

週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

	コープいしかわ								•					
	6月17日(月	1)	6月1	18日(火	")	6月	19日(水	()	6月	20日(オ	7)	6月	21日(金)
	品名	アレルゲン	品名		アレルゲン	品		アレルゲン	品		アレルゲン			アレルゲン
	★ごはん150g	, , , , ,	★ごはん150		, ,,,,,	★ごはん15		/ - // -	★ごはん15		, , , , , ,	★ごはん15		7 2 77 7 2
	オムレツ	卵麦	筑前煮		麦	牛肉の甘酢		 麦	白菜とがん		丰	大豆の洋風		乳麦
	ホワイトソース	乳麦	食べるトマ			高野豆腐の		叉 卵麦	ジャガ芋の			竹輪の五色		
	ひじきとベーコンの煮物		法蓮草と切干の			蒸し鶏とザーサ			菜の花とひじき			野菜の三杯		麦
	春雨のピーナッツ和え				2	★味噌汁(えの			★味噌汁(巻変			★すまし汁(豆		
		麦			A 5/1-11 (700	7 2 93 1 7			<u> </u>		A 7 & 071 (±)	M /L 4/ C /	~	
朝	おかず	ご飯セット	l r	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
食	エネルギー 184kcal	440kca1		138kcal		エネルギー	211kcal		エネルギー	175kcal		エネルギー	170kcal	424kcal
	たんぱく質 9.1g	14. 3g	たんぱく質	7. 7g		たんぱく質	10. 2g	15 2σ	たんぱく質	7. 4g	13 1σ	たんぱく質		16. 1g
	脂質 8.8g	9. 5g	脂質	5. 2g		脂質	10. 8g		脂質	9. 0g		脂質	5. 8g	6. 6g
	炭水化物 17.0g		炭水化物	14. 6g		炭水化物	16. 9g		炭水化物	17. 9g	73. 6g	炭水化物	18. 6g	72. 8g
	ナトリウム 734mg	881mg	ナトリウム	703mg		ナトリウム	624mg		ナトリウム	655mg	881mg	ナトリウム	690mg	838mg
	食塩相当量 1.9g	2. 2g		1. 8g		食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		2. 1g
	★ごはん150g		★ごはん150		8	★ごはん15			★ごはん15		8	★ごはん15		
	チキンカレーのルー	乳麦	豚たまキャイ		卵乳麦	鶏肉とさつま芋の			サワラのエス	カベッシュ	乳麦	豚肉とキャベツ		
	里芋と玉ねぎのそぼろ煮		人参しりしり		麦	白菜と挽肉		麦	豚肉と大根		麦	野菜のおろ		麦
	和風サラダ	卵	蒸し鶏と小松菜の			カリフラワーの					乳麦落	春雨の中華	和え	卵乳麦
	★味噌汁(揚げ・なめこ)		★すまし汁(豆腐			★味噌汁(豆	腐・巻麩)	麦	★すまし汁(ヤ	推茸・豆腐)		★味噌汁(切=	-・なめこ)	
昼 食			_]		
R	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 264kcal					エネルギー	217kcal		エネルギー	258kcal		エネルギー	239kcal	494kcal
	たんぱく質 16.5g		たんぱく質	16.0g		たんぱく質	11.8g		たんぱく質			たんぱく質		17. 5g
	脂質 12.0g		脂質	17. 0g	17. 8g		9.3g		脂質	12.5g	13. 3g	脂質	12.6g	13.4g
	炭水化物 21.8g		炭水化物	13.9g		炭水化物	21. 1g		炭水化物	15. 2g	69.6g	炭水化物	18.8g	73.5g
	ナトリウム 1091mg	1318mg	ナトリウム	565mg		ナトリウム	739mg		ナトリウム	864mg	1012mg	ナトリウム	759mg	986mg
	食塩相当量 2.8g ◎牛乳180g	3. 4g	食塩相当量 ◎牛乳180g	1.4g		食塩相当量 ◎牛乳180g		2. 5g	食塩相当量 ◎牛乳180g		2. 6g	食塩相当量 ◎牛乳180g		2. 5g
間食		200g	◎ + 兆160g ◎ りんご150	σ		◎ 千兆160g ◎バナナ90					200g	◎キガ1008)σ
	* ◎グレープフルーツ200g ★ごはん150g								◎グレープフルーツ200g ★ごはん150g			★ごはん150g		
	白身魚のムニエル	麦	揚げ豆腐の批		到害	アジの照焼	_	麦	鶏肉ときのこの		到妻	ブリの磯辺	_	麦
		卵麦	ブロッコリー			チンゲン菜とピー			豆腐の塩あ			オニオンソ		乳麦
	麩の野菜あんかけ	麦	ネギ味噌炒め			大豆と人参		麦	キャベツのあっ			炒り豆腐		卵乳麦
	カリフラワーの甘酢漬け		I I*		麦 麩と若芽の酢の			麦	★味噌汁(揚げ・白菜)			白菜と昆布	のナムル	
		麦	1 1		数 C 石牙の間Fの初 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ)						★味噌汁(おつゆぎ	麦		
<i>b</i>														
タ 食														
R	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず			おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット
	エネルギー 203kcal			239kcal			194kcal			196kcal		エネルギー	244kcal	508kcal
	たんぱく質 13.7g		たんぱく質	18.6g		たんぱく質	18. 8g		たんぱく質	12. 4g		たんぱく質	16.8g	22. 4g
	脂質 8.1g	9. 0g	脂質	9.9g	10.7g		6. 6g		脂質	10.8g		脂質	14.0g	14.9g
	炭水化物 17.7g		炭水化物	20.7g		炭水化物	15. 4g		炭水化物	12.5g		炭水化物	11.7g	67.8g
	ナトリウム 414mg	641mg	ナトリウム	783mg		ナトリウム	710mg		ナトリウム	687mg		ナトリウム	789mg	1016mg
	食塩相当量 1.1g	1. 6g	食塩相当量	2. 0g		食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		2. 6g
	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 651kcal たんぱく質 39.3g	55. 9g	エネルギー たんぱく質	648kcal 42.3g		エネルギー たんぱく質	622kcal 40.8g		エネルギー たんぱく質	629kcal 39.0g		エネルギー たんぱく質	653kcal 40.3g	1426kcal 56.0g
合	脂質 28.9g	32. 1g	脂質	32. 1g	35. 3g		26. 7g	29. 4g		32. 3g		脂質	32. 4g	34. 9g
計	<u> </u>	222 1g	<u>四早</u> 炭水化物	49. 2g		<u> </u>	53. 4g		^{胆县} 炭水化物	45. 6g		<u>四县</u> 炭水化物	49. 1g	214. 1g
PI	<u> </u>			2051mg		灰水化物 ナトリウム	2073mg		ナトリウム	2206mg		ナトリウム	2238mg	2840mg
	食塩相当量 5.8g		食塩相当量	5. 2g		食塩相当量	5. 3g		食塩相当量	5. 6g		食塩相当量	5. 7g	7. 2g
古						エネルギー	820kcal		エネルギー	826kcal		エネルギー	854kca1	
計	たんぱく質 47.0g		たんぱく質	48. 4g		たんぱく質	47. 7g	l	たんぱく質	46. 7g	4	たんぱく質	47. 7g	63. 4g
	脂質 35.9g	39.1g	脂質	39. 2g	42. 4g		33. 7g	36.4g	脂質	39. 3g	42. 6g	脂質	39. 4g	41.9g
間食	炭水化物 84.3g		炭水化物	81. 1g		炭水化物	82. 3g		炭水化物	73. 4g		炭水化物	78. 0g	243. 0g
込	ナトリウム 2315mg	2916mg	ナトリウム	2125mg		ナトリウム	2147mg		ナトリウム	2282mg	2883mg	ナトリウム	2315mg	2917mg
	食塩相当量 6.0g		食塩相当量	5.4g	7. 0g	食塩相当量	5. 5g		食塩相当量	5.8g		食塩相当量	5. 9g	7. 4g
** +±	立は予告無く変更する	ノー しぶた	H + +					V + D /+	沙 典 土 广 赤っ	コク性回口	0 冷	病者用食品		1+4/

※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、商品は消費期限内に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			~	יעון נייין		~ ()		_		a.		- 1
	6月17日(月])	6月18日(火)		6月	19日(水	()	6月	20日(オ	7)	6月	21日(金	<u>È</u>)
	品名	アレルゲン	品名	アレルゲン	品:	名	アレルゲン	品名	<u> </u>	アレルゲン	品ź	名	アレルゲン
	★ごはん120g オムレツ ホワイトソース ひじきとベーコンの煮物 春雨のピーナッツ和え	卵麦 乳麦 卵乳麦	★ごはん120g 筑前煮 食べるトマトス 法蓮草と切干のお	麦 スープ 乳麦	★ごはん12 牛肉の甘酢 高野豆腐の ^{蒸し鶏とザーサ}	0g 炒め 味噌煮	麦 卵麦	★ごはん12 白菜とがん ジャガ芋の ^{菜の花とひじき}	0g もの煮物 中華炒め	麦 乳麦	★ごはん12 大豆の洋風 竹輪の五色 野菜の三杯	0g 五目煮 きんぴら	乳麦 卵乳麦 麦
朝食	おかず エネルギー 184kcal たんぱく質 9.1g 脂質 8.8g 炭水化物 17.0g ナトリウム 734mg 食塩相当量 1.9g	12. 4g 9. 3g	エネルギー 13 たんぱく質 脂質 炭水化物 1 ナトリウム 7	7. 7g 11. 0g 5. 2g 5. 7g 4. 6g 56. 5g '03mg 704mg	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 211kcal 10.2g 10.8g 16.9g 624mg	13.5g 11.3g 58.8g 625mg	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 175kcal 7.4g 9.0g 17.9g 655mg	10.7g 9.5g 59.8g 656mg	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	5.8g 18.6g 690mg	ご飯セット 363kcal 14.3g 6.3g 60.5g 691mg 1.8g
昼食	★ごはん120g チキンカレーのルー 里芋と玉ねぎのそぼろ煮 和風サラダ	乳麦 乳麦 卵	★ごはん120g 豚たまキャベ、 人参しりしり ^{蒸し鶏と小松菜のこ}	ソ 卵乳麦 麦 ごま和え 麦	★ごはん12 鶏肉とさつま芋 白菜と挽肉 カリフラワーの	0g のうま塩炒め の旨煮 柚子味噌和え	麦	★ごはん12 サワラのエス 豚肉と大根 ^{オクラとそぼろのピ}	Og カベッシュ の <u>煮物</u> -ナツ味噌和え	乳麦 麦 乳麦落	★ごはん12	0g /の _{塩おかか} し煮 和え	麦卵乳麦
間食	おかず エネルギー 264kcal たんぱく質 16.5g 脂質 12.0g 炭水化物 21.8g ナトリウム 1091mg 食塩相当量 2.8g ⑥牛乳180g ⑥グレープフルーツ2	19.8g 12.5g 63.7g 1092mg 2.8g	エネルギー 27 たんぱく質 1 脂質 1 炭水化物 1 ナトリウム 5	6.0g 19.3g 7.0g 17.5g 3.9g 55.8g 65mg 566mg 1.4g 1.4g	エネルギー たんぱく質		15.1g 9.8g 63.0g 740mg	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 ◎グレープ	12.5g 15.2g 864mg 2.2g	22.5g 13.0g 57.1g 865mg 2.2g	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 ◎牛乳180g ◎キウイフ	12.6g 18.8g 759mg 1.9g	ご飯セット 432kcal 15.8g 13.1g 60.7g 760mg 1.9g
B	★ごはん120g 白身魚のムニエル タルタルソース(小袋) 麩の野菜あんかけ カリフラワーの甘酢漬け	麦 卵麦 麦	★ごはん120g 揚げ豆腐の挽き ブロッコリー ネギ味噌炒め 菜の花のおひが	麦	★ごはん12 アジの照焼 _{チンゲン菜とピー} 大豆と人参 麩と若芽の	: -マンのソテー : の煮物	麦 乳麦 麦 麦	★ごはん12 鶏肉ときのこの 豆腐の塩あ キャベツのあっ:	バター醤油 んかけ煮		★ごはん12 ブリの磯辺 オニオン 炒り豆腐 白菜と昆布	焼 テー	麦 乳麦 卵乳麦
食	おかず エネルギー 203kcal たんぱく質 13.7g 脂質 8.1g 炭水化物 17.7g ナトリウム 414mg 食塩相当量 1.1g	17. 0g 8. 6g	エネルギー 23 たんぱく質 1 脂質	9.9g 10.4g 20.7g 62.6g 783mg 784mg	たんぱく質	18.8g 6.6g 15.4g 710mg	387kca1 22.1g 7.1g 57.3g 711mg	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	12.4g 10.8g 12.5g 687mg	15. 7g 11. 3g 54. 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	16.8g 14.0g 11.7g 789mg	ご飯セット 437kcal 20.1g 14.5g 53.6g 790mg 2.0g
合計	おかず エネルギー 651kcal たんぱく質 39.3g 脂質 28.9g 炭水化物 56.5g ナトリウム 2239mg 食塩相当量 5.8g	ご飯セット 1230kcal 49. 2g 30. 4g 182. 2g 2242mg	まれいギー 64 たんぱく質 4 たんぱく質 3 脂質 3 炭水化物 4 ナトリウム 2	Sかず ご飯セット 18kcal 1227kcal 12.3g 52.2g 12.1g 33.6g 19.2g 174.9g 051mg 2054mg	エネルギー たんぱく質	おかず 622kcal 40.8g 26.7g 53.4g 2073mg 5.3g	ご飯セット 1201kcal 50.7g 28.2g 179.1g 2076mg	エネルギー たんぱく質	おかず 629kcal 39.0g 32.3g 45.6g 2206mg 5.6g	ご飯セット 1208kcal 48.9g 33.8g 171.3g 2209mg	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 653kcal 40.3g 32.4g 49.1g 2238mg 5.7g	ご飯セット 1232kcal 50. 2g 33. 9g 174. 8g 2241mg 5. 7g
合計(間食込)※	エネルギー 848kcal たんぱく質 47.0g 脂質 35.9g 炭水化物 84.3g ナトリウム 2315mg 食塩相当量 5.9g 状立は予告無く変更する	56.9g 37.4g 210.0g 2318mg 5.9g	たんぱく質 4 脂質 3 炭水化物 8 ナトリウム 2 食塩相当量	18. 4g 58. 3g 19. 2g 40. 7g 11. 1g 206. 8g 125mg 2128mg	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	820kcal 47.7g 33.7g 82.3g 2147mg 5.5g	57.6g 35.2g 208.0g 2150mg 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 消費者庁許	826kcal 46.7g 39.3g 73.4g 2282mg 5.8g	56.6g 40.8g 199.1g 2285mg 5.8g	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 病表田舎品	5.9g	1433kcal 57. 6g 40. 9g 203. 7g 2318mg 5. 9g

※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、商品は消費期限内に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(たんぱく40g管理食)

6月17日(月)
大江大小150g 田内カルーフリーム展 引表
大ごはん150g
カー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィ
2018年のかりま ま ハムの和画サラダ 即乳麦 トラフルサラダ かった。
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 ご飯セットラー おかず ご飯セット おかず ご飯で おかず ごめで まかず ごめで まかず ごめで まかず ごめで まかす ごめで
エネルギー 28 Nord 5 Sixton 5 Sixton 2 Sixton 5 Sixton 5 Sixton 3
エルドー 287kcal 530kcal エネルギー 319kcal 528kcal エネルギー 198kcal 437kcal エネルギー 198kcal 437kcal エネルギー 198kcal 437kcal 148kcal 1
エルドー 287kcal 530kcal エネルギー 319kcal 528kcal エネルギー 198kcal 437kcal エネルギー 198kcal 437kcal エネルギー 198kcal 437kcal 148kcal 1
エルドー 287kcal 530kcal エネルギー 319kcal 528kcal エネルギー 198kcal 437kcal エネルギー 198kcal 437kcal エネルギー 198kcal 437kcal 148kcal 1
たんぱく夏 8.1 g. 1.2 /2 g. たんぱく夏 10.3 g. 1.4 d. 2. たんぱく夏 6.2 g. 10.3 g. 1.0 4.6 g. たんぱく夏 6.3 g. 10.4 g
炭水化物 26.6
ナトリウム、550mg、195mg、ナリウム、794mg、795mg、ナトリウム、550mg、550mg、リン 123mg、74mg、74mg、74mg、74mg、74mg、74mg、74mg、74
カリウム 429mg 489mg カリウム 407mg 468mg カリウム 500mg カリウム 230mg 299mg カリウム 230mg 1 mg 14mg 1 mg 1 mg 1 mg 1 mg 1 mg 1
リン 13/mg 19/mg リン 16/mg 22/mg リン 26/mg 13/mg 14/mg リン 68/mg 13/mg 14/mg
食塩相当素 1.5g
※ ではん150g 豚生薬焼き井の具 麦養 マセドニアンサラダ 卵
照生姜焼き井の具 麦落 カスと総の炒め煮 鬼 カスと総の炒め煮 ま カスと総の炒め煮 鬼 カスと総の炒め煮 鬼 カスと総の炒め煮 鬼 カスと総の炒め煮 鬼 カスとはめの炒め煮 鬼 カスとはめの炒め煮 鬼 カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カ
マヤドニアンサラダ 卵 オクラの柚子胡椒和え 表 カーラと数の炒め煮 表 カーラとがリンテー
マセドニアンサラダ 別
日本・アーマンボテト 現象 では、15 で では、15
□ おかず ご飯セット よかず ご飯セット おかず ご飯セット よかず ご飯セット よかず ご飯セット おかず ご飯セット こがす ご飯セット こがす ご飯セット こがす ご飯セット こがす ご飯セット こがす ご飯セット こがす ご飯せいト おかず ご飯セット こがす こがなり 11998には こがなり 11998には 11998には 11998には 11998には 11998には

12-公はく真 10-26
炭水化物 24.9g 77.7g 炭水化物 36.7g 89.5g 炭水化物 32.1g 84.9g 炭水化物 45.2g 98.0g 炭水化物 24.5g 95.3g ナトリウム 813mg 814mg ナトリウム 539mg 600mg カリウム 661mg 527mg カリウム 539mg 600mg カリウム 539mg 600mg カリウム 539mg
カリウム 466mg 527mg カリウム 539mg 600mg カリウム 470mg 538mg 520mg カリウム 535mg 596mg カリウム 470mg 538mg 19ン 137mg 212mg リン 137mg 202mg リン 111mg 176mg リン 13mg 196mg リン 126mg 19ン 126mg 19 191mg 金塩相当量 2.1g 2.1g 食塩相当量 1.4g 1.4g 食塩相当量 1.8g 1.8g 食塩相当量 1.6g 1.6g 0ハイナッフル(告) 75g 0秀桃(缶) 75g 0のパイナッフル(告) 75g 0のパイナッフル(由) 75g 0のパイナッフル(h) 75g 0のパイナッフル(h) 75g 0のパイナッフル(h) 75g 0のパイナッフル(h) 75g 0のパイナッレ(h) 75g 0
カリウム 466mg 527mg カリウム 539mg 600mg カリウム 471mg 538mg 520mg カリウム 535mg 596mg カリウム 471mg 538mg 19 1 137mg 190mg 19 1 126mg 19 1 126
147mg
食塩相当量 2.1g 2.1g 食塩相当量 1.4g 1.4g 食塩相当量 1.4g 食塩相当量 1.4g 1.4g 食塩相当量 1.4g 1.4g 1.4g 食塩相当量 1.8g 1.8g 食塩相当量 1.6g
数字
** ★ごはん150g
表
タロールスローサラダ 開乳表 おかず ご飯セット
日本の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中の中
おかず ご飯セット おかず ご飯eゃ おかず ごのいに 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日
エネルギー 308kcal 551kcal エネルギー 319kcal 562kcal エネルギー 328kcal 571kcal エネルギー 471kcal 714kcal エネルギー 396kcal 639kcal 639kcal たんぱく質 11.6g 15.7g たんぱく質 15.7g たんぱく質 12.8g 16.9g たんぱく質 11.6g 15.7g 18.0g 18 18 18 18 18 18 18 1
エネルギー 308kcal 551kcal エネルギー 319kcal 562kcal エネルギー 328kcal 571kcal エネルギー 471kcal 714kcal エネルギー 396kcal 639kcal 639kcal たんぱく質 11.6g 15.7g たんぱく質 15.7g たんぱく質 12.8g 16.9g たんぱく質 11.6g 15.7g 18.0g 脂質 17.4g 18.0g 脂質 17.7g 18.3g 脂質 34.8g 35.4g 脂質 27.3g 27.3g 27.9g 皮水化物 23.6g 76.4g 炭水化物 32.5g 多元化物 25.2g 78.0g 炭水化物 24.8g 77.6g 大トリウム 637mg 638mg ナトリウム 701mg 702mg ナトリウム 633mg 634mg ナトリウム 637mg 638mg カリウム 496mg 557mg カリウム 485mg 546mg カリウム 376mg 437mg カリウム 431mg 492mg リン 148mg 213mg リン 13mg 152mg リン 119mg 184mg リン 168mg 233mg 152mg カリウム 13mg 178mg リン 119mg 184mg リン 168mg 233mg 16.6g カリウム 1706kcal エネルギー 979kcal 1708kcal エネルギー 970kcal 1699kcal エネルギー 959kcal 1688kcal エネルギー 962kcal 1691kcal たんぱく質 30.2g 42.5g たんぱく質 29.2g 41.5g たんぱく質 28.5g 40.8g たんぱく質 28.6g 40.9g たんぱく質 26.0g 38.3g 18g 60.7g 62.5g 脂質 56.5g 58.3g 脂質 54.4g 56.2g 脂質 55.2g 52.4d 55.2g 52.2g 44.5g 54.6g 5
たんぱく質 11.6g 15.7g たんぱく質 8.5g 12.6g たんぱく質 9.7g 13.8g たんぱく質 12.8g 16.9g たんぱく質 11.6g 15.7g 18.7g 18.7g 19.3g 脂質 17.4g 18.0g 脂質 17.7g 18.3g 脂質 34.8g 35.4g 脂質 27.3g 27.9g 炭水化物 23.6g 76.4g 炭水化物 32.5g 85.3g 炭水化物 31.1g 83.9g 炭水化物 25.2g 78.0g 炭水化物 24.8g 77.6g ナトリウム 637mg 638mg カリウム 799mg 800mg ナトリウム 701mg 702mg ナトリウム 633mg 437mg カリウム 431mg 492mg リン 148mg 213mg リン 87mg 152mg リン 113mg 178mg リン 119mg 184mg リン 168mg 233mg 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 2.0g 2.0g 食塩相当量 1.8g 1.8g 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.0g 1.0g 食塩相当量 1.0g 1.0g 1.0g 1.0g 1.0g 1.0g 1.0g 1.0g
脂質 18.7g 19.3g 脂質 17.4g 18.0g 脂質 17.7g 18.3g 脂質 34.8g 35.4g 脂質 27.3g 27.9g 炭水化物 23.6g 76.4g 炭水化物 32.5g 易5.3g 炭水化物 31.1g 83.9g 炭水化物 25.2g 78.0g 炭水化物 24.8g 77.6g カート・リウム 637mg 638mg ナト・リウム 799mg カーリウム 534mg 595mg カリウム 496mg 557mg カリウム 485mg 546mg カリウム 376mg 437mg カリウム 431mg 492mg リン 148mg 213mg リン 87mg 152mg リン 113mg 178mg リン 119mg 184mg リン 168mg 233mg 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 2.0g 2.0g 食塩相当量 1.8g 1.8g 食塩相当量 1.6g 1.6g 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.6g 1.6g 1.6g 1.6g 1.6g 1.6g 1.6g 1.6g
炭水化物 23.6g 76.4g 炭水化物 32.5g 85.3g 炭水化物 31.1g 83.9g 炭水化物 25.2g 78.0g 炭水化物 24.8g 77.6g ナトリウム 637mg 638mg ナトリウム 799mg 800mg ナトリウム 701mg 702mg ナトリウム 633mg 634mg ナトリウム 637mg 638mg カリウム 534mg 595mg カリウム 496mg 557mg カリウム 485mg 546mg カリウム 376mg 437mg カリウム 431mg 492mg リン 148mg 213mg リン 87mg 152mg リン 113mg 178mg リン 119mg 184mg リン 168mg 233mg 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 2.0g 2.0g 食塩相当量 1.8g 1.8g 食塩相当量 1.6g 1.
150mg 150mg 595mg カリウム 496mg 557mg カリウム 495mg 557mg カリウム 485mg 546mg カリウム 376mg 437mg カリウム 431mg 492mg 148mg 213mg リン 148mg 213mg リン 152mg リン 113mg 178mg リン 119mg 184mg リン 168mg 233mg 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 2.0g 2.0g 食塩相当量 1.8g 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.6g 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.6g 1.6g 1.6g 食塩相当量 1.6g
カリウム 534mg 595mg カリウム 496mg 557mg カリウム 485mg 546mg カリウム 376mg 437mg カリウム 431mg 492mg リン 148mg 213mg リン 87mg 152mg リン 113mg 178mg リン 119mg 184mg リン 168mg 233mg 食塩相当量 1.6g 1.6g 食塩相当量 2.0g 2.0g 食塩相当量 1.8g 1.8g 食塩相当量 1.6g 食塩相当量 1.6g
食塩相当量 1. 6g 食塩相当量 2. 0g 2. 0g 食塩相当量 1. 8g 1. 8g 食塩相当量 1. 6g 食塩相当量 1. 6g 2. 2g <
おかず ご飯セット おかず ご飯セット おかず ご飯tット エネルギー 979kcal 1708kcal エネルギー 979kcal 1699kcal 1699kcal エネルギー 959kcal 1688kcal エネルギー 962kcal 1691kcal たんぱく質 30.2g 42.5g たんぱく質 29.2g 41.5g たんぱく質 28.5g 40.8g たんぱく質 28.6g 40.9g たんぱく質 26.0g 38.3g 脂質 56.5g 58.3g 脂質 54.4g 56.2g 脂質 55.2g 57.0g 脂質 57.6g 59.4g 歳水化物 75.1g 233.5g 歳水化物 88.6g 247.0g 歳水化物 88.0g 246.4g 歳水化物 85.9g 244.3g 歳水化物 85.2g 243.6g カリウム 2032mg 2035mg ナトリウム 2154mg 2157mg ナトリウム 1800mg 1803mg ナトリウム 2049mg 2052mg ナトリウム 1830mg 1833mg カリウム 1428mg 1611mg カリウム 1442mg 1625mg カリウム 1446mg 1629mg カリウム 1149mg 1332mg カリウム 1205mg 1388mg リン 330mg 525mg リン 331mg 526mg リン 362mg 557mg 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 4.6g 4.6g 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 4.6g 4.6g 4.6g なまルギー 1040kcal 1769kcal エネルギー 1045kcal 1754kcal 1754k
エネルギー 977kcal 1706kcal 1706kcal 1708kcal 1708kcal 1708kcal 1708kcal 1708kcal 1708kcal 1699kcal 1699kcal 1699kcal 1699kcal 1688kcal エネルギー 962kcal 1691kcal 1625kcal 1691kcal 1625kcal 1699kcal 1688kcal エネルギー 962kcal 1691kcal 1625kcal 1691kcal 1625kcal 1691kcal 1625kcal 1691kcal 1625kcal 1625kcal 1691kcal 1625kcal 1625kcal 1691kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1691kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1699kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1625kcal 1752kcal
たんぱく質 30. 2g 42. 5g たんぱく質 29. 2g 41. 5g たんぱく質 28. 5g 40. 8g たんぱく質 28. 6g 40. 9g たんぱく質 26. 0g 38. 3g 脂質 60. 7g 62. 5g 脂質 56. 5g 58. 3g 脂質 54. 4g 56. 2g 脂質 57. 0g 脂質 57. 6g 59. 4g 炭水化物 75. 1g 233. 5g 炭水化物 88. 6g 247. 0g 炭水化物 88. 0g 246. 4g 炭水化物 85. 9g 244. 3g 炭水化物 85. 2g 243. 6g ナトリウム 2032mg 2035mg ナトリウム 2154mg 2157mg ナトリウム 1800mg 1800mg ナトリウム 2049mg 2052mg ナトリウム 1830mg 1833mg カリウム 1428mg 1611mg カリウム 1442mg 1625mg カリウム 1446mg 1629mg カリウム 1149mg 1332mg カリウム 1205mg 1388mg リン 427mg 622mg リン 385mg 580mg リン 330mg 525mg <
腊質 60. 7g 62. 5g 脂質 56. 5g 58. 3g 脂質 56. 2g 脂質 55. 2g 157. 0g 脂質 57. 0g 脂質 59. 4g 炭水化物 75. 1g 233. 5g 炭水化物 88. 6g 247. 0g 炭水化物 88. 0g 246. 4g 炭水化物 85. 9g 244. 3g 炭水化物 85. 2g 243. 6g ナトリウム 2032mg 2035mg ナトリウム 2154mg 2157mg ナトリウム 1800mg 1803mg ナトリウム 2049mg 2052mg ナトリウム 1830mg 1833mg カリウム 1442mg 1625mg カリウム 1446mg 1629mg カリウム 1149mg 1332mg カリウム 1205mg 1388mg リン 427mg 622mg リン 385mg 580mg リン 330mg 525mg リン 331mg 526mg リン 362mg 557mg 食塩相当量 5. 2g 食塩相当量 5. 2g 食塩相当量 4. 6g 4. 6g 食塩相当量 5. 2g 食塩相当量 4. 6g 4. 6g 食塩相当量 5. 2g 1025kca 1752kca
合 炭水化物 75. 1g 233. 5g 炭水化物 88. 6g 247. 0g 炭水化物 88. 0g 246. 4g 炭水化物 85. 9g 244. 3g 炭水化物 85. 2g 243. 6g 計 ナトリウム 2032mg 2032mg ナトリウム 2154mg 2157mg ナトリウム 1800mg 1803mg ナトリウム 2049mg 2052mg ナトリウム 1830mg 1833mg カリウム 1428mg 1611mg カリウム 1442mg 1625mg カリウム 1446mg 1629mg カリウム 1149mg 1332mg カリウム 1205mg 1388mg リン 427mg 622mg リン 385mg 580mg リン 330mg 525mg リン 331mg 526mg リン 362mg 557mg 食塩相当量 5. 2g 5. 2g 食塩相当量 5. 4g 食塩相当量 4. 6g 4. 6g 食塩相当量 5. 2g 食塩相当量 4. 6g 4. 6g 本 エネルギー 1040kcal 1769kcal 1769kcal 1769kcal 1772kcal 1772kc
計 ナトリウム 2032mg 2035mg ナトリウム 2154mg 2157mg ナトリウム 1800mg 1800mg ナトリウム 2049mg 2052mg ナトリウム 1830mg 1833mg カリウム 1428mg 1611mg カリウム 1442mg 1625mg カリウム 1446mg 1629mg カリウム 1149mg 1332mg カリウム 1205mg 1388mg リン 427mg 622mg リン 385mg 580mg リン 330mg 525mg リン 331mg 526mg リン 362mg 557mg 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 5.4g 食塩相当量 4.6g 4.6g 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 4.6g 4.6g 本 エネルギー 1040kcal 1769kcal エネルギー 1043kcal 1772kcal エネルギー 1033kcal 1762kcal 1752kcal 1752kcal 1752kcal 1752kcal 1752kcal 1754kcal 1752kcal 1752
カリウム 1428mg 1611mg カリウム 1442mg 1625mg カリウム 1446mg 1629mg カリウム 1149mg 1332mg カリウム 1205mg 1388mg リン 427mg 622mg リン 385mg 580mg リン 330mg 525mg リン 331mg 526mg リン 362mg 557mg 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 5.4g 食塩相当量 4.6g 4.6g 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 4.6g 4.6g エネルギー 1040kca 1769kca 1769kca 1769kca 1772kca
リン 427mg 622mg リン 385mg 580mg リン 330mg 525mg リン 331mg 526mg リン 362mg 557mg 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 5.4g 5.4g 食塩相当量 4.6g 4.6g 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 4.6g 4.6g 4.6g 1752kca
<u>食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 5.4g 5.4g 食塩相当量 4.6g 4.6g 食塩相当量 5.2g 5.2g 食塩相当量 4.6g 4.6g 4.6g 4.6g 4.6g 2.7m 4.6g 4.6</u>
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
炭水化物 90.3g 248.7g 炭水化物 104.1g 262.5g 炭水化物 103.2g 261.6g 炭水化物 101.4g 259.8g 炭水化物 100.4g 258.8g
サトリウム 2033mg 2036mg ナトリウム 2157mg 2160mg ナトリウム 1801mg 1804mg ナトリウム 2052mg 2055mg ナトリウム 1831mg 1834mg 1804mg ナトリウム 1805mg 1805mg ナトリウム 1805mg
プレートリウム 2033mg 2036mg ナトリウム 2157mg 2160mg ナトリウム 1801mg 1804mg ナトリウム 2052mg 2052mg ナトリウム 1831mg 1834mg カリウム 1485mg カリウム 1668mg カリウム 1502mg 1685mg カリウム 1503mg 1686mg カリウム 1209mg 1392mg カリウム 1262mg 1445mg
プレートリウム 2033mg 2036mg ナトリウム 2157mg 2160mg ナトリウム 1801mg 1804mg ナトリウム 2052mg 2055mg ナトリウム 1831mg 1834mg

※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、商品は消費期限内にお召上がりください。

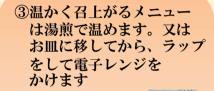
※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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)

	コーゴいしかわ																	
		17日(月)		18日(少	<u>()</u>		19日(水	<)		20日(オ	7)		21日(金	<u> </u>			
	品名		アレルゲン	品名		アレルゲン			アレルゲン	品ź		アレルゲン			アレルゲン			
	★ごはん180 豚肉と厚揚り 人参しりし れんこんサ	げの煮物 り	乳麦 麦 卵麦	★ごはん18 目玉焼き えのきのき さつま芋サ	んぴら	卵 麦 卵乳麦	★ごはん18 寄せ豆腐の 竹輪と菜の コールスロ	うすあん 花の煮物	麦	★ごはん18 肉団子の中 大豆と椎茸 コンニャクの	華炒め の煮物	麦	★ごはん18 白菜とがん 竹輪のごま ハムと春雨	もの煮物 炒め	麦 麦 卵乳麦			
朝食	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	8.5g 13.9g 15.3g 528mg 486mg 132mg	13. 4g 14. 6g 78. 2g 529mg 558mg 209mg	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	7.2g 15.0g 20.2g 333mg 383mg 144mg	12. 1g 15. 7g 83. 1g 334mg 455mg 221mg	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 210kcal 7.9g 13.9g 15.1g 753mg 314mg 106mg 1.9g	12.8g 14.6g 78.0g 754mg 386mg 183mg	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	160mg	15.5g 8.3g 82.2g 621mg 654mg 237mg	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリン 食塩相当量	8. 4g 18. 7g 781mg 287mg 130mg	ご飯セット 478kcal 14.1g 9.1g 81.6g 782mg 359mg 207mg 2.0g			
	★ごはん18(キーマカレ- 青菜と高野豆 じゃが芋の中!)g ーのルー [腐の煮物	乳麦 麦 麦	★ごはん18 ささみ大葉 チンゲン菜 大豆の肉ジ 野菜のピーナ	0g フライ ソテー ャガ煮	麦 乳 乳 麦 乳 麦 麦	★ごはん18 こんがりハ 特製デミグラ 塩ゆでアス キャベッとウィン 鶏肉とオクラ	0g ンバーグ ラスソース パラ ナーのソテー	乳麦 乳麦 乳麦	★ごはん18 赤魚の甘辛 人参グラッ 豚肉のマヨマス 大根なます	0g タレ セ スタード炒め	乳麦 乳麦	★ごはん18 豚ばら肉炒 白菜の中華 青菜のわさ	0g め そぼろ煮	麦 乳麦落 卵麦			
昼食	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	17. 4g 11. 9g 27. 1g 886mg 725mg 225mg	22.3g 12.6g 90.0g 887mg 797mg 302mg	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 278kcal 16.2g 12.9g 25.4g 776mg 633mg 185mg	21.1g 13.6g 88.3g 777mg 705mg 262mg	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 301kcal 17.7g 17.2g 18.4g 805mg 567mg 188mg	22.6g 17.9g 81.3g 806mg 639mg 265mg	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	216mg	21.7g 17.6g 81.1g 685mg 587mg 293mg	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	27.6g 14.9g 749mg 540mg 168mg	ご飯セット 657kcal 18.5g 28.3g 77.8g 750mg 612mg 245mg			
	食塩相当量	2. 3g	0.0															
問合	○ 昔林(午) 1			食塩相当量			食塩相当量		2.1g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g プル(矢) 1	1.9g			
	◎黄桃(缶)1 ★ごはん180 鯖の塩焼 平さやいん! カリフラワ- 玉子スパサ	150g ^{)g} げん 一の煮物		良温相当軍 ◎みかん(台 ★ごはん18 豚肉と野菜の 鶏ミンチと小 ポテトマサ	G) 150g 0g)中華炒め 松菜の煮物	麦か 乳麦	食塩相当量 ◎パイナッ ★ごはん18 ホッケの照 ピーマンソ れんこんと繋ゅ 春雨のサラ	プル(缶) 0g 焼 テー ョのカレー煮	50g 麦 卵乳麦	食塩相当量 ◎黄桃(缶) ★ごはん18 鶏肉ときのこの ブロッコリ さっぱりポラ	150g 30g Dバター醤油 一の煮物	乳麦麦	食塩相当量 ◎パイナッ ★ごはん18 ブリの味噌 塩枝豆 数とえのきの サーと人参の	ブル(缶) 1 0g 焼 Oさっと煮	150g 麦			
夕食	★ごは短いのでは、 大きないでは、 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないでする。 大きないできるないできる。 大きないできるないできる。 大きないできるないできるないできる。 大きないできるないできるないできるないできるないできるないできるないできるないでき	150g Og げん 一の煮物 ラダ おかず 314kcal 12.9g 21.4g 15.4g 542mg 369mg	卵麦か 卵乳麦 ご飯セット 604kcal 17.8g 22.1g 78.3g 543mg 441mg	○みかん(名) ★ごは野さいん(18) 下肉とシャント ルボマント ルボマント ルボマント ルボマント ルボマント ルボマント ルボマント ルボマント カークム カークム カークム	E) 150g Og Og 中華炒め 松菜の煮物 ラダ おかず 315kcal 15.3g 17.9g 22.6g 832mg 628mg	麦か 乳麦 卵乳 麦 605kcal 20.2g 18.6g 85.5g 833mg 700mg	◎パイナット かいます かいます かいます かいま	ブル(缶) Og 焼 テー のカレー煮 ダ おかず 286kcal 14.8g 15.2g 20.7g 578mg 506mg	表 東乳麦 卵 三飯セット 576kcal 19.7g 15.9g 83.6g 579mg 578mg	● 黄桃(缶) ★ はん18 ★ ごはん18 がいれるのコリック ボーガー ボー質 ボーリウム カーリウム	150g 10g 10g アンパター醤油 一の煮物 アトサラダ 308kcal 12.7g 19.1g 20.9g 723mg 542mg	乳麦 麦 卵 598kcal 17.6g 19.8g 83.8g 724mg 614mg	◎パイナル18 ★ごりでである。 ではある。 ではある。 ではなる。 ではなる。 では、では、では、では、では、では、では、では、では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 では、できる。 できる。	ブル(缶) Og 焼 つさっと煮 ハリハリ おかず 242kcal 17.2g 12.0g 14.9g	麦麦 ご飯セット 532kcal 22.1g 12.7g 77.8g 675mg 586mg			
夕食 合計	★ 請い 180 新子 180 新子 180 は塩やフス ルぱく 本ん質 化リウ エた質 化リウ ルぱ	150g Og げん 一の煮物 ラダ おかず 314kcal 12.9g 21.4g 542mg 369mg 1.2mg 1.4g おかず 808kcal 38.8g 47.2g 57.8g 1956mg 1580mg 519mg	卵麦か 卵乳麦 ご飯セット 604kcal 17.8g 22.1g 78.3mg 441mg 239mg 1.4g ご飯セット 1678kcal 53.5g 49.3g 246.5g 1959mg 1796mg 750mg	◎みごれています。 ● 本	5) 150g Og Og Op 華炒め かず 315kcal 15.3g 17.9g 22.6mg 628mg 211mg 2.1g おかず 837kcal 38.7g 45.8g 68.2g 1941mg 1644mg 540mg	表か 乳麦 卵乳麦 605kcal 20. 2g 18. 6g 85. 5g 833mg 700mg 288mg 2. 1g ご飯セット 1707kcal 53. 4g 47. 9g 256. 9g 1944mg 1860mg 771mg	● 本ホピれ春 エた脂炭ナカリン塩 エたん質水化リウム 当年 インガール では、 マールでは、 マールでは、 マールでは、 マールでは、 マールでは、 マールでは、 マーク では、	プル(缶) Og 焼 テー のカレー煮 ダ おかず 286kcal 14.8g 15.2g 20.7g 506mg 1.5g おかず 797kcal 40.4g 46.3g 54.2g 2136mg 1387mg 501mg	表 卵乳麦 卵 三飯セット 576kcal 19.7g 15.9g 83.6g 578mg 284mg 1.5g 二飯セット 1667kcal 48.4g 242.9g 2139mg 1603mg 732mg	● 素鶏ブさ エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ ない でいます できょう できょう かん 質水トリン塩 おん質 水リウム サイン カー では から	150g 10g 10g 10g 10g 10g 10g 10g 1	乳麦 麦 卵 598kcal 17.6g 19.8g 83.8g 724mg 614mg 277mg 1.8g 	 ● 18 ■ 18 ■ 18 ■ 18 ■ 18 ■ 18 ■ 19 ■ 19	ブル(缶) Og 焼 かず 242kcal 17. 2g 12. 0g 14. 9g 574mg 5714mg 1. 7g おかず 797kcal 40. 0g 48. 0g 48. 0g 2204mg 1341mg 480mg	麦麦 麦 532kcal 22.1g 12.7g 77.8g 675mg 259mg 1.7g 259mg 1.7g 267kca 54.7g 237.2g 2207mg 1557mg 711mg			
夕食 合計 合計(間食)	★鯖平カ玉 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ 単 イン カリカリ 単 イン カリカ	150g Og Ifん 一の煮物 ラダ おかず 314kcal 12.9g 21.4g 15.4g 542mg 1.62mg 1.4g おかず 808kcal 38.8g 47.2g 57.8g 1956mg 1580mg 519mg 5.0g	卵麦か 卵乳麦 ご飯セット 604kcal 17.8g 22.1g 78.3g 543mg 441mg 239mg 1.4g ご飯セット 1678kcal 53.5g 49.3g 246.5g 1959mg 1796mg 75.0mg 55.0mg 1806kcal 54.3g 49.5g 277.4g	◎★豚鶏ポ エた脂炭ナカリ食エた脂炭ナカリ食エた脂炭ナカリ食ント ルば 化リウ 相 ルば 化リウ 相ルば 化リウ 相ルば 化リウ 相ルば 化リウカン塩ネん質水トリン塩ネん質水トリウ カウム 当ギく 物ウム 当ギく 物ウム 当ギく カウム	5) 150g Og Og Og 中華炒め 本 ラダ おかず 315kcal 15.3g 17.9g 22.6g 832mg 628mg 211mg 2.1g おかず 837kcal 38.7g 45.8g 68.2g 1941mg 1644mg	表か 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 605kcal 20, 2g 18, 6g 85, 5g 833mg 700mg 288mg 2, 1g ご飯セット 1707kcal 53, 4g 47, 9g 256, 9g 1944mg 1860mg 771mg 4, 9g 1803kcal 54, 2g 48, 1g 279, 9g	◎★ホピれ春 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食エた脂炭ナカリ イはケマんの ルば 化リウ 相 ルば 化リウ 相ルば 化リウオルのンとサ ギく 物ウム 当 ギく 物ウム 当ギく 物ウム 当 ギく 物ウム 当 ギ く 物ウム 当 ギ く 物ウム 当 ギ く 物ウム	プル(缶) Og 焼 テー のカレー煮 ダ おかず 286kcal 14.8g 15.2g 20.7g 506mg 1.5g おかず 797kcal 40.4g 46.3g 54.2g 2136mg 1387mg 501mg 5.4g	表別 表別 別 三飯セット 576kcal 19.7g 15.9g 83.6g 578mg 284mg 1.5g 三飯セット 1667kcal 55.1g 48.4g 242.9g 2139mg 1603mg 732mg 5.5g 1793kcal 55.7g 48.6g 273.4g	◎★鶏ブさ エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食工た脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ イン塩 ネん質水トリン塩ネん質水トリウ 相ルば 化リウ 相ルば 化リウ 相ルば 化リウ ガウム 当ギく 物ウム 当ギく 物ウム 当 ギ の カー質	150g 10g 10g 10g 10g 10g 10g 10g 1	乳麦麦卵	◎★ブ塩麩切 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食エた脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ な	ブル(缶) Og 焼 つさっと煮 ハリハリ おかず 242kcal 17, 2g 12, 0g 14, 9g - 674mg - 182mg 1, 7g おかず 797kcal 40, 0g - 48, 0g - 48, 5g - 2204mg 1341mg - 480mg	麦麦麦 ご飯セッ 532kca 22.1g 12.7g 77.8g 675mg 586mg 259mg 1.7g 1667kca 54.7g 50.1g 237.2g 2207mg			

※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、商品は消費期限内に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。





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	b			17 JU HEN			,							
	6	月17日(月))	6	月18日(火	')	6	月19日(水	()	6	月20日(木	-)	6	月21日(金	>)
	品		アレルゲン			アレルゲン			アレルゲン			ァ レルゲン		_	アレルゲン
			101012						ノレルソン			101012			101012
	★やわらかご	ごはん180g		★やわらかる	ごはん180g		★やわらかる	ごはん180g		★やわらかる	ごはん180g		★やわらかご	ごはん180g	
	油揚げの玉	子とじ	卵麦	高野豆腐と法	蒲草の含め者	麦	鶏大豆		麦	和風ポトフ	7	乳麦	寄せ豆腐の	のうすあん	卵麦
	白菜とミンチの			きくらげとこん			豆腐と白菜の			人参しりし		麦	キャベツの		麦
	インゲンのこ	゛ま和え	麦	切干と若芽	のごま和え	麦	ひじきの五	[目煮	麦	一夜漬(ナ	、根昆布)	麦	白菜と若芽	手のナムル	麦
	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦
+	▲ 小門 /		Ø.	▲ 小叶日 / 1		Ø.	▲ 小 一 1		Ø.	▲ 小門 /		Ø.	▲ 小叶日/1		Ø.
朝															
	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	128kcal		エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー		423kcal
		7.4g	13.2g	蛋白質					17.0g		2.7g			6.1g	12.1g
	脂質	6.3g	7.2g	脂質	3.5g	4.4g	脂 質	7.4g	8.3g	脂 質	1.7g	3.4g	脂質	9.5g	10.5g
	炭水化物	_		炭水化物	_		炭水化物	_		炭水化物	_		炭水化物	_	68.2g
		_	_												_
	ナトリウム	483mg	924mg	ナトリウム	/UImg	1143mg	ナトリウム	552mg	996mg	ナトリウム	454mg	895mg	ナトリウム	/32mg	1174mg
	食塩相当量	1.2g	2.4g	食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.2g	2.3g	食塩相当量	1.9g	3.0g
			0					_			_	_			5.00
	★やわらかこ			★やわらかる			★やわらかご			★やわらかる			★やわらかる		
	豚生姜焼き	丼の具	麦落	花野菜と鶏肉	のバジル炒め	乳麦	キャベツと豚肉	の塩あんかけ		サワラの磅	幾辺焼	麦	鶏団子のケ	チャップ煮	卵乳麦
	ごぼう大豆		麦	ツナじゃか			担々風春			ピーマンの			白菜と揚り		麦
		L. S. I. — ¬													
	さつま芋のか	いりしマヨ		キャベツのピ	ーナッツ和え		四色なまで			切干大根と服			じゃが芋と枝豆	夏のおかかマヨ	
	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	菜の花の	おひたし	麦	★味噌汁		麦
昼	/			/			/			★味噌汁		麦	/		
鱼										▼ 1小日 / 1		久			
	兴美压	h. /12	ان طال	兴羊压	ls 1. 48 1 1	ال راحل ال	兴美压	h. /18	ال راحل ال	兴美压	ls 1 - 12 1 1	ال د ملا ال	兴美压	L. 112 1 1	ال رحل ال
\wedge	栄養価	おかずセット	フルセット		おかずセット			おかずセット				フルセット			フルセット
艮	エネルギー	346kcal	616kcal		221kcal	498kcal	エネルギー	224kcal	490kcal	エネルギー	247kcal	520kcal	エネルギー	282kcal	550kcal
	蛋白質	15.1g	21.1g	蛋白質	11 8σ	18.0g	蛋白質	10.3g	16.1g	蛋白質	16.9g	23.0g	蛋白質	8.6g	14.4g
		_						_						_	_
											13.5g			14.8g	15.7g
	炭水化物	31.7g	88.5g	炭水化物	19.8g	77.9g	炭水化物	21.3g	77.7g	炭水化物	13.2g	70.5g	炭水化物	28.0g	84.7g
			_	ナトリウム		_	ナトリウム			ナトリウム		_	ナトリウム		1345mg
		_													_
	食塩相当量	2.4g	3.6g	食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	2.3g	3.4g
	★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		★やわらかる	ごはん180g	
	ブリの塩焼			照焼ハン		乳麦	鯖の味噌			鶏肉のレモ	_		あぶらかれ		丰
		. +	=1 +			九久		氘							
	人参のレモ:	ン煮	乳麦	オクラのペイ	ペロンチーノ		法蓮草			チンゲンネ	ミソナー	乳麦	竹輪の辛	子炒め	麦
	れんこんの王	日炒め者	麦	竹輪の五	色きんぴら	س 到.麦	麩と大根の	D者物	麦	高野豆腐	の炒り者	麦	豚バラと春雨	カニラ玉炒め	卵乳麦
	ハムと春雨の	ハサフタ	卵乳麦		カロニサラダ		キャベツサ			スパゲティ			マリーネサ	フタ	卵麦
タ	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦	★味噌汁		麦
	W M			W 44									W 44		
	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		537kcal	エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー	246kcal	517kcal
		16.0g	22.2g			19.8g			18.7g		15.4g	21.3g		15.4g	21.2g
	脂質	13.4g	14.4g	脂質	15.5g	17.2g	脂質	18.4g	19.3g	脂質	22.7g	23.6g	脂質	12.7g	13.6g
		19.0g	76.2g	炭水化物		82.3g	炭水化物			炭水化物		73.3g	炭水化物		73.9g
		_													_
	ナトリウム	658mg	1100mg	ナトリウム	104/mg	1491mg	ナトリウム	/9/mg	1238mg	ナトリウム	/6/mg	1211mg	ナトリウム	64/mg	1089mg
	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	2.7g	3.8g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.6g	2.8g
			_									フルセット			
	栄養価		フルセット		おかずセット			おかずセット							フルセット
合	エネルギー	739kcal	1551kcal	エネルギー	617kcal	1438kcal	エネルギー	688kcal	1494kcal	エネルギー	662kcal	1483kcal	エネルギー	678kcal	1490kcal
		38.5g	56.5g		30.8g	49.3g			51.8g		35.0g	53.5g	蛋白質		47.7g
														_	
		37.2g	40.1g		29.8g				39.3g		37.9g	41.5g	脂 質	37.0g	39.8g
	炭水化物	62.1g	233.3g	炭水化物	55.4g	226.5g	炭水化物	52.7g	223.6g	炭水化物	43.8g	214.7g	炭水化物	55.5g	226.8g
計															
		2103mg		ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム		3608mg
	食塩相当量	5.3g	8.8g	食塩相当量	6.3g	9.6g	食塩相当量	5.6g	8.9g	食塩相当量	5.4g	8.7g	食塩相当量	5.8g	9.2g

★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			2-22-(1)						
	6月17日	1(月)	6月18日(ク	()	6月19日(オ	<)	6月20日(木	()	6月21日(金	>)
	品名	アレルゲン		・ アレルゲン		アレルゲン		ァ レルゲン		アレルゲン
		101010		10111		101010		10111		101010
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	油揚げの玉子とじ	卵麦	高野豆腐と法蓮草の含め煮	麦	鶏大豆	麦	和風ポトフ	乳麦	寄せ豆腐のうすあん	卵麦
							人参しりしり		キャベツの土佐煮	麦
	白菜とミンチの中華		きくらげとこんにゃくの佃煮		豆腐と白菜のとろとろ煮			麦		
	インゲンのごま和え	えを麦	切干と若芽のごま和え	麦	ひじきの五目煮	麦	一夜漬(大根昆布)	麦	白菜と若芽のナムル	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
4	其 怀恒 / 1	久	★ 1/4 1/1	久	★ * M * 恒 / I	久	▼ № 恒 / 1	久	★ № 恒 / 1	久
朝										
17.3										
	栄養価 おかず	ナットフルヤット	・栄養価 おかずかり	フルセット	栄養価 おかずかか	フルヤット	栄養価 おかずセット	フルヤット	栄養価 おかずセット	フルヤット
合	エカルギ 1001/	001 2071/001	エネルギー 86kcal		エネルギー 174kcal				エネルギー 150kcal	309kcal
区		.cai Zo/kcai								
	蛋白質 7.4g	11.1g	蛋白質 5.8g	9.5g	蛋白質 11.3g	15.0g	蛋白質 2.7g	6.4g	蛋白質 6.1g	9.8g
	脂質 6.3g	7.0g	脂質 3.5g	4.2g	脂質 7.4g	8.1g	脂質 1.7g	2.4g	脂質 9.5g	10.2g
	炭水化物 11.4g	g 44.4g	炭水化物 9.9g	42.9g	炭水化物 14.7g	47.7g	炭水化物 13.6g	46.6g	炭水化物 10.9g	43.9g
	ナトリウム 483m	ng 923mg	ナトリウム 701mg	1141mg	ナトリウム 552mg	992mg	ナトリウム 454mg	894mg	ナトリウム 732mg	1172mg
								_		
	食塩相当量 1.2g	2.3g	食塩相当量 1.8g	2.9g	食塩相当量 1.4g	2.5g	食塩相当量 1.2g	2.3g	食塩相当量 1.9g	3.0g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		1 主芯		回車	_			丰		呵呵 丰
	豚生姜焼き丼の具		花野菜と鶏肉のバジル炒め		キャベツと豚肉の塩あんかけ		サワラの磯辺焼	麦	鶏団子のケチャップ煮	
	ごぼう大豆	麦	ツナじゃがバター	乳麦	担々風春雨	麦落	ピーマンのおかか和え		白菜と揚げの旨煮	麦
	さつま芋のからして		キャベツのピーナッツ和え		四色なます	麦	切干大根と豚肉の炒め物	丰	じゃが芋と枝豆のおかかマヨ	
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	菜の花のおひたし	麦	★味噌汁	麦
昼							★味噌汁	麦		
空							人 小小百八	×		
	栄養価 おかず	セットフルセット	・栄養価 おかずセット	711 +004	栄養価 おかずセット	711 4006	栄養価 おかずセット	711 4004	労養体 おおぎには	フルセット
\triangle	木食川 あかり	セットノルビット								
艮	エネルギー 346k	cal 505kcal	エネルギー 221kcal	380kcal	エネルギー 224kcal	383kcal	エネルギー 247kcal	406kcal	エネルギー 282kcal	441kcal
	蛋白質 15.18		蛋白質 11.8g	15.5g	蛋白質 10.3g	14.0g	蛋白質 16.9g	20.6g	蛋白質 8.6g	12.3g
	脂質 17.5g	g 18.2g	脂質 10.8g	11.5g	脂 質 10.8g	11.5g	脂質 13.5g	14.2g	脂 質 14.8g	15.5g
	炭水化物 31.7g	g 64.7g	炭水化物 19.8g	52.8g	炭水化物 21.3g	54.3g	炭水化物 13.2g	46.2g	炭水化物 28.0g	61.0g
									ナトリウム 901mg	1341mg
					ナトリウム 854mg					
	食塩相当量 2.4g	3.6g	食塩相当量 1.8g	2.9g	食塩相当量 2.2g	3.3g	食塩相当量 2.2g	3.3g	食塩相当量 2.3g	3.4g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	_	★全粥240g	
				₪ ±						+
	ブリの塩焼		照焼ハンバーグ	乳麦	鯖の味噌煮		鶏肉のレモン風味焼		あぶらかれいみりん焼	
	人参のレモン煮	乳麦	オクラのペペロンチーノ		法蓮草		チンゲン菜ソテー	乳麦	竹輪の辛子炒め	麦
	れんこんの五目炒む		竹輪の五色きんぴら		麩と大根の煮物	丰	高野豆腐の炒り煮	麦	豚バラと春雨のニラ玉炒め	
						麦				
	ハムと春雨のサラ	ダ 卵乳麦	オーロラマカロニサラダ	卵乳麦	キャベツサラダ	卵乳麦	スパゲティサラダ	卵乳麦	マリーネサラダ	卵麦
タ	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	人 小山	×.	人 小 目 / 1	文	A 小叶目/1	文	A "外"目/1	文	人 小 一 日 八	文
	栄養価 おかず	セット	・ 学養価 もかずおい	フルセット	学養価 おかずおい	フルセット	栄養価 おかずセット	フルカット	学養価 おかずおい	フルセット
<u>~</u>										
食	エネルギー 265k						エネルギー 335kcal			405Kcal
	蛋白質 16.0g	g 19.7g	蛋白質 13.2g	16.9g	蛋白質 12.9g	16.6g	蛋白質 15.4g	19.1g	蛋白質 15.4g	19.1g
	脂質 13.4g		脂質 15.5g	16.2g	脂質 18.4g	19.1g	脂質 22.7g	23.4g	脂質 12.7g	13.4g
	炭水化物 19.0g	g 52.0g	炭水化物 25.7g	58.7g	炭水化物 16.7g	49.7g	炭水化物 17.0g	50.0g	炭水化物 16.6g	49.6g
	ナトリウム 658m		ナトリウム 1047mg						ナトリウム 647mg	1087mg
	食塩相当量 1.7g	2.8g	食塩相当量 2.7g	3.8g	食塩相当量 2.0g	3.1g	食塩相当量 2.0g	3.1g	食塩相当量 1.6g	2.8g
		セットフルセット								フルセット
合	エネルギー 739k	cal 1216kcal	エネルギー 617kcal	TU94kcal	エネルギー 688kcal	1165kcal	エネルギー 662kcal	1139kcal	エネルギー 678kcal	1155kcal
	蛋白質 38.5g		蛋白質 30.8g	41.9g	蛋白質 34.5g	45.6g	蛋白質 35.0g	46.1g	蛋白質 30.1g	41.2g
	脂質 37.28		脂質 29.8g	31.9g	脂 質 36.6g	38.7g	脂質 37.9g	40.0g	脂 質 37.0g	39.1g
	炭水化物 62.1g	g 161.1g	炭水化物 55.4g	154.4g	炭水化物 52.7g	151.7g	炭水化物 43.8g	142.8g	炭水化物 55.5g	154.5g
							ナトリウム 2068mg			
	食塩相当量 5.3g	8.7g	食塩相当量 6.3g	9.6g	食塩相当量 5.6g	8.9g	食塩相当量 5.4g	8.7g	食塩相当量 5.8g	9.2g
	1	- 1 1 1	18 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1			_		_		

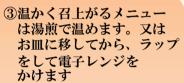
★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。

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。





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														
	6	月17日(月))	6	月18日(火	()	6	6月19日(水	.)	6	月20日(木	:)	6	3月21日(金	<u>:</u>)
	品		アレルゲン		名	アレルゲン		名	アレルゲン		名	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		, , , , ,
	_				_			_	-: - -		_			Jg	-, -
	肉団子の甘	蚱煮	卵乳麦	豚肉と大根		麦	牛肉と根菜	変の煮物 しゅうしん	乳麦	きのこの玉	子とじ	卵乳麦	豚すき		乳麦
	一夜漬		乳麦	若芽のゴマ	酢和え	麦	昆布の佃煮	长	麦	法蓮草とハ.	ムのマリーネ	卵乳麦	切干大根系	煮	乳麦
	★味噌汁(と	スみ)	麦	★味噌汁(麦	★味噌汁(麦	★味噌汁(麦	★味噌汁(麦
	入が旧川(こ	(100)	X	本が相川(C-307)	X	▲ 小 一 一 ((2,00,7)	X	A 5/1 1 1 1	(4,00%)	×	▲ 小竹 八	(4,00,4)	X
朝															
173															
	W * /			× × /π			W ¥ /π			» × /π			₩ ¥ /π		
	栄養価		フルセット		おかずセット			おかずセット			おかずセット			おかずセット	フルセット
食	エネルギー	105kcal	279kcal	エネルギー	102kcal	276kcal	エネルギー	143kcal	317kcal	エネルギー	96kcal	270kcal	エネルギー	93kcal	267kcal
	蛋白質	2.6g	6.4g	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	4.0g	7.8g	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	3.3g	7.1g
	脂質	4.8g	5.5g	脂質	4.2g	4.9g	脂質	6.9g	7.6g	脂質	4.0g	4.7g	脂質	3.4g	4.1g
		_				_									
		13.3g	51.7g	炭水化物		51.3g	炭水化物	_	55.9g	炭水化物	_	49.6g	炭水化物	_	50.8g
	ナトリウム	581mg	1107mg	ナトリウム	454mg	980mg	ナトリウム	609mg	1135mg	ナトリウム	625mg	1150mg	ナトリウム	568mg	1095mg
	食塩相当量		2.8g	食塩相当量		2.5g	食塩相当量	_		食塩相当量	_	2.9g	食塩相当量	_	2.8g
			2.08			2.08			2.08			2.08			2.08
	★全粥240g		== -	★全粥240		== -	★全粥240		== +	★全粥240	_	== +	★全粥240	_	== -
	白身の味噌		乳麦	鶏の幽庵り	き	乳麦	鮭の西京爆			豚肉の生姜		乳麦	白身の竜目		乳麦
	大根の千切	煮	乳麦	昆布煮豆		乳麦	油揚と菜の	花の煮物	麦	切干大根とべ	ニーコンの煮物	卵乳麦	肉団子のソ	ノース炒め	卵乳麦
	もやしサラダ				ノーのマリーネ		メンマの中			若芽の酢吸		乳麦		揚げの煮物	
		77.)													
	★味噌汁(と	.つみ)	麦	★味噌汁(こつみ)	麦	★味噌汁(こつかり	麦	★味噌汁(こつみ)	麦	★味噌汁((こつか)	麦
昼															
	兴美压	45 / . 48	→ 11 - l	兴美压	457.481.1	→ 0 - l	兴美压	45 / . 48 I . I	→ 0 - 1.1	兴美压	J. 1. J. 1	→ 0 - l	兴美压	±5.7. ±2.1. 1	→ 0 - l
_	栄養価		フルセット		おかずセット			おかずセット			おかずセット			おかずセット	
食	エネルギー	168kcal	343kcal	エネルギー	193kcal	367kcal	エネルギー	196kcal	370kcal	エネルギー	161kcal	335kcal	エネルギー	211kcal	385kcal
	蛋白質	8.8g	12.6g	蛋白質	8.3g	12.1g	蛋白質	8.0g	11.8g	蛋白質	6.1g	9.9g	蛋白質	10.8g	14.6g
	脂質	7.1g	7.8g	脂質		10.2g	脂質	8.4g		脂質	7.0g		脂質	9.9g	10.6g
	炭水化物	17.4g		炭水化物		56.1g	炭水化物	_	_			57.6g		20.2g	58.6g
	ナトリウム	928mg	1456mg	ナトリウム	811mg	1338mg	ナトリウム	863mg	1391mg	ナトリウム			ナトリウム	927mg	1454mg
	食塩相当量	2.4g	3.7g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.8g	3.2g	食塩相当量	2.4g	3.7g
	★全粥240g			★全粥240)a		★全粥240	Ĵø		★全粥240			★全粥240	Ĵø	_
			व्या 🛨		_	阿可 丰		_	可丰		-	可丰		_	回主
	とんかつ		卵乳麦	白身魚しん	しよう	卵乳麦	鶏肉のデミ			赤魚の味噌		乳麦		一風味焼き	
	ひじきとべー		卵乳麦	がんも煮		麦	白菜と麩の			赤玉南瓜の				豆腐の煮物	乳麦
	サラダスパゲ	゚゙ティ	卵乳麦か	菜の花の手	子和え	乳麦	大豆大根	煮	卵乳麦	ブロッコリー	の煮物	乳麦	菜の花のお	らひたし	乳麦
	★味噌汁(と	スみ)	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	// // D// (C	,	^	7 7 8 8 7 1		^	7 7 8 8 7 1	(2)-//	~	7 7 27		^	7 7 1 1 1	() , ,	^
9															
	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	284kcal		エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー	161kcal	336kcal
	蛋白質	4.6g	8.4g	蛋白質	6.8g	10.7g	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	10.1g	13.9g	蛋白質	6.4g	10.2g
	脂 質	20.6g	21.3g	脂質	12.1g	12.6g	脂質	9.7g		脂質		7.7g	脂 質	7.5g	8.2g
	炭水化物	20.0g	58.5g	炭水化物	18.3g	56.2g	炭水化物	15.3g	53.7g	炭水化物	23.1g	61.5g	炭水化物	17.0g	55.4g
	ナトリウム	807mg	1331mg				ナトリウム			ナトリウム					1394mg
									_						
	食塩相当量		3.4g	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		フルセット		おかずセット	-		おかずセット			おかずセット			おかずセット	-
合	エネルギー	557kcal	1081kcal	エネルギー	505kcal	1025kcal	エネルギー	512kcal	1034kcal	エネルギー	453kcal	975kcal	エネルギー	465kcal	988kcal
	蛋白質	16.0g	27.4g	蛋白質		29.5g	蛋白質			蛋白質		32.3g	蛋白質	20.5g	31.9g
	脂質	32.5g	34.6g	脂質		27.7g	脂質			脂質			脂質	20.8g	22.9g
			_			_			_			_			_
= 1	炭水化物	50.7g		炭水化物			炭水化物			炭水化物		168.7g	炭水化物		164.8g
計	ナトリウム	2316mg	3894mg	ナトリウム	2125mg	3712mg	ナトリウム	2193mg	3775mg	ナトリウム	2109mg	3687mg	ナトリウム	2362mg	3943mg
	食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		10.0g
	★はフルセッ						八.皿山一王				0.0g 用途食品(<i>)</i>				
						。 -ス 世		ム	小月月日月日	エロい付か	四处及四人	レルド四無	但用及四人	ころのかから	/U ₀

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

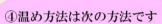
①ムースは冷蔵状態です。 ②お受け取り後は<mark>冷蔵庫</mark>で保管ください



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。





【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