	7.2g	12.7g
	脂質	10.7g	11.5g	脂質	6.5g	7.4g	脂質	7.3g	8.1g	脂質	11.8g	12.9g	脂質	9.5g	10.4g
炭水化物	15.9g	71.0g	炭水化物	13.8g	68.5g	炭水化物	20.5g	75.5g	炭水化物	10.9g	66.1g	炭水化物	16.3g	71.8g	
ナトリウム	759mg	1020mg	ナトリウム	702mg	850mg	ナトリウム	714mg	942mg	ナトリウム	670mg	898mg	ナトリウム	459mg	734mg	
食塩相当量	1.9g	2.6g	食塩相当量	1.8g	2.2g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.2g	1.9g	
昼食	★ごはん150g 白身魚の西京焼 ピーマンソテー 豚バラのすき焼き煮 インゲンのごま和え ★味噌汁(巻麩・キャベツ)			★ごはん150g タンドリーチキン キャベツソテー 四色豆腐 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え ★味噌汁(白菜・なめこ)			★ごはん150g 白身魚の味噌煮 キヌサヤ 五色煮豆 パンパンジーサラダ ★すまし汁(若芽・おつゆ麩)			★ごはん150g マーボ豆腐 ツナと大豆の炒め煮 法蓮草と切干のおひたし ★味噌汁(若芽・しめじ)			★ごはん150g ブリの酒粕焼 人参のきんぴら 野菜の味噌煮込み 菜の花と錦糸玉子のおひたし ★すまし汁(豆腐・えのき)		
		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	223kcal	487kcal	エネルギー	222kcal	478kcal	エネルギー	209kcal	465kcal	エネルギー	290kcal	545kcal	エネルギー	249kcal	505kcal
	たんぱく質	15.2g	20.8g	たんぱく質	15.1g	20.2g	たんぱく質	19.6g	24.8g	たんぱく質	14.8g	20.0g	たんぱく質	16.6g	21.8g
	脂質	10.3g	11.2g	脂質	10.5g	11.3g	脂質	6.7g	7.4g	脂質	14.2g	15.0g	脂質	10.3g	11.2g
炭水化物	15.8g	71.9g	炭水化物	16.4g	71.2g	炭水化物	17.2g	72.0g	炭水化物	24.3g	79.0g	炭水化物	20.0g	74.3g	
ナトリウム	617mg	845mg	ナトリウム	770mg	1032mg	ナトリウム	744mg	939mg	ナトリウム	793mg	1067mg	ナトリウム	682mg	830mg	
食塩相当量	1.6g	2.1g	食塩相当量	2.0g	2.6g	食塩相当量	1.9g	2.4g	食塩相当量	2.0g	2.7g	食塩相当量	1.7g	2.1g	
間食	◎牛乳180g ◎オレンジ200g			◎牛乳180g ◎りんご150g			◎牛乳180g ◎バナナ90g			◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g			◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		
	◎牛乳180g ◎オレンジ200g			◎牛乳180g ◎りんご150g			◎牛乳180g ◎バナナ90g			◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g			◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		
夕食	★ごはん150g ホィコーロー ぜんまいとミンチの煮物 大根とかにかまのサラダ ドレッシング(小袋) ★すまし汁(若芽・おつゆ麩)			★ごはん150g サワラのチリソースかけ コーンと挽肉の炒め物 蒸し野菜の塩こうじ和え ★味噌汁(小松菜・切干)			★ごはん150g 牛肉とキャベツの炒め物 豆腐のかに風あんかけ 菜の花のおひたし ★味噌汁(しめじ・切干)			★ごはん150g アジの磯辺焼 南瓜オープン焼き 竹輪と菜の花の煮物 ビーフンの中華和え ★味噌汁(ひじき・キャベツ)			★ごはん150g ロールキャベツの和風煮 鶏肉と小松菜煮 ブロッコリーのゴマ和え ★味噌汁(白菜・人参)		
		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	214kcal	470kcal	エネルギー	257kcal	515kcal	エネルギー	276kcal	533kcal	エネルギー	189kcal	446kcal	エネルギー	229kcal	486kcal
	たんぱく質	15.9g	21.1g	たんぱく質	16.8g	22.0g	たんぱく質	12.4g	17.6g	たんぱく質	15.5g	20.6g	たんぱく質	18.9g	23.9g
	脂質	9.1g	9.8g	脂質	13.1g	13.9g	脂質	17.4g	18.2g	脂質	5.1g	5.9g	脂質	8.0g	8.8g
炭水化物	17.8g	72.6g	炭水化物	17.1g	72.3g	炭水化物	15.9g	71.1g	炭水化物	20.6g	75.6g	炭水化物	21.2g	76.2g	
ナトリウム	899mg	1094mg	ナトリウム	541mg	769mg	ナトリウム	771mg	997mg	ナトリウム	754mg	987mg	ナトリウム	975mg	1203mg	
食塩相当量	2.3g	2.8g	食塩相当量	1.4g	2.0g	食塩相当量	2.0g	2.5g	食塩相当量	1.9g	2.5g	食塩相当量	2.5g	3.1g	
合計	エネルギー	630kcal	1407kcal	エネルギー	627kcal	1398kcal	エネルギー	667kcal	1437kcal	エネルギー	662kcal	1437kcal	エネルギー	653kcal	1428kcal
	たんぱく質	40.4g	56.3g	たんぱく質	41.3g	56.9g	たんぱく質	41.6g	57.0g	たんぱく質	40.4g	56.2g	たんぱく質	42.7g	58.4g
	脂質	30.1g	32.5g	脂質	30.1g	32.6g	脂質	31.4g	33.7g	脂質	31.1g	33.8g	脂質	27.8g	30.4g
	炭水化物	49.5g	215.5g	炭水化物	47.3g	212.0g	炭水化物	53.6g	218.6g	炭水化物	55.8g	220.7g	炭水化物	57.5g	222.3g
	ナトリウム	2275mg	2959mg	ナトリウム	2013mg	2651mg	ナトリウム	2229mg	2878mg	ナトリウム	2217mg	2952mg	ナトリウム	2116mg	2767mg
食塩相当量	5.8g	7.5g	食塩相当量	5.1g	6.7g	食塩相当量	5.7g	7.3g	食塩相当量	5.6g	7.5g	食塩相当量	5.4g	7.0g	
合計(間食込)	エネルギー	829kcal	1606kcal	エネルギー	834kcal	1605kcal	エネルギー	865kcal	1635kcal	エネルギー	863kcal	1638kcal	エネルギー	850kcal	1625kcal
	たんぱく質	48.3g	64.2g	たんぱく質	47.4g	63.0g	たんぱく質	48.5g	63.9g	たんぱく質	47.8g	63.6g	たんぱく質	50.4g	66.1g
	脂質	37.1g	39.5g	脂質	37.2g	39.7g	脂質	38.4g	40.7g	脂質	38.1g	40.8g	脂質	34.8g	37.4g
	炭水化物	77.7g	243.7g	炭水化物	79.2g	243.9g	炭水化物	82.5g	247.5g	炭水化物	84.7g	249.6g	炭水化物	85.3g	250.1g
	ナトリウム	2351mg	3035mg	ナトリウム	2087mg	2725mg	ナトリウム	2303mg	2952mg	ナトリウム	2294mg	3029mg	ナトリウム	2192mg	2843mg
食塩相当量	6.0g	7.7g	食塩相当量	5.3g	6.9g	食塩相当量	5.9g	7.5g	食塩相当量	5.8g	7.7g	食塩相当量	5.6g	7.2g	

※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

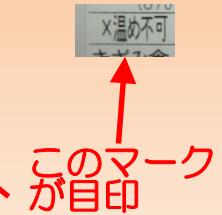


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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(カロリー1440kcal管理食)

	9月23日(月)			9月24日(火)			9月25日(水)			9月26日(木)			9月27日(金)		
朝食	★ごはん120g 白身魚のしんじょう 鶏肉とれんこんの炒め煮 若芽としらすのおひたし			★ごはん120g チーズオムレツ 野菜トマトビーンズ 法蓮草ソテー			★ごはん120g がんとどきの含め煮 切干とインゲンの煮物 鶏とごぼうの酢味噌和え			★ごはん120g 大根と鶏肉のマーガリン風味 白菜と若布の煮物 ブロッコリーのカニカママヨネーズ			★ごはん120g 白菜と厚揚げの中華そば煮 きんぴられんこん インゲンとツナのマスタード和え		
		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	193kcal	386kcal	エネルギー	148kcal	341kcal	エネルギー	182kcal	375kcal	エネルギー	183kcal	376kcal	エネルギー	175kcal	368kcal
	たんぱく質	9.3g	12.6g	たんぱく質	9.4g	12.7g	たんぱく質	9.6g	12.9g	たんぱく質	10.1g	13.4g	たんぱく質	7.2g	10.5g
	脂質	10.7g	11.2g	脂質	6.5g	7.0g	脂質	7.3g	7.8g	脂質	11.8g	12.3g	脂質	9.5g	10.0g
炭水化物	15.9g	57.8g	炭水化物	13.8g	55.7g	炭水化物	20.5g	62.4g	炭水化物	10.9g	52.8g	炭水化物	16.3g	58.2g	
ナトリウム	759mg	760mg	ナトリウム	702mg	703mg	ナトリウム	714mg	715mg	ナトリウム	670mg	671mg	ナトリウム	459mg	460mg	
食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.2g	1.2g	
昼食	★ごはん120g 白身魚の西京焼 ピーマンソテー 豚バラのすき焼き煮 インゲンのごま和え			★ごはん120g タンドリーチキン キャベツソテー 四色豆腐 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え			★ごはん120g 白身魚の味噌煮 キヌサヤ 五色煮豆 パンパンジーサラダ			★ごはん120g マーボ豆腐 ツナと大豆の炒め煮 法蓮草と切干のおひたし			★ごはん120g ブリの酒粕焼 人参のきんぴら 野菜の味噌煮込み 菜の花と錦糸玉子のおひたし		
		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	223kcal	416kcal	エネルギー	222kcal	415kcal	エネルギー	209kcal	402kcal	エネルギー	290kcal	483kcal	エネルギー	249kcal	442kcal
	たんぱく質	15.2g	18.5g	たんぱく質	15.1g	18.4g	たんぱく質	19.6g	22.9g	たんぱく質	14.8g	18.1g	たんぱく質	16.6g	19.9g
	脂質	10.3g	10.8g	脂質	10.5g	11.0g	脂質	6.7g	7.2g	脂質	14.2g	14.7g	脂質	10.3g	10.8g
炭水化物	15.8g	57.7g	炭水化物	16.4g	58.3g	炭水化物	17.2g	59.1g	炭水化物	24.3g	66.2g	炭水化物	20.0g	61.9g	
ナトリウム	617mg	618mg	ナトリウム	770mg	771mg	ナトリウム	744mg	745mg	ナトリウム	793mg	794mg	ナトリウム	682mg	683mg	
食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.7g	1.7g	
間食	◎牛乳180g ◎オレンジ200g			◎牛乳180g ◎りんご150g			◎牛乳180g ◎バナナ90g			◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g			◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		
	◎牛乳180g ◎オレンジ200g			◎牛乳180g ◎りんご150g			◎牛乳180g ◎バナナ90g			◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g			◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		
夕食	★ごはん120g ホイコーロー ぜんまいとミンチの煮物 大根とかにかまのサラダ ドレッシング(小袋)			★ごはん120g サワラのチリソースかけ コーンと挽肉の炒め物 蒸し野菜の塩こうじ和え			★ごはん120g 牛肉とキャベツの炒め物 豆腐のかに風あんかけ 菜の花のおひたし			★ごはん120g アジの磯辺焼 南瓜オープン焼き 竹輪と菜の花の煮物 ビーフンの中華和え			★ごはん120g ロールキャベツの和風煮 鶏肉と小松菜煮 ブロッコリーのゴマ和え		
		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	214kcal	407kcal	エネルギー	257kcal	450kcal	エネルギー	276kcal	469kcal	エネルギー	189kcal	382kcal	エネルギー	229kcal	422kcal
	たんぱく質	15.9g	19.2g	たんぱく質	16.8g	20.1g	たんぱく質	12.4g	15.7g	たんぱく質	15.5g	18.8g	たんぱく質	18.9g	22.2g
	脂質	9.1g	9.6g	脂質	13.1g	13.6g	脂質	17.4g	17.9g	脂質	5.1g	5.6g	脂質	8.0g	8.5g
炭水化物	17.8g	59.7g	炭水化物	17.1g	59.0g	炭水化物	15.9g	57.8g	炭水化物	20.6g	62.5g	炭水化物	21.2g	63.1g	
ナトリウム	899mg	900mg	ナトリウム	541mg	542mg	ナトリウム	771mg	772mg	ナトリウム	754mg	755mg	ナトリウム	975mg	976mg	
食塩相当量	2.3g	2.3g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.5g	2.5g	
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	630kcal	1209kcal	エネルギー	627kcal	1206kcal	エネルギー	667kcal	1246kcal	エネルギー	662kcal	1241kcal	エネルギー	653kcal	1232kcal
	たんぱく質	40.4g	50.3g	たんぱく質	41.3g	51.2g	たんぱく質	41.6g	51.5g	たんぱく質	40.4g	50.3g	たんぱく質	42.7g	52.6g
	脂質	30.1g	31.6g	脂質	30.1g	31.6g	脂質	31.4g	32.9g	脂質	31.1g	32.6g	脂質	27.8g	29.3g
	炭水化物	49.5g	175.2g	炭水化物	47.3g	173.0g	炭水化物	53.6g	179.3g	炭水化物	55.8g	181.5g	炭水化物	57.5g	183.2g
ナトリウム	2275mg	2278mg	ナトリウム	2013mg	2016mg	ナトリウム	2229mg	2232mg	ナトリウム	2217mg	2220mg	ナトリウム	2116mg	2119mg	
食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.4g	5.4g	
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		
	エネルギー	829kcal	1408kcal	エネルギー	834kcal	1413kcal	エネルギー	865kcal	1444kcal	エネルギー	863kcal	1442kcal	エネルギー	850kcal	1429kcal
	たんぱく質	48.3g	58.2g	たんぱく質	47.4g	57.3g	たんぱく質	48.5g	58.4g	たんぱく質	47.8g	57.7g	たんぱく質	50.4g	60.3g
	脂質	37.1g	38.6g	脂質	37.2g	38.7g	脂質	38.4g	39.9g	脂質	38.1g	39.6g	脂質	34.8g	36.3g
	炭水化物	77.7g	203.4g	炭水化物	79.2g	204.9g	炭水化物	82.5g	208.2g	炭水化物	84.7g	210.4g	炭水化物	85.3g	211.0g
ナトリウム	2351mg	2354mg	ナトリウム	2087mg	2090mg	ナトリウム	2303mg	2306mg	ナトリウム	2294mg	2297mg	ナトリウム	2192mg	2195mg	
食塩相当量	6.0g	6.0g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.6g	5.6g	

※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

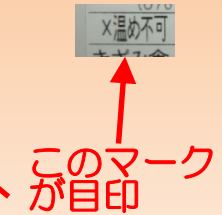


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



- 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40g管理食)

	9月23日(月)		9月24日(火)		9月25日(水)		9月26日(木)		9月27日(金)			
朝食	★ごはん150g 白身魚のしんじょう ジャガ芋ときのこの煮物 なすの中華風南蛮漬け		★ごはん150g オムレツ ケチャップ(小袋) 春雨のマヨネーズ炒め 生しめじのイタリアン		★ごはん150g 豆腐のツナあんかけ れんこんと人参の甘露煮 マリーネサラダ		★ごはん150g 豚バラのすき焼き煮 法蓮草のごまマヨネーズ ぜんまいとコンニャクの炒め煮		★ごはん150g 菜の花と牛肉の煮物 かぼちゃのオリーブサラダ きのこのきんぴら			
	エネルギー	232kcal	475kcal	283kcal	526kcal	235kcal	478kcal	291kcal	534kcal	300kcal	543kcal	
	たんぱく質	4.4g	8.5g	6.9g	11.0g	5.4g	9.5g	7.3g	11.4g	9.7g	13.8g	
	脂質	13.9g	14.5g	18.7g	19.3g	11.9g	12.5g	20.2g	20.8g	19.5g	20.1g	
	炭水化物	22.2g	75.0g	21.0g	73.8g	27.7g	80.5g	18.6g	71.4g	21.6g	74.4g	
	ナトリウム	663mg	664mg	628mg	629mg	453mg	454mg	762mg	763mg	565mg	566mg	
	カリウム	426mg	487mg	308mg	369mg	424mg	485mg	599mg	660mg	407mg	468mg	
	リン	83mg	148mg	141mg	206mg	104mg	169mg	114mg	179mg	144mg	209mg	
	食塩相当量	1.7g	1.7g	1.6g	1.6g	1.2g	1.2g	1.9g	1.9g	1.4g	1.4g	
	昼食	★ごはん150g さばみりん干焼 人参のレモン煮 ひき肉と里芋の味噌煮 ブロッコリーのカニカママヨネーズ		★ごはん150g チキンのアイオリソース ズッキーニのトマト炒め 野菜のピーナッツ和え		★ごはん150g 白身魚の竜田揚 たら子マヨネーズソース 人参グラッセ 野菜炒め ポテトサラダ		★ごはん150g チキンクリームシチュー チンゲン菜とピーマンのソテー 和風サラダ		★ごはん150g ブリの蒲焼 スナッペン豆腐 白菜と人参の炒め煮 パスタのサラダ		
エネルギー		346kcal	589kcal	335kcal	578kcal	360kcal	603kcal	372kcal	615kcal	378kcal	621kcal	
たんぱく質		13.0g	17.1g	11.7g	15.8g	12.1g	16.2g	10.4g	14.5g	12.0g	16.1g	
脂質		21.5g	22.1g	23.1g	23.7g	22.5g	23.1g	23.5g	24.1g	24.0g	24.6g	
炭水化物		24.6g	77.4g	18.9g	71.7g	25.6g	78.4g	29.8g	82.6g	26.8g	79.6g	
ナトリウム		693mg	694mg	792mg	793mg	648mg	649mg	746mg	747mg	587mg	588mg	
カリウム		485mg	546mg	454mg	515mg	565mg	626mg	638mg	699mg	455mg	516mg	
リン		184mg	249mg	127mg	192mg	201mg	266mg	160mg	225mg	123mg	188mg	
食塩相当量		1.8g	1.8g	2.0g	2.0g	1.6g	1.7g	1.9g	1.9g	1.5g	1.5g	
間食		◎みかん(缶) 75g		◎黄桃(缶) 75g		◎みかん(缶) 75g		◎パイナップル(缶) 75g		◎黄桃(缶) 75g		
	★ごはん150g 牛肉のちゃんぶる 小倉金時 春雨フルーツサラダ		★ごはん150g 餃子・焼売セット かぼちゃのゴマ煮 ビーフンの炒め物		★ごはん150g 牛肉とニンニクの芽の炒め 薩摩芋のケチャップ煮 れんこんとひじきのサラダ		★ごはん150g 赤魚の幽庵焼 ブロッコリー ジャガ芋きんぴら レインボー春雨		★ごはん150g 揚げ豆腐のカレーあん 里芋のかに風あんかけ 若芽のごま酢和え			
	エネルギー	411kcal	654kcal	354kcal	597kcal	390kcal	633kcal	309kcal	552kcal	323kcal	566kcal	
	たんぱく質	8.2g	12.3g	9.3g	13.4g	9.8g	13.9g	10.8g	14.9g	7.6g	11.7g	
	脂質	25.7g	26.3g	14.7g	15.3g	22.0g	22.6g	16.0g	16.6g	19.9g	20.5g	
	炭水化物	34.3g	87.1g	45.2g	98.0g	37.3g	90.1g	29.5g	82.3g	30.2g	83.0g	
	ナトリウム	330mg	331mg	673mg	674mg	811mg	812mg	631mg	632mg	614mg	615mg	
	カリウム	430mg	491mg	575mg	636mg	551mg	612mg	460mg	521mg	578mg	639mg	
	リン	111mg	176mg	122mg	187mg	130mg	195mg	139mg	204mg	127mg	192mg	
	食塩相当量	0.8g	0.8g	1.7g	1.7g	2.1g	2.1g	1.6g	1.6g	1.6g	1.6g	
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	989kcal	1718kcal	972kcal	1701kcal	985kcal	1714kcal	972kcal	1701kcal	1001kcal	1730kcal	
	たんぱく質	25.6g	37.9g	27.9g	40.2g	27.3g	39.6g	28.5g	40.8g	29.3g	41.6g	
	脂質	61.1g	62.9g	56.5g	58.3g	56.4g	58.2g	59.7g	61.5g	63.4g	65.2g	
	炭水化物	81.1g	239.5g	85.1g	243.5g	90.6g	249.0g	77.9g	236.3g	78.6g	237.0g	
	ナトリウム	1686mg	1689mg	2093mg	2096mg	1912mg	1915mg	2139mg	2142mg	1766mg	1769mg	
	カリウム	1341mg	1524mg	1337mg	1520mg	1540mg	1723mg	1697mg	1880mg	1440mg	1623mg	
	リン	378mg	573mg	390mg	585mg	435mg	630mg	413mg	608mg	394mg	589mg	
	食塩相当量	4.3g	4.3g	5.3g	5.3g	4.9g	4.9g	5.4g	5.4g	4.5g	4.5g	
	合計	エネルギー	1037kcal	1766kcal	1036kcal	1765kcal	1033kcal	1762kcal	1035kcal	1764kcal	1065kcal	1794kcal
たんぱく質		26.0g	38.3g	28.3g	40.6g	27.7g	40.0g	28.8g	41.1g	29.7g	42.0g	
脂質		61.2g	63.0g	56.6g	58.4g	56.5g	58.3g	59.8g	61.6g	63.5g	65.3g	
炭水化物		92.6g	251.0g	100.6g	259.0g	102.1g	260.5g	93.1g	251.5g	94.1g	252.5g	
ナトリウム		1689mg	1692mg	2096mg	2099mg	1915mg	1918mg	2140mg	2143mg	1769mg	1772mg	
カリウム		1397mg	1580mg	1397mg	1580mg	1596mg	1779mg	1787mg	1970mg	1500mg	1683mg	
リン		384mg	579mg	397mg	592mg	441mg	636mg	418mg	613mg	401mg	596mg	
食塩相当量		4.3g	4.3g	5.3g	5.3g	4.9g	4.9g	5.4g	5.4g	4.5g	4.5g	
合計 間食込		エネルギー	1037kcal	1766kcal	1036kcal	1765kcal	1033kcal	1762kcal	1035kcal	1764kcal	1065kcal	1794kcal
		たんぱく質	26.0g	38.3g	28.3g	40.6g	27.7g	40.0g	28.8g	41.1g	29.7g	42.0g
	脂質	61.2g	63.0g	56.6g	58.4g	56.5g	58.3g	59.8g	61.6g	63.5g	65.3g	
	炭水化物	92.6g	251.0g	100.6g	259.0g	102.1g	260.5g	93.1g	251.5g	94.1g	252.5g	
	ナトリウム	1689mg	1692mg	2096mg	2099mg	1915mg	1918mg	2140mg	2143mg	1769mg	1772mg	
	カリウム	1397mg	1580mg	1397mg	1580mg	1596mg	1779mg	1787mg	1970mg	1500mg	1683mg	
	リン	384mg	579mg	397mg	592mg	441mg	636mg	418mg	613mg	401mg	596mg	
	食塩相当量	4.3g	4.3g	5.3g	5.3g	4.9g	4.9g	5.4g	5.4g	4.5g	4.5g	

※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

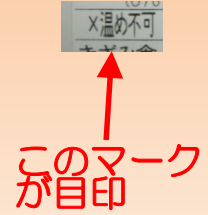


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

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)

	9月23日(月)		9月24日(火)		9月25日(水)		9月26日(木)		9月27日(金)						
朝食	★ごはん180g 白身魚のしんじょう 白菜と挽肉の旨煮 五色煮豆		★ごはん180g オムレツ ケチャップ(小袋) 鶏肉と野菜のクリーム煮込み マリネサラダ		★ごはん180g 大根と鶏肉の味噌煮 野菜のごま和え 金時豆煮		★ごはん180g 寄せ豆腐のうすあん 豚すき ブロッコリーのカニカママヨネーズ		★ごはん180g 肉豆腐煮 ゴロゴロ野菜の塩炒め 若芽のごま酢和え						
	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	185kcal	475kcal	エネルギー	230kcal	520kcal	エネルギー	214kcal	504kcal	エネルギー	231kcal	521kcal	エネルギー	196kcal	486kcal
	たんぱく質	10.8g	15.7g	たんぱく質	9.7g	14.6g	たんぱく質	12.0g	16.9g	たんぱく質	9.0g	13.9g	たんぱく質	9.8g	14.7g
	脂質	9.9g	10.6g	脂質	13.4g	14.1g	脂質	7.1g	7.8g	脂質	14.4g	15.1g	脂質	10.9g	11.6g
	炭水化物	13.6g	76.5g	炭水化物	16.2g	79.1g	炭水化物	26.0g	88.9g	炭水化物	16.6g	79.5g	炭水化物	16.5g	79.4g
	ナトリウム	615mg	616mg	ナトリウム	598mg	599mg	ナトリウム	513mg	514mg	ナトリウム	742mg	743mg	ナトリウム	783mg	784mg
	カリウム	449mg	521mg	カリウム	355mg	427mg	カリウム	627mg	699mg	カリウム	299mg	371mg	カリウム	546mg	618mg
	リン	135mg	212mg	リン	137mg	214mg	リン	187mg	264mg	リン	112mg	189mg	リン	145mg	222mg
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g
昼食	★ごはん180g 白身魚の西京焼 キヌサヤ 肉野菜煮込み ポテトマサラダ		★ごはん180g 豚ばら肉炒め さつま揚げと小松菜の煮びたし 大根の甘酢漬け		★ごはん180g 白身魚の竜田揚 たら子マヨネーズソース ブロッコリー カリフラワーの塩炒め レモンかぼちゃ		★ごはん180g 鶏肉のカレー風味焼き スナッペンどう 野菜たっぷりマーボ炒め キャベツサラダ ドレッシング(小袋)		★ごはん180g ブリの酒粕焼 人参グラッセ 牛肉とひじきの炒め煮 春雨の中華和え						
	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	294kcal	584kcal	エネルギー	307kcal	597kcal	エネルギー	309kcal	599kcal	エネルギー	281kcal	571kcal	エネルギー	300kcal	590kcal
	たんぱく質	15.9g	20.8g	たんぱく質	11.1g	16.0g	たんぱく質	13.3g	18.2g	たんぱく質	16.1g	21.0g	たんぱく質	15.2g	20.1g
	脂質	13.9g	14.6g	脂質	19.8g	20.5g	脂質	17.6g	18.3g	脂質	15.3g	16.0g	脂質	16.0g	16.7g
	炭水化物	25.2g	88.1g	炭水化物	19.1g	82.0g	炭水化物	24.1g	87.0g	炭水化物	19.1g	82.0g	炭水化物	19.7g	82.6g
	ナトリウム	735mg	736mg	ナトリウム	766mg	767mg	ナトリウム	731mg	732mg	ナトリウム	582mg	583mg	ナトリウム	581mg	582mg
	カリウム	591mg	663mg	カリウム	507mg	579mg	カリウム	494mg	566mg	カリウム	614mg	686mg	カリウム	408mg	480mg
	リン	222mg	299mg	リン	142mg	219mg	リン	206mg	283mg	リン	83mg	160mg	リン	120mg	197mg
	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.9g	2.0g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.5g	1.5g
間食	◎みかん(缶)150g		◎黄桃(缶)150g		◎みかん(缶)150g		◎パイナップル(缶)150g		◎黄桃(缶)150g						
	★ごはん180g ナスと鶏肉のしぎ焼 青菜の玉子炒め 白菜のおかかポン酢和え		★ごはん180g サワラのチリソースかけ 蒸し鶏と春雨の炒め物 法蓮草とハムのマリネ		★ごはん180g 牛肉とキャベツの炒め物 厚揚げのそぼろ煮 菜の花としらすのおひたし		★ごはん180g アジの磯辺焼 南瓜オープン焼き 竹輪と菜の花の煮物 レインボー春雨		★ごはん180g メンチカツ ピーマンソテー 豚肉としめじの生姜炒め 四色なます						
	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	335kcal	625kcal	エネルギー	289kcal	579kcal	エネルギー	308kcal	598kcal	エネルギー	292kcal	582kcal	エネルギー	293kcal	583kcal
	たんぱく質	15.0g	19.9g	たんぱく質	18.0g	22.9g	たんぱく質	14.5g	19.4g	たんぱく質	14.5g	19.4g	たんぱく質	13.7g	18.6g
	脂質	22.7g	23.4g	脂質	15.1g	15.8g	脂質	16.0g	20.3g	脂質	16.0g	16.7g	脂質	14.6g	15.3g
	炭水化物	17.3g	80.2g	炭水化物	19.4g	82.3g	炭水化物	16.4g	79.3g	炭水化物	22.3g	85.2g	炭水化物	26.7g	89.6g
	ナトリウム	943mg	944mg	ナトリウム	656mg	657mg	ナトリウム	858mg	859mg	ナトリウム	838mg	839mg	ナトリウム	745mg	746mg
	カリウム	620mg	692mg	カリウム	552mg	624mg	カリウム	446mg	518mg	カリウム	461mg	533mg	カリウム	537mg	609mg
	リン	213mg	290mg	リン	223mg	300mg	リン	176mg	253mg	リン	195mg	272mg	リン	202mg	279mg
食塩相当量	2.4g	2.4g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
夕食	★ごはん180g ナスと鶏肉のしぎ焼 青菜の玉子炒め 白菜のおかかポン酢和え		★ごはん180g サワラのチリソースかけ 蒸し鶏と春雨の炒め物 法蓮草とハムのマリネ		★ごはん180g 牛肉とキャベツの炒め物 厚揚げのそぼろ煮 菜の花としらすのおひたし		★ごはん180g アジの磯辺焼 南瓜オープン焼き 竹輪と菜の花の煮物 レインボー春雨		★ごはん180g メンチカツ ピーマンソテー 豚肉としめじの生姜炒め 四色なます						
	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	335kcal	625kcal	エネルギー	289kcal	579kcal	エネルギー	308kcal	598kcal	エネルギー	292kcal	582kcal	エネルギー	293kcal	583kcal
	たんぱく質	15.0g	19.9g	たんぱく質	18.0g	22.9g	たんぱく質	14.5g	19.4g	たんぱく質	14.5g	19.4g	たんぱく質	13.7g	18.6g
	脂質	22.7g	23.4g	脂質	15.1g	15.8g	脂質	16.0g	20.3g	脂質	16.0g	16.7g	脂質	14.6g	15.3g
	炭水化物	17.3g	80.2g	炭水化物	19.4g	82.3g	炭水化物	16.4g	79.3g	炭水化物	22.3g	85.2g	炭水化物	26.7g	89.6g
	ナトリウム	943mg	944mg	ナトリウム	656mg	657mg	ナトリウム	858mg	859mg	ナトリウム	838mg	839mg	ナトリウム	745mg	746mg
	カリウム	620mg	692mg	カリウム	552mg	624mg	カリウム	446mg	518mg	カリウム	461mg	533mg	カリウム	537mg	609mg
	リン	213mg	290mg	リン	223mg	300mg	リン	176mg	253mg	リン	195mg	272mg	リン	202mg	279mg
	食塩相当量	2.4g	2.4g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.9g	1.9g
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	814kcal	1684kcal	エネルギー	826kcal	1696kcal	エネルギー	831kcal	1701kcal	エネルギー	804kcal	1674kcal	エネルギー	789kcal	1659kcal
	たんぱく質	41.7g	56.4g	たんぱく質	38.8g	53.5g	たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	39.6g	54.3g	たんぱく質	38.7g	53.4g
	脂質	46.5g	48.6g	脂質	48.3g	50.4g	脂質	44.3g	46.4g	脂質	45.7g	47.8g	脂質	41.5g	43.6g
	炭水化物	56.1g	244.8g	炭水化物	54.7g	243.4g	炭水化物	66.5g	255.2g	炭水化物	58.0g	246.7g	炭水化物	62.9g	251.6g
	ナトリウム	2293mg	2296mg	ナトリウム	2020mg	2023mg	ナトリウム	2102mg	2105mg	ナトリウム	2162mg	2165mg	ナトリウム	2109mg	2112mg
	カリウム	1660mg	1876mg	カリウム	1414mg	1630mg	カリウム	1567mg	1783mg	カリウム	1374mg	1590mg	カリウム	1491mg	1707mg
	リン	570mg	801mg	リン	502mg	733mg	リン	569mg	800mg	リン	390mg	621mg	リン	467mg	698mg
	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	5.4g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g
	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				
エネルギー		910kcal	1780kcal	エネルギー	954kcal	1824kcal	エネルギー	927kcal	1797kcal	エネルギー	930kcal	1800kcal	エネルギー	917kcal	1787kcal
たんぱく質		42.5g	57.2g	たんぱく質	39.6g	54.3g	たんぱく質	40.6g	55.3g	たんぱく質	40.2g	54.9g	たんぱく質	39.5g	54.2g
脂質		46.7g	48.8g	脂質	48.5g	50.6g	脂質	44.5g	46.6g	脂質	45.9g	48.0g	脂質	41.7g	43.8g
炭水化物		79.1g	267.8g	炭水化物	85.6g	274.3g	炭水化物	89.5g	278.2g	炭水化物	88.5g	277.2g	炭水化物	93.8g	282.5g
ナトリウム		2299mg	2302mg	ナトリウム	2026mg	2029mg	ナトリウム	2111mg	2108mg	ナトリウム	2164mg	2161mg	ナトリウム	2115mg	2118mg
カリウム		1773mg	1989mg	カリウム	1534mg	1750mg	カリウム	1680mg	1896mg	カリウム	1554mg	1770mg	カリウム	1611mg	1827mg
リン		582mg	813mg	リン	516mg	747mg	リン	581mg	812mg	リン	401mg	632mg	リン	481mg	712mg
食塩相当量		5.8g	5.9g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g

お食事の作り方

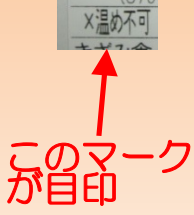


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

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。

※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。
 ※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）

	9月23日(月)		9月24日(火)		9月25日(水)		9月26日(木)		9月27日(金)		
朝 食	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	栄養価
	青菜と玉子のマヨネーズ和え	豚肉としめじの生姜バター風味	竹輪とインゲンの玉子とじ	食べるトマトスープ	白身魚のしんじょう	スープキャベツ	ひじき煮	ふきのきんぴら	赤玉南瓜のクリームサラダ	きんぴら	エネルギー
	コーンソテー	一夜漬(白菜・小松菜)	人参しりしり	青じそパスタ	なめこと若芽のサッと煮	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	蛋白質
	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	脂質
											炭水化物
											ナトリウム
昼 食	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	栄養価
	サワラの磯辺焼	和風煮込みハンバーグ	シロガネダラ味噌粕漬焼	マイルドカレーのルー	大根と鶏肉の煮物	人参のレモン煮	キヌサヤ	塩枝豆	菜の花のツナ炒め	野菜の味噌風味	エネルギー
	切干と挽肉のオイスター炒め	鶏豆腐	ナスと麩の炒め煮	大根の酢漬け	春雨フルーツサラダ	法蓮草のおひたし	カリフラワーの柚子味噌和え	ハムの和風サラダ	★味噌汁	★味噌汁	蛋白質
	★味噌汁	★すまし汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	脂質
											炭水化物
											ナトリウム
夕 食	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	栄養価
	ナスと鶏肉のしぎ焼	鯖の照焼	鶏肉のレモン風味焼	揚げ豆腐の挽肉あん	アジのみりん焼	れんこんと人参の甘露煮	菜の花のソテー	キャベツソテー	野菜炒め	キャベツの土佐煮	エネルギー
	五目野菜の甘酢和え	ジャガイモと椎茸の煮物	野菜のおろし煮	大豆と椎茸の煮物	ひじきとさつま揚げの煮物	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	蛋白質
	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	脂質
											炭水化物
											ナトリウム
合 計	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	栄養価
	ナスと鶏肉のしぎ焼	鯖の照焼	鶏肉のレモン風味焼	揚げ豆腐の挽肉あん	アジのみりん焼	れんこんと人参の甘露煮	菜の花のソテー	キャベツソテー	野菜炒め	キャベツの土佐煮	エネルギー
	五目野菜の甘酢和え	ジャガイモと椎茸の煮物	野菜のおろし煮	大豆と椎茸の煮物	ひじきとさつま揚げの煮物	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	蛋白質
	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	脂質
											炭水化物
											ナトリウム

★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

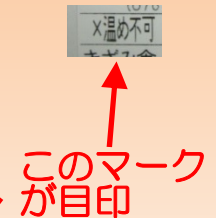


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



- 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 (刻み食)

	9月23日(月)		9月24日(火)		9月25日(水)		9月26日(木)		9月27日(金)		
朝 食	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	栄養価
	青菜と玉子のマヨネーズ和え	豚肉としめじの生姜バター風味	竹輪とインゲンの玉子とじ	食べるトマトスープ	白身魚のしんじょう	スープキャベツ	ひじき煮	ふきのきんぴら	赤玉南瓜のクリームサラダ	きんぴら	エネルギー
	コーンソテー	一夜漬(白菜・小松菜)	人参しりしり	青じそパスタ	なめこと若芽のサッと煮	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	★味噌汁	蛋白質
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
昼 食	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	栄養価
	サワラの磯辺焼	和風煮込みハンバーグ	シロガネダラ味噌粕漬焼	マイルドカレーのルー	大根と鶏肉の煮物	人参のレモン煮	キヌサヤ	塩枝豆	菜の花のツナ炒め	野菜の味噌風味	エネルギー
	切干と挽肉のオイスター炒め	鶏豆腐	ナスと麩の炒め煮	大根の酢漬け	春雨フルーツサラダ	法蓮草のおひたし	カリフラワーの柚子味噌和え	ハムの和風サラダ	★味噌汁	★味噌汁	蛋白質
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
夕 食	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	栄養価
	ナスと鶏肉のしぎ焼	鯖の照焼	鶏肉のレモン風味焼	揚げ豆腐の挽肉あん	アジのみりん焼	れんこんと人参の甘露煮	菜の花のソテー	キャベツソテー	野菜炒め	キャベツの土佐煮	エネルギー
	五目野菜の甘酢和え	ジャガイモと椎茸の煮物	野菜のおろし煮	大豆と椎茸の煮物	ひじきとさつま揚げの煮物	★味噌汁	ごぼうのごま酢和え	若布の塩こうじ和え	★味噌汁	★味噌汁	蛋白質
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
合 計	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	栄養価
	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	エネルギー
	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	蛋白質
	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	脂質
	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	炭水化物
	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	★全粥240g	ナトリウム

★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

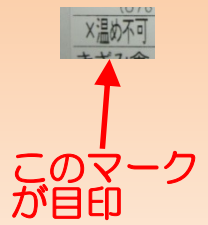


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



- 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)

	9月23日(月)		9月24日(火)		9月25日(水)		9月26日(木)		9月27日(金)			
朝	★全粥240g 豚すき 若芽とパインの酢の物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g はんぺんの玉子とじ 赤玉南瓜の煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 肉団子のソース炒め ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 大根の千切煮 若芽の酢味噌和え ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白菜と麩の玉子とじ 昆布の佃煮 ★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	84kcal	258kcal	124kcal	298kcal	140kcal	314kcal	89kcal	263kcal	102kcal	276kcal	エネルギー
	蛋白質	1.9g	5.7g	3.9g	7.7g	3.9g	7.7g	2.9g	6.7g	2.0g	5.8g	蛋白質
	脂質	3.1g	3.8g	4.5g	5.2g	7.4g	8.1g	3.1g	3.8g	5.1g	5.8g	脂質
	炭水化物	12.0g	50.3g	16.8g	55.1g	13.6g	51.9g	13.9g	52.2g	13.1g	51.4g	炭水化物
	ナトリウム	481mg	1008mg	465mg	992mg	609mg	1136mg	459mg	986mg	558mg	1085mg	ナトリウム
	塩分	1.2g	2.6g	1.2g	2.5g	1.5g	2.9g	1.2g	2.5g	1.4g	2.8g	塩分
昼	★全粥240g スパイシーチキン 黒豆煮 法蓮草とハムのマリネ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身の味噌煮 がんも煮 野菜の三杯酢 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g とんかつ 鶏大根の味噌煮 きのこきんぴら ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鮭の西京焼 ひじきとベーコンの煮物 もやしサラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 豚肉の生姜焼 五目豆腐煮 法蓮草と油揚げの煮物 ★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	210kcal	384kcal	158kcal	332kcal	194kcal	368kcal	212kcal	386kcal	147kcal	321kcal	エネルギー
	蛋白質	8.3g	12.1g	8.6g	12.4g	5.3g	9.1g	8.3g	12.1g	6.8g	10.6g	蛋白質
	脂質	11.4g	12.1g	6.2g	6.9g	10.5g	11.2g	10.8g	11.5g	6.8g	7.5g	脂質
	炭水化物	18.2g	56.5g	16.2g	54.5g	20.3g	58.6g	19.9g	58.2g	16.0g	54.3g	炭水化物
	ナトリウム	778mg	1305mg	843mg	1370mg	791mg	1318mg	1012mg	1539mg	790mg	1317mg	ナトリウム
	塩分	2.0g	3.3g	2.1g	3.5g	2.0g	3.4g	2.6g	3.9g	2.0g	3.3g	塩分
夕	★全粥240g 白身の照焼き 大根とベーコンの煮物 切昆布と竹の子の煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏の幽庵焼き 豚肉と大根の煮物 法蓮草のおひたし ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身魚しんじょう 油揚げと菜の花の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 竹輪の五色きんぴら ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身の竜田揚げ 肉団子の甘酢煮 菜の花の辛子和え ★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	141kcal	315kcal	177kcal	351kcal	184kcal	358kcal	202kcal	376kcal	214kcal	388kcal	エネルギー
	蛋白質	6.8g	10.6g	7.4g	11.2g	4.7g	8.5g	7.0g	10.8g	8.3g	12.1g	蛋白質
	脂質	5.7g	6.4g	7.8g	8.5g	9.7g	10.4g	11.0g	11.7g	10.2g	10.9g	脂質
	炭水化物	16.0g	54.3g	18.2g	56.5g	19.9g	58.2g	17.7g	56.0g	21.6g	59.9g	炭水化物
	ナトリウム	811mg	1338mg	830mg	1357mg	723mg	1250mg	834mg	1361mg	857mg	1384mg	ナトリウム
	塩分	2.1g	3.4g	2.1g	3.5g	1.8g	3.2g	2.1g	3.5g	2.2g	3.5g	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	435kcal	957kcal	459kcal	981kcal	518kcal	1040kcal	503kcal	1025kcal	463kcal	985kcal	エネルギー
	蛋白質	17.0g	28.4g	19.9g	31.3g	13.9g	25.3g	18.2g	29.6g	17.1g	28.5g	蛋白質
	脂質	20.2g	22.3g	18.5g	20.6g	27.6g	29.7g	24.9g	27.0g	22.1g	24.2g	脂質
	炭水化物	46.2g	161.1g	51.2g	166.1g	53.8g	168.7g	51.5g	166.4g	50.7g	165.6g	炭水化物
	ナトリウム	2070mg	3651mg	2138mg	3719mg	2123mg	3704mg	2305mg	3886mg	2205mg	3786mg	ナトリウム
塩分	5.3g	9.3g	5.4g	9.5g	5.4g	9.4g	5.9g	9.9g	5.6g	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。

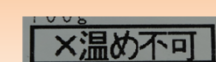
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(嚥下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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**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刺がして、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