



週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

	3月7日(月)		3月8日(火)		3月9日(水)		3月10日(木)		3月11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150g 目玉焼き 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(椎茸・錦糸玉子)	卵 麦 乳 卵	★ごはん150g キャベツと豚肉の味噌炒め 麩とえのきのさっと煮 鶏肉とオクラの中華風 ★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ)	麦 麦 麦 麦	★ごはん150g 白身魚のしんじょう ぜんまいとミンチの煮物 ベーコンのごま酢和え ★味噌汁(揚げ・白菜)	卵 乳 卵 卵	★ごはん150g 肉詰いなり煮 きのこの玉子とじ キャベツと蒸し鶏の辛子和え ★味噌汁(豆腐・なめこ)	卵 卵 卵 麦	★ごはん150g 豚肉としめじの生姜バター風味 鶏ミンチと小松菜の煮物 インゲンのごま和え ★味噌汁(巻麩・揚げ)	卵 乳 乳 麦	エネルギー 156kcal 415kcal たんぱく質 11.9g 17.1g 脂質 8.8g 10.1g 炭水化物 7.6g 62.0g ナトリウム 469mg 634mg 食塩相当量 1.2g 1.6g	エネルギー 186kcal 450kcal たんぱく質 13.7g 19.3g 脂質 8.7g 9.6g 炭水化物 12.1g 68.2g ナトリウム 516mg 743mg 食塩相当量 1.3g 1.9g	エネルギー 166kcal 433kcal たんぱく質 8.0g 13.8g 脂質 10.9g 9.3g 炭水化物 13.8g 68.8g ナトリウム 762mg 989mg 食塩相当量 1.9g 2.5g	エネルギー 158kcal 418kcal たんぱく質 9.8g 15.2g 脂質 7.4g 8.4g 炭水化物 14.2g 69.2g ナトリウム 782mg 1036mg 食塩相当量 2.0g 2.6g	エネルギー 169kcal 442kcal たんぱく質 11.3g 17.6g 脂質 8.5g 10.2g 炭水化物 13.3g 69.1g ナトリウム 636mg 862mg 食塩相当量 1.6g 2.2g			
	昼食	★ごはん150g ロールキャベツの白味噌仕立て ブロッコリー 鶏肉と小松菜煮 煮生酢 ★味噌汁(揚げ・しめじ)	卵 麦 麦 麦	★ごはん150g アジの野菜あんかけ インゲンの生姜炒め 法蓮草とハムのマリネ ★すまし汁(椎茸・豆腐)	麦 麦 卵 麦	★ごはん150g 鶏肉とれんこんの照り煮 キヌサヤ ひじきと大豆の煮物 白菜の煮びたし ★味噌汁(若芽・キャベツ)	麦 麦 麦 麦	★ごはん150g ブリの塩焼 キャベツソテー 豚肉と里芋のごま煮 ブロッコリーのサラダ ドレッシング(小袋) ★味噌汁(若芽・巻麩)	乳 麦 麦 麦	★ごはん150g クリーム煮込みハンバーグ アスパラ 大根と鶏肉の味噌煮 若芽としらすのおひたし ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	乳 麦 麦 卵	エネルギー 198kcal 464kcal たんぱく質 15.1g 21.0g 脂質 7.8g 9.4g 炭水化物 17.6g 72.5g ナトリウム 690mg 916mg 食塩相当量 1.8g 2.3g	エネルギー 279kcal 533kcal たんぱく質 20.4g 25.5g 脂質 14.3g 15.1g 炭水化物 17.3g 71.7g ナトリウム 944mg 1092mg 食塩相当量 2.4g 2.8g	エネルギー 255kcal 512kcal たんぱく質 16.6g 21.8g 脂質 12.5g 13.3g 炭水化物 17.8g 73.0g ナトリウム 622mg 869mg 食塩相当量 1.6g 2.2g	エネルギー 242kcal 504kcal たんぱく質 18.0g 23.6g 脂質 12.5g 13.4g 炭水化物 14.8g 70.5g ナトリウム 599mg 845mg 食塩相当量 1.5g 2.1g	エネルギー 257kcal 516kcal たんぱく質 13.6g 18.8g 脂質 13.4g 14.7g 炭水化物 17.3g 71.7g ナトリウム 759mg 944mg 食塩相当量 1.9g 2.4g		
		間食	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎バナナ90g	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	エネルギー 265kcal 520kcal たんぱく質 17.3g 22.3g 脂質 13.9g 14.7g 炭水化物 16.0g 70.6g ナトリウム 916mg 1145mg 食塩相当量 2.3g 2.9g	エネルギー 196kcal 453kcal たんぱく質 9.9g 14.9g 脂質 9.8g 10.6g 炭水化物 17.0g 72.0g ナトリウム 725mg 953mg 食塩相当量 1.8g 2.4g	エネルギー 216kcal 470kcal たんぱく質 16.9g 22.0g 脂質 10.1g 10.9g 炭水化物 16.1g 70.3g ナトリウム 662mg 810mg 食塩相当量 1.7g 2.1g	エネルギー 225kcal 481kcal たんぱく質 15.8g 21.0g 脂質 11.1g 11.8g 炭水化物 14.0g 68.9g ナトリウム 729mg 876mg 食塩相当量 1.9g 2.2g	エネルギー 190kcal 446kcal たんぱく質 14.5g 19.6g 脂質 8.7g 9.5g 炭水化物 15.0g 69.9g ナトリウム 723mg 952mg 食塩相当量 1.8g 2.4g	
			夕食	★ごはん150g 鶏のカレー照煮込み 人参グラッセ 豚肉とふきの炒め煮 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え ★味噌汁(白菜・ひじき)	★ごはん150g 揚げ豆腐の南蛮づけ かぶのスープ煮 旨みチンゲン菜 ★味噌汁(白菜・人参)	★ごはん150g 赤魚の生姜煮 きのこソテー 春菊と豚肉の炒め物 キャベツのピーナツ和え ★すまし汁(豆腐・えのき)	★ごはん150g 鶏の酒蒸し煮 チンゲン菜ソテー 豚挽き肉と切干大根の煮物 豆腐のあっさりカレー煮込み ★すまし汁(えのき・おつゆ麩)	★ごはん150g ほっけみりん焼 スナッペンうどん 菜の花のツナ炒め マリネサラダ ★味噌汁(ひじき・キャベツ)	麦 乳 麦 乳 麦 麦 麦 麦	麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦	麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦	麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦	麦 卵 卵 麦 卵 麦	エネルギー 619kcal 1399kcal たんぱく質 44.3g 60.4g 脂質 30.5g 34.2g 炭水化物 41.2g 205.1g ナトリウム 2075mg 2695mg 食塩相当量 5.3g 6.8g	エネルギー 661kcal 1436kcal たんぱく質 44.0g 59.7g 脂質 32.8g 35.3g 炭水化物 46.4g 211.9g ナトリウム 2185mg 2788mg 食塩相当量 5.5g 7.1g	エネルギー 637kcal 1415kcal たんぱく質 41.5g 57.6g 脂質 31.9g 35.1g 炭水化物 47.7g 212.1g ナトリウム 2046mg 2668mg 食塩相当量 5.2g 6.8g	エネルギー 625kcal 1403kcal たんぱく質 43.6g 59.8g 脂質 31.0g 33.6g 炭水化物 43.0g 208.6g ナトリウム 2110mg 2757mg 食塩相当量 5.4g 6.9g	エネルギー 616kcal 1404kcal たんぱく質 39.4g 56.0g 脂質 30.6g 34.4g 炭水化物 45.6g 210.7g ナトリウム 2118mg 2758mg 食塩相当量 5.3g 7.0g
				合計	エネルギー 826kcal 1606kcal たんぱく質 50.4g 66.5g 脂質 37.6g 41.3g 炭水化物 73.1g 237.0g ナトリウム 2149mg 2769mg 食塩相当量 5.5g 7.0g	エネルギー 859kcal 1634kcal たんぱく質 50.9g 66.6g 脂質 39.8g 42.3g 炭水化物 75.3g 240.8g ナトリウム 2259mg 2862mg 食塩相当量 5.7g 7.3g	エネルギー 834kcal 1612kcal たんぱく質 49.2g 65.3g 脂質 38.9g 42.1g 炭水化物 75.5g 239.9g ナトリウム 2122mg 2744mg 食塩相当量 5.4g 7.0g	エネルギー 832kcal 1610kcal たんぱく質 49.7g 65.9g 脂質 38.1g 40.7g 炭水化物 74.9g 240.5g ナトリウム 2184mg 2831mg 食塩相当量 5.6g 7.1g	エネルギー 817kcal 1605kcal たんぱく質 46.8g 63.4g 脂質 37.6g 41.4g 炭水化物 74.5g 239.6g ナトリウム 2195mg 2835mg 食塩相当量 5.5g 7.2g									
合計(間食込)					エネルギー 826kcal 1606kcal たんぱく質 50.4g 66.5g 脂質 37.6g 41.3g 炭水化物 73.1g 237.0g ナトリウム 2149mg 2769mg 食塩相当量 5.5g 7.0g	エネルギー 859kcal 1634kcal たんぱく質 50.9g 66.6g 脂質 39.8g 42.3g 炭水化物 75.3g 240.8g ナトリウム 2259mg 2862mg 食塩相当量 5.7g 7.3g	エネルギー 834kcal 1612kcal たんぱく質 49.2g 65.3g 脂質 38.9g 42.1g 炭水化物 75.5g 239.9g ナトリウム 2122mg 2744mg 食塩相当量 5.4g 7.0g	エネルギー 832kcal 1610kcal たんぱく質 49.7g 65.9g 脂質 38.1g 40.7g 炭水化物 74.9g 240.5g ナトリウム 2184mg 2831mg 食塩相当量 5.6g 7.1g	エネルギー 817kcal 1605kcal たんぱく質 46.8g 63.4g 脂質 37.6g 41.4g 炭水化物 74.5g 239.6g ナトリウム 2195mg 2835mg 食塩相当量 5.5g 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)

3月7日(月)			3月8日(火)			3月9日(水)			3月10日(木)			3月11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120g 目玉焼き ひじきとアサリのさっぱり煮 パンパンジーサラダ	卵 麦 乳麦		★ごはん120g キャベツと豚肉の味噌炒め 麩とえのきのさっと煮 鶏肉とオクラの中華風	麦 麦 麦		★ごはん120g 白身魚のしんじょう ぜんまいとミンチの煮物 ベーコンのごま酢和え	卵麦 乳麦 卵麦		★ごはん120g 肉詰いなりに煮 きのこの玉子とじ キャベツと蒸し鶏の辛子和え	卵麦 卵乳麦 麦		★ごはん120g 豚肉としめじの生姜バター風味 鶏ミンチと小松菜の煮物 インゲンのごま和え	卵乳麦 乳麦 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	156kcal	349kcal	エネルギー	186kcal	379kcal	エネルギー	166kcal	359kcal	エネルギー	158kcal	351kcal	エネルギー	169kcal	362kcal	
たんぱく質	11.9g	15.2g	たんぱく質	13.7g	17.0g	たんぱく質	8.0g	11.3g	たんぱく質	9.8g	13.1g	たんぱく質	11.3g	14.6g	
脂質	8.8g	9.3g	脂質	8.7g	9.2g	脂質	9.3g	9.8g	脂質	7.4g	7.9g	脂質	8.5g	9.0g	
炭水化物	7.6g	49.5g	炭水化物	12.1g	54.0g	炭水化物	13.8g	55.7g	炭水化物	14.2g	56.1g	炭水化物	13.3g	55.2g	
ナトリウム	469mg	470mg	ナトリウム	516mg	517mg	ナトリウム	762mg	763mg	ナトリウム	782mg	783mg	ナトリウム	636mg	637mg	
食塩相当量	1.2g	1.2g	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	食塩相当量	1.6g	1.6g	
★ごはん120g ロールキャベツの白味噌仕立て ブロッコリー 鶏肉と小松菜煮 煮生酢	卵乳麦 麦 麦		★ごはん120g アジの野菜あんかけ インゲンの生姜炒め 法蓮草とハムのマリネ	麦 麦 卵乳麦		★ごはん120g 鶏肉とれんこんの照り煮 キヌサヤ ひじきと大豆の煮物 白菜の煮びたし	麦 麦 麦		★ごはん120g ブリの塩焼 キャベツソテー 豚肉と里芋のごま煮 ブロッコリーのサラダ ドレッシング(小袋)	乳麦 麦 麦		★ごはん120g クリーム煮込みハンバーグ アスパラ 大根と鶏肉の味噌煮 若芽としらすのおひたし	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	198kcal	391kcal	エネルギー	279kcal	472kcal	エネルギー	255kcal	448kcal	エネルギー	242kcal	435kcal	エネルギー	257kcal	450kcal	
たんぱく質	15.1g	18.4g	たんぱく質	20.4g	23.7g	たんぱく質	16.6g	19.9g	たんぱく質	18.0g	21.3g	たんぱく質	13.6g	16.9g	
脂質	7.8g	8.3g	脂質	14.3g	14.8g	脂質	12.5g	13.0g	脂質	12.5g	13.0g	脂質	13.4g	13.9g	
炭水化物	17.6g	59.5g	炭水化物	17.3g	59.2g	炭水化物	17.8g	59.7g	炭水化物	14.8g	56.7g	炭水化物	17.3g	59.2g	
ナトリウム	690mg	691mg	ナトリウム	944mg	945mg	ナトリウム	622mg	623mg	ナトリウム	599mg	600mg	ナトリウム	759mg	760mg	
食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.4g	2.4g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
◎牛乳180g ◎りんご150g			◎牛乳180g ◎バナナ90g			◎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			
★ごはん120g 鶏のカレー照煮込み 人参グラッセ 豚肉とふきの炒め煮 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	麦 乳麦 麦 乳麦落		★ごはん120g 揚げ豆腐の南蛮づけ かぶのスープ煮 旨みチンゲン菜	麦 卵乳麦 乳麦か		★ごはん120g 赤魚の生姜煮 きのこソテー 春菊と豚肉の炒め物 キャベツのピーナツ和え	麦 乳麦 麦落 麦落		★ごはん120g 鶏の酒蒸し煮 チンゲン菜ソテー 豚挽き肉と切干大根の煮物 豆腐のあっさりカレー煮込み	麦 乳麦 麦 乳麦		★ごはん120g ほっけみりん焼 スナッペンうどん 菜の花のツナ炒め マリネサラダ	麦 卵乳麦 卵乳麦		
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	265kcal	458kcal	エネルギー	196kcal	389kcal	エネルギー	216kcal	409kcal	エネルギー	225kcal	418kcal	エネルギー	190kcal	383kcal	
たんぱく質	17.3g	20.6g	たんぱく質	9.9g	13.2g	たんぱく質	16.9g	20.2g	たんぱく質	15.8g	19.1g	たんぱく質	14.5g	17.8g	
脂質	13.9g	14.4g	脂質	9.8g	10.3g	脂質	10.1g	10.6g	脂質	11.1g	11.6g	脂質	8.7g	9.2g	
炭水化物	16.0g	57.9g	炭水化物	17.0g	58.9g	炭水化物	16.1g	58.0g	炭水化物	14.0g	55.9g	炭水化物	15.0g	56.9g	
ナトリウム	916mg	917mg	ナトリウム	725mg	726mg	ナトリウム	662mg	663mg	ナトリウム	729mg	730mg	ナトリウム	723mg	724mg	
食塩相当量	2.3g	2.3g	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	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	619kcal	1198kcal	エネルギー	661kcal	1240kcal	エネルギー	637kcal	1216kcal	エネルギー	625kcal	1204kcal	エネルギー	616kcal	1195kcal	
たんぱく質	44.3g	54.2g	たんぱく質	44.0g	53.9g	たんぱく質	41.5g	51.4g	たんぱく質	43.6g	53.5g	たんぱく質	39.4g	49.3g	
脂質	30.5g	32.0g	脂質	32.8g	34.3g	脂質	31.9g	33.4g	脂質	31.0g	32.5g	脂質	30.6g	32.1g	
炭水化物	41.2g	166.9g	炭水化物	46.4g	172.1g	炭水化物	47.7g	173.4g	炭水化物	43.0g	168.7g	炭水化物	45.6g	171.3g	
ナトリウム	2075mg	2078mg	ナトリウム	2185mg	2188mg	ナトリウム	2046mg	2049mg	ナトリウム	2110mg	2113mg	ナトリウム	2118mg	2121mg	
食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.3g	5.3g	
合計	エネルギー	826kcal	1405kcal	エネルギー	859kcal	1438kcal	エネルギー	834kcal	1413kcal	エネルギー	832kcal	1411kcal	エネルギー	817kcal	1396kcal
合計	たんぱく質	50.4g	60.3g	たんぱく質	50.9g	60.8g	たんぱく質	49.2g	59.1g	たんぱく質	49.7g	59.6g	たんぱく質	46.8g	56.7g
合計	脂質	37.6g	39.1g	脂質	39.8g	41.3g	脂質	38.9g	40.4g	脂質	38.1g	39.6g	脂質	37.6g	39.1g
合計	炭水化物	73.1g	198.8g	炭水化物	75.3g	201.0g	炭水化物	75.5g	201.2g	炭水化物	74.9g	200.6g	炭水化物	74.5g	200.2g
合計	ナトリウム	2149mg	2152mg	ナトリウム	2259mg	2262mg	ナトリウム	2122mg	2125mg	ナトリウム	2184mg	2187mg	ナトリウム	2195mg	2198mg
合計	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.6g	5.6g	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たります



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(たんぱく60g管理食)

Table with columns for dates (3月7日 to 3月11日) and rows for meal types (朝食, 昼食, 間食, 夕食, 合計). Each row contains item names, allergen info, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Carbohydrate, Sodium, Potassium, Magnesium, Salt).

※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。

お食事の作り方

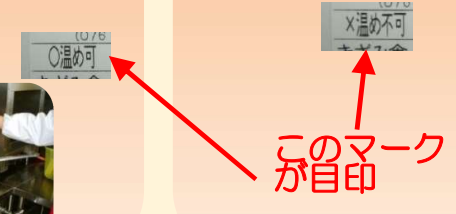


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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ます。



週間献立表（やわらか普通食）

3月7日(月)			3月8日(火)			3月9日(水)			3月10日(木)			3月11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 豚すき風煮物 大学芋 たたきごぼう ★味噌汁	麦 麦 麦 麦		★やわらかごはん180g スクランブルエッグ マカロニトマト炒め 菜の花と蒸し鶏のピーナッツ和え ★味噌汁	卵乳 乳麦 麦落 麦		★やわらかごはん180g じゃが芋デミグラスソース ひき肉と豆腐のうま煮 キャベツの酢漬け ★味噌汁	卵乳麦 麦落か 麦 麦		★やわらかごはん180g 豚肉と厚揚げの煮物 竹輪のごま炒め 麩と若芽の酢の物 ★味噌汁	乳麦 麦 麦 麦		★やわらかごはん180g じぶ風煮物 ひじきとベーコンの煮物 れんこんサラダ ★味噌汁	麦 卵乳麦 卵麦 麦	
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 185kcal 6.2g 6.1g 26.7g 739mg 1.9g	フルセット 462kcal 12.5g 7.8g 83.2g 1181mg 3.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 193kcal 7.6g 12.2g 13.5g 372mg 0.9g	フルセット 459kcal 13.4g 13.1g 69.9g 814mg 2.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 159kcal 5.2g 7.5g 18.4g 455mg 1.2g	フルセット 435kcal 11.6g 9.2g 74.6g 896mg 2.3g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 166kcal 8.2g 7.1g 16.8g 743mg 1.9g	フルセット 438kcal 14.2g 8.0g 74.2g 1187mg 3.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 159kcal 6.3g 9.1g 13.3g 642mg 1.6g	フルセット 433kcal 12.2g 10.0g 71.5g 1083mg 2.8g
★やわらかごはん180g 牛肉と厚揚げの甘辛煮 大根と小松菜の煮物 春雨とツナのサラダ ★味噌汁	乳麦 麦 卵乳麦 麦		★やわらかごはん180g おでん 豚肉とインゲンのごま味噌炒め コールスローサラダ ★味噌汁	卵麦 麦 卵麦 麦		★やわらかごはん180g かれい塩焼 人参のきんぴら 鶏肉のすき焼煮 大根の梅和え ★味噌汁	麦 麦 麦 麦		★やわらかごはん180g ささみ大葉フライ インゲンソテー マカロニと白菜のツナクリーム煮 ポテトサラダ ★味噌汁	麦 乳麦 乳麦 卵乳麦 麦		★やわらかごはん180g 赤魚のバジルオリーブ焼 きのこソテー 豚肉の柳川煮 キャベツの白ドレ和え ★味噌汁	麦 卵乳麦 卵麦 麦	
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 305kcal 9.5g 21.1g 18.2g 912mg 2.3g	フルセット 576kcal 15.3g 22.0g 75.5g 1354mg 3.4g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 264kcal 12.5g 15.0g 20.1g 951mg 2.4g	フルセット 530kcal 18.1g 15.9g 76.5g 1420mg 3.6g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 162kcal 18.3g 4.5g 11.0g 1139mg 2.9g	フルセット 434kcal 24.2g 5.4g 68.6g 1581mg 4.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 355kcal 13.3g 20.4g 28.9g 824mg 2.1g	フルセット 628kcal 19.5g 21.4g 86.1g 1267mg 3.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 235kcal 15.6g 14.6g 10.7g 689mg 1.8g	フルセット 501kcal 21.2g 15.5g 67.1g 1151mg 2.9g
★やわらかごはん180g サワラの照焼 ピーマンのおかか和え ふきの含め煮 もずくの酢の物 ★味噌汁	麦 麦 乳麦 麦 麦		★やわらかごはん180g キーマカレーのルー 白菜のスープ煮 法蓮草ときのこのおひたし ★味噌汁	乳麦 乳麦 麦 麦		★やわらかごはん180g 和風唐揚げ オニオンソテー ナスの油炒め ブロックリーのカニカママヨネーズ ★味噌汁	麦 乳麦 麦 卵乳麦 麦		★やわらかごはん180g ロールキャベツのトマト煮込み アスパラ 白花豆煮 蒸し野菜の塩こうじ和え ★味噌汁	卵乳麦 麦 麦 麦		★やわらかごはん180g 肉団子の柚子風味野菜あん 青菜と高野豆腐の煮物 蒸し鶏のヘルシー和え ★味噌汁	卵乳麦 麦 乳麦 麦	
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 168kcal 12.6g 5.4g 14.6g 905mg 2.3g	フルセット 440kcal 18.8g 6.4g 71.8g 1346mg 3.4g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 177kcal 10.3g 7.8g 17.5g 983mg 2.5g	フルセット 445kcal 16.1g 8.7g 74.2g 1427mg 3.6g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 310kcal 11.7g 18.8g 22.3g 788mg 2.0g	フルセット 576kcal 17.4g 19.7g 78.7g 1230mg 3.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 191kcal 8.3g 3.6g 32.3g 736mg 1.9g	フルセット 457kcal 13.9g 4.5g 88.5g 1178mg 3.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 203kcal 10.4g 7.3g 24.3g 770mg 2.0g	フルセット 470kcal 16.2g 8.2g 81.0g 1212mg 3.1g
★やわらかごはん180g サワラの照焼 ピーマンのおかか和え ふきの含め煮 もずくの酢の物 ★味噌汁	麦 麦 乳麦 麦 麦		★やわらかごはん180g キーマカレーのルー 白菜のスープ煮 法蓮草ときのこのおひたし ★味噌汁	乳麦 乳麦 麦 麦		★やわらかごはん180g 和風唐揚げ オニオンソテー ナスの油炒め ブロックリーのカニカママヨネーズ ★味噌汁	麦 乳麦 麦 卵乳麦 麦		★やわらかごはん180g ロールキャベツのトマト煮込み アスパラ 白花豆煮 蒸し野菜の塩こうじ和え ★味噌汁	卵乳麦 麦 麦 麦		★やわらかごはん180g 肉団子の柚子風味野菜あん 青菜と高野豆腐の煮物 蒸し鶏のヘルシー和え ★味噌汁	卵乳麦 麦 乳麦 麦	
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 658kcal 28.3g 32.6g 59.5g 2556mg 6.5g	フルセット 1478kcal 46.6g 36.2g 230.5g 3881mg 9.8g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 634kcal 30.4g 35.0g 51.1g 2306mg 5.8g	フルセット 1434kcal 47.6g 37.7g 220.6g 3661mg 9.3g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 631kcal 35.2g 30.8g 51.7g 2382mg 6.1g	フルセット 1445kcal 53.2g 34.3g 221.9g 3707mg 9.4g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 712kcal 29.8g 31.1g 78.0g 2303mg 5.9g	フルセット 1523kcal 47.6g 33.9g 248.8g 3632mg 9.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 597kcal 32.3g 31.0g 48.3g 2101mg 5.4g	フルセット 1404kcal 49.6g 33.7g 219.6g 3446mg 8.8g

★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

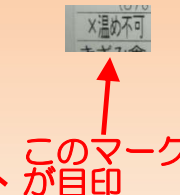


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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の事が出来ます。



週間献立表 (刻み食)

3月7日(月)			3月8日(火)			3月9日(水)			3月10日(木)			3月11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 豚すき風煮物 大学芋 たたきごぼう ★味噌汁	麦 麦 麦 麦		★全粥240g スクランブルエッグ マカロニトマト炒め ★味噌汁	卵乳 乳麦 麦落 麦		★全粥240g じゃが芋デミグラスソース ひき肉と豆腐のうま煮 キャベツの酢漬け ★味噌汁	卵乳麦 麦落 麦		★全粥240g 豚肉と厚揚げの煮物 竹輪のごま炒め 麩と若芽の酢の物 ★味噌汁	乳麦 麦 麦 麦		★全粥240g じぶ風煮物 ひじきとベーコンの煮物 れんこんサラダ ★味噌汁	麦 卵乳麦 卵麦 麦	
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 185kcal 6.2g 6.1g 26.7g 739mg 1.9g	フルセット 344kcal 9.9g 6.8g 59.7g 1179mg 3.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 193kcal 7.6g 12.2g 13.5g 372mg 0.9g	フルセット 352kcal 11.3g 12.9g 46.5g 812mg 2.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 159kcal 5.2g 7.5g 18.4g 455mg 1.2g	フルセット 318kcal 8.9g 8.2g 51.4g 895mg 2.3g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 166kcal 8.2g 7.1g 16.8g 743mg 1.9g	フルセット 325kcal 11.9g 7.8g 49.8g 1183mg 3.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 159kcal 6.3g 9.1g 13.3g 642mg 1.6g	フルセット 318kcal 10.0g 9.8g 46.3g 1082mg 2.8g
★全粥240g 牛肉と厚揚げの甘辛煮 大根と小松菜の煮物 春雨とツナのサラダ ★味噌汁	乳麦 麦 卵乳麦 麦		★全粥240g おでん 豚肉とインゲンのごま味噌炒め コールスローサラダ ★味噌汁	卵麦 麦 卵麦 麦		★全粥240g かれい塩焼 人参のきんぴら 鶏肉のすき焼煮 大根の梅和え ★味噌汁	麦 麦 麦 麦		★全粥240g ささみ大葉フライ インゲンソテー マカロニと白菜のツナクリーム煮 ポテトサラダ ★味噌汁	麦 乳麦 乳麦 卵乳麦 麦		★全粥240g 赤魚のバジルオリーブ焼 きのこソテー 豚肉の柳川煮 キャベツの白ドレ和え ★味噌汁	麦 乳麦 卵乳麦 卵麦 麦	
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 305kcal 9.5g 21.1g 18.2g 912mg 2.3g	フルセット 464kcal 13.2g 21.8g 51.2g 1352mg 3.4g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 264kcal 12.5g 15.0g 20.1g 951mg 2.4g	フルセット 423kcal 16.2g 15.7g 53.1g 1391mg 3.5g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 162kcal 18.3g 4.5g 11.0g 1139mg 2.9g	フルセット 321kcal 22.0g 5.2g 44.0g 1579mg 4.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 355kcal 13.3g 20.4g 28.9g 824mg 2.1g	フルセット 514kcal 17.0g 21.1g 61.9g 1264mg 3.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 235kcal 15.6g 14.6g 10.7g 689mg 1.8g	フルセット 394kcal 19.3g 15.3g 43.7g 1129mg 2.9g
★全粥240g サワラの照焼 ピーマンのおかか和え ふきの含め煮 もずくの酢の物 ★味噌汁	麦 乳麦 麦 麦		★全粥240g キーマカレーのルー 白菜のスープ煮 法蓮草ときのこのおひたし ★味噌汁	乳麦 乳麦 麦 麦		★全粥240g 和風唐揚げ オニオンソテー ナスの油炒め ブロックリーのカニカママヨネーズ ★味噌汁	麦 乳麦 麦 卵乳麦 麦		★全粥240g ロールキャベツのトマト煮込み アスパラ 白花豆煮 蒸し野菜の塩こうじ和え ★味噌汁	卵乳麦 麦 麦 麦		★全粥240g 肉団子の柚子風味野菜あん 青菜と高野豆腐の煮物 蒸し鶏のヘルシー和え ★味噌汁	卵乳麦 麦 乳麦 麦	
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 168kcal 12.6g 5.4g 14.6g 905mg 2.3g	フルセット 327kcal 16.3g 6.1g 47.6g 1345mg 3.4g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 177kcal 10.3g 7.8g 17.5g 983mg 2.5g	フルセット 336kcal 14.0g 8.5g 50.5g 1423mg 3.6g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 310kcal 11.7g 18.8g 22.3g 788mg 2.0g	フルセット 469kcal 15.4g 19.5g 55.3g 1228mg 3.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 191kcal 8.3g 3.6g 32.3g 736mg 1.9g	フルセット 350kcal 12.0g 4.3g 65.3g 1176mg 3.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 203kcal 10.4g 7.3g 24.3g 770mg 2.0g	フルセット 362kcal 14.1g 8.0g 57.3g 1210mg 3.1g
★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g	おかずセット 658kcal 28.3g 32.6g 59.5g 2556mg 6.5g	フルセット 1135kcal 39.4g 34.7g 158.5g 3876mg 9.8g	★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g	おかずセット 634kcal 30.4g 35.0g 51.1g 2306mg 5.8g	フルセット 1111kcal 41.5g 37.1g 150.1g 3626mg 9.2g	★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g	おかずセット 631kcal 35.2g 30.8g 51.7g 2382mg 6.1g	フルセット 1108kcal 46.3g 32.9g 150.7g 3702mg 9.4g	★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g	おかずセット 712kcal 29.8g 31.1g 78.0g 2303mg 5.9g	フルセット 1189kcal 40.9g 33.2g 177.0g 3623mg 9.2g	★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g	おかずセット 597kcal 32.3g 31.0g 48.3g 2101mg 5.4g	フルセット 1074kcal 43.4g 33.1g 147.3g 3421mg 8.8g

★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

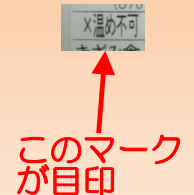


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



このマークが自印



- 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)

3月7日(月)			3月8日(火)			3月9日(水)			3月10日(木)			3月11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		
牛肉と根菜の煮物	乳麦		温泉玉子	卵麦		五色煮豆	卵麦		野菜の味噌風味	乳麦		豚すき	乳麦	
メンマの中華和え	乳麦か		ふきの煮物	乳麦		大根とひじきの煮物	麦		白花豆煮	麦		一夜漬	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	
朝食			朝食			朝食			朝食			朝食		
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	137kcal	311kcal	エネルギー	119kcal	293kcal	エネルギー	118kcal	292kcal	エネルギー	124kcal	298kcal	エネルギー	73kcal	247kcal
蛋白質	4.1g	7.9g	蛋白質	4.6g	8.4g	蛋白質	3.4g	7.2g	蛋白質	3.4g	7.2g	蛋白質	2.1g	5.9g
脂質	6.7g	7.4g	脂質	6.3g	7.0g	脂質	5.2g	5.9g	脂質	3.1g	3.8g	脂質	2.6g	3.3g
炭水化物	15.4g	53.8g	炭水化物	10.7g	49.1g	炭水化物	15.6g	54.0g	炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	11.2g	49.6g
ナトリウム	763mg	1286mg	ナトリウム	609mg	1132mg	ナトリウム	571mg	1094mg	ナトリウム	418mg	941mg	ナトリウム	554mg	1077mg
食塩相当量	1.9g	3.3g	食塩相当量	1.5g	2.9g	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量	1.1g	2.4g	食塩相当量	1.4g	2.7g
昼食			昼食			昼食			昼食			昼食		
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
赤魚の味噌煮	乳麦		鶏肉のカレー風味焼き	乳麦		鮭の照焼	麦		ナスと鶏肉のしぎ焼き	乳麦落		白身フライタルタル	卵乳麦	
ひじきと高野豆腐の煮物	乳麦		大根煮	乳麦		ブロッコリーの煮物	乳麦		枝豆とかにかまの煮物	卵麦か		大根とベーコンの煮物	卵乳麦	
切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦		菜の花のおひたし	乳麦		南瓜とハムのサラダ	卵乳麦		白菜と若芽の煮物	乳麦		法蓮草のおひたし	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	
夕食			夕食			夕食			夕食			夕食		
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	163kcal	337kcal	エネルギー	153kcal	327kcal	エネルギー	225kcal	399kcal	エネルギー	164kcal	338kcal	エネルギー	204kcal	378kcal
蛋白質	9.2g	13.0g	蛋白質	5.9g	9.7g	蛋白質	10.2g	14.0g	蛋白質	4.1g	7.9g	蛋白質	6.6g	10.4g
脂質	6.8g	7.5g	脂質	6.5g	7.2g	脂質	12.3g	13.0g	脂質	7.9g	8.6g	脂質	11.4g	12.1g
炭水化物	15.5g	53.9g	炭水化物	17.4g	55.8g	炭水化物	18.1g	56.5g	炭水化物	17.6g	56.0g	炭水化物	18.8g	57.2g
ナトリウム	867mg	1390mg	ナトリウム	806mg	1329mg	ナトリウム	845mg	1368mg	ナトリウム	776mg	1299mg	ナトリウム	892mg	1415mg
食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.1g	3.5g	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.3g	3.6g
夕食			夕食			夕食			夕食			夕食		
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
鶏の照焼	乳麦		白身のおろし煮	乳麦		クリームコロッケ	卵乳麦か		赤魚の生姜煮	乳麦		鶏肉のイタリアンソース煮	乳麦	
金時豆の煮物	乳麦		昆布煮豆	乳麦		きのこの玉子とじ	卵乳麦		法蓮草とハムのマリーネ	卵乳麦		はんぺんの玉子とじ	卵乳麦	
若竹煮	麦		ベーコンのごま酢和え	卵乳麦		鶏肉のすき焼き煮	麦		薩摩芋と切昆布の煮物	乳麦		黒豆煮	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	
合計			合計			合計			合計			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	476kcal	998kcal	エネルギー	476kcal	998kcal	エネルギー	526kcal	1048kcal	エネルギー	426kcal	948kcal	エネルギー	442kcal	964kcal
蛋白質	22.5g	33.9g	蛋白質	22.2g	33.6g	蛋白質	20.8g	32.2g	蛋白質	16.0g	27.4g	蛋白質	17.0g	28.4g
脂質	19.8g	21.9g	脂質	22.0g	24.1g	脂質	27.0g	29.1g	脂質	15.5g	17.6g	脂質	21.7g	23.8g
炭水化物	52.2g	167.4g	炭水化物	47.4g	162.6g	炭水化物	51.0g	166.2g	炭水化物	55.7g	170.9g	炭水化物	45.4g	160.6g
ナトリウム	2335mg	3904mg	ナトリウム	2341mg	3910mg	ナトリウム	2127mg	3696mg	ナトリウム	2152mg	3721mg	ナトリウム	2090mg	3659mg
食塩相当量	5.9g	9.9g	食塩相当量	6.0g	10.0g	食塩相当量	5.4g	9.4g	食塩相当量	5.5g	9.5g	食塩相当量	5.3g	9.3g

★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