

### 週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

	コープいしかわ													
	1月16日(月	)	1月1	7日(火	()	1月	18日(水	()	1月	19日(オ	()	1月	20日(金	<u>È</u> )
	品名	アレルゲン	品名		アレルゲン	品名	2	アレルゲン	品名	<u>2</u>	アレルゲン			アレルゲン
	★ごはん150g		★ごはん150g			★ごはん15			★ごはん15			★ごはん15		
		卵	えび団子とかる	ぶの煮物	卵麦え	大根と鶏肉		麦	しめじの中華		卵乳麦	豚肉と厚揚		乳麦
	ひじきとアサリのさっぱり煮		白菜と厚揚げの中	華そぼろ煮	乳麦落	青菜と高野豆			鶏ミンチと小	松菜の煮物	乳麦	竹の子のカレー		
	菜の花のおひたし	麦	和風サラダ			キャベツの	土佐煮	麦	コールスロ	ーサラダ	卵乳麦	菜の花と人参	の白和え	麦
	★味噌汁(揚げ・なめこ)		<b>★</b> すまし汁(えのき・	・おつゆ麩)	麦	★味噌汁(揚げ・白菜)			★味噌汁(若芽・白菜)			★味噌汁(巻	麩・揚げ)	麦
朝			_			_								
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 126kcal					エネルギー	150kcal		エネルギー	173kcal		エネルギー	166kcal	439kcal
	たんぱく質 9.9g	15. 7g	たんぱく質	10. 2g	15. 4g	たんぱく質	11.7g	17.5g	たんぱく質	9.4g	14. 5g	たんぱく質 脂質	11.7g	18. 0g
	脂質 6.2g	7. 8g		10. 5g	11. 2g		6. 4g	8. 0g	脂質	9. 9g	10. /g	脂質		8. 9g
	<u>炭水化物 8.6g</u> ナトリウム 541mg	63.5g 794mg		18.3g 803mg		炭水化物 ナトリウム	11.4g 539mg		炭水化物 ナトリウム	13.0g 716mg	67.9g 963mg	炭水化物 ナトリウム	14.9g 617mg	70.7g 843mg
				2. 0g		食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		2. 1g
		Z. 0g	<u>           </u>	z. 0g   r		<u> </u>		1.9g	<u> </u>		2.4g	<u>艮塩怕ヨ里</u>  ★ごはん15		Z. 1g
	カレイの甘酢野菜あんかけ	麦	こんがりハン			赤魚のカレ		麦	照焼チキン	-	麦	揚げ豆腐の		到妻
	豆腐のあっさりカレー煮込み		ケチャップ(			インゲンソ		乳麦	スナップえ		<b> </b> ^	白菜と麩の		
	法蓮草とハムのマリーネ		人参グラッセ		乳麦	ひじきと大			白菜と若布		麦	蒸し鶏の醤油		
	★すまし汁(椎茸・錦糸玉子)		ブロッコリー	-の煮物	麦	煮生酢		麦	キャベツの漬	物柚子風味	麦	★すまし汁(ネ		
			キャベツの塩即	昆布和え	麦	★味噌汁(しぬ	)じ・切干)		★味噌汁(おつゆす	迭・キャベツ)	麦			
昼			★味噌汁(若芽	・巻麩)	麦									
食		**= : :	_	1. 1. 18	**=: :		1. 1. 18	24=		1. 1. 18	***		1. 1. 18	**=: :
	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 261kcal たんぱく質 19.3g	520KCa1		12.9g		エネルギー たんぱく質	235kcal 16. 0g		エネルギー たんぱく質	201kcal 15. 0g		エネルギー たんぱく質	273kcal 16.3g	527kcal 21.4g
	<u>たんぱく質 19.3g</u> 脂質 11.9g			11. 2g	12. 1g		10. 0g 11. 7g	12. 5g		11. 4g		脂質	17. 8g	18. 6g
	<u> </u>		<u> </u>	16. 9g		<u>畑县</u> 炭水化物	17. 3g		<sup>胆县</sup> 炭水化物	8. 9g		<u>四县</u>  炭水化物	11.3g	65. 7g
	<u> </u>			726mg		<u> </u>	470mg		ナトリウム	710mg		ナトリウム		774mg
	食塩相当量 1.7g			1. 8g		食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		2. 0g
間食	. ◎牛乳180g		◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g		
间及	<sup>1</sup>		◎バナナ90g			◎キウイフ		)g	◎グレープ		200g	◎オレンジ		
	★ごはん150g	_	★ごはん150g		_	★ごはん15g	-	_	★ごはん15	-	_	★ごはん15		
	鶏肉のごま醤油焼き		メバルみりん			肉丼の具		麦	サワラの磯	辺焼	麦	ロールキャベツ	の味噌煮込み	卵麦
		乳麦	人参のきんひ			ブロッコリーのペ		丱乳麦	塩枝豆	これの担子	_	アスパラ 大根とツナ	<b>ひかみを</b>	  -
	大豆とごぼうの味噌炒め えのきのおろし和え		豚肉とふきの 麩の玉子とじ			白菜のごま ★味噌汁(巻麩		丰	さつま芋と服 五目春雨の		友 卵麦	大根とりて		
	★味噌汁(豆腐・巻麩)		  ★味噌汁(豆腐		卯七久	八	-( ( ) )	<b>2</b>	★すまし汁(豆)			★味噌汁(白		
	人,小"百八、工人风"已足/	~	X 3/10   71 ( 12 / X)	. 1220					\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	M 7007C7	~		* ND/	
タ 食														
艮	おかず	ご飯セット	İГ	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	1	おかず	ご飯セット	1	おかず	ご飯セット
	エネルギー 254kcal	521kcal			470kcal	エネルギー	250kcal	514kcal	エネルギー	268kcal	522kcal	エネルギー	208kcal	465kcal
	たんぱく質 17.2g	23. 1g	たんぱく質	17.1g		たんぱく質	12. 9g	18. 6g	たんぱく質			たんぱく質	13.1g	18. 1g
	脂質 13.3g	14. 4g	脂質	9. 5g	10. 5g		14. 5g		脂質	10.0g	10.8g	脂質	7. 8g	8. 6g
	炭水化物 16.9g	72. 8g		11.6g		炭水化物	18.5g		炭水化物	26. 6g	80.8g	炭水化物	22.7g	77.7g
	ナトリウム 863mg			548mg		ナトリウム	820mg		ナトリウム	756mg		ナトリウム	849mg	1077mg
	<u>食塩相当量</u>   <u>2.2g</u>   おかず	2.8g ご飯セット	食塩相当量	1.4g   おかず	2.0g ご飯セット	食塩相当量	2. 1g おかず	2.7g ご飯セット	食塩相当量	1.9g おかず	2.3g ご飯セット	<u>  食塩相当量</u> 	2.2g おかず	2.7g ご飯セット
						エネルギー	635kcal		エネルギー	642kcal		エネルギー	647kcal	1431kcal
	たんぱく質 46.4g		たんぱく質	40. 2g		たんぱく質	40. 6g		たんぱく質	41. 3g		たんぱく質	41. 1g	57. 5g
合	脂質 31.4g	35. 4g	脂質	31. 2g	33. 8g	脂質	32. 6g	35. 9g	脂質	31.3g	33. 8g	脂質	32. 8g	36. 1g
	炭水化物 44.2g			46. 8g		炭水化物	47. 2g		炭水化物	48. 5g		炭水化物	48. 9g	214. 1g
	ナトリウム 2092mg			2077mg		ナトリウム	1829mg		ナトリウム	2182mg		ナトリウム	2092mg	2694mg
	食塩相当量 5.3g		食塩相当量	5. 2g		食塩相当量	4. 7g		食塩相当量	5. 5g		食塩相当量	5. 4g	6.8g
合					1612kcal	エネルギー	836kcal			839kcal		エネルギー	846kcal	1630kca1
計	たんぱく質 52.5g			47.1g		たんぱく質	48. 0g		たんぱく質			たんぱく質	49. 0g	65.4g
間	脂質 38.5g	42. 5g	脂質	38. 2g	40.8g		39. 6g	42.9g	脂質	38.3g		脂質	39.8g	43.1g
食	炭水化物 76.1g			75.7g		炭水化物	76. 1g		炭水化物	76.3g		炭水化物	77. 1g	242. 3g
込	ナトリウム 2166mg			2151mg		ナトリウム	1906mg		ナトリウム	2258mg		ナトリウム	2168mg	2770mg
	<mark>  食塩相当量   5.5g</mark> :立は予告無く変更する		食塩相当量	5. 4g	/. 1g	食塩相当量	4. 9g		食塩相当量 消費者庁許可	5.7g		食塩相当量	5. 6g	7. 0g
\*/ <del>+</del> '		- レかな	1.1 - 7					···	·	っ. //\ //エテ ピリ H		ᇎᆂᇤᄯ	· ~:+	++ ( .

※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

- ●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)

	コープいしかわ			是同所主教(为中) 1440kcai 日主义/										
	1月16日(月	)	1月	17日(火	<u>()</u>	1月	18日(水	()	1月	19日(オ	₹)	1月	20日(金	<u>È</u> )
	品名	アレルゲン	品名	<u> </u>	アレルゲン	品ź	名	アレルゲン	品名	<u>z</u>	アレルゲン	品ź	<u>z</u>	アレルゲン
	★ごはん120g 目玉焼き ひじきとアサリのさっぱり煮	卵	★ごはん12 えび団子とか 白菜と厚揚げのり 和風サラダ	0g いぶの煮物 <sup>中華そぼろ煮</sup>	卵麦え	★ごはん12 大根と鶏肉 青菜と高野5 キャベツの	0g の味噌煮 瓦腐の煮物	麦	★ごはん12 しめじの中華 鶏ミンチと小 コールスロ	0g ≣玉子とじ 松菜の煮物	卵乳麦 乳麦	★ごはん12 豚肉と厚揚 <sup>竹の子のカレー</sup> 菜の花と人参	0g げ <b>の煮物</b> -そぼろ炒め	乳麦 乳麦
朝食	おかず エネルギー 126kcal たんぱく質 9.9g 脂質 6.2g 炭水化物 8.6g ナトリウム 541mg 食塩相当量 1.4g	13.2g 6.7g 50.5g 542mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかず 207kcal 10.2g 10.5g 18.3g 803mg 2.0g	13. 5g 11. 0g 60. 2g 804mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかず 150kcal 11.7g 6.4g 11.4g 539mg	15.0g 6.9g 53.3g 540mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかず 173kcal 9.4g 9.9g 13.0g 716mg 1.8g	12. 7g 10. 4g 54. 9g 717mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	7.2g 14.9g 617mg	ご飯セット 359kcal 15.0g 7.7g 56.8g 618mg 1.6g
昼食	★ごはん120g カレイの甘酢野菜あんかけ 豆腐のあっさりカレー煮込み 法蓮草とハムのマリーネ	麦 乳麦 卵乳麦	R	0g ンバーグ (小袋) セ ーの煮物 ILE布和え	乳麦 乳麦 麦 麦		0g 一揚げ テー 豆の煮物	麦乳麦麦麦		0g んどう の煮物 <sub>物柚子風味</sub>	麦麦麦麦	★ごはん12 揚げ豆腐の 白菜と麩の 蒸し鶏の醤油	0g 挽肉あん 玉子とじ マヨネーズ	乳麦 卵麦 卵麦
	おかず エネルギー 261kcal たんぱく質 19.3g 脂質 11.9g 炭水化物 18.7g ナトリウム 688mg 食塩相当量 1.7g ◎牛乳180g	22.6g 12.4g 60.6g 689mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 ◎牛乳180g	12.9g 11.2g 16.9g 726mg 1.8g	16.2g 11.7g 58.8g 727mg	炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 ◎牛乳180g		19.3g 12.2g 59.2g 471mg 1.2g	炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 ◎牛乳180g	11.4g 8.9g 710mg 1.8g	18.3g 11.9g 50.8g 711mg 1.8g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 ③牛乳180g	17.8g 11.3g 626mg 1.6g	ご飯セット 466kcal 19. 6g 18. 3g 53. 2g 627mg 1. 6g
	<u>● りんこ150g</u> ★ごはん120g 鶏肉のごま醤油焼き	乳麦 麦落	◎バナナ90 ★ごはん12 メバルみり 人参のきん 豚肉とふき 麩の玉子と	0g ん焼 ぴら の炒め煮	麦 麦 麦 卵乳麦	◎キウイフ ★ごはん12 肉丼の具 ブロッコリーのペ 白菜のごま	0g ペロンチーノ	麦	◎グレープ ★ごはん12 サワラの機 塩やできる 塩ではまする 本目を 本のまする。	0g 辺焼 k肉の揚煮	麦	◎オレンジ ★ごはん12 ロールキャベット アスパラ 大根とツナ 大豆とごぼ	0g <sup>の味噌煮込み</sup> の炒め物	
夕食	おかず エネルギー 254kcal たんぱく質 17.2g 脂質 13.3g 炭水化物 16.9g ナトリウム 863mg 食塩相当量 2.2g	ご飯セット 447kcal 20.5g 13.8g 58.8g 864mg 2.2g			20. 4g 10. 0g 53. 5g 549mg		おかず 250kcal 12.9g 14.5g 18.5g 820mg 2.1g	443kcal 16. 2g 15. 0g 60. 4g 821mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量		461kcal 20. 2g 10. 5g 68. 5g		おかず 208kcal 13.1g 7.8g 22.7g 849mg 2.2g	
	ボかず エネルギー 641kcal たんぱく質 46.4g 脂質 31.4g 炭水化物 44.2g ナトリウム 2092mg 食塩相当量 5.3g	ご飯セット 1220kcal 56.3g 32.9g 169.9g 2095mg 5.4g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかず 634kcal 40.2g 31.2g 46.8g 2077mg 5.2g	ご飯セット 1213kcal 50.1g 32.7g 172.5g 2080mg 5.2g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかず 635kcal 40.6g 32.6g 47.2g 1829mg 4.7g	ご飯セット 1214kcal 50.5g 34.1g 172.9g 1832mg 4.7g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかず 642kcal 41.3g 31.3g 48.5g 2182mg 5.5g	ご飯セット 1221kcal 51.2g 32.8g 174.2g 2185mg 5.5g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかず 647kcal 41.1g 32.8g 48.9g 2092mg 5.4g	ご飯セット 1226kcal 51.0g 34.3g 174.6g 2095mg 5.4g
計(間食込)	エネルギー 848kcal たんぱく質 52.5g 脂質 38.5g 炭水化物 76.1g ナトリウム 2166mg 食塩相当量 5.5g 立は予告無く変更する	62.4g 40.0g 201.8g 2169mg 5.6g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	832kcal 47. 1g 38. 2g 75. 7g 2151mg 5. 4g	57.0g 39.7g 201.4g 2154mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	836kcal 48.0g 39.6g 76.1g 1906mg 4.9g	57.9g 41.1g 201.8g 1909mg 4.9g	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量		58.9g 39.8g 202.0g 2261mg 5.7g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 病者用食品	846kcal 49. 0g 39. 8g 77. 1g 2168mg 5. 6g	1425kcal 58.9g 41.3g 202.8g 2171mg 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。

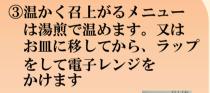
※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。





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

- ●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)

	コープいしかわ						,	<b>//</b>	24 11	_//	101	705		
	1月16日(月	])	1月	17日(火	()	1月	18日(水	()	1月	19日(オ	()	1月	20日(金	<u> </u>
	品名	アレルゲン	品名	, 1	アレルゲン	品ź	名	アレルゲン	品名	名	アレルゲン	品名	<u>Z</u>	アレルゲン
	★ごはん150g 油揚げの玉子とじ 麩とえのきのさっと煮 かぽちゃのクリームサラダ		★ごはん150 じゃが芋デミグ ナスの油炒& 野菜のピーナ	)g ラスソース め	麦	★ごはん15 肉団子の玉 大根と人参の たたきごぼ	0g ねぎあん )きんぴら	卵乳麦 麦 麦	★ごはん15 揚げ真丈の柚子 野菜のバジル レインボー	0g よろしあん チーズ焼き		★ごはん15 厚焼玉子 小倉金時 青菜のわさ	0g	卵麦卵麦
朝食	たんぱく質 8.3g 脂質 16.9g 炭水化物 22.9g ナトリウム 513mg カリウム 401mg リン 168mg	12.4g 17.5g 75.7g 514mg 462mg 233mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	5.3g 16.9g 28.6g 711mg 648mg 108mg	9.4g 17.5g 81.4g 712mg 709mg 173mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	8.8g 11.0g 31.4g 695mg 508mg 159mg	12.9g 11.6g 84.2g 696mg 569mg 224mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	おかず 311kcal 4.5g 20.0g 27.4g 590mg 343mg 75mg	8. 6g 20. 6g 80. 2g 591mg 404mg 140mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	429mg 134mg	ご飯セット 533kcal 12.3g 16.1g 83.5g 424mg 490mg 199mg
	食塩相当量 1.3g ★ごはん150g ビーフカレー ひき肉と里芋の味噌煮 キャベツの白ドレ和え	乳麦 乳麦	食塩相当量 ★ごはん150 大根と鶏肉の 春雨タンタン さっぱりポテ	)g の煮物 ン	麦麦麦	<u>食塩相当量</u> ★ごはん15 鯖のごさオン オニオン カ 東ロット	0g 油焼 テー たし	麦 乳麦	食塩相当量 ★ごはん15 豚肉と野菜の 揚茄子と玉れ 和風サラダ	0g D中華炒め aぎの煮物	麦か	<u>食塩相当量</u> ★ごはん15 チキンのきのこク 竹輪のごま マッシュサ	0g リームソース 炒め	1.1g 乳麦 麦 卵麦
昼食	ボかず エネルギー 353kcal たんぱく質 8.4g 脂質 23.3g 炭水化物 28.2g ナトリウム 801mg カリウム 503mg リン 108mg 食塩相当量 2.0g	12.5g 23.9g 81.0g 802mg 564mg 173mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	おかず 331kcal 9.5g 19.9g 27.5g 733mg 543mg 134mg	13. 6g 20. 5g 80. 3g 734mg 604mg 199mg	エネルギー たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム カリウム りと塩相当量	10.9g 23.0g 14.5g 609mg 453mg 163mg	15. 0g 23. 6g 67. 3g 610mg 514mg 228mg	エネルギー たんぱく質 脱水化物 ナトリウム カリン 食塩相当量	おかず 323kcal 7. 6g 22. 6g 22. 4g 724mg 450mg 114mg	11.7g 23.2g 75.2g 725mg 511mg 179mg	エネルギー たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム カリン 食塩相当量	22. 3g 23. 4g 753mg 310mg 114mg	ご飯セット 595kcal 17.7g 22.9g 76.2g 754mg 371mg 179mg
	<ul><li>●黄桃(缶) 75g</li><li>★ごはん150g</li><li>鶏肉のマーマレード煮</li></ul>	麦	◎みかん(缶  ★ごはん150  キャベツメ:	)g		◎パイナッ ★ごはん15 ポークチャ	0g		<ul><li>◎黄桃(缶)</li><li>★ごはん15</li><li>白身魚のム</li></ul>	0g	卵麦	◎みかん(台 ★ごはん15 野菜コロッ	0g	麦
	人参シャトー	麦 麦 卵乳麦	人参のレモン 豚挽き肉と切干: 法蓮草のごまっ	ン煮 大根の煮物	乳麦 麦	ジャガ芋の洋 パスタのサ	風あんかけ		野菜炒め レモンかぼ		卵麦	スパソテー 豚バラのす 若芽のごま	き焼き煮	〔 乳麦 麦 麦
夕食	おかず エネルギー 347kcal たんぱく質 10.3g 脂質 19.1g 炭水化物 32.1g ナトリウム 606mg カリウム 375mg	14.4g 19.7g 84.9g 607mg	たんぱく質 脂質 炭水化物	9. 2g 24. 3g 30. 5g	13.3g 24.9g 83.3g 726mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	11. 6g 23. 0g 35. 4g	15. 7g 23. 6g 88. 2g 788mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	おかず 342kcal 12.2g 20.2g 26.1g 537mg 486mg	16.3g 20.8g 78.9g 538mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	21.7g 35.7g	ご飯セット 611kcal 12.4g 22.3g 88.5g 682mg 572mg
	リン     105mg       食塩相当量     1.5g       おかず	170mg 1.5g ご飯セット	リン  食塩相当量  	130mg 1.8g おかず	195mg 1.8g ご飯セット	リン 食塩相当量	154mg 2.0g おかず	219mg 2.0g ご飯セット	リン 食塩相当量	129mg 1.4g おかず	194mg 1.4g ご飯セット	リン 食塩相当量	129mg 1.7g おかず	194mg 1.7g ご飯セット
合計	たんぱく質 27.0g 脂質 59.3g 炭水化物 83.2g ナトリウム 1920mg カリウム 1279mg リン 381mg	39.3g 61.1g 241.6g 1923mg 1462mg 576mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	24.0g 61.1g 86.6g 2169mg 1597mg 372mg	36.3g 62.9g 245.0g 2172mg 1780mg 567mg	炭水化物 ナトリウム カリウム リン	31.3g 57.0g 81.3g 2091mg 1558mg 476mg	43.6g 58.8g 239.7g 2094mg 1741mg 671mg	炭水化物 ナトリウム カリウム リン	976kca1 24.3g 62.8g 75.9g 1851mg 1279mg 318mg	36.6g 64.6g 234.3g 1854mg 1462mg 513mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	1250mg 377mg	42. 4g 61. 3g 248. 2g 1860mg 1433mg 572mg
合計(間の	食塩相当量     4.8g       エネルギー     1037kcal       たんぱく質     27.4g       脂質     59.4g       炭水化物     98.7g       ナトリウム     1923mg	1766kcal 39. 7g 61. 2g 257. 1g	<u>食塩相当量</u>     エネルギー   たんぱく質     脂質   炭水化物   ナトリウム	5.5g 1035kcal 24.4g 61.2g 98.1g 2172mg	1764kcal 36. 7g 63. 0g 256. 5g	<u>食塩相当量</u> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム		1767kcal 43.9g 58.9g 254.9g	<u>食塩相当量</u> エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム		1769kca1 37. 0g 64. 7g 249. 8g 1857mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム		4. 7g 1787kcal 42. 8g 61. 4g 259. 7g 1863mg
食 込)	カリウム 1339mg リン 388mg 食塩相当量 4.8g	1522mg 583mg	カリウム	1653mg 378mg 5.5g	1836mg 573mg	カリウム	1615mg 479mg	1798mg 674mg 5.4g	カリウム リン 食塩相当量	1339mg 325mg	1522mg 520mg 4.7g	カリウム	1306mg 383mg	1489mg 578mg 4.7g

※献立は予告無く変更することがあります。

※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。

※お召上がりについて、商品は使用日に限定してお召上がりください。

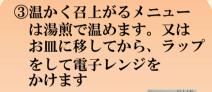
※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。





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

- ●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)

	コープいしかわ													
	1月16日(,	月)		17日(火	<u>()</u>		18日(水			19日(オ			20日(金	<u>;</u> )
	品名	アレルゲン			アレルゲン			アレルゲン			アレルゲン			アレルゲ
	★ごはん180g 豚肉としめじの生姜炒& ひじきとアサリのさっぱり煮 ブロッコリーのサラダ マヨネーズ(小袋)	麦	★ごはん18 豆腐ステー さつま揚げと小パ キャベツと鶏肉の	<b>キ</b> 松菜の煮浸し		★ごはん18 豚肉と大根 竹輪の五色 <sub>白菜のおかか</sub>	の煮物 きんぴら	麦 卵乳麦 麦	★ごはん18 肉団子の玉 三色煮豆 キャベツのピー	ねぎあん	麦	★ごはん18 白身魚のし 麩と豚肉のチ バンバンジ	んじょう ャンプルー	卵乳麦
R	エネルギー 181kca たんぱく質 12.3g 脂質 9.8g 炭水化物 12.9g ナトリウム 601mg カリウム 423mg リン 169mg	17. 2g 10. 5g 75. 8g 602mg 495mg 246mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	おかず 167kcal 7.9g 9.5g 12.3g 619mg 247mg 84mg	12.8g 10.2g 75.2g 620mg 319mg 161mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	おかず 184kcal 10.5g 8.9g 14.0g 729mg 454mg	15. 4g 9. 6g 76. 9g 730mg 526mg 224mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	おかず 237kcal 10.2g 9.2g 27.7g 583mg 519mg	15.1g 9.9g 90.6g 584mg 591mg 232mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	12.9g 15.4g 586mg 344mg 151mg	ご飯也 515kc 16.2 13.6 78.3 587m 416m 228m
	食塩相当量 1.5g ★ごはん180g サワラの幽庵焼 チンゲン菜とピーマンのソテー 揚茄子と玉ねぎの煮物 さつま芋とツナの青じそサラタ	」 麦 卵乳麦	食塩相当量  ★ごはん18  牛肉のちゃ  ぜんまいとミ  えびポテト	0g んぷる ンチの煮物 サラダ	卵乳麦 乳麦 卵乳麦え	食塩相当量 ★ごはん18 赤魚の甘辛 アスパラ 豚バラのす マカロニマリ	0g タレ き焼き煮 ーネサラダ	乳麦 麦 卵乳麦	食塩相当量  ★ごはん18  揚げ豆腐の 鶏肉のカレ ゴボウのピリ	Og 南蛮づけ 一煮 J辛サラダ	乳麦 卵乳麦	食塩相当量  ★ごはん18  鯖の塩焼  スナップラフ  カリフラの肉  えんどう豆の肉	0g んどう 一の煮物	卵麦
Ř	ボルギー 297kca たんぱく質 13.0g 脂質 17.0g 炭水化物 21.2g ナトリウム 475mg カリウム 670mg リン 174mg 食塩相当量 1.2g	ご飯セット 587kcal 17.9g 17.7g 84.1g 476mg 742mg 251mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	おかず 337kcal 11.8g 24.1g 16.9g 556mg 528mg 164mg	16.7g 24.8g 79.8g 557mg 600mg 241mg 1.4g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム りと 食塩相当量		19.1g 19.1g 81.7g 666mg 500mg 241mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	おかず 300kcal 11.1g 19.3g 20.6g 761mg 468mg 142mg	16.0g 20.0g 83.5g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	20.6g 12.3g 573mg 390mg 174mg 1.5g	ご飯セ 578kc 18.5 21.3 75.2 574m 462m 251m 1.5g
間食	◎黄桃(缶)150g	,	◎みかん( <del>f</del>	<del>[</del> ;) 150g	,	◎パイナッ		150g	◎黄桃(缶)	150g		◎みかん( <del>1</del>		
	★ごはん180g 鶏肉のデミグラソース スナップえんどう スパゲティイタリアン 菜の花としらすのおひたし	· 卵乳麦	★ごはん18 白身魚の唐 ピーマンのま 肉野菜煮込 カリフラワーのピーナ	揚げ 3かか和え み	麦 麦 落	★ごはん18 鶏のいそべ 人参グラッ ジャガ芋の <sup>菜の花ときのこ</sup>	焼 セ 中華炒め	麦 乳麦 乳麦	★ごはん18 豚たまキャ ひじきと挽戍 法蓮草のご	ベツ 肉の炒め物	卵乳麦 乳麦 乳麦	★ごはん18 鶏肉の韓国 油揚げと菜の マッシュサ	風炒め )花の煮物	麦落 麦 卵乳麦
	エネルギー 290kca たんぱく質 15.2g 脂質 14.6g 炭水化物 23.7g ナトリウム 645mg カリウム 352mg リン 158mg	20. 1g 15. 3g 86. 6g 646mg 424mg 235mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	18.8g 13.7g 20.5g 606mg 612mg 206mg	23.7g 14.4g 83.4g 607mg 684mg 283mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	17.0g 13.7g 21.2g 742mg 630mg 101mg	21.9g 14.4g 84.1g 743mg 702mg 178mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	604mg 203mg	22.2g 15.8g 80.6g 795mg 676mg 280mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	184mg	ご飯セ 596kc 19.6 17.5 85.4 851m 572m 261m
合計	食塩相当量     1.6g       よかず       エネルギー     768kca       たんぱく質     40.5g       脂質     41.4g       炭水化物     57.8g       ナトリウム     1721mg       カリウム     1445mg       リン     501mg	55. 2g 43. 5g 246. 5g 1724mg 1661mg 732mg	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	おかず 785kcal 38.5g 47.3g 49.7g 1781mg 1387mg 454mg	53. 2g 49. 4g 238. 4g 1784mg 1603mg 685mg	食塩相当量エネルギーたんぱく質脂質、炭水化物ナトリウムカリウム	おかず 766kcal 41.7g 41.0g 54.0g 2136mg 1512mg 412mg	ご飯セット 1636kcal 56.4g 43.1g 242.7g 2139mg 1728mg 643mg	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	おかず 810kcal 38.6g 43.6g 66.0g 2138mg 1591mg 500mg	ご飯セット 1680kcal 53.3g 45.7g 254.7g 2141mg 1807mg 731mg	炭水化物 ナトリウム カリウム リン	おかず 819kcal 39.6g 50.3g 50.2g 2009mg 1234mg 509mg	2. 2g 二飯セ 1689kc 54. 3 52. 4 238. 9 2012r 1450r 740m
	<u>食塩相当量 4.3g</u> エネルギー 896kca	4. 3g	<u>食塩相当量</u>  エネルギー	4.5g 881kcal		<u>食塩相当量</u> エネルギー	5. 5g 892kcal	5.5g	<u>食塩相当量</u> エネルギー	5. 4g 938kcal	5. 4g   1808kcal	食塩相当量 エネルギー たんぱく質	915kcal	5. 2 1785k 55. 1

※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。

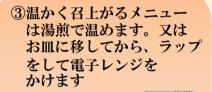
※「②」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。





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

- ●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(やわらか普通食)

	コープいしか			-3 1977 -			1		~						
	1.	月16日(月)	)	1	月17日(火	()	1	月18日(水	()	1	月19日(木	()	1	月20日(金	<del>}</del> )
	品		アレルゲン			ァレルゲン			ァ レルゲン			アレルゲン		名	アレルゲン
									, , , , , ,						, , , , ,
	★やわらかこ			★やわらかご			★やわらから			★やわらかる			★やわらから		
	竹輪と玉ね	ぎの卵とじ	卵乳麦	鶏肉と大豆	の生姜煮	麦	大根と豚肉	の甘辛煮	麦落	白菜と麩の	カ玉子とじ	卵麦	厚揚げの	そぼろ煮	乳麦
	きのこのきん		麦	白菜と若る			野菜炒め		卵麦	切干大根			インゲンとえの		
	蒸し鶏と小松芽	そのこま相え		一夜漬(ナ			人参しりし		麦	マセドアン			法蓮草の		麦
	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦
朝															
于刀															
	栄養価	おかずヤット	フルセット	栄養価	おかずかい	フルヤット	栄養価	おかずかい	フルヤット	栄養価	おかずセット	フルヤット	栄養価	おかずヤット	フルヤット
合	エネルギー	1524001	420kcal												368kcal
IX		1 Joktai													
	蛋白質	8.0g							11.9g		4.8g	10.5g	蛋白質	6.8g	12.6g
	脂 質	7.0g	7.9g	脂 質	5.7g	6.6g	脂 質	12.2g	13.1g	脂 質	8.1g	9.0g	脂質	3.5g	4.4g
	炭水化物	_		炭水化物	_		炭水化物		66.5g	炭水化物			炭水化物	_	68.1g
		_							_		_	_			_
		577mg		ナトリウム			ナトリウム		931mg	ナトリウム		1156mg			1024mg
	食塩相当量	1.5g	2.6g	食塩相当量	1.3g	2.4g	食塩相当量	1.2g	2.4g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	1.5g	2.6g
	★大根めし			★やわらかご	_	_	★やわらかご	_	_	★やわらかご	_	_	★やわらから	_	
					_1&/V100g			_	10 <del>+</del> + 1 ×						
	かれい塩焼			ハムカツ			ちらし寿司			チキンピカ		卵麦	白身魚の	味喟蕉	
	ミックスソテ	_	乳麦	オクラのペイ	ペロンチーノ		鶏肉とごぼうの	つ味噌煮込み	麦	大豆と人	参の煮物	麦	菜の花		
	ナスと麩の炊			ジャガイモ			フレンチマ		-	ハムと春雨			ナスの挽	肉炒め	乳麦
	レモンかぼち												四色なま		
		つや	卵乳麦				★味噌汁		麦	★味噌汁		麦			麦
尽	★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
食	エネルギー	241kcal	541kcal		265kcal					エネルギー					474kcal
		17.1g					蛋白質	_	15.6g		15.2g	_		15.9g	22.1g
	脂質	11.1g	12.8g	脂 質	14.3g	16.0g	脂質	13.4g	14.4g	脂 質	16.5g	17.4g	脂 質	7.4g	8.4g
	炭水化物	17.4g	78.2g	炭水化物	26.8g	83.3g	炭水化物	28.9g	86.5g	炭水化物	24.9g	81.1g	炭水化物	18.5g	75.7g
			1651mg							ナトリウム		1146mg			1439mg
						_									_
	食塩相当量	_	4.2g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	2.8g	3.9g	食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量		3.7g
	★やわらかご	ごはん180g		★やわらかご	ごはん180g		★やわらかる	ごはん180g		★やわらかご	ごはん180g		★ やわらかご	ごはん180g	
	ホイコーロー			鶏の柚子			照焼ハン	_	乳麦	メバルみり		麦	肉団子の柚子		侧到丰
	厚揚げと大		乳麦	高野豆腐			オニオンン		乳麦	竹輪の辛			ジャーマン		乳麦
	カリフラワーの	の甘酢漬け		青菜のお	ろし和え	麦	イカとじゃか	が芋の煮物	麦	豆腐のあっさり	カレー煮込み	乳麦	マカロニとパフ	プリカのサラダ	卵麦
	★味噌汁		麦	★味噌汁				りじの和え物		キャベツと若芽の			★味噌汁		麦
	A 小门		×	八 小山		×		ノン・ファイルへでり					人 小 日 八		×
夕							★味噌汁		麦	★味噌汁		麦			
	<b>光</b> 美/本	+>4> +*	711 4004	光美压	+>4> +*   l	711 4004	光美压	+>4> +* +	711 4004	光美压	+>.4> +*	711 4004	光美压	+>.4>.4*	711 4006
<b>A</b>	栄養価		フルセット		おかずセット				フルセット			フルセット			フルセット
食	エネルギー			エネルギー			エネルギー		479kcal	エネルギー			エネルギー		604kcal
	蛋白質	9.9g	16.0g	蛋白質	12.4g	18.6g	蛋白質	12.8g	19.2g	蛋白質	16.2g	21.8g	蛋白質	9.2g	15.1g
						11.1g	脂質	4.8g	6.5g		9.1g	10.0g		19.1g	20.0g
												_			
	炭水化物	17.5g		炭水化物		70.2g	炭水化物		81.2g	炭水化物		70.1g	炭水化物		87.4g
	ナトリウム	713mg	1183mg	ナトリウム	836mg	1278mg	ナトリウム	905mg	1348mg	ナトリウム	616mg	1060mg	ナトリウム	825mg	1267mg
	食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		3.4g	食塩相当量			食塩相当量		3.2g
		_													
	栄養価	おかずセット	フルセット	宋養価	おかずセット	フルセット	宋養価	おかずセット	フルセット	宋養価	おかずセット	フルセット			フルセット
合	エネルギー	651kcal	1487kcal	エネルギー	586kcal	1408kcal	エネルギー	654kcal	1472kcal	エネルギー	659kcal	1457kcal	エネルギー	636kcal	1446kcal
_		35.0g				47.9g		28.2g	46.7g		36.2g	53.2g		31.9g	49.8g
	蛋白質														_
	脂 質	34.2g					脂 質	30.4g	34.0g		33.7g	36.4g	脂 質	30.0g	32.8g
	炭水化物	51.1g	225.1g	炭水化物	50.2g	221.6g	炭水化物	63.7g	234.2g	炭水化物	51.9g	220.8g	炭水化物	60.0g	231.2g
				ナトリウム		3210mg				ナトリウム			ナトリウム		3730mg
	食塩相当量	5.2g	9.8g	食塩相当量	4.8g	8.2g	食塩相当量	6.3g	9.7g	食塩相当量	5.1g	8.5g	食塩相当量	6.1g	9.5g

★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

- ●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)

	コーゴいしかわ									
	1月16日(月	)	1月17日(火	()	1月18日(水	<)	1月19日(オ	<b>z</b> )	1月20日(金	<del>}</del> )
	品名	アレルゲン		アレルゲン		・ アレルゲン		・ アレルゲン		アレルゲン
		アレルソン		テレルケン		10000		アレルソン		101070
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	竹輪と玉ねぎの卵とじ	四의 丰		丰		麦落	白菜と麩の玉子とじ	顺丰	厚揚げのそぼろ煮	乳麦
	きのこのきんぴら	麦	白菜と若布の煮物	麦	野菜炒め	卵麦	切干大根煮	麦	インゲンとえのきの炒め物	乳麦
	蒸し鶏と小松菜のごま和え		一夜漬(大根人参)		人参しりしり	麦	マセドアンサラダ		法蓮草のおひたし	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
朝										
岩力										
	\\ <del>\\ \\ \\ \</del>		\\ <del>\\ \\ \</del>		\\\ <del>\\</del> \		\\ <del>\\ \\ \\ \</del>		\\\ <del>\\</del> \\ \\ <del>\\</del> \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	
	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	・宋養価 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
食	エネルギー 153kcal	312kcal	Tネルギー 128kcal	287kcal	エネルギー 170kcal	338kcal	エネルギー 147kcal	306kcal	エネルギー 97kcal	256kcal
1							7777 177KOdi			
	蛋白質 8.0g	11.7g	蛋白質 9.3g	13.0g	蛋白質 6.0g	9.7g	蛋白質 4.8g	8.5g	蛋白質 6.8g	10.5g
	脂 質 7.0g	7.7g	脂質 5.7g	6.4g	脂質 12.2g	12.9g	脂質 8.1g	8.8g	脂 質 3.5g	4.2g
	炭水化物 16.2g	49.2g	炭水化物 10.5g	43.5g	炭水化物 10.0g	43.0g	炭水化物 13.3g	46.3g	炭水化物 10.8g	43.8g
	ナトリウム 577mg	1017mg	ナトリウム 494mg	934mg	ナトリウム 487mg	927mg	ナトリウム 668mg	1108mg	ナトリウム 582mg	1022mg
	食塩相当量 1.5g	2.6g	食塩相当量 1.3g	2.4g	食塩相当量 1.2g	2.4g	食塩相当量 1.7g	2.8g	食塩相当量 1.5g	2.6g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
				피士		60 <del>±</del> /		60 <del>±</del>		
	かれい塩焼		ハムカツ	乳麦	ちらし寿司の具	卵麦か	チキンピカタ	卵麦	白身魚の味噌煮	
	ミックスソテー	乳麦	オクラのペペロンチーノ		鶏肉とごぼうの味噌煮込み	麦	大豆と人参の煮物	麦	菜の花	
				可 丰		-				₪ =
	ナスと麩の炒め煮		ジャガイモのそぼろ煮		フレンチマカロニ		ハムと春雨のサラダ		ナスの挽肉炒め	乳麦
	レモンかぼちゃ	卵乳麦	キャベツのピーナッツ和え	麦落	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	四色なます	麦
					X - 2/10 E 2 / 1	~	N M EM	~		麦
旦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦					★味噌汁	<b>歹</b>
	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 おかずかか	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
合	エネルギー 241kcal	1001001	TAU # OFFIced	1041600	エカルギ クフクレット	1201001	テカルギ 011kgd	470kaal	エカリギ 2021/201	26114001
区	エイルヤー Z4 IKCal	400kcai	エネルキー 200KCal	424KCai	エネルキー 2/3KCal	432KCal	エネルギー 311KCal	4 / UKCai	エネルキー ZUZKCal	30 IKCai
	蛋白質 17.1g	20.8g	蛋白質 7.8g	11.5g	蛋白質 9.4g	13.1g	蛋白質 15.2g	18.9g	蛋白質 15.9g	19.6g
										8.1g
	脂質 11.1g			15.0g		14.1g		17.2g		
	炭水化物 17.4g	50.4g	炭水化物 26.8g	59.8g	炭水化物 28.9g	61.9g	炭水化物 24.9g	57.9g	炭水化物 18.5g	51.5g
					ナトリウム 1095mg				ナトリウム 998mg	1438mg
	食塩相当量 1.9g	3.1g	食塩相当量 1.4g	2.5g	食塩相当量 2.8g	3.9g	食塩相当量 1.8g	2.9g	食塩相当量 2.5g	3.7g
	★全粥240g		★全粥240g	_	★全粥240g	_	★全粥240g		★全粥240g	_
						-1 -				
	ホイコーロー	麦落	鶏の柚子胡椒炒め	麦	照焼ハンバーグ	乳麦	メバルみりん焼	麦	肉団子の柚子風味野菜あん	卵乳麦
	厚揚げと大根の煮物	乳麦	高野豆腐の味噌煮	卵麦	オニオンソテー	乳麦	竹輪の辛子炒め	麦	ジャーマンポテト	乳麦
		九久								
	カリフラワーの甘酢漬け		青菜のおろし和え	麦	イカとじゃが芋の煮物	麦	豆腐のあっさりカレー煮込み	乳麦	マカロニとパプリカのサラダ	
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	菜の花としめじの和え物	麦	キャベツと若芽のマヨネーズ和え	卯麦	★味噌汁	麦
	△ :小「日/」	×	△ 小品川	×					A - W = 1 / 1	×
タ					★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
食		-							エネルギー 337kcal	
区			エネルギー 193kcal							
	蛋白質 9.9g	13.6g	蛋白質 12.4g	16.1g	蛋白質 12.8g	16.5g	蛋白質 16.2g	19.9g	蛋白質 9.2g	12.9g
		16.8g		10.8g	脂質 4.8g	5.5g	脂質 9.1g	9.8g		19.8g
	炭水化物 17.5g	50.5g	炭水化物 12.9g	45.9g	炭水化物 24.8g	57.8g	炭水化物 13.7g	46.7g	炭水化物 30.7g	63.7g
	ナトリウム 713mg						ナトリウム 616mg		ナトリウム 825mg	1265mg
	食塩相当量 1.8g	2.9g	食塩相当量 2.1g	3.2g	食塩相当量 2.3g	3.4g	食塩相当量 1.6g	2.7g	食塩相当量 2.1g	3.2g
								フルセット		
		フルセット								
合	エネルギー 651kcal	1128kcal	エネルギー 586kcal	1063kcal	エネルギー 654kcal	1131kcal	エネルギー 659kcal	1136kcal	エネルギー 636kcal	1113kcal
_				40.6g				47.3g		
	蛋白質 35.0g	46.1g	蛋白質 29.5g			39.3g			蛋白質 31.9g	43.0g
	脂 質 34.2g	36.3g	脂 質 30.1g	32.2g	脂 質 30.4g	32.5g	脂 質 33.7g	35.8g	脂 質 30.0g	32.1g
									炭水化物 60.0g	159.0g
	炭水化物 51.1g				炭水化物 63.7g		炭水化物 51.9g	150.9g		
計	ナトリウム 2054mg	3374mg	ナトリウム 1884mg	3204mg	ナトリウム 2487mg	3807mg	ナトリウム 1988mg	3308mg	ナトリウム 2405mg	3725mg
	食塩相当量 5.2g			8.1g	食塩相当量 6.3g	9.7g	食塩相当量 5.1g	8.4g	食塩相当量 6.1g	
	及塩和日里 O.28	8.6g	食塩相当量 4.8g	0.1g	艮塩和ヨ里 0.08	J./g	及塩和ヨ里 U.Ig	0.4g	艮塩和ヨ里 0.18	9.5g

★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

- ●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)

	コープいしか														
	1	月16日(月)	)	1	月17日(火	()	1	月18日(水	()	1	月19日(木	:)	1	月20日(金	<u> </u>
	品		アレルゲン		名	アレルゲン		名	アレルゲン			· アレルゲン		名	アレルゲン
	★全粥240g			★全粥240			★全粥240			★全粥240			★全粥240		
	がんも煮		麦	肉団子の甘	_	卵乳麦		_	主		フキの煮物	何可 丰	温泉玉子	76	卵麦
		D #L 0 #L					切干大根と小松								
	大根と竹輪の		乳麦	昆布の佃煮		麦		ごま酢和え		菜の花のお		乳麦	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															
123															
	栄養価	ナンチャット	フルセット	<b>学</b> 姜//	ナシギャット	フルセット	<b>学</b> 姜//	ナンキャット	フルセット	<b>兴</b> 善/	おかずセット	711. +2.4	<b>兴</b> 善/	おかずセット	711. +2.4
食			297kcal				エネルギー			エネルギー					278kcal
尺		123kcal		エネルギー									エネルギー		
	蛋白質	3.2g	7.0g	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	2.5g		蛋白質	2.7g	_	蛋白質	4.5g	8.3g
	脂 質	6.9g	7.6g	脂質		7.3g	脂質	4.2g		脂 質	4.7g		脂 質	5.6g	6.3g
	炭水化物	11.7g	50.1g	炭水化物	17.6g	56.0g	炭水化物	10.7g	49.1g	炭水化物	13.2g	51.6g	炭水化物	8.6g	47.0g
	ナトリウム	467mg	990mg	ナトリウム	561mg	1084mg	ナトリウム	448mg	971mg	ナトリウム	562mg	1085mg	ナトリウム	603mg	1126mg
	食塩相当量	_	2.5g	食塩相当量		2.8g	食塩相当量		2.5g	食塩相当量		2.8g	食塩相当量		2.9g
	★全粥240g			★全粥240		0	★全粥240		0	★全粥240			★全粥240		0
	とんかつ		卵乳麦	白身の味噌		乳麦	鶏の照焼	6	乳麦	赤魚の味噌				った 一風味焼き	到丰
					二二			D ≠ ##=							
	黒豆煮	<b>⊢</b> \`	乳麦	五色煮豆	\7\ <del>   </del>		赤玉南瓜の				昆布の煮物		牛肉と根菜		乳麦
	マリーネサラ		卵乳麦	法蓮草のお			きのこきん			もやしサラグ			メンマの中		乳麦か
	★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
昼															
_															
	栄養価	おかずわいん	フルセット	栄養価	おかずわいん	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	<b>学</b> 養価	おかずセット	フルセット	<b>学</b> 養価	おかずわいん	フルセット
舎	エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー		376kcal
100	エイルヤー														
	蛋白質	5.6g	9.4g	蛋白質			蛋白質			蛋白質		_	蛋白質	7.4g	11.2g
	脂質		14.6g	脂質		_	脂質			脂質		_	脂質	10.3g	11.0g
	炭水化物	19.8g	58.2g	炭水化物	19.6g	58.0g	炭水化物	23.9g	62.3g	炭水化物	19.0g	57.4g	炭水化物	19.8g	58.2g
	ナトリウム	671mg	1194mg	ナトリウム	891mg	1414mg	ナトリウム	775mg	1298mg	ナトリウム	999mg	1522mg	ナトリウム	967mg	1490mg
	食塩相当量	1.7g	3.0g	食塩相当量	2.3g	3.6g	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.5g	3.9g	食塩相当量	2.5g	3.8g
	★全粥240g		Ŭ	★全粥240		Ü	★全粥240		Ü	★全粥240		Ŭ	★全粥240		J
	鮭の西京焼	•	乳麦	鶏肉のデミ	_	乳麦	白身の竜田		乳麦	豚肉の生姜	-	乳麦	白身フライ	_	卵乳麦
	油揚と菜の	たの老物	麦	ひじき煮	/ /\/ <del>//</del>	乳麦	白花豆煮	U 1891 )	麦	大根の千ち		乳麦	大豆大根		卵乳麦
					-> . O <del>-*</del> ++-			i ナルニ <i>ド</i>							
	若芽とパイン		麦	大根とべー			ゴボウのピ				-コンの煮物			リーのマリーネ	
_	★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
タ															
	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
食		188kcal	362kcal	エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー	201kcal	375kcal
	蛋白質	7.7g	11.5g	蛋白質		10.6g	蛋白質		10.8g	蛋白質		10.4g	蛋白質	4.5g	8.3g
	脂質	7.7g	8.1g			10.2g	脂質		12.4g	脂質		8.6g	脂質	12.4g	13.1g
			_			_	炭水化物	_						_	_
	炭水化物	21.8g	60.2g	炭水化物		54.4g			62.5g	炭水化物		55.1g	炭水化物		56.9g
	ナトリウム		1258mg				ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム		1369mg
	食塩相当量		3.2g	食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		3.5g
	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		フルセット		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
合	エネルギー	537kcal	1059kcal	エネルギー	496kcal	1018kcal	エネルギー	524kcal	1046kcal	エネルギー	439kcal	961kcal	エネルギー	507kcal	1029kcal
	蛋白質	16.5g	27.9g	蛋白質			蛋白質		29.3g	蛋白質			蛋白質	16.4g	27.8g
	脂質	28.2g	30.3g	脂質		_	脂質		_	脂質			脂質	28.3g	30.4g
	炭水化物		168.5g	炭水化物		_	炭水化物	_	_	炭水化物		_	炭水化物		162.1g
計												_			
	ナトリウム		3442mg	ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム		3985mg
	食塩相当量		8.7g	食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		10.2g
	★はフルセッ	1 1 -	<del></del>	<b></b>	4++ ,				消費者庁詞						

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。 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

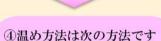
①ムースは冷蔵状態です。 ②お受け取り後は**冷蔵庫**で保管ください



③ラベルに書いてある「○温め可」と「×温め不可」を確認

### ○温め可





- (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<u>15分</u>程 温めます。追加で<u>火はかけ</u> 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。





【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