



# 週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

2月15日(月)		2月16日(火)		2月17日(水)		2月18日(木)		2月19日(金)	
品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー
★ごはん150g 大豆の洋風五目煮 豚肉としめじの生姜バター風味 煮生酢 ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	乳麦 卵乳麦 麦 卵麦	★ごはん150g 鶏肉と小松菜煮 白菜の煮びたし かっぱのピーナツ味噌和え ★味噌汁(豆腐・なめこ)	麦 麦 乳麦落 卵麦	★ごはん150g ミートインオムレツ 野菜の味噌煮込み 大豆とごぼうの煮物 ★味噌汁(巻麩・揚げ)	卵麦 麦 麦 麦	★ごはん150g 豚肉と厚揚げの煮物 ひじきとアサリのさっぱり煮 パンパンジーサラダ ★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	乳麦 麦 乳麦 麦	★ごはん150g 鶏肉とジャガ芋の揚煮 レンコンとフキの煮物 豆腐のかに風あんかけ ★味噌汁(揚げ・白菜)	麦 麦 卵麦
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 215kcal	474kcal	エネルギー 159kcal	419kcal	エネルギー 178kcal	451kcal	エネルギー 166kcal	422kcal	エネルギー 169kcal	436kcal
たんぱく質 12.3g	17.5g	たんぱく質 14.2g	19.6g	たんぱく質 11.4g	17.7g	たんぱく質 11.6g	16.8g	たんぱく質 7.7g	13.5g
脂質 10.0g	11.3g	脂質 6.0g	7.0g	脂質 5.6g	7.3g	脂質 8.2g	8.9g	脂質 6.4g	8.0g
炭水化物 19.5g	73.9g	炭水化物 13.2g	68.2g	炭水化物 21.5g	77.3g	炭水化物 12.2g	67.3g	炭水化物 19.3g	74.3g
ナトリウム 699mg	884mg	ナトリウム 545mg	799mg	ナトリウム 581mg	807mg	ナトリウム 639mg	806mg	ナトリウム 486mg	713mg
食塩相当量 1.8g	2.2g	食塩相当量 1.4g	2.0g	食塩相当量 1.5g	2.1g	食塩相当量 1.6g	2.1g	食塩相当量 1.2g	1.8g
★ごはん150g 赤魚の青じそ焼 ブロッコリー 竹輪とインゲンの玉子とじ 牛肉とひじきの炒め煮 ★味噌汁(巻麩・キャベツ)	麦 卵麦 麦 麦	★ごはん150g ピリ辛牛肉炒め 五色煮 法蓮草のおひたし ★すまし汁(椎茸・錦糸玉子)	麦落 麦 麦 卵麦	★ごはん150g 白身魚のガーリックオイル焼き インゲンソテー 豚挽き肉と切干大根の煮物 南瓜とツナのサラダ ★味噌汁(若芽・キャベツ)	乳 乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん150g 鶏の酒蒸し煮 キャベツソテー 白菜と若布の煮物 竹輪の五色きんぴら ★味噌汁(しめじ・切干)	麦 乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん150g アジの野菜あんかけ ブロッコリーの煮物 竹の子のカレーそぼろ炒め ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	麦 麦 乳麦 卵麦
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 213kcal	477kcal	エネルギー 240kcal	499kcal	エネルギー 210kcal	467kcal	エネルギー 229kcal	484kcal	エネルギー 215kcal	474kcal
たんぱく質 15.8g	21.5g	たんぱく質 11.0g	16.2g	たんぱく質 13.5g	18.7g	たんぱく質 13.6g	18.7g	たんぱく質 18.0g	23.2g
脂質 12.1g	13.0g	脂質 14.0g	15.3g	脂質 11.3g	12.1g	脂質 12.5g	13.3g	脂質 9.4g	10.7g
炭水化物 10.4g	66.5g	炭水化物 17.1g	71.5g	炭水化物 12.6g	67.8g	炭水化物 14.7g	69.3g	炭水化物 15.3g	69.7g
ナトリウム 755mg	982mg	ナトリウム 780mg	945mg	ナトリウム 697mg	944mg	ナトリウム 673mg	899mg	ナトリウム 740mg	925mg
食塩相当量 1.9g	2.5g	食塩相当量 2.0g	2.4g	食塩相当量 1.8g	2.4g	食塩相当量 1.7g	2.3g	食塩相当量 1.9g	2.4g
◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g ◎りんご150g		◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	
★ごはん150g ハーブチキンソテー ミックスソテー ジャガ芋とえのきの煮物 ベーコンと白菜のマリネ ★味噌汁(小松菜・切干)	卵 乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん150g あぶらかれいみぞれ煮 スナックえんどう キャベツと豚肉の味噌炒め 大根のマヨネーズ和え ★味噌汁(若芽・白菜)	麦 麦 麦 卵乳麦	★ごはん150g 鶏肉の韓国風炒め 麩の野菜あんかけ ブロッコリーのゴマ和え ★すまし汁(錦糸玉子・えのき)	麦落 麦 乳麦 卵麦	★ごはん150g ブリのごま醤油焼 金時豆煮 さつま揚げと小松菜の煮びたし ふきと人参の甘露煮 ★味噌汁(巻麩・えのき)	麦 麦 卵麦 麦	★ごはん150g 豚生姜焼き丼(具) ひじきとツナのピリ辛トマト煮込み 若芽としらすのおひたし ★味噌汁(豆腐・巻麩)	麦落 乳麦 麦 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 214kcal	471kcal	エネルギー 249kcal	505kcal	エネルギー 248kcal	507kcal	エネルギー 239kcal	501kcal	エネルギー 235kcal	502kcal
たんぱく質 13.2g	18.4g	たんぱく質 20.3g	25.4g	たんぱく質 15.1g	20.3g	たんぱく質 15.0g	20.6g	たんぱく質 13.1g	19.0g
脂質 9.9g	10.7g	脂質 11.8g	12.6g	脂質 12.9g	14.2g	脂質 11.2g	12.1g	脂質 11.2g	12.3g
炭水化物 17.2g	72.0g	炭水化物 15.6g	70.5g	炭水化物 17.2g	71.4g	炭水化物 18.0g	73.5g	炭水化物 21.1g	77.0g
ナトリウム 688mg	917mg	ナトリウム 770mg	1017mg	ナトリウム 804mg	969mg	ナトリウム 729mg	955mg	ナトリウム 904mg	1131mg
食塩相当量 1.7g	2.3g	食塩相当量 2.0g	2.6g	食塩相当量 2.0g	2.5g	食塩相当量 1.9g	2.4g	食塩相当量 2.3g	2.9g
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 642kcal	1422kcal	エネルギー 648kcal	1423kcal	エネルギー 636kcal	1425kcal	エネルギー 634kcal	1407kcal	エネルギー 619kcal	1412kcal
たんぱく質 41.3g	57.4g	たんぱく質 45.5g	61.2g	たんぱく質 40.0g	56.7g	たんぱく質 40.2g	56.1g	たんぱく質 38.8g	55.7g
脂質 32.0g	35.0g	脂質 31.8g	34.9g	脂質 29.8g	33.6g	脂質 31.9g	34.3g	脂質 27.0g	31.0g
炭水化物 47.1g	212.4g	炭水化物 45.9g	210.2g	炭水化物 51.3g	216.5g	炭水化物 44.9g	210.1g	炭水化物 55.7g	221.0g
ナトリウム 2142mg	2783mg	ナトリウム 2095mg	2761mg	ナトリウム 2082mg	2720mg	ナトリウム 2041mg	2660mg	ナトリウム 2130mg	2769mg
食塩相当量 5.4g	7.0g	食塩相当量 5.4g	7.0g	食塩相当量 5.3g	7.0g	食塩相当量 5.2g	6.8g	食塩相当量 5.4g	7.1g
合計(間食込)		合計(間食込)		合計(間食込)		合計(間食込)		合計(間食込)	
エネルギー 839kcal	1619kcal	エネルギー 855kcal	1630kcal	エネルギー 837kcal	1626kcal	エネルギー 833kcal	1606kcal	エネルギー 820kcal	1613kcal
たんぱく質 49.0g	65.1g	たんぱく質 51.6g	67.3g	たんぱく質 47.4g	64.1g	たんぱく質 48.1g	64.0g	たんぱく質 46.2g	63.1g
脂質 39.0g	42.0g	脂質 38.9g	42.0g	脂質 36.8g	40.6g	脂質 38.9g	41.3g	脂質 34.0g	38.0g
炭水化物 74.9g	240.2g	炭水化物 77.8g	242.1g	炭水化物 80.2g	245.4g	炭水化物 73.1g	238.3g	炭水化物 84.6g	249.9g
ナトリウム 2218mg	2859mg	ナトリウム 2169mg	2835mg	ナトリウム 2159mg	2797mg	ナトリウム 2117mg	2736mg	ナトリウム 2207mg	2846mg
食塩相当量 5.6g	7.2g	食塩相当量 5.6g	7.2g	食塩相当量 5.5g	7.2g	食塩相当量 5.4g	7.0g	食塩相当量 5.6g	7.3g

※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が出来ます。



# 週間献立表(カロリー1440kcal管理食)

		2月15日(月)		2月16日(火)		2月17日(水)		2月18日(木)		2月19日(金)						
		品名		品名		品名		品名		品名						
		アレルギー		アレルギー		アレルギー		アレルギー		アレルギー						
朝食	★ごはん120g 大豆の洋風五目煮 豚肉としめじの生姜バター風味 煮生酢	乳麦 卵乳麦 麦	★ごはん120g 鶏肉と小松菜煮 白菜の煮びたし かっぱのピーナツ味噌和え	麦 麦 乳麦落	★ごはん120g ミートインオムレツ 野菜の味噌煮込み 大豆とごぼうの煮物	卵麦 麦 麦	★ごはん120g 豚肉と厚揚げの煮物 ひじきとアサリのさっぱり煮 パンパンジーサラダ	乳麦 麦 乳麦	★ごはん120g 鶏肉とジャガ芋の揚煮 レンコンとフキの煮物 豆腐のかに風あんかけ	麦 麦 卵麦						
		おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット					
		エネルギー	215kcal	408kcal	エネルギー	159kcal	352kcal	エネルギー	178kcal	371kcal	エネルギー	166kcal	359kcal	エネルギー	169kcal	362kcal
		たんぱく質	12.3g	15.6g	たんぱく質	14.2g	17.5g	たんぱく質	11.4g	14.7g	たんぱく質	11.6g	14.9g	たんぱく質	7.7g	11.0g
		脂質	10.0g	10.5g	脂質	6.0g	6.5g	脂質	5.6g	6.1g	脂質	8.2g	8.7g	脂質	6.4g	6.9g
		炭水化物	19.5g	61.4g	炭水化物	13.2g	55.1g	炭水化物	21.5g	63.4g	炭水化物	12.2g	54.1g	炭水化物	19.3g	61.2g
	ナトリウム	699mg	700mg	ナトリウム	545mg	546mg	ナトリウム	581mg	582mg	ナトリウム	639mg	640mg	ナトリウム	486mg	487mg	
	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.2g	1.2g	
昼食	★ごはん120g 赤魚の青じそ焼 ブロッコリー 竹輪とインゲンの玉子とじ 牛肉とひじきの炒め煮	麦 卵麦 麦	★ごはん120g ピリ辛牛肉炒め 五色煮 法蓮草のおひたし	麦落 麦 麦	★ごはん120g 白身魚のガーリックオイル焼き インゲンソテー 豚焼き肉と切干大根の煮物 南瓜とツナのサラダ	乳 乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん120g 鶏の酒蒸し煮 キャベツソテー 白菜と若布の煮物 竹輪の五色きんぴら	麦 乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん120g アジの野菜あんかけ ブロッコリーの煮物 竹の子のカレーそば炒め	麦 麦 乳麦						
		おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット					
		エネルギー	213kcal	406kcal	エネルギー	240kcal	433kcal	エネルギー	210kcal	403kcal	エネルギー	229kcal	422kcal	エネルギー	215kcal	408kcal
		たんぱく質	15.8g	19.1g	たんぱく質	11.0g	14.3g	たんぱく質	13.5g	16.8g	たんぱく質	13.6g	16.9g	たんぱく質	18.0g	21.3g
		脂質	12.1g	12.6g	脂質	14.0g	14.5g	脂質	11.3g	11.8g	脂質	12.5g	13.0g	脂質	9.4g	9.9g
		炭水化物	10.4g	52.3g	炭水化物	17.1g	59.0g	炭水化物	12.6g	54.5g	炭水化物	14.7g	56.6g	炭水化物	15.3g	57.2g
	ナトリウム	755mg	756mg	ナトリウム	780mg	781mg	ナトリウム	697mg	698mg	ナトリウム	673mg	674mg	ナトリウム	740mg	741mg	
	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g	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	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g ◎りんご150g		◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g							
		エネルギー	214kcal	407kcal	エネルギー	249kcal	442kcal	エネルギー	248kcal	441kcal	エネルギー	239kcal	432kcal	エネルギー	235kcal	428kcal
夕食	★ごはん120g ハーブチキンソテー ミックスソテー ジャガ芋とえのきの煮物 ベーコンと白菜のマリネ	卵乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん120g あぶらかれいみぞれ煮 スナップえんどう キャベツと豚肉の味噌炒め 大根のマヨネーズ和え	麦 麦 卵乳麦	★ごはん120g 鶏肉の韓国風炒め 麩の野菜あんかけ ブロッコリーのゴマ和え	麦落 麦 乳麦	★ごはん120g ブリのごま醤油焼 金時豆煮 さつま揚げと小松菜の煮びたし ふきと人参の甘露煮	麦 麦 卵麦 麦	★ごはん120g 豚生姜焼き丼(具) ひじきとツナのピリ辛トマト煮込み 若芽としらすのおひたし	麦落 乳麦 麦						
		おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット	おかず	ごはんセット					
		エネルギー	214kcal	407kcal	エネルギー	249kcal	442kcal	エネルギー	248kcal	441kcal	エネルギー	239kcal	432kcal	エネルギー	235kcal	428kcal
		たんぱく質	13.2g	16.5g	たんぱく質	20.3g	23.6g	たんぱく質	15.1g	18.4g	たんぱく質	15.0g	18.3g	たんぱく質	13.1g	16.4g
		脂質	9.9g	10.4g	脂質	11.8g	12.3g	脂質	12.9g	13.4g	脂質	11.2g	11.7g	脂質	11.2g	11.7g
		炭水化物	17.2g	59.1g	炭水化物	15.6g	57.5g	炭水化物	17.2g	59.1g	炭水化物	18.0g	59.9g	炭水化物	21.1g	63.0g
	ナトリウム	688mg	689mg	ナトリウム	770mg	771mg	ナトリウム	804mg	805mg	ナトリウム	729mg	730mg	ナトリウム	904mg	905mg	
	食塩相当量	1.7g	1.8g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.3g	2.3g	
合計	合計(朝食)	エネルギー	642kcal	1221kcal	エネルギー	648kcal	1227kcal	エネルギー	636kcal	1215kcal	エネルギー	634kcal	1213kcal	エネルギー	619kcal	1198kcal
		たんぱく質	41.3g	51.2g	たんぱく質	45.5g	55.4g	たんぱく質	40.0g	49.9g	たんぱく質	40.2g	50.1g	たんぱく質	38.8g	48.7g
		脂質	32.0g	33.5g	脂質	31.8g	33.3g	脂質	29.8g	31.3g	脂質	31.9g	33.4g	脂質	27.0g	28.5g
		炭水化物	47.1g	172.8g	炭水化物	45.9g	171.6g	炭水化物	51.3g	177.0g	炭水化物	44.9g	170.6g	炭水化物	55.7g	181.4g
		ナトリウム	2142mg	2145mg	ナトリウム	2095mg	2098mg	ナトリウム	2082mg	2085mg	ナトリウム	2041mg	2044mg	ナトリウム	2130mg	2133mg
	食塩相当量	5.4g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.4g	5.4g	
合計(間食込)	合計	エネルギー	839kcal	1418kcal	エネルギー	855kcal	1434kcal	エネルギー	837kcal	1416kcal	エネルギー	833kcal	1412kcal	エネルギー	820kcal	1399kcal
		たんぱく質	49.0g	58.9g	たんぱく質	51.6g	61.5g	たんぱく質	47.4g	57.3g	たんぱく質	48.1g	58.0g	たんぱく質	46.2g	56.1g
		脂質	39.0g	40.5g	脂質	38.9g	40.4g	脂質	36.8g	38.3g	脂質	38.9g	40.4g	脂質	34.0g	35.5g
		炭水化物	74.9g	200.6g	炭水化物	77.8g	203.5g	炭水化物	80.2g	205.9g	炭水化物	73.1g	198.8g	炭水化物	84.6g	210.3g
		ナトリウム	2218mg	2221mg	ナトリウム	2169mg	2172mg	ナトリウム	2159mg	2162mg	ナトリウム	2117mg	2120mg	ナトリウム	2207mg	2210mg
	食塩相当量	5.6g	5.7g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	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(たんぱく40g管理食)

2月15日(月)		2月16日(火)		2月17日(水)		2月18日(木)		2月19日(金)						
品名	アレルゲン	品名	アレルゲン	品名	アレルゲン	品名	アレルゲン	品名	アレルゲン					
★ごはん150g 牛ごぼうの生姜煮 野菜炒め かにかまサラダ		★ごはん150g 鶏肉の中華甘酢炒め ナスの炒り煮 里芋のかに風あんかけ		★ごはん150g 豚肉と厚揚げの煮物 大根と人参のきんぴら ハムの和風サラダ		★ごはん150g 厚焼玉子 春雨の五目炒め 南瓜サラダ		★ごはん150g 豆腐ステーキ 大根と落の汁煮 玉子スパサラダ						
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	299kcal	542kcal	エネルギー	326kcal	569kcal	エネルギー	280kcal	523kcal	エネルギー	290kcal	533kcal	エネルギー	291kcal	534kcal
たんぱく質	6.4g	10.5g	たんぱく質	7.4g	11.5g	たんぱく質	8.3g	12.4g	たんぱく質	6.4g	10.5g	たんぱく質	5.4g	9.5g
脂質	16.8g	17.4g	脂質	18.6g	19.2g	脂質	17.6g	18.2g	脂質	15.3g	15.9g	脂質	19.9g	20.5g
炭水化物	30.5g	83.3g	炭水化物	32.7g	85.5g	炭水化物	21.3g	74.1g	炭水化物	31.1g	83.9g	炭水化物	20.8g	73.6g
ナトリウム	562mg	563mg	ナトリウム	445mg	446mg	ナトリウム	607mg	608mg	ナトリウム	512mg	513mg	ナトリウム	587mg	588mg
カリウム	434mg	495mg	カリウム	479mg	540mg	カリウム	504mg	565mg	カリウム	311mg	372mg	カリウム	257mg	318mg
リン	95mg	160mg	リン	113mg	178mg	リン	157mg	222mg	リン	109mg	174mg	リン	66mg	131mg
食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.1g	1.1g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.5g	1.5g
★ごはん150g 塩ダレポーク 菜の花のクリーム煮 揚げナスのめかぶ和え		★ごはん150g 餃子・焼売セット 鶏肉のカレー煮 マカロニとパプリカのサラダ		★ごはん150g サワラのおろし煮 スイートおさつ キャベツのピーナッツ和え		★ごはん150g 豚ばら肉炒め ジャガ芋の洋風あんかけ もずくの酢の物		★ごはん150g 白身魚のムニエル 小倉金時 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	355kcal	598kcal	エネルギー	346kcal	589kcal	エネルギー	317kcal	560kcal	エネルギー	362kcal	605kcal	エネルギー	330kcal	573kcal
たんぱく質	10.4g	14.5g	たんぱく質	12.2g	16.3g	たんぱく質	11.5g	15.6g	たんぱく質	10.1g	14.2g	たんぱく質	14.2g	18.3g
脂質	27.1g	28.3g	脂質	19.5g	20.1g	脂質	12.4g	13.0g	脂質	22.7g	23.3g	脂質	15.2g	15.8g
炭水化物	15.3g	68.1g	炭水化物	30.2g	83.0g	炭水化物	39.4g	92.2g	炭水化物	27.8g	80.6g	炭水化物	32.9g	85.7g
ナトリウム	679mg	680mg	ナトリウム	804mg	805mg	ナトリウム	328mg	329mg	ナトリウム	779mg	780mg	ナトリウム	446mg	447mg
カリウム	488mg	549mg	カリウム	354mg	415mg	カリウム	676mg	737mg	カリウム	568mg	629mg	カリウム	649mg	710mg
リン	144mg	209mg	リン	132mg	197mg	リン	161mg	226mg	リン	136mg	201mg	リン	223mg	288mg
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	0.8g	0.8g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.1g	1.1g
◎みかん(缶) 75g		◎パイナップル(缶) 75g		◎黄桃(缶) 75g		◎みかん(缶) 75g		◎パイナップル(缶) 75g						
★ごはん150g 鶏のごまタレ煮 ポッコリ さつま芋のそぼろ煮 明太春雨サラダ		★ごはん150g クリーム煮込みハンバーグ ミックスソテー ぜんまいとコンニャクの炒め煮 春雨とツナのサラダ		★ごはん150g チキンピカタ トマトソース バジルスパ きのこじゃが芋のアヒージョ レンコンとフキの煮物		★ごはん150g サーモンフライ チンゲン菜ソテー ウインナーときのこの炒め物 たたきごぼう		★ごはん150g ナスと鶏肉のしぎ焼 切干大根のカレーきんぴら 明太ポテトサラダ						
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	346kcal	589kcal	エネルギー	340kcal	583kcal	エネルギー	398kcal	641kcal	エネルギー	327kcal	570kcal	エネルギー	387kcal	630kcal
たんぱく質	11.3g	15.4g	たんぱく質	9.3g	13.4g	たんぱく質	11.5g	15.6g	たんぱく質	10.4g	14.5g	たんぱく質	9.8g	13.9g
脂質	18.5g	19.1g	脂質	22.2g	22.8g	脂質	25.4g	26.0g	脂質	22.0g	22.6g	脂質	26.4g	27.0g
炭水化物	32.9g	85.7g	炭水化物	22.5g	75.3g	炭水化物	30.1g	82.9g	炭水化物	23.5g	76.3g	炭水化物	26.6g	79.4g
ナトリウム	585mg	586mg	ナトリウム	709mg	710mg	ナトリウム	717mg	718mg	ナトリウム	670mg	671mg	ナトリウム	698mg	699mg
カリウム	473mg	534mg	カリウム	452mg	513mg	カリウム	576mg	637mg	カリウム	380mg	441mg	カリウム	506mg	567mg
リン	153mg	218mg	リン	149mg	214mg	リン	160mg	225mg	リン	156mg	221mg	リン	130mg	195mg
食塩相当量	1.5g	1.5g	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	1.8g	1.8g
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	1000kcal	1729kcal	エネルギー	1012kcal	1741kcal	エネルギー	995kcal	1724kcal	エネルギー	979kcal	1708kcal	エネルギー	1008kcal	1737kcal
たんぱく質	28.1g	40.4g	たんぱく質	28.9g	41.2g	たんぱく質	31.3g	43.6g	たんぱく質	26.9g	39.2g	たんぱく質	29.4g	41.7g
脂質	63.0g	64.8g	脂質	60.3g	62.1g	脂質	55.4g	57.2g	脂質	60.0g	61.8g	脂質	61.5g	63.3g
炭水化物	78.7g	237.1g	炭水化物	85.4g	243.8g	炭水化物	90.8g	249.2g	炭水化物	82.4g	240.8g	炭水化物	80.3g	238.7g
ナトリウム	1826mg	1829mg	ナトリウム	1958mg	1961mg	ナトリウム	1652mg	1655mg	ナトリウム	1961mg	1964mg	ナトリウム	1731mg	1734mg
カリウム	1395mg	1578mg	カリウム	1285mg	1468mg	カリウム	1756mg	1939mg	カリウム	1259mg	1442mg	カリウム	1412mg	1595mg
リン	392mg	587mg	リン	394mg	589mg	リン	478mg	673mg	リン	401mg	596mg	リン	419mg	614mg
食塩相当量	4.6g	4.6g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	4.1g	4.1g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.4g	4.4g
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	1048kcal	1777kcal	エネルギー	1075kcal	1804kcal	エネルギー	1059kcal	1788kcal	エネルギー	1027kcal	1756kcal	エネルギー	1071kcal	1800kcal
たんぱく質	28.5g	40.8g	たんぱく質	29.2g	41.5g	たんぱく質	31.7g	44.0g	たんぱく質	27.3g	39.6g	たんぱく質	29.7g	42.0g
脂質	63.1g	64.9g	脂質	60.4g	62.2g	脂質	55.5g	57.3g	脂質	60.1g	61.9g	脂質	61.6g	63.4g
炭水化物	90.2g	248.6g	炭水化物	100.6g	259.0g	炭水化物	106.3g	264.7g	炭水化物	93.9g	252.3g	炭水化物	95.5g	253.9g
ナトリウム	1829mg	1832mg	ナトリウム	1959mg	1962mg	ナトリウム	1655mg	1658mg	ナトリウム	1964mg	1967mg	ナトリウム	1732mg	1735mg
カリウム	1451mg	1634mg	カリウム	1342mg	1525mg	カリウム	1816mg	1999mg	カリウム	1315mg	1498mg	カリウム	1469mg	1652mg
リン	398mg	593mg	リン	397mg	592mg	リン	485mg	680mg	リン	407mg	602mg	リン	422mg	617mg
食塩相当量	4.6g	4.6g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	4.1g	4.1g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.4g	4.4g

## 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られます。

※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(たんぱく60g管理食)

	2月15日(月)		2月16日(火)		2月17日(水)		2月18日(木)		2月19日(金)							
	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー						
朝食	★ごはん180g チキンボール煮 三色煮豆 もずくの酢の物	卵乳麦 麦 麦	★ごはん180g 肉詰いなり煮 大豆の洋風五目煮 春雨の中華和え	卵麦 乳麦 卵乳麦	★ごはん180g 鶏肉と小松菜煮 牛肉とひじきの炒め煮 ベーコンのごま酢和え	麦 麦 卵乳麦	★ごはん180g 豚肉と厚揚げの煮物 ブロッコリーの玉子とじ ジャガ芋の中華炒め	乳麦 卵乳麦 乳麦	★ごはん180g 豆腐ステーキ ひき肉と里芋の味噌煮 野菜の三杯酢	卵乳麦 麦						
	エネルギー	189kcal	479kcal	エネルギー	216kcal	506kcal	エネルギー	198kcal	488kcal	エネルギー	195kcal	485kcal	エネルギー	188kcal	478kcal	
	たんぱく質	8.7g	13.6g	たんぱく質	10.9g	15.8g	たんぱく質	14.7g	19.6g	たんぱく質	7.9g	12.8g	たんぱく質	6.7g	11.6g	
	脂質	5.2g	5.9g	脂質	8.9g	9.6g	脂質	10.9g	11.6g	脂質	10.4g	11.1g	脂質	10.1g	10.8g	
	炭水化物	25.2g	88.1g	炭水化物	23.6g	86.5g	炭水化物	10.4g	73.3g	炭水化物	17.1g	80.0g	炭水化物	18.3g	81.2g	
	ナトリウム	649mg	650mg	ナトリウム	643mg	644mg	ナトリウム	667mg	668mg	ナトリウム	555mg	556mg	ナトリウム	672mg	673mg	
	カリウム	407mg	479mg	カリウム	535mg	607mg	カリウム	521mg	593mg	カリウム	460mg	532mg	カリウム	444mg	516mg	
	リン	127mg	204mg	リン	161mg	238mg	リン	192mg	269mg	リン	122mg	199mg	リン	86mg	163mg	
	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.7g	1.7g	
	昼食	★ごはん180g サワラのおろし煮 青菜と高野豆腐の煮物 玉子スパサラダ	麦 麦 卵乳麦	★ごはん180g チキンピカタ トマトソース ブロッコリー 肉豆腐煮 スープキャベツ	卵麦 麦 麦 乳麦	★ごはん180g アジのみりん焼 きのこソテー さつま芋と鶏肉の炒め物 えんどう豆の味噌マヨ和え	麦 乳麦 麦 卵麦	★ごはん180g 鶏肉ときのこのバター醤油 ナスの挽肉炒め 油揚げと菜の花の煮物	乳麦 乳麦 麦	★ごはん180g 白身魚のムニエル インゲンと豚肉のトマト炒め えびポテトサラダ	卵麦 乳麦 卵乳麦					
エネルギー		342kcal	632kcal	エネルギー	301kcal	591kcal	エネルギー	333kcal	623kcal	エネルギー	309kcal	599kcal	エネルギー	339kcal	629kcal	
たんぱく質		17.5g	22.4g	たんぱく質	16.8g	21.7g	たんぱく質	19.2g	24.1g	たんぱく質	15.8g	20.7g	たんぱく質	16.4g	21.3g	
脂質		19.7g	20.4g	脂質	17.7g	18.4g	脂質	16.5g	17.2g	脂質	19.1g	19.8g	脂質	21.0g	21.7g	
炭水化物		22.1g	85.0g	炭水化物	18.8g	81.7g	炭水化物	26.6g	89.5g	炭水化物	18.2g	81.1g	炭水化物	18.8g	81.7g	
ナトリウム		786mg	787mg	ナトリウム	813mg	814mg	ナトリウム	752mg	753mg	ナトリウム	753mg	754mg	ナトリウム	539mg	540mg	
カリウム		539mg	611mg	カリウム	562mg	634mg	カリウム	581mg	653mg	カリウム	485mg	557mg	カリウム	651mg	723mg	
リン		218mg	295mg	リン	195mg	272mg	リン	240mg	317mg	リン	198mg	275mg	リン	249mg	326mg	
食塩相当量		2.0g	2.0g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
間食		◎みかん(缶)150g		◎パイナップル(缶)150g		◎黄桃(缶)150g		◎みかん(缶)150g		◎パイナップル(缶)150g						
夕食	★ごはん180g 鶏のマスタード焼き キャベツソテー 野菜のソース煮込み ブロッコリーのサラダ ドレッシング(小袋)	麦 乳麦 乳麦 卵麦	★ごはん180g ハッシュドポーク カリフラワーの煮物 キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え	乳 卵麦 麦	★ごはん180g えびカツ バジルスパ 春菊と豚肉の炒め物 若芽としらすのおひたし	麦え 乳麦 麦落 麦	★ごはん180g プリの磯辺焼 アスパラ 鶏ミンチと小松菜の煮物 スイートおさつ	麦 乳麦	★ごはん180g 豚ソス丼の具 春雨としめじの炒め物 菜の花とツナの辛子和え	麦 麦 麦						
	エネルギー	272kcal	562kcal	エネルギー	297kcal	587kcal	エネルギー	274kcal	564kcal	エネルギー	322kcal	612kcal	エネルギー	251kcal	541kcal	
	たんぱく質	14.4g	19.3g	たんぱく質	13.8g	18.7g	たんぱく質	13.1g	18.0g	たんぱく質	17.2g	22.1g	たんぱく質	16.8g	21.7g	
	脂質	16.1g	16.8g	脂質	14.6g	15.3g	脂質	13.8g	14.5g	脂質	11.8g	12.5g	脂質	12.2g	12.9g	
	炭水化物	18.0g	80.9g	炭水化物	27.4g	90.3g	炭水化物	24.4g	87.3g	炭水化物	35.5g	98.4g	炭水化物	19.0g	81.9g	
	ナトリウム	441mg	442mg	ナトリウム	701mg	702mg	ナトリウム	693mg	694mg	ナトリウム	593mg	594mg	ナトリウム	954mg	955mg	
	カリウム	525mg	526mg	カリウム	526mg	526mg	カリウム	472mg	472mg	カリウム	708mg	708mg	カリウム	517mg	517mg	
	リン	158mg	235mg	リン	159mg	236mg	リン	184mg	261mg	リン	181mg	258mg	リン	218mg	295mg	
	食塩相当量	1.1g	1.1g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	2.4g	2.4g	
	合計	エネルギー	803kcal	1673kcal	エネルギー	814kcal	1684kcal	エネルギー	805kcal	1675kcal	エネルギー	826kcal	1696kcal	エネルギー	778kcal	1648kcal
たんぱく質		40.6g	55.3g	たんぱく質	41.5g	56.2g	たんぱく質	47.0g	61.7g	たんぱく質	40.9g	55.6g	たんぱく質	39.9g	54.6g	
脂質		41.0g	43.1g	脂質	41.2g	43.3g	脂質	41.2g	43.3g	脂質	41.3g	43.4g	脂質	43.3g	45.4g	
炭水化物		65.3g	254.0g	炭水化物	69.8g	258.5g	炭水化物	61.4g	250.1g	炭水化物	70.8g	259.5g	炭水化物	56.1g	244.8g	
ナトリウム		1876mg	1879mg	ナトリウム	2157mg	2160mg	ナトリウム	2112mg	2115mg	ナトリウム	1901mg	1904mg	ナトリウム	2165mg	2168mg	
カリウム		1471mg	1687mg	カリウム	1623mg	1839mg	カリウム	1574mg	1790mg	カリウム	1653mg	1869mg	カリウム	1612mg	1828mg	
リン		503mg	734mg	リン	515mg	746mg	リン	616mg	847mg	リン	501mg	732mg	リン	553mg	784mg	
食塩相当量		4.8g	4.8g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.5g	5.5g	
合計(間食込)		エネルギー	899kcal	1769kcal	エネルギー	940kcal	1810kcal	エネルギー	933kcal	1803kcal	エネルギー	922kcal	1792kcal	エネルギー	904kcal	1774kcal
		たんぱく質	41.4g	56.1g	たんぱく質	42.1g	56.8g	たんぱく質	47.8g	62.5g	たんぱく質	41.7g	56.4g	たんぱく質	40.5g	55.2g
	脂質	41.2g	43.3g	脂質	41.4g	43.5g	脂質	41.4g	43.5g	脂質	41.5g	43.6g	脂質	43.5g	45.6g	
	炭水化物	88.3g	277.0g	炭水化物	100.3g	289.0g	炭水化物	92.3g	281.0g	炭水化物	93.8g	282.5g	炭水化物	86.6g	275.3g	
	ナトリウム	1882mg	1885mg	ナトリウム	2159mg	2162mg	ナトリウム	2118mg	2121mg	ナトリウム	1907mg	1910mg	ナトリウム	2167mg	2170mg	
	カリウム	1584mg	1800mg	カリウム	1737mg	1953mg	カリウム	1694mg	1910mg	カリウム	1766mg	1982mg	カリウム	1726mg	1942mg	
	リン	515mg	746mg	リン	521mg	752mg	リン	630mg	861mg	リン	513mg	744mg	リン	559mg	790mg	
	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.5g	5.5g	

## 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)

2月15日(月)			2月16日(火)			2月17日(水)			2月18日(木)			2月19日(金)		
品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー	
★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		
肉詰いなり煮	卵麦		しめじの中華玉子とじ	卵乳麦		鶏肉と野菜の中華炒め	卵麦落		豚肉としめじの生姜バター風味	卵乳麦		がんとどきの含め煮	麦	
竹輪のごま炒め	麦		ひじきと挽肉の炒め煮	麦		大根と椎茸の煮物	麦		ナスの油炒め	麦		金時豆煮	麦	
蒸し鶏のヘルシー和え	乳麦		ブロッコリーのサラダ	麦		一夜漬(白菜・小松菜)	麦		キャベツのピーナッツ和え	麦落		蒸し鶏と小松菜のごま和え	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	183kcal	449kcal	エネルギー	135kcal	407kcal	エネルギー	89kcal	370kcal	エネルギー	159kcal	427kcal	エネルギー	210kcal	478kcal
蛋白質	8.5g	14.2g	蛋白質	7.5g	13.7g	蛋白質	5.3g	11.8g	蛋白質	6.9g	12.9g	蛋白質	11.1g	16.8g
脂質	7.5g	8.4g	脂質	7.0g	8.0g	脂質	4.4g	6.1g	脂質	9.2g	10.2g	脂質	7.2g	8.1g
炭水化物	20.5g	76.7g	炭水化物	12.1g	69.3g	炭水化物	9.2g	66.5g	炭水化物	10.7g	67.1g	炭水化物	25.4g	82.2g
ナトリウム	674mg	1116mg	ナトリウム	752mg	1213mg	ナトリウム	667mg	1108mg	ナトリウム	569mg	1014mg	ナトリウム	668mg	1111mg
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.4g	2.6g	食塩相当量	1.7g	2.8g
★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		
えびカツ	麦え		豚肉のおろし煮	麦		アジのみりん焼	麦		チキンピカタ	卵麦		鯖の生姜煮	麦	
アスパラ			さつまいもの炒り煮	麦		ピーマンソテー	卵乳麦		オクラのペペロンチーノ	卵麦		ふきのかつお煮	麦	
切干とインゲンの煮物	麦		キャベツとベーコンの和え物	卵乳麦		竹輪とインゲンの玉子とじ	卵麦		春雨のごま炒め	卵麦		肉じゃが煮	麦	
法蓮草と油揚げの煮物	麦		★味噌汁	麦		マカロニサラダ	卵乳麦		菜の花と錦糸玉子のおひたし	卵麦		五目野菜の甘酢和え	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	188kcal	455kcal	エネルギー	335kcal	605kcal	エネルギー	271kcal	538kcal	エネルギー	297kcal	571kcal	エネルギー	279kcal	547kcal
蛋白質	10.1g	15.9g	蛋白質	11.2g	17.1g	蛋白質	15.8g	21.4g	蛋白質	12.5g	18.3g	蛋白質	13.4g	19.3g
脂質	8.7g	9.6g	脂質	20.7g	21.6g	脂質	12.8g	13.7g	脂質	16.7g	17.6g	脂質	15.9g	16.8g
炭水化物	18.2g	74.9g	炭水化物	24.2g	81.4g	炭水化物	22.5g	78.9g	炭水化物	25.0g	83.2g	炭水化物	19.0g	75.5g
ナトリウム	665mg	1107mg	ナトリウム	907mg	1348mg	ナトリウム	812mg	1256mg	ナトリウム	919mg	1380mg	ナトリウム	749mg	1195mg
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.3g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.0g
★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		
花野菜と鶏肉のバジル炒め	乳麦		ブリの幽庵焼	麦		クリーム煮込みハンバーグ	乳麦		白身魚のガーリックオイル焼き	乳		大根とつくねの煮物	卵乳麦	
五目うの花	麦		キヌサヤ			スナッペン豆腐			ブロッコリー			きんぴら	麦	
南瓜のピーナッツ和え	乳麦落		麩の野菜あんかけ	麦		ベーコンと野菜のソテー	卵乳麦		さつまいもと豚肉の揚煮	麦		和風スバゲッティ	乳麦	
★味噌汁	麦		菜の花のおひたし	麦		春菊の酢味噌和え	麦		四色なます	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	276kcal	559kcal	エネルギー	223kcal	489kcal	エネルギー	278kcal	551kcal	エネルギー	208kcal	475kcal	エネルギー	206kcal	472kcal
蛋白質	13.1g	19.2g	蛋白質	15.2g	20.9g	蛋白質	11.7g	17.9g	蛋白質	14.7g	20.6g	蛋白質	8.1g	13.9g
脂質	16.3g	17.2g	脂質	9.2g	10.1g	脂質	12.2g	13.2g	脂質	7.7g	8.6g	脂質	7.2g	8.1g
炭水化物	20.3g	80.3g	炭水化物	16.6g	72.7g	炭水化物	29.3g	86.6g	炭水化物	20.1g	76.6g	炭水化物	27.6g	84.0g
ナトリウム	799mg	1241mg	ナトリウム	807mg	1250mg	ナトリウム	940mg	1382mg	ナトリウム	899mg	1343mg	ナトリウム	967mg	1409mg
食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	2.5g	3.6g
★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	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	647kcal	1463kcal	エネルギー	693kcal	1501kcal	エネルギー	638kcal	1459kcal	エネルギー	664kcal	1473kcal	エネルギー	695kcal	1497kcal
蛋白質	31.7g	49.3g	蛋白質	33.9g	51.7g	蛋白質	32.8g	51.1g	蛋白質	34.1g	51.8g	蛋白質	32.6g	50.0g
脂質	32.5g	35.2g	脂質	36.9g	39.7g	脂質	29.4g	33.0g	脂質	33.6g	36.4g	脂質	30.3g	33.0g
炭水化物	59.0g	231.9g	炭水化物	52.9g	223.4g	炭水化物	61.0g	232.0g	炭水化物	55.8g	226.9g	炭水化物	72.0g	241.7g
ナトリウム	2138mg	3464mg	ナトリウム	2466mg	3811mg	ナトリウム	2419mg	3746mg	ナトリウム	2387mg	3737mg	ナトリウム	2384mg	3715mg
食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	6.3g	9.7g	食塩相当量	6.2g	9.5g	食塩相当量	6.0g	9.5g	食塩相当量	6.1g	9.4g

★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。



- 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、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。



# 週間献立表 (刻み食)

2月15日(月)			2月16日(火)			2月17日(水)			2月18日(木)			2月19日(金)		
品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー	
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
肉詰いなり煮	卵麦		しめじの中華玉子とじ	卵乳麦		鶏肉と野菜の中華炒め	卵麦落		豚肉としめじの生姜バター風味	卵乳麦		がんとどきの含め煮	麦	
竹輪のごま炒め	麦		ひじきと挽肉の炒め煮	麦		大根と椎茸の煮物	麦		ナスの油炒め	麦		金時豆煮	麦	
蒸し鶏のヘルシー和え	乳麦		ブロッコリーのサラダ	麦		一夜漬(白菜・小松菜)	麦		キャベツのピーナッツ和え	麦落		蒸し鶏と小松菜のごま和え	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	183kcal	342kcal	エネルギー	135kcal	294kcal	エネルギー	89kcal	248kcal	エネルギー	159kcal	318kcal	エネルギー	210kcal	369kcal
蛋白質	8.5g	12.2g	蛋白質	7.5g	11.2g	蛋白質	5.3g	9.0g	蛋白質	6.9g	10.6g	蛋白質	11.1g	14.8g
脂質	7.5g	8.2g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	4.4g	5.1g	脂質	9.2g	9.9g	脂質	7.2g	7.9g
炭水化物	20.5g	53.5g	炭水化物	12.1g	45.1g	炭水化物	9.2g	42.2g	炭水化物	10.7g	43.7g	炭水化物	25.4g	58.4g
ナトリウム	674mg	1114mg	ナトリウム	752mg	1192mg	ナトリウム	667mg	1107mg	ナトリウム	569mg	1009mg	ナトリウム	668mg	1108mg
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.4g	2.6g	食塩相当量	1.7g	2.8g
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
えびカツ	麦え		豚肉のおろし煮	麦		アジのみりん焼	麦		チキンピカタ	卵麦		鯖の生姜煮	麦	
アスパラ			さつま芋の炒り煮	麦		ピーマンソテー	卵乳麦		オクラのペペロンチーノ	卵麦		ふきのかつお煮	麦	
切干とインゲンの煮物	麦		キャベツとベーコンの和え物	卵乳麦		竹輪とインゲンの玉子とじ	卵麦		春雨のごま炒め	卵麦		肉じゃが煮	麦	
法蓮草と油揚げの煮物	麦		★味噌汁	麦		マカロニサラダ	卵乳麦		菜の花と錦糸玉子のおひたし	卵麦		五目野菜の甘酢和え	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	188kcal	347kcal	エネルギー	335kcal	494kcal	エネルギー	271kcal	430kcal	エネルギー	297kcal	456kcal	エネルギー	279kcal	438kcal
蛋白質	10.1g	13.8g	蛋白質	11.2g	14.9g	蛋白質	15.8g	19.5g	蛋白質	12.5g	16.2g	蛋白質	13.4g	17.1g
脂質	8.7g	9.4g	脂質	20.7g	21.4g	脂質	12.8g	13.5g	脂質	16.7g	17.4g	脂質	15.9g	16.6g
炭水化物	18.2g	51.2g	炭水化物	24.2g	57.2g	炭水化物	22.5g	55.5g	炭水化物	25.0g	58.0g	炭水化物	19.0g	52.0g
ナトリウム	665mg	1105mg	ナトリウム	907mg	1347mg	ナトリウム	812mg	1252mg	ナトリウム	919mg	1359mg	ナトリウム	749mg	1189mg
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.3g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.0g
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
花野菜と鶏肉のバジル炒め	乳麦		ブリの幽庵焼	麦		クリーム煮込みハンバーグ	乳麦		白身魚のガーリックオイル焼き	乳		大根とつくねの煮物	卵乳麦	
五目うの花	麦		キヌサヤ			スナッペン豆腐			ブロッコリー			きんぴら	麦	
南瓜のピーナッツ和え	乳麦落		麩の野菜あんかけ	麦		ベーコンと野菜のソテー	卵乳麦		さつま芋と豚肉の揚煮	麦		和風スバゲッティ	乳麦	
★味噌汁	麦		菜の花のおひたし	麦		春菊の酢味噌和え	麦		四色なます	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	276kcal	435kcal	エネルギー	223kcal	382kcal	エネルギー	278kcal	437kcal	エネルギー	208kcal	367kcal	エネルギー	206kcal	365kcal
蛋白質	13.1g	16.8g	蛋白質	15.2g	18.9g	蛋白質	11.7g	15.4g	蛋白質	14.7g	18.4g	蛋白質	8.1g	11.8g
脂質	16.3g	17.0g	脂質	9.2g	9.9g	脂質	12.2g	12.9g	脂質	7.7g	8.4g	脂質	7.2g	7.9g
炭水化物	20.3g	53.3g	炭水化物	16.6g	49.6g	炭水化物	29.3g	62.3g	炭水化物	20.1g	53.1g	炭水化物	27.6g	60.6g
ナトリウム	799mg	1239mg	ナトリウム	807mg	1247mg	ナトリウム	940mg	1380mg	ナトリウム	899mg	1339mg	ナトリウム	967mg	1407mg
食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	2.5g	3.6g
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	647kcal	1124kcal	エネルギー	693kcal	1170kcal	エネルギー	638kcal	1115kcal	エネルギー	664kcal	1141kcal	エネルギー	695kcal	1172kcal
蛋白質	31.7g	42.8g	蛋白質	33.9g	45.0g	蛋白質	32.8g	43.9g	蛋白質	34.1g	45.2g	蛋白質	32.6g	43.7g
脂質	32.5g	34.6g	脂質	36.9g	39.0g	脂質	29.4g	31.5g	脂質	33.6g	35.7g	脂質	30.3g	32.4g
炭水化物	59.0g	158.0g	炭水化物	52.9g	151.9g	炭水化物	61.0g	160.0g	炭水化物	55.8g	154.8g	炭水化物	72.0g	171.0g
ナトリウム	2138mg	3458mg	ナトリウム	2466mg	3786mg	ナトリウム	2419mg	3739mg	ナトリウム	2387mg	3707mg	ナトリウム	2384mg	3704mg
食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	6.3g	9.6g	食塩相当量	6.2g	9.5g	食塩相当量	6.0g	9.5g	食塩相当量	6.1g	9.4g

★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

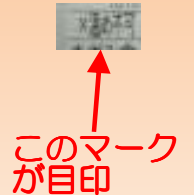


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。





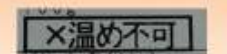
# 週間献立表 (ムース食)

	2月15日(月)			2月16日(火)			2月17日(水)			2月18日(木)			2月19日(金)		
	品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー	
朝 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	きのこの玉子とじ	卵乳麦		豚すき	乳麦		鶏大根の味噌煮	乳麦		温泉玉子	卵麦		五日豆腐煮	乳麦	
	法蓮草とハムのマリネ	卵乳麦		切干大根煮	乳麦		薩摩芋と切昆布の煮物	乳麦		竹輪の五色きんぴら	乳麦		野菜の三杯酢	麦	
	★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦	
昼 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	97kcal	271kcal	エネルギー	93kcal	267kcal	エネルギー	88kcal	262kcal	エネルギー	141kcal	315kcal	エネルギー	99kcal	273kcal
	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	3.3g	7.1g	蛋白質	3.6g	7.4g	蛋白質	6.0g	9.8g	蛋白質	2.1g	5.9g
	脂質	4.1g	4.8g	脂質	3.4g	4.1g	脂質	2.6g	3.3g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	4.3g	5.0g
夕 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	豚肉の生姜焼	乳麦		白身の竜田揚げ	乳麦		クリームコロッケ	卵乳麦か		白身のおろし煮	乳麦		鶏肉のイタリアンソース煮	乳麦	
	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦		肉団子のソース炒め	卵乳麦		枝豆とかにかまの煮物	卵麦か		ひじきと大豆の煮物	乳麦		大根と椎茸の煮物	麦	
	若芽の酢味噌和え	乳麦		法蓮草と油揚げの煮物	麦		ベーコンのごま酢和え	卵乳麦		青菜のわさび和え	卵乳麦		青菜のおひたし	乳麦	
合 計	★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	160kcal	334kcal	エネルギー	212kcal	386kcal	エネルギー	186kcal	360kcal	エネルギー	189kcal	363kcal	エネルギー	153kcal	327kcal
	蛋白質	6.1g	9.9g	蛋白質	10.6g	14.4g	蛋白質	5.5g	9.3g	蛋白質	8.4g	12.2g	蛋白質	6.9g	10.7g

## 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



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。



お皿に盛り付けて完成です

【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

★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。