

週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

2月6日(月)			2月7日(火)			2月8日(水)			2月9日(木)			2月10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 厚焼玉子 豆腐のかに風あんかけ 野菜のごま和え ★味噌汁(揚げ・白菜)		卵麦 卵麦か 乳麦	★ごはん150g 牛肉の甘酢炒め 厚揚げとふきの煮物 切干と挽肉のオイスター炒め ★味噌汁(巻麴・しめじ)		麦 乳麦 麦 麦	★ごはん150g 目玉焼き さつま揚げと小松菜の煮浸し 五色煮 ★味噌汁(豆腐・なめこ)		卵 卵麦 麦	★ごはん150g 肉団子と白菜の煮物 ジャガ芋とえのきの煮物 キャベツと蒸し鶏の辛子和え ★すまし汁(若芽・豆腐)		卵乳麦 麦 麦 麦	★ごはん150g 高野豆腐インゲン煮 春菊と豚肉の炒め物 大根とツナの炒め物 ★味噌汁(揚げ・なめこ)		麦 麦落 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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	179kcal	446kcal	エネルギー	199kcal	461kcal	エネルギー	142kcal	402kcal	エネルギー	133kcal	387kcal	エネルギー	172kcal	438kcal
	たんぱく質	9.3g	15.1g	たんぱく質	8.4g	14.1g	たんぱく質	8.7g	14.1g	たんぱく質	8.6g	13.7g	たんぱく質	11.7g	17.5g
	脂質	8.2g	9.8g	脂質	11.0g	11.9g	脂質	7.0g	8.0g	脂質	3.6g	4.4g	脂質	8.7g	10.3g
	炭水化物	17.2g	72.2g	炭水化物	14.8g	70.5g	炭水化物	11.0g	66.0g	炭水化物	17.0g	71.4g	炭水化物	12.2g	67.1g
	ナトリウム	526mg	753mg	ナトリウム	705mg	931mg	ナトリウム	532mg	786mg	ナトリウム	654mg	822mg	ナトリウム	658mg	911mg
食塩相当量	1.3g	1.9g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	1.4g	2.0g	食塩相当量	1.7g	2.1g	食塩相当量	1.7g	2.3g	
昼食	★ごはん150g サワラの味噌煮 スナッペンどう 鶏肉のすき焼煮 キャベツとベーコンの和え物 ★すまし汁(えのき・おつゆ麴)		麦 卵乳麦 麦	★ごはん150g オニオンソースハンバーグ うま塩キャベツ 大豆と人参の煮物 法蓮草のおひたし ★すまし汁(椎茸・錦糸玉子)		乳麦 麦か 麦 麦 卵麦	★ごはん150g 鶏肉のレモン風味焼 人参グラッセ 菜の花のツナ炒め インゲンのごま和え ★味噌汁(白菜・人参)		乳麦 卵乳麦か 麦	★ごはん150g 豚肉とキャベツの塩おかか カリフラワーの塩炒め 煮生酢 ★味噌汁(揚げ・しめじ)		乳麦 麦	★ごはん150g ブリの磯辺焼 スナッペンどう 鶏肉と野菜の中華炒め 菜の花と人参の白和え ★すまし汁(椎茸・豆腐)		麦 卵麦落 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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	265kcal	521kcal	エネルギー	212kcal	471kcal	エネルギー	219kcal	476kcal	エネルギー	254kcal	520kcal	エネルギー	245kcal	499kcal
	たんぱく質	18.8g	24.0g	たんぱく質	15.0g	20.2g	たんぱく質	14.6g	19.6g	たんぱく質	14.7g	20.6g	たんぱく質	17.7g	22.8g
	脂質	13.4g	14.1g	脂質	7.4g	8.7g	脂質	12.1g	12.9g	脂質	14.9g	16.5g	脂質	13.6g	14.4g
	炭水化物	15.5g	70.4g	炭水化物	19.7g	74.1g	炭水化物	14.4g	69.4g	炭水化物	16.2g	71.1g	炭水化物	12.5g	66.9g
	ナトリウム	889mg	1036mg	ナトリウム	697mg	862mg	ナトリウム	681mg	909mg	ナトリウム	656mg	882mg	ナトリウム	776mg	924mg
食塩相当量	2.3g	2.6g	食塩相当量	1.8g	2.2g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.2g	食塩相当量	2.0g	2.4g	
間食	◎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 ◎りんご150g		◎牛乳180g ◎バナナ90g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g						
夕食	★ごはん150g 鶏のマスタード焼き 塩枝豆 ぜんまいとミンチの煮物 菜の花ときのこの和え物 ★味噌汁(豆腐・巻麴)		麦 乳麦 麦 麦	★ごはん150g カレーのおろし和え 高野豆腐の洋風玉子とじ 蒸し鶏と小松菜のごま和え ★味噌汁(おつゆ麴・キャベツ)		麦 卵乳麦 麦 麦	★ごはん150g 揚げ豆腐の挽肉あん 大根と鶏肉の味噌煮 白菜のおかかポン酢和え ★すまし汁(えのき・おつゆ麴)		乳麦 麦 麦 麦	★ごはん150g サワラのエスカベッシュ 豚肉と里芋のごま煮 マリネサラダ ★味噌汁(巻麴・白菜)		乳麦 麦 卵乳麦 麦	★ごはん150g 大根とつくねの煮物 蒸し鶏の炒め物 えんどう豆の味噌マヨ和え ★味噌汁(おつゆ麴・キャベツ)		卵乳麦 卵乳麦 卵麦 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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	213kcal	480kcal	エネルギー	215kcal	479kcal	エネルギー	261kcal	517kcal	エネルギー	271kcal	534kcal	エネルギー	218kcal	482kcal
	たんぱく質	18.3g	24.2g	たんぱく質	19.8g	25.4g	たんぱく質	18.4g	23.6g	たんぱく質	16.2g	21.8g	たんぱく質	11.4g	17.0g
	脂質	10.6g	11.7g	脂質	11.1g	12.0g	脂質	13.8g	14.5g	脂質	14.6g	15.5g	脂質	10.6g	11.5g
	炭水化物	12.9g	68.8g	炭水化物	8.1g	64.2g	炭水化物	15.3g	70.2g	炭水化物	17.5g	73.3g	炭水化物	20.2g	76.3g
	ナトリウム	693mg	920mg	ナトリウム	603mg	830mg	ナトリウム	792mg	939mg	ナトリウム	810mg	1037mg	ナトリウム	695mg	922mg
食塩相当量	1.8g	2.3g	食塩相当量	1.5g	2.1g	食塩相当量	2.0g	2.4g	食塩相当量	2.1g	2.6g	食塩相当量	1.8g	2.3g	
合計	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	657kcal	1447kcal	エネルギー	626kcal	1411kcal	エネルギー	622kcal	1395kcal	エネルギー	658kcal	1441kcal	エネルギー	635kcal	1419kcal
	たんぱく質	46.4g	63.3g	たんぱく質	43.2g	59.7g	たんぱく質	41.7g	57.3g	たんぱく質	39.5g	56.1g	たんぱく質	40.8g	57.3g
	脂質	32.2g	35.6g	脂質	29.5g	32.6g	脂質	32.9g	35.4g	脂質	33.1g	36.4g	脂質	32.9g	36.2g
	炭水化物	45.6g	211.4g	炭水化物	42.6g	208.8g	炭水化物	40.7g	205.6g	炭水化物	50.7g	215.8g	炭水化物	44.9g	210.3g
	ナトリウム	2108mg	2709mg	ナトリウム	2005mg	2623mg	ナトリウム	2005mg	2634mg	ナトリウム	2120mg	2741mg	ナトリウム	2129mg	2757mg
	食塩相当量	5.4g	6.8g	食塩相当量	5.1g	6.7g	食塩相当量	5.1g	6.7g	食塩相当量	5.5g	6.9g	食塩相当量	5.5g	7.0g
合計(間食込)	エネルギー	858kcal	1648kcal	エネルギー	823kcal	1608kcal	エネルギー	829kcal	1602kcal	エネルギー	856kcal	1639kcal	エネルギー	832kcal	1616kcal
	たんぱく質	53.8g	70.7g	たんぱく質	50.9g	67.4g	たんぱく質	47.8g	63.4g	たんぱく質	46.4g	63.0g	たんぱく質	48.5g	65.0g
	脂質	39.2g	42.6g	脂質	36.5g	39.6g	脂質	40.0g	42.5g	脂質	40.1g	43.4g	脂質	39.9g	43.2g
	炭水化物	74.5g	240.3g	炭水化物	70.4g	236.6g	炭水化物	72.6g	237.5g	炭水化物	79.6g	244.7g	炭水化物	72.7g	238.1g
	ナトリウム	2185mg	2786mg	ナトリウム	2081mg	2699mg	ナトリウム	2079mg	2708mg	ナトリウム	2194mg	2815mg	ナトリウム	2205mg	2833mg
	食塩相当量	5.6g	7.0g	食塩相当量	5.3g	6.9g	食塩相当量	5.3g	6.9g	食塩相当量	5.7g	7.1g	食塩相当量	5.7g	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

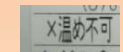


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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(たんぱく40g管理食)

2月6日(月)			2月7日(火)			2月8日(水)			2月9日(木)			2月10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 豆腐ステーキ 切干大根のカレーきんぴら 明太ポテトサラダ		卵 乳麦 卵麦	★ごはん150g スクランブルエッグ 野菜のバジルチーズ焼き 五目野菜の甘酢和え		卵乳 乳麦	★ごはん150g じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 マカロニトマト炒め 和風サラダ		麦 乳麦 卵	★ごはん150g 寄せ豆腐のうすあん ジャガ芋の洋風あんかけ キャベツとベーコンの和え物		卵麦 乳麦 卵乳麦	★ごはん150g 鶏肉の中華甘酢炒め さつま芋のレモン煮 和風スパゲティ		麦 麦 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	261kcal	504kcal	エネルギー	203kcal	446kcal	エネルギー	275kcal	518kcal	エネルギー	245kcal	488kcal	エネルギー	292kcal	535kcal
	たんぱく質	4.1g	8.2g	たんぱく質	5.4g	9.5g	たんぱく質	7.2g	11.3g	たんぱく質	7.0g	11.1g	たんぱく質	7.3g	11.4g
	脂質	18.6g	19.2g	脂質	12.9g	13.5g	脂質	13.1g	13.7g	脂質	15.3g	15.9g	脂質	8.6g	9.2g
	炭水化物	18.3g	71.1g	炭水化物	16.6g	69.4g	炭水化物	32.0g	84.8g	炭水化物	20.8g	73.6g	炭水化物	46.9g	99.7g
	ナトリウム	498mg	499mg	ナトリウム	488mg	489mg	ナトリウム	639mg	640mg	ナトリウム	869mg	870mg	ナトリウム	512mg	513mg
	カリウム	234mg	295mg	カリウム	378mg	439mg	カリウム	390mg	451mg	カリウム	417mg	478mg	カリウム	527mg	588mg
	リン	50mg	115mg	リン	87mg	152mg	リン	90mg	155mg	リン	107mg	172mg	リン	111mg	176mg
	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.2g	1.2g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	1.3g	1.3g
昼食	★ごはん150g クリーム煮込みハンバーグ 小倉金時 中華サラダ		乳麦 乳麦	★ごはん150g 揚げ豆腐の南蛮づけ 野菜の味噌煮込み マカロニサラダ		麦 麦 卵麦	★ごはん150g 海老と玉子の塩あんかけ 中華うま煮炒め 春雨のサラダ		卵乳麦えか 卵乳麦 卵	★ごはん150g 鶏肉のマーマレード煮 スナッフえんどう 大根と人参のきんぴら かぼちゃのクリームサラダ		麦 麦 卵乳	★ごはん150g ロールキャベツマト煮込み ミックスソテー ナスの挽肉炒め ポテトビーンズサラダ		卵乳麦 乳麦 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	387kcal	630kcal	エネルギー	359kcal	602kcal	エネルギー	348kcal	591kcal	エネルギー	357kcal	600kcal	エネルギー	341kcal	584kcal
	たんぱく質	8.2g	12.3g	たんぱく質	8.5g	12.6g	たんぱく質	8.7g	12.8g	たんぱく質	11.3g	15.4g	たんぱく質	8.2g	12.3g
	脂質	19.3g	19.9g	脂質	19.8g	20.4g	脂質	21.5g	22.1g	脂質	19.4g	20.0g	脂質	22.2g	22.8g
	炭水化物	42.0g	94.8g	炭水化物	35.6g	88.4g	炭水化物	29.3g	82.1g	炭水化物	33.2g	86.0g	炭水化物	27.7g	80.5g
	ナトリウム	598mg	599mg	ナトリウム	682mg	683mg	ナトリウム	690mg	691mg	ナトリウム	446mg	447mg	ナトリウム	827mg	828mg
	カリウム	490mg	551mg	カリウム	521mg	582mg	カリウム	322mg	383mg	カリウム	499mg	560mg	カリウム	673mg	734mg
	リン	137mg	202mg	リン	111mg	176mg	リン	152mg	217mg	リン	139mg	204mg	リン	132mg	197mg
	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.1g	1.1g	食塩相当量	2.1g	2.1g
間食	◎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		◎黄桃(缶) 75g		◎黄桃(缶) 75g				
夕食	★ごはん150g ナスと鶏肉のしぎ焼 大豆の肉じゃが煮 野菜のごま和え		麦 乳麦 乳麦	★ごはん150g ハッシュドポーク ツナあっさり煮 南瓜サラダ		乳 麦 卵乳麦	★ごはん150g 鶏肉ときのこのバター醤油 ナスの油炒め マリーネサラダ		乳麦 麦 卵麦	★ごはん150g ブリ田楽 人参グラッセ 春雨タンタン マセドニアンサラダ		乳麦 麦 卵	★ごはん150g マイルドハヤシライスのルー 麩とえのきのさつと煮 れんこんサラダ		乳麦 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	364kcal	607kcal	エネルギー	405kcal	648kcal	エネルギー	350kcal	593kcal	エネルギー	362kcal	605kcal	エネルギー	368kcal	611kcal
	たんぱく質	14.5g	18.6g	たんぱく質	11.3g	15.4g	たんぱく質	10.4g	14.5g	たんぱく質	12.1g	16.2g	たんぱく質	9.3g	13.4g
	脂質	22.8g	23.4g	脂質	23.9g	24.5g	脂質	25.3g	25.9g	脂質	22.1g	22.7g	脂質	25.0g	25.6g
	炭水化物	26.4g	79.2g	炭水化物	35.6g	88.4g	炭水化物	21.4g	74.2g	炭水化物	26.7g	79.5g	炭水化物	26.5g	79.3g
	ナトリウム	708mg	709mg	ナトリウム	697mg	698mg	ナトリウム	718mg	719mg	ナトリウム	652mg	653mg	ナトリウム	791mg	792mg
	カリウム	736mg	797mg	カリウム	657mg	718mg	カリウム	483mg	544mg	カリウム	488mg	549mg	カリウム	554mg	615mg
	リン	205mg	270mg	リン	153mg	218mg	リン	124mg	189mg	リン	131mg	196mg	リン	162mg	227mg
	食塩相当量	1.8g	1.8g	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	2.0g	2.0g
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	1012kcal	1741kcal	エネルギー	967kcal	1696kcal	エネルギー	973kcal	1702kcal	エネルギー	964kcal	1693kcal	エネルギー	1001kcal	1730kcal
	たんぱく質	26.8g	39.1g	たんぱく質	25.2g	37.5g	たんぱく質	26.3g	38.6g	たんぱく質	30.4g	42.7g	たんぱく質	24.8g	37.1g
	脂質	60.7g	62.5g	脂質	56.6g	58.4g	脂質	59.9g	61.7g	脂質	56.8g	58.6g	脂質	55.8g	57.6g
	炭水化物	86.7g	245.1g	炭水化物	87.8g	246.2g	炭水化物	82.7g	241.1g	炭水化物	80.7g	239.1g	炭水化物	101.1g	259.5g
	ナトリウム	1804mg	1807mg	ナトリウム	1867mg	1870mg	ナトリウム	2047mg	2050mg	ナトリウム	1967mg	1970mg	ナトリウム	2130mg	2133mg
	カリウム	1460mg	1643mg	カリウム	1556mg	1739mg	カリウム	1195mg	1378mg	カリウム	1404mg	1587mg	カリウム	1754mg	1937mg
	リン	392mg	587mg	リン	351mg	546mg	リン	366mg	561mg	リン	377mg	572mg	リン	405mg	600mg
	食塩相当量	4.6g	4.6g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.4g	5.4g
	合計(間食込)	エネルギー	1075kcal	1804kcal	エネルギー	1031kcal	1760kcal	エネルギー	1021kcal	1750kcal	エネルギー	1027kcal	1756kcal	エネルギー	1065kcal
たんぱく質		27.1g	39.4g	たんぱく質	25.6g	37.9g	たんぱく質	26.7g	39.0g	たんぱく質	30.7g	43.0g	たんぱく質	25.2g	37.5g
脂質		60.8g	62.6g	脂質	56.7g	58.5g	脂質	60.0g	61.8g	脂質	56.9g	58.7g	脂質	55.9g	57.7g
炭水化物		101.9g	260.3g	炭水化物	103.3g	261.7g	炭水化物	94.2g	252.6g	炭水化物	95.9g	254.3g	炭水化物	116.6g	275.0g
ナトリウム		1805mg	1808mg	ナトリウム	1870mg	1873mg	ナトリウム	2050mg	2053mg	ナトリウム	1968mg	1971mg	ナトリウム	2133mg	2136mg
カリウム		1517mg	1700mg	カリウム	1616mg	1799mg	カリウム	1251mg	1434mg	カリウム	1461mg	1644mg	カリウム	1814mg	1997mg
リン		395mg	590mg	リン	358mg	553mg	リン	372mg	567mg	リン	380mg	575mg	リン	412mg	607mg
食塩相当量		4.6g	4.6g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.4g	5.4g

※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

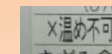


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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



- 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（やわらか普通食）

2月6日(月)			2月7日(火)			2月8日(水)			2月9日(木)			2月10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
★やわらかごはん180g 高野豆腐の卵とじ 大根とひじきの煮物 たたきごぼう ★味噌汁			★やわらかごはん180g ネギ味噌炒め 竹輪のごま炒め なめこ昆布 ★味噌汁			★やわらかごはん180g さつま芋と豚肉の揚げ煮 人参の炒りたら子 菜の花としめじの和え物 ★味噌汁			★やわらかごはん180g スクランブルエッグ ひじきとツナのピリ辛トマト煮込み キャベツのピーナッツ和え ★味噌汁			★やわらかごはん180g がんもと白菜の煮物 豚挽き肉と切干大根の煮物 法蓮草と蒸し鶏のサラダ ★味噌汁		
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	156kcal	426kcal	エネルギー	137kcal	415kcal	エネルギー	138kcal	412kcal	エネルギー	165kcal	436kcal	エネルギー	159kcal	433kcal
蛋白質	7.4g	13.3g	蛋白質	9.3g	15.9g	蛋白質	6.9g	13.1g	蛋白質	6.4g	12.2g	蛋白質	10.0g	15.9g
脂 質	8.2g	9.1g	脂 質	3.6g	5.3g	脂 質	4.0g	5.0g	脂 質	11.4g	12.3g	脂 質	8.4g	9.3g
炭水化物	13.4g	70.6g	炭水化物	17.5g	74.1g	炭水化物	19.8g	77.4g	炭水化物	9.4g	66.6g	炭水化物	10.5g	68.7g
ナトリウム	671mg	1112mg	ナトリウム	589mg	1033mg	ナトリウム	538mg	980mg	ナトリウム	434mg	877mg	ナトリウム	763mg	1204mg
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.5g	2.6g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.1g	2.2g	食塩相当量	1.9g	3.1g
★やわらかごはん180g サワラのごま焼 オクラのペペロンチーノ 春雨と鶏肉の煮物 キャベツの白ドレ和え ★味噌汁			★やわらかごはん180g 根菜と肉団子の和風生姜スープ ナスの油炒め バンバンジーサラダ ★味噌汁			★やわらかごはん180g チキンピカタ パスタのクリーム煮 野菜のおひたし ★味噌汁			★やわらかごはん180g かわいい塩焼 チンゲン菜ソテー 豚バラとじゃが芋の山椒炒め 切干と人参のハリハリ ★味噌汁			★やわらかごはん180g 鶏肉のカレー風味焼 オニオンソテー ふきと人参の甘露煮 キャベツサラダ ★味噌汁		
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	232kcal	498kcal		215kcal	487kcal	エネルギー	269kcal	545kcal	エネルギー	198kcal	465kcal	エネルギー	221kcal	498kcal
蛋白質	15.2g	20.9g	蛋白質	9.3g	15.6g	蛋白質	10.9g	17.3g	蛋白質	17.4g	23.2g	蛋白質	11.2g	17.6g
脂 質	12.3g	13.2g	脂 質	12.3g	13.3g	脂 質	15.4g	17.1g	脂 質	8.4g	9.3g	脂 質	12.8g	14.5g
炭水化物	14.2g	70.6g	炭水化物	17.5g	74.7g	炭水化物	20.5g	76.9g	炭水化物	12.3g	69.0g	炭水化物	14.3g	70.7g
ナトリウム	796mg	1258mg	ナトリウム	807mg	1248mg	ナトリウム	795mg	1263mg	ナトリウム	827mg	1269mg	ナトリウム	831mg	1274mg
食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.2g
★やわらかごはん180g 照焼チキン 人参のきな粉和え かぼちゃのゴマ煮 菜の花とツナの辛子とえ ★味噌汁			★やわらかごはん180g 赤魚の味噌煮 菜の花 豚肉ときくらげの卵炒め じゃが芋と枝豆のおかかマヨ ★味噌汁			★やわらかごはん180g やわらかメンチカツ うま塩キャベツ 厚揚げと大根の煮物 いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え ★味噌汁			★やわらかごはん180g ホイコーロー きんぴら 若芽と春雨のサラダ ★味噌汁			★やわらかごはん180g 豚生姜焼き丼の具 麩の野菜あんかけ カリフラワーの甘酢漬け ★味噌汁		
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	264kcal	536kcal	エネルギー	298kcal	564kcal	エネルギー	307kcal	574kcal	エネルギー	295kcal	569kcal	エネルギー	266kcal	534kcal
蛋白質	14.0g	19.9g	蛋白質	16.9g	22.6g	蛋白質	11.3g	16.9g	蛋白質	8.1g	14.5g	蛋白質	11.6g	17.3g
脂 質	11.7g	12.6g	脂 質	17.2g	18.1g	脂 質	18.3g	19.2g	脂 質	17.9g	18.9g	脂 質	12.7g	13.6g
炭水化物	25.2g	82.8g	炭水化物	18.4g	74.7g	炭水化物	25.3g	81.8g	炭水化物	24.6g	82.0g	炭水化物	26.1g	82.9g
ナトリウム	711mg	1153mg	ナトリウム	838mg	1281mg	ナトリウム	948mg	1391mg	ナトリウム	878mg	1322mg	ナトリウム	877mg	1320mg
食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量	2.1g	3.3g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	2.2g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.4g
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	652kcal	1460kcal	エネルギー	650kcal	1466kcal	エネルギー	714kcal	1531kcal	エネルギー	658kcal	1470kcal	エネルギー	646kcal	1465kcal
蛋白質	36.6g	54.1g	蛋白質	35.5g	54.1g	蛋白質	29.1g	47.3g	蛋白質	31.9g	49.9g	蛋白質	32.8g	50.8g
脂 質	32.2g	34.9g	脂 質	33.1g	36.7g	脂 質	37.7g	41.3g	脂 質	37.7g	40.5g	脂 質	33.9g	37.4g
炭水化物	52.8g	224.0g	炭水化物	53.4g	223.5g	炭水化物	65.6g	236.1g	炭水化物	46.3g	217.6g	炭水化物	50.9g	222.3g
ナトリウム	2178mg	3523mg	ナトリウム	2234mg	3562mg	ナトリウム	2281mg	3634mg	ナトリウム	2139mg	3468mg	ナトリウム	2471mg	3798mg
食塩相当量	5.5g	8.9g	食塩相当量	5.7g	9.1g	食塩相当量	5.8g	9.2g	食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	6.2g	9.7g

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

お食事の作り方



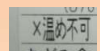
- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。



- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。
注）味噌汁はつきません

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

週間献立表（刻み食）

2月6日(月)			2月7日(火)			2月8日(水)			2月9日(木)			2月10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
★全粥240g 高野豆腐の卵とじ 大根とひじきの煮物 たたきごぼう ★味噌汁		卵乳麦 麦 麦 麦	★全粥240g ネギ味噌炒め 竹輪のごま炒め なめこ昆布 ★味噌汁		麦 麦 麦 麦	★全粥240g さつま芋と豚肉の揚げ煮 人参の炒りたら子 菜の花としめじの和え物 ★味噌汁		麦 麦 麦 麦	★全粥240g スクランブルエッグ ひじきとツナのピリ辛トマト煮込み キャベツのピーナッツ和え ★味噌汁		卵乳 乳麦 麦落 麦	★全粥240g がんもと白菜の煮物 豚挽き肉と切干大根の煮物 法蓮草と蒸し鶏のサラダ ★味噌汁		麦 麦 乳麦 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	156kcal	315kcal	エネルギー	137kcal	296kcal	エネルギー	138kcal	297kcal	エネルギー	165kcal	324kcal	エネルギー	159kcal	318kcal
蛋白質	7.4g	11.1g	蛋白質	9.3g	13.0g	蛋白質	6.9g	10.6g	蛋白質	6.4g	10.1g	蛋白質	10.0g	13.7g
脂質	8.2g	8.9g	脂質	3.6g	4.3g	脂質	4.0g	4.7g	脂質	11.4g	12.1g	脂質	8.4g	9.1g
炭水化物	13.4g	46.4g	炭水化物	17.5g	50.5g	炭水化物	19.8g	52.8g	炭水化物	9.4g	42.4g	炭水化物	10.5g	43.5g
ナトリウム	671mg	1111mg	ナトリウム	589mg	1029mg	ナトリウム	538mg	978mg	ナトリウム	434mg	874mg	ナトリウム	763mg	1203mg
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.5g	2.6g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.1g	2.2g	食塩相当量	1.9g	3.1g
★全粥240g サワラのごま焼 オクラのペペロンチーノ 春雨と鶏肉の煮物 キャベツの白ドレ和え ★味噌汁		麦 麦 卵麦 麦	★全粥240g 根菜と肉団子の和風生姜スープ ナスの油炒め バンバンジーサラダ ★味噌汁		卵乳麦 麦 乳麦 麦	★全粥240g チキンピカタ パスタのクリーム煮 野菜のおひたし ★味噌汁		卵麦 乳麦 麦 麦	★全粥240g かわいい塩焼 チンゲン菜ソテー 豚バラとじゃが芋の山椒炒め 切干と人参のハリハリ ★味噌汁		乳麦 麦 麦 麦	★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼 オニオンソテー ふきと人参の甘露煮 キャベツサラダ ★味噌汁		麦 乳麦 麦 卵乳麦 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	232kcal	391kcal	エネルギー	215kcal	374kcal	エネルギー	269kcal	428kcal	エネルギー	198kcal	357kcal	エネルギー	221kcal	380kcal
蛋白質	15.2g	18.9g	蛋白質	9.3g	13.0g	蛋白質	10.9g	14.6g	蛋白質	17.4g	21.1g	蛋白質	11.2g	14.9g
脂質	12.3g	13.0g	脂質	12.3g	13.0g	脂質	15.4g	16.1g	脂質	8.4g	9.1g	脂質	12.8g	13.5g
炭水化物	14.2g	47.2g	炭水化物	17.5g	50.5g	炭水化物	20.5g	53.5g	炭水化物	12.3g	45.3g	炭水化物	14.3g	47.3g
ナトリウム	796mg	1236mg	ナトリウム	807mg	1247mg	ナトリウム	795mg	1235mg	ナトリウム	827mg	1267mg	ナトリウム	831mg	1271mg
食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.2g
★全粥240g 照焼チキン 人参のきな粉和え かぼちゃのゴマ煮 菜の花とツナの辛子とえ ★味噌汁		麦 麦 麦 麦 麦	★全粥240g 赤魚の味噌煮 菜の花 豚肉ときくらげの卵炒め じゃが芋と枝豆のおかかマヨ ★味噌汁		卵乳麦 卵麦 麦	★全粥240g やわらかメンチカツ うま塩キャベツ 厚揚げと大根の煮物 いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え ★味噌汁		卵乳麦 麦か 乳麦 麦 麦	★全粥240g ホイコーロー きんぴら 若芽と春雨のサラダ ★味噌汁		麦落 麦 麦 麦	★全粥240g 豚生姜焼き丼の具 麩の野菜あんかけ カリフラワーの甘酢漬け ★味噌汁		麦落 麦 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	264kcal	423kcal	エネルギー	298kcal	457kcal	エネルギー	307kcal	466kcal	エネルギー	295kcal	454kcal	エネルギー	266kcal	425kcal
蛋白質	14.0g	17.7g	蛋白質	16.9g	20.6g	蛋白質	11.3g	15.0g	蛋白質	8.1g	11.8g	蛋白質	11.6g	15.3g
脂質	11.7g	12.4g	脂質	17.2g	17.9g	脂質	18.3g	19.0g	脂質	17.9g	18.6g	脂質	12.7g	13.4g
炭水化物	25.2g	58.2g	炭水化物	18.4g	51.4g	炭水化物	25.3g	58.3g	炭水化物	24.6g	57.6g	炭水化物	26.1g	59.1g
ナトリウム	711mg	1151mg	ナトリウム	838mg	1278mg	ナトリウム	948mg	1388mg	ナトリウム	878mg	1318mg	ナトリウム	877mg	1317mg
食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量	2.1g	3.3g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	2.2g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.3g
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	652kcal	1129kcal	エネルギー	650kcal	1127kcal	エネルギー	714kcal	1191kcal	エネルギー	658kcal	1135kcal	エネルギー	646kcal	1123kcal
蛋白質	36.6g	47.7g	蛋白質	35.5g	46.6g	蛋白質	29.1g	40.2g	蛋白質	31.9g	43.0g	蛋白質	32.8g	43.9g
脂質	32.2g	34.3g	脂質	33.1g	35.2g	脂質	37.7g	39.8g	脂質	37.7g	39.8g	脂質	33.9g	36.0g
炭水化物	52.8g	151.8g	炭水化物	53.4g	152.4g	炭水化物	65.6g	164.6g	炭水化物	46.3g	145.3g	炭水化物	50.9g	149.9g
ナトリウム	2178mg	3498mg	ナトリウム	2234mg	3554mg	ナトリウム	2281mg	3601mg	ナトリウム	2139mg	3459mg	ナトリウム	2471mg	3791mg
食塩相当量	5.5g	8.8g	食塩相当量	5.7g	9.1g	食塩相当量	5.8g	9.1g	食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	6.2g	9.6g

★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



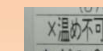
- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。



- 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6日(月)			2月7日(火)			2月8日(水)			2月9日(木)			2月10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 ブロッコリーと鶏肉の煮物 ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g えんどう豆とベーコン炒め 若芽とパインの酢の物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 肉団子の甘酢煮 一夜漬 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 豚肉と大根の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 昆布の佃煮 ★味噌汁(とろみ)		

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。



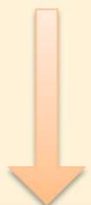
次にフタをして**15分**程温めます。追加で**火はかけません**。

- (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