

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	11月28日(月)		11月29日(火)		11月30日(水)		12月1日(木)		12月2日(金)						
朝食	★ごはん150g	えび団子とかぶの煮物 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 和風サラダ ★すまし汁(えのき・おつゆ)	★ごはん150g	大根と鶏肉の味噌煮 青菜と高野豆腐の煮物 もずくの酢の物 ★味噌汁(揚げ・白菜)	★ごはん150g	干草焼き 鶏ミンチと小松菜の煮物 コーンスローサラダ ★味噌汁(若芽・白菜)	★ごはん150g	豚肉と厚揚げの煮物 竹の子のカレーそぼろ炒め 根菜の柚子マリネ ★味噌汁(巻麩・揚げ)	★ごはん150g	大豆の洋風五目煮 中華つま煮 若芽としらすのおひたし ★味噌汁(揚げ・キャベツ)					
	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	207kcal	463kcal	エネルギー	153kcal	420kcal	エネルギー	160kcal	416kcal	エネルギー	165kcal	438kcal	エネルギー	139kcal	407kcal
	たんぱく質	10.2g	15.4g	たんぱく質	10.4g	16.2g	たんぱく質	7.9g	13.0g	たんぱく質	9.4g	15.7g	たんぱく質	8.8g	14.7g
	脂質	10.5g	11.2g	脂質	6.3g	7.9g	脂質	8.6g	9.4g	脂質	6.8g	8.5g	脂質	4.0g	5.6g
炭水化物	18.3g	73.2g	炭水化物	13.1g	68.1g	炭水化物	13.3g	68.2g	炭水化物	16.8g	72.6g	炭水化物	16.9g	72.2g	
ナトリウム	803mg	950mg	ナトリウム	540mg	767mg	ナトリウム	585mg	832mg	ナトリウム	684mg	910mg	ナトリウム	699mg	926mg	
食塩相当量	2.0g	2.4g	食塩相当量	1.4g	2.0g	食塩相当量	1.5g	2.1g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.8g	2.4g	
昼食	★ごはん150g	ほっけ塩焼 スナッパえんどう 豚肉とふきの炒め煮 数の玉子としめ ★味噌汁(豆腐・小松菜)	★ごはん150g	肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し キャベツの漬物柚子風味 ★味噌汁(しめじ・切干)	★ごはん150g	サワラの味噌煮 人参クラッセ さつま芋と豚肉の揚げ オクラとコーンのおろし和え ★すまし汁(豆腐・えのき)	★ごはん150g	ロールキャベツマト煮込み アスパラ 大豆とごぼうの煮物 ハンバーグサラダ ★味噌汁(白菜・人参)	★ごはん150g	赤魚の甘辛タレ アスパラ 牛肉とひじきの炒め煮 菜の花のツナごま和え ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)					
	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	197kcal	459kcal	エネルギー	224kcal	479kcal	エネルギー	231kcal	485kcal	エネルギー	237kcal	494kcal	エネルギー	242kcal	501kcal
	たんぱく質	16.9g	22.5g	たんぱく質	11.7g	16.8g	たんぱく質	15.5g	20.6g	たんぱく質	14.3g	19.3g	たんぱく質	16.3g	21.5g
	脂質	9.5g	10.5g	脂質	11.9g	11.7g	脂質	9.1g	9.9g	脂質	9.8g	10.6g	脂質	14.4g	15.7g
炭水化物	9.6g	64.8g	炭水化物	19.3g	73.9g	炭水化物	20.6g	74.8g	炭水化物	24.1g	79.1g	炭水化物	12.1g	66.5g	
ナトリウム	582mg	812mg	ナトリウム	990mg	1216mg	ナトリウム	751mg	899mg	ナトリウム	793mg	1021mg	ナトリウム	587mg	772mg	
食塩相当量	1.5g	2.1g	食塩相当量	2.5g	3.1g	食塩相当量	1.9g	2.3g	食塩相当量	2.0g	2.6g	食塩相当量	1.5g	2.0g	
間食	◎牛乳180g ◎バナナ90g		◎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 ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎りんご150g						
夕食	★ごはん150g	こんがりハンバーグ ケチャップ(小袋) きのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ ★味噌汁(若芽・巻麩)	★ごはん150g	赤魚のカレー揚げ インゲンソテー 鶏肉の青じそ南蛮 ひじきと大豆の煮物 ★すまし汁(豆腐・えのき)	★ごはん150g	照焼チキン ヒーマンソテー 白菜と若布の煮物 菜の花のツナごま和え ★味噌汁(おつゆ・キャベツ)	★ごはん150g	さば梅煮 ブロッコリーの玉子とじ 春菊のおかか和え ★すまし汁(えのき・おつゆ)	★ごはん150g	豚肉と野菜の中華炒め 鶏肉ヒーマン炒め キャベツの塩昆布和え ★味噌汁(豆腐・小松菜)					
	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	224kcal	486kcal	エネルギー	279kcal	533kcal	エネルギー	249kcal	513kcal	エネルギー	251kcal	507kcal	エネルギー	233kcal	495kcal
	たんぱく質	13.2g	18.8g	たんぱく質	20.2g	25.3g	たんぱく質	18.9g	24.5g	たんぱく質	15.9g	21.1g	たんぱく質	15.3g	20.9g
	脂質	12.1g	13.0g	脂質	14.9g	15.7g	脂質	14.0g	14.9g	脂質	15.4g	16.1g	脂質	11.6g	12.6g
炭水化物	16.5g	72.2g	炭水化物	15.8g	70.0g	炭水化物	11.6g	67.7g	炭水化物	11.9g	66.8g	炭水化物	15.5g	70.7g	
ナトリウム	818mg	1064mg	ナトリウム	533mg	681mg	ナトリウム	672mg	899mg	ナトリウム	770mg	917mg	ナトリウム	698mg	928mg	
食塩相当量	2.1g	2.7g	食塩相当量	1.4g	1.7g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	2.0g	2.3g	食塩相当量	1.8g	2.4g	
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	628kcal	1408kcal	エネルギー	656kcal	1432kcal	エネルギー	640kcal	1414kcal	エネルギー	653kcal	1439kcal	エネルギー	614kcal	1403kcal
	たんぱく質	40.3g	56.7g	たんぱく質	42.3g	58.3g	たんぱく質	42.3g	58.1g	たんぱく質	39.6g	56.1g	たんぱく質	40.4g	57.1g
	脂質	32.1g	34.7g	脂質	32.1g	35.3g	脂質	31.7g	34.2g	脂質	32.0g	35.2g	脂質	30.0g	33.9g
	炭水化物	44.4g	210.2g	炭水化物	48.2g	212.0g	炭水化物	45.5g	210.7g	炭水化物	52.8g	218.5g	炭水化物	44.5g	209.4g
ナトリウム	2203mg	2826mg	ナトリウム	2063mg	2664mg	ナトリウム	2008mg	2630mg	ナトリウム	2247mg	2848mg	ナトリウム	1984mg	2626mg	
食塩相当量	5.6g	7.2g	食塩相当量	5.3g	6.8g	食塩相当量	5.1g	6.7g	食塩相当量	5.7g	7.2g	食塩相当量	5.1g	6.8g	
合計(間食込)	エネルギー	826kcal	1606kcal	エネルギー	857kcal	1633kcal	エネルギー	837kcal	1611kcal	エネルギー	852kcal	1638kcal	エネルギー	821kcal	1610kcal
	たんぱく質	47.2g	63.6g	たんぱく質	49.7g	65.7g	たんぱく質	50.0g	65.8g	たんぱく質	47.5g	64.0g	たんぱく質	46.5g	63.2g
	脂質	39.1g	41.7g	脂質	39.1g	42.3g	脂質	38.7g	41.2g	脂質	39.0g	42.2g	脂質	37.1g	41.0g
	炭水化物	73.3g	239.1g	炭水化物	77.1g	240.9g	炭水化物	73.3g	238.5g	炭水化物	81.0g	246.7g	炭水化物	76.4g	241.3g
	ナトリウム	2277mg	2900mg	ナトリウム	2140mg	2741mg	ナトリウム	2084mg	2706mg	ナトリウム	2323mg	2924mg	ナトリウム	2058mg	2700mg
食塩相当量	5.8g	7.4g	食塩相当量	5.5g	7.0g	食塩相当量	5.3g	6.9g	食塩相当量	5.9g	7.4g	食塩相当量	5.3g	7.0g	

※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

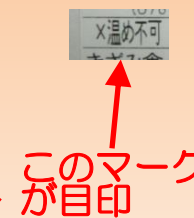


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。

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。

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

	11月28日(月)		11月29日(火)		11月30日(水)		12月1日(木)		12月2日(金)						
朝食	★ごはん120g えび団子とかぶの煮物 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 和風サラダ		★ごはん120g 大根と鶏肉の味噌煮 青菜と高野豆腐の煮物 もずくの酢の物		★ごはん120g 干草焼き 鶏ミンチと小松菜の煮物 コーンスローサラダ		★ごはん120g 豚肉と厚揚げの煮物 竹の子のカレーそぼろ炒め 根菜の柚子マリネ		★ごはん120g 大豆の洋風五目煮 中華つま煮 若芽としらすのおひたし						
	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	207kcal	400kcal	エネルギー	153kcal	346kcal	エネルギー	160kcal	353kcal	エネルギー	165kcal	358kcal	エネルギー	139kcal	332kcal
	たんぱく質	10.2g	13.5g	たんぱく質	10.4g	13.7g	たんぱく質	7.9g	11.2g	たんぱく質	9.4g	12.7g	たんぱく質	8.8g	12.1g
	脂質	10.5g	11.0g	脂質	6.3g	6.8g	脂質	8.6g	9.1g	脂質	6.8g	7.3g	脂質	4.0g	4.5g
炭水化物	18.3g	60.2g	炭水化物	13.1g	55.0g	炭水化物	13.3g	55.2g	炭水化物	16.8g	58.7g	炭水化物	16.9g	58.8g	
ナトリウム	803mg	804mg	ナトリウム	540mg	541mg	ナトリウム	585mg	586mg	ナトリウム	684mg	685mg	ナトリウム	699mg	700mg	
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.4g	1.4g	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	
昼食	★ごはん120g ほっけ塩焼 スナッフえんどう		★ごはん120g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し キャベツの漬物柚子風味		★ごはん120g サワラの味噌煮 人参クラッセ		★ごはん120g ロールキャベツマト煮込み アスパラ		★ごはん120g 赤魚の甘辛タレ アスパラ						
	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	197kcal	390kcal	エネルギー	224kcal	417kcal	エネルギー	231kcal	424kcal	エネルギー	237kcal	430kcal	エネルギー	242kcal	435kcal
	たんぱく質	16.9g	20.2g	たんぱく質	11.7g	15.0g	たんぱく質	15.5g	18.8g	たんぱく質	14.3g	17.6g	たんぱく質	16.3g	19.6g
	脂質	9.5g	10.0g	脂質	10.9g	11.4g	脂質	9.1g	9.6g	脂質	9.8g	10.3g	脂質	14.4g	14.9g
炭水化物	9.6g	51.5g	炭水化物	19.3g	61.2g	炭水化物	20.6g	62.5g	炭水化物	24.1g	66.0g	炭水化物	12.1g	54.0g	
ナトリウム	582mg	583mg	ナトリウム	990mg	991mg	ナトリウム	751mg	752mg	ナトリウム	793mg	794mg	ナトリウム	587mg	588mg	
食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	2.5g	2.5g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.5g	1.5g	
間食	◎牛乳180g ◎バナナ90g		◎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 ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎りんご150g						
	★ごはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ(小袋) きのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ		★ごはん120g 赤魚のカレー揚げ インゲンソテー 鶏肉の青じそ南蛮 ひじきと大豆の煮物		★ごはん120g 照焼チキン ヒーマンソテー 白菜と若布の煮物 菜の花のツナごま和え		★ごはん120g さば梅煮 ブロッコリーの玉子とじ 春菊のおかか和え		★ごはん120g 豚肉と野菜の中華炒め 鶏肉ヒーマン炒め キャベツの塩昆布和え						
夕食	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	224kcal	417kcal	エネルギー	279kcal	472kcal	エネルギー	249kcal	442kcal	エネルギー	251kcal	444kcal	エネルギー	233kcal	426kcal
	たんぱく質	13.2g	16.5g	たんぱく質	20.2g	23.5g	たんぱく質	18.9g	22.2g	たんぱく質	15.9g	19.2g	たんぱく質	15.3g	18.6g
	脂質	12.1g	12.6g	脂質	14.9g	15.4g	脂質	14.0g	14.5g	脂質	15.4g	15.9g	脂質	11.6g	12.1g
	炭水化物	16.5g	58.4g	炭水化物	15.8g	57.7g	炭水化物	11.6g	53.5g	炭水化物	11.9g	53.8g	炭水化物	15.5g	57.4g
ナトリウム	818mg	819mg	ナトリウム	533mg	534mg	ナトリウム	672mg	673mg	ナトリウム	770mg	771mg	ナトリウム	698mg	699mg	
食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.8g	1.8g	
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	628kcal	1207kcal	エネルギー	656kcal	1235kcal	エネルギー	640kcal	1219kcal	エネルギー	653kcal	1232kcal	エネルギー	614kcal	1193kcal
	たんぱく質	40.3g	50.2g	たんぱく質	42.3g	52.2g	たんぱく質	42.3g	52.2g	たんぱく質	39.6g	49.5g	たんぱく質	40.4g	50.3g
	脂質	32.1g	33.6g	脂質	32.1g	33.6g	脂質	31.7g	33.2g	脂質	32.0g	33.5g	脂質	30.0g	31.5g
	炭水化物	44.4g	170.1g	炭水化物	48.2g	173.9g	炭水化物	45.5g	171.2g	炭水化物	52.8g	178.5g	炭水化物	44.5g	170.2g
ナトリウム	2203mg	2206mg	ナトリウム	2063mg	2066mg	ナトリウム	2008mg	2011mg	ナトリウム	2247mg	2250mg	ナトリウム	1984mg	1987mg	
食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.1g	5.1g	
合計(間食込)	エネルギー	826kcal	1405kcal	エネルギー	857kcal	1436kcal	エネルギー	837kcal	1416kcal	エネルギー	852kcal	1431kcal	エネルギー	821kcal	1400kcal
	たんぱく質	47.2g	57.1g	たんぱく質	49.7g	59.6g	たんぱく質	50.0g	59.9g	たんぱく質	47.5g	57.4g	たんぱく質	46.5g	56.4g
	脂質	39.1g	40.6g	脂質	39.1g	40.6g	脂質	38.7g	40.2g	脂質	39.0g	40.5g	脂質	37.1g	38.6g
	炭水化物	73.3g	199.0g	炭水化物	77.1g	202.8g	炭水化物	73.3g	199.0g	炭水化物	81.0g	206.7g	炭水化物	76.4g	202.1g
	ナトリウム	2277mg	2280mg	ナトリウム	2140mg	2143mg	ナトリウム	2084mg	2087mg	ナトリウム	2323mg	2326mg	ナトリウム	2058mg	2061mg
食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.3g	5.3g	

※献立は予告無く変更することがあります。
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。
 ※お召上がりについて、商品は使用日に限定してお召上がりください。
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考に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

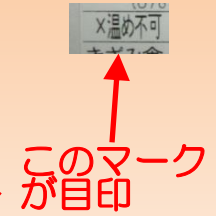


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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

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。

(たんぱく40g管理食) 週間献立表

	11月28日(月)		11月29日(火)		11月30日(水)		12月1日(木)		12月2日(金)			
朝食	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	じゃが芋ミックスソース	卵乳麦	オムレツ	卵乳麦	揚げ真丈の柚子おろしあん	卵乳麦	目玉焼き	卵乳麦	豆腐のソナあかけ	卵乳麦		
	ナスの油炒め	卵乳麦	トマトソース	卵乳麦	揚げ真丈と玉ねぎの煮物	卵乳麦	ジャガ芋の洋風あんかけ	卵乳麦	春雨と鶏肉の炒め煮	卵乳麦		
	青菜のおかかマヨネーズ和え	卵乳麦	小倉金時	卵乳麦	レモンかぼちゃ	卵乳麦	パスタのサラダ	卵乳麦	大根のピリッと柚子風味サラダ	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	329kcal	572kcal	エネルギー	277kcal	520kcal	エネルギー	324kcal	566kcal	エネルギー	283kcal	526kcal
	たんぱく質	7.2g	11.3g	たんぱく質	9.1g	13.2g	たんぱく質	4.2g	8.3g	たんぱく質	7.1g	11.2g
	脂質	22.4g	23.0g	脂質	12.8g	13.4g	脂質	21.4g	22.0g	脂質	21.3g	21.9g
	炭水化物	26.9g	79.7g	炭水化物	30.8g	83.6g	炭水化物	27.5g	80.3g	炭水化物	23.5g	76.3g
ナトリウム	572mg	573mg	ナトリウム	541mg	542mg	ナトリウム	624mg	625mg	ナトリウム	451mg	452mg	
カリウム	623mg	684mg	カリウム	434mg	495mg	カリウム	353mg	414mg	カリウム	403mg	454mg	
リン	135mg	200mg	リン	156mg	221mg	リン	67mg	132mg	リン	123mg	188mg	
食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.1g	1.1g	
昼食	★ごはん150g	卵乳麦えか	★ごはん150g	卵乳麦えか	★ごはん150g	卵乳麦えか	★ごはん150g	卵乳麦えか	★ごはん150g	卵乳麦えか		
	海老と玉子の塩あんかけ	卵乳麦えか	マーボ豆腐	卵乳麦えか	甘辛チキン	卵乳麦えか	キャベツメンチ	卵乳麦えか	鶏のごまタレ煮	卵乳麦えか		
	大豆の肉じゃが煮	卵乳麦えか	竹輪のごま炒め	卵乳麦えか	ミックスソーテー	卵乳麦えか	インケンソーテー	卵乳麦えか	人参のレモン煮	卵乳麦えか		
	春雨タンタン	卵乳麦えか	マッシュサラダ	卵乳麦えか	野菜のバジルソース焼き	卵乳麦えか	豚とえきのきつと煮	卵乳麦えか	さつま芋の甘藷煮	卵乳麦えか		
	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	329kcal	572kcal	エネルギー	332kcal	575kcal	エネルギー	318kcal	561kcal	エネルギー	385kcal	628kcal
	たんぱく質	12.0g	16.1g	たんぱく質	11.1g	15.2g	たんぱく質	12.5g	16.6g	たんぱく質	9.3g	13.4g
	脂質	17.5g	18.1g	脂質	19.2g	19.8g	脂質	18.0g	18.6g	脂質	24.4g	25.0g
	炭水化物	30.7g	83.5g	炭水化物	27.0g	79.8g	炭水化物	25.7g	78.5g	炭水化物	31.4g	84.2g
ナトリウム	649mg	650mg	ナトリウム	776mg	777mg	ナトリウム	625mg	626mg	ナトリウム	629mg	630mg	
カリウム	536mg	597mg	カリウム	414mg	475mg	カリウム	507mg	568mg	カリウム	520mg	581mg	
リン	201mg	266mg	リン	136mg	201mg	リン	135mg	200mg	リン	150mg	215mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.6g	1.6g	
間食	◎みかん(缶) 15g		◎パイナップル(缶) 15g		◎黄桃(缶) 15g		◎みかん(缶) 15g		◎みかん(缶) 15g			
	★ごはん150g	麦	★ごはん150g	麦	★ごはん150g	麦	★ごはん150g	麦	★ごはん150g	麦		
	大根と鶏肉の煮物	麦	野菜コロッケ	麦	豚肉と野菜の中華炒め	麦	鯛のごま醤油焼	麦	豚肉のおろし煮	麦		
	白菜と豚肉の煮びたし	麦	オクラのペペロンチーノ	麦	れんこんの主佐煮	麦	人参シャトー	麦	野菜炒め	麦		
	マカロニサラダ	卵乳麦	大根と人参のきんぴら	麦	明太春雨サラダ	卵乳麦	カリフラワーの塩炒め	卵乳麦	えびポテトサラダ	卵乳麦えか		
			法蓮草のごまマヨネーズ	卵乳麦			たたきごぼう	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	325kcal	568kcal	エネルギー	383kcal	626kcal	エネルギー	332kcal	575kcal	エネルギー	301kcal	544kcal
	たんぱく質	10.6g	14.7g	たんぱく質	6.2g	10.3g	たんぱく質	7.7g	11.8g	たんぱく質	12.0g	16.1g
脂質	21.0g	21.6g	脂質	25.3g	25.9g	脂質	20.3g	20.9g	脂質	17.5g	18.1g	
炭水化物	21.4g	74.2g	炭水化物	33.1g	85.9g	炭水化物	28.2g	81.0g	炭水化物	23.7g	76.5g	
ナトリウム	646mg	647mg	ナトリウム	663mg	664mg	ナトリウム	689mg	690mg	ナトリウム	741mg	742mg	
カリウム	412mg	473mg	カリウム	541mg	602mg	カリウム	417mg	478mg	カリウム	444mg	505mg	
リン	116mg	181mg	リン	132mg	197mg	リン	142mg	207mg	リン	176mg	241mg	
食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
夕食	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	983kcal	1712kcal	エネルギー	992kcal	1721kcal	エネルギー	974kcal	1703kcal	エネルギー	1009kcal	1738kcal
	たんぱく質	29.8g	42.1g	たんぱく質	26.4g	38.7g	たんぱく質	24.4g	36.7g	たんぱく質	28.9g	41.2g
	脂質	60.9g	62.7g	脂質	57.3g	59.1g	脂質	59.7g	61.5g	脂質	63.2g	65.0g
	炭水化物	79.0g	237.4g	炭水化物	90.9g	249.3g	炭水化物	81.4g	239.8g	炭水化物	78.6g	237.0g
	ナトリウム	1867mg	1870mg	ナトリウム	1980mg	1983mg	ナトリウム	1938mg	1941mg	ナトリウム	1821mg	1824mg
	カリウム	1571mg	1754mg	カリウム	1389mg	1572mg	カリウム	1277mg	1460mg	カリウム	1306mg	1489mg
	リン	452mg	647mg	リン	424mg	619mg	リン	344mg	539mg	リン	449mg	644mg
	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.6g	4.6g
	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		1031kcal	1760kcal	エネルギー	1055kcal	1784kcal	エネルギー	1038kcal	1767kcal	エネルギー	1057kcal	1786kcal
たんぱく質		30.2g	42.5g	たんぱく質	26.7g	39.0g	たんぱく質	24.8g	37.1g	たんぱく質	29.3g	41.6g
脂質		61.0g	62.8g	脂質	57.4g	59.2g	脂質	59.8g	61.6g	脂質	63.3g	65.1g
炭水化物		90.5g	248.9g	炭水化物	106.1g	264.5g	炭水化物	96.9g	255.3g	炭水化物	90.1g	248.5g
ナトリウム		1870mg	1873mg	ナトリウム	1981mg	1984mg	ナトリウム	1941mg	1944mg	ナトリウム	1824mg	1827mg
カリウム		1627mg	1810mg	カリウム	1486mg	1629mg	カリウム	1337mg	1520mg	カリウム	1362mg	1545mg
リン		458mg	653mg	リン	427mg	622mg	リン	351mg	546mg	リン	455mg	650mg
食塩相当量		4.8g	4.8g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.6g	4.6g

※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の場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方

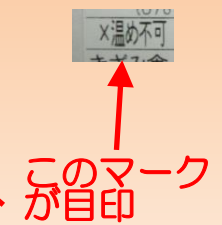


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。

「やわらか普通食」 週間献立表

	11月28日(月)		11月29日(火)		11月30日(水)		12月1日(木)		12月2日(金)	
朝 食	★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g	
	焼豆腐の含め煮	麦	オムレツ	卵麦	鶏じゃが煮	麦落	豚すき風煮物	麦	白身魚のしんじょう	卵麦
	パスタのクリーム煮	乳麦	特製デミグラスソース	乳麦	三色炒め煮	麦落	大根と小松菜の煮物	麦	ひじきの五目煮	麦
	なすの中華風南蛮漬け	麦	白菜の煮びたし	麦	一夜漬(大根)	麦	蒸し鶏とぜんまいのマリネ	麦	切干と法蓮草のおひたし	麦
	★味噌汁	麦	オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	乳麦落	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
昼 食	★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g	
	ホツケの幽庵焼	麦	鶏団子のケチャップ煮	卵乳麦	牛肉と厚揚げの甘辛煮	乳麦	プリのごま醤油焼	麦	鶏のちゃんちゃん焼き	麦
	ピーマンのおかか和え		ひじきと大豆の煮物	麦	白菜と若布の煮物	麦	インゲンソテー	乳麦	竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	麦
	鶏肉と里芋のカレー煮	乳麦	コーンサラダ	卵乳麦	ハムと春雨のサラダ	卵乳麦	とうふのかに玉あんかけ	卵麦か	カリフラワーのピーナツ味噌和え	乳麦落
	春雨と黄桃のマヨサラダ	卵乳麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	キャベツサラダ	卵乳麦	★味噌汁	麦
	★味噌汁	麦								
夕 食	★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g	
	鶏肉のレモン風味焼		赤魚の味噌煮		鶏肉の韓国風炒め	麦落	生姜焼き	麦落	天津飯の具(関東風)	卵乳麦か
	ミックスソテー	乳麦	法蓮草		ツナあっさり煮	麦	ベーコンポテト	卵乳麦か	ナスと麩の炒め煮	乳麦落
	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦	キャベツと豚肉のカキソース炒め	卵麦	マカロニのたまご味噌マヨ	卵麦	大豆とトマトのマリネサラダ	麦	いんげんとうもろこしのさっぱり胡麻酢和え	麦
	竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え	卵麦	煮生酢	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦						
合 計	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価
	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	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
	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質
	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分

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

お食事の作り方

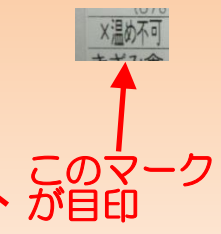


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛り付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

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

「刻み食」 週間献立表

	11月28日(月)		11月29日(火)		11月30日(水)		12月1日(木)		12月2日(金)							
朝 食	★全粥240g	焼豆腐の含め煮	麦	★全粥240g	オムレツ	卵麦	★全粥240g	鶏じゃがが煮	麦落	★全粥240g	豚すき風煮物	麦	★全粥240g	白身魚のしんじょう	卵麦	
	焼豆腐の含め煮	麦		オムレツ	卵麦		鶏じゃがが煮	麦落		豚すき風煮物	麦		白身魚のしんじょう	卵麦		
	バスタのクリーム煮	乳麦		特製デミグラスソース	乳麦		三色炒め煮	麦落		大根と小松菜の煮物	麦		ひじきの五目煮	麦		
	バスタのクリーム煮	乳麦		特製デミグラスソース	乳麦		三色炒め煮	麦落		大根と小松菜の煮物	麦		ひじきの五目煮	麦		
	なすの中華風南蛮漬け	麦		白菜の煮びたし	麦		一夜漬(大根)	麦		蒸し鶏とぜんまいのマリネ	麦		切干と法蓮草のおひたし	麦		
	なすの中華風南蛮漬け	麦		白菜の煮びたし	麦		一夜漬(大根)	麦		蒸し鶏とぜんまいのマリネ	麦		切干と法蓮草のおひたし	麦		
	★味噌汁	麦		オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	乳麦落		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		
★味噌汁	麦		オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	乳麦落		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦			
★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦			
栄養価	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	エネルギー	148kcal	307kcal	エネルギー	150kcal	309kcal	エネルギー	127kcal	286kcal	エネルギー	111kcal	270kcal	エネルギー	121kcal	280kcal	
蛋白質	蛋白質	4.4g	8.1g	蛋白質	9.0g	12.7g	蛋白質	6.5g	10.2g	蛋白質	7.2g	10.9g	蛋白質	4.6g	8.3g	
脂質	脂質	9.1g	9.8g	脂質	6.9g	7.6g	脂質	4.0g	4.7g	脂質	4.2g	4.9g	脂質	6.6g	7.3g	
炭水化物	炭水化物	12.9g	45.9g	炭水化物	12.7g	45.7g	炭水化物	15.9g	48.9g	炭水化物	10.6g	43.6g	炭水化物	11.3g	44.3g	
ナトリウム	ナトリウム	560mg	1000mg	ナトリウム	646mg	1086mg	ナトリウム	576mg	1016mg	ナトリウム	656mg	1096mg	ナトリウム	645mg	1085mg	
塩分	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.6g	2.8g	食塩相当量	1.5g	2.6g	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.6g	2.8g	
昼 食	★全粥240g	ホッケの幽庵焼	麦	★全粥240g	鶏団子のケチャップ煮	卵乳麦	★全粥240g	牛肉と厚揚げの甘辛煮	乳麦	★全粥240g	プリのごま醤油焼	麦	★全粥240g	鶏のちゃんちゃん焼き	麦	
	ホッケの幽庵焼	麦		鶏団子のケチャップ煮	卵乳麦		牛肉と厚揚げの甘辛煮	乳麦		プリのごま醤油焼	麦		鶏のちゃんちゃん焼き	麦		
	ピーマンのおかか和え			ひじきと大豆の煮物	麦		白菜と若布の煮物	麦		インゲンソテー	乳麦		竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	麦		
	ピーマンのおかか和え			ひじきと大豆の煮物	麦		白菜と若布の煮物	麦		インゲンソテー	乳麦		竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	麦		
	鶏肉と里芋のカレー煮	乳麦		コーンサラダ	卵乳麦		ハムと春雨のサラダ	卵乳麦		とうふのかに玉あんかけ	卵麦		カッパラーのピーナツ味噌和え	乳麦落		
	鶏肉と里芋のカレー煮	乳麦		コーンサラダ	卵乳麦		ハムと春雨のサラダ	卵乳麦		とうふのかに玉あんかけ	卵麦		カッパラーのピーナツ味噌和え	乳麦落		
	春雨と黄桃のマヨサラダ	卵乳麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		
春雨と黄桃のマヨサラダ	卵乳麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦			
★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦			
栄養価	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	エネルギー	247kcal	406kcal	エネルギー	286kcal	445kcal	エネルギー	265kcal	424kcal	エネルギー	247kcal	406kcal	エネルギー	207kcal	366kcal	
蛋白質	蛋白質	12.6g	16.3g	蛋白質	10.5g	14.2g	蛋白質	9.0g	12.7g	蛋白質	14.6g	18.3g	蛋白質	12.1g	15.8g	
脂質	脂質	10.7g	11.4g	脂質	14.6g	15.3g	脂質	14.5g	15.2g	脂質	15.5g	16.2g	脂質	8.3g	9.0g	
炭水化物	炭水化物	21.8g	54.8g	炭水化物	28.0g	61.0g	炭水化物	23.9g	56.9g	炭水化物	11.2g	44.2g	炭水化物	20.4g	53.4g	
ナトリウム	ナトリウム	661mg	1101mg	ナトリウム	938mg	1378mg	ナトリウム	855mg	1295mg	ナトリウム	799mg	1239mg	ナトリウム	836mg	1276mg	
塩分	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.2g	
夕 食	★全粥240g	鶏肉のレモン風味焼		★全粥240g	赤魚の味噌煮		★全粥240g	鶏肉の韓国風炒め	麦落	★全粥240g	生姜焼き	麦落	★全粥240g	天津飯の具(関東風)	卵乳麦	
	鶏肉のレモン風味焼			赤魚の味噌煮			鶏肉の韓国風炒め	麦落		生姜焼き	麦落		天津飯の具(関東風)	卵乳麦		
	ミックソテー	乳麦		法蓮草			ツナあっさり煮	麦		ベーコンポテト	卵乳麦		ナスと麩の炒め煮	乳麦落		
	ミックソテー	乳麦		法蓮草			ツナあっさり煮	麦		ベーコンポテト	卵乳麦		ナスと麩の炒め煮	乳麦落		
	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦		キャベツと豚肉のカキソース炒め	卵麦		マカロニのたまご味噌マヨ	卵麦		大豆とトマトのマリネサラダ	麦		いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え	麦		
	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦		キャベツと豚肉のカキソース炒め	卵麦		マカロニのたまご味噌マヨ	卵麦		大豆とトマトのマリネサラダ	麦		いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え	麦		
	竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え	卵麦		煮生酢	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		
竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え	卵麦		煮生酢	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦			
★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦			
栄養価	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	エネルギー	258kcal	417kcal	エネルギー	211kcal	370kcal	エネルギー	275kcal	434kcal	エネルギー	267kcal	426kcal	エネルギー	273kcal	432kcal	
蛋白質	蛋白質	12.1g	15.8g	蛋白質	14.6g	18.3g	蛋白質	12.3g	16.0g	蛋白質	15.5g	19.2g	蛋白質	11.0g	14.7g	
脂質	脂質	16.9g	17.6g	脂質	9.3g	10.0g	脂質	15.4g	16.1g	脂質	11.9g	12.6g	脂質	16.0g	16.7g	
炭水化物	炭水化物	13.8g	46.8g	炭水化物	17.2g	50.2g	炭水化物	20.9g	53.9g	炭水化物	23.9g	56.9g	炭水化物	21.9g	54.9g	
ナトリウム	ナトリウム	825mg	1265mg	ナトリウム	920mg	1360mg	ナトリウム	920mg	1360mg	ナトリウム	810mg	1250mg	ナトリウム	957mg	1397mg	
塩分	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.3g	3.5g	食塩相当量	2.3g	3.5g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.4g	3.6g	
合 計	栄養価	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	エネルギー	653kcal	1130kcal	エネルギー	647kcal	1124kcal	エネルギー	667kcal	1144kcal	エネルギー	625kcal	1102kcal	エネルギー	601kcal	1078kcal
	蛋白質	蛋白質	29.1g	40.2g	蛋白質	34.1g	45.2g	蛋白質	27.8g	38.9g	蛋白質	37.3g	48.4g	蛋白質	27.7g	38.8g
	脂質	脂質	36.7g	38.8g	脂質	30.8g	32.9g	脂質	33.9g	36.0g	脂質	31.6g	33.7g	脂質	30.9g	33.0g
	炭水化物	炭水化物	48.5g	147.5g	炭水化物	57.9g	156.9g	炭水化物	60.7g	159.7g	炭水化物	45.7g	144.7g	炭水化物	53.6g	152.6g
ナトリウム	ナトリウム	2046mg	3366mg	ナトリウム	2504mg	3824mg	ナトリウム	2351mg	3671mg	ナトリウム	2265mg	3585mg	ナトリウム	2438mg	3758mg	
塩分	食塩相当量	5.2g	8.5g	食塩相当量	6.3g	9.8g	食塩相当量	6.0g	9.4g	食塩相当量	5.8g	9.2g	食塩相当量	6.1g	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

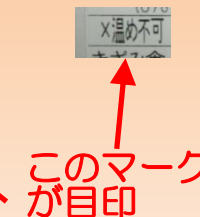


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

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。

「ムース食」 週間献立表

	11月28日(月)			11月29日(火)			11月30日(水)			12月1日(木)			12月2日(金)			
朝 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			
	五色煮豆	卵麦		野菜の味噌風味	乳麦		豚すき	乳麦		切干大根と小松菜の煮物	麦		ブロッコリーと鶏肉の煮物	乳麦		
	大根とひじきの煮物	麦		白花豆煮	麦		一夜漬	乳麦		ひじき煮	乳麦		ゴボウのピリ辛サラダ	卵乳麦		
	★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		
	栄養価	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	エネルギー	118kcal	292kcal	エネルギー	124kcal	298kcal	エネルギー	73kcal	247kcal	エネルギー	76kcal	250kcal	エネルギー	123kcal	297kcal
	蛋白質	蛋白質	3.4g	7.2g	蛋白質	3.4g	7.2g	蛋白質	2.1g	5.9g	蛋白質	0.8g	4.6g	蛋白質	3.8g	7.6g
	脂質	脂質	5.2g	5.9g	脂質	3.1g	3.8g	脂質	2.6g	3.3g	脂質	3.8g	4.5g	脂質	7.1g	7.8g
	炭水化物	炭水化物	15.6g	54.0g	炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	11.2g	49.6g	炭水化物	10.9g	49.3g	炭水化物	10.0g	48.4g
	ナトリウム	ナトリウム	571mg	1094mg	ナトリウム	418mg	941mg	ナトリウム	554mg	1077mg	ナトリウム	424mg	947mg	ナトリウム	498mg	1021mg
塩分	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	食塩相当量	1.1g	2.4g	食塩相当量	1.3g	2.6g	
昼 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			
	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		和風煮込みハンバーグ	乳麦		焼肉炒め	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		五色煮	乳麦		切昆布と竹の子の煮物	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		青菜のわさび和え	卵乳麦		大根なます	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		
	栄養価	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	エネルギー	207kcal	381kcal	エネルギー	176kcal	350kcal	エネルギー	208kcal	382kcal	エネルギー	168kcal	342kcal	エネルギー	148kcal	322kcal
	蛋白質	蛋白質	10.1g	13.9g	蛋白質	4.2g	8.0g	蛋白質	6.9g	10.7g	蛋白質	4.3g	8.1g	蛋白質	3.3g	7.1g
	脂質	脂質	10.7g	11.4g	脂質	9.4g	10.1g	脂質	11.5g	12.2g	脂質	8.9g	9.6g	脂質	6.4g	7.1g
	炭水化物	炭水化物	18.1g	56.5g	炭水化物	18.5g	56.9g	炭水化物	19.2g	57.6g	炭水化物	16.7g	55.1g	炭水化物	19.5g	57.9g
ナトリウム	ナトリウム	845mg	1368mg	ナトリウム	776mg	1299mg	ナトリウム	899mg	1422mg	ナトリウム	844mg	1367mg	ナトリウム	831mg	1354mg	
塩分	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	食塩相当量	2.1g	3.5g	食塩相当量	2.1g	3.4g	
夕 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			
	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		白身の照焼き	乳麦		鶏の西京焼き	乳麦		
	きのこの玉子とじ	卵乳麦		薩摩芋と切昆布の煮物	乳麦		はんぺんの玉子とじ	卵乳麦		鶏団子の中華風	卵乳麦か		きのこきんぴら	乳麦		
	鶏肉のすき焼き煮	麦		法蓮草とハムのマリネ	卵乳麦		黒豆煮	乳麦		大根と竹輪の酢の物	乳麦		青菜のおひたし	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		
	栄養価	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	エネルギー	183kcal	357kcal	エネルギー	138kcal	312kcal	エネルギー	165kcal	339kcal	エネルギー	148kcal	322kcal	エネルギー	164kcal	338kcal
	蛋白質	蛋白質	7.2g	11.0g	蛋白質	8.5g	12.3g	蛋白質	8.3g	12.1g	蛋白質	6.6g	10.4g	蛋白質	6.1g	9.9g
	脂質	脂質	9.5g	10.2g	脂質	4.5g	5.2g	脂質	7.7g	8.4g	脂質	5.8g	6.5g	脂質	7.0g	7.7g
	炭水化物	炭水化物	17.3g	55.7g	炭水化物	16.8g	55.2g	炭水化物	15.4g	53.8g	炭水化物	17.2g	55.6g	炭水化物	19.6g	58.0g
ナトリウム	ナトリウム	711mg	1234mg	ナトリウム	958mg	1481mg	ナトリウム	644mg	1167mg	ナトリウム	737mg	1260mg	ナトリウム	815mg	1338mg	
塩分	食塩相当量	1.8g	3.1g	食塩相当量	2.4g	3.8g	食塩相当量	1.6g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.4g	
合 計	栄養価	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	エネルギー	508kcal	1030kcal	エネルギー	438kcal	960kcal	エネルギー	446kcal	968kcal	エネルギー	392kcal	914kcal	エネルギー	435kcal	957kcal
	蛋白質	蛋白質	20.7g	32.1g	蛋白質	16.1g	27.5g	蛋白質	17.3g	28.7g	蛋白質	11.7g	23.1g	蛋白質	13.2g	24.6g
	脂質	脂質	25.4g	27.5g	脂質	17.0g	19.1g	脂質	21.8g	23.9g	脂質	18.5g	20.6g	脂質	20.5g	22.6g
	炭水化物	炭水化物	51.0g	166.2g	炭水化物	56.6g	171.8g	炭水化物	45.8g	161.0g	炭水化物	44.8g	160.0g	炭水化物	49.1g	164.3g
	ナトリウム	ナトリウム	2127mg	3696mg	ナトリウム	2152mg	3721mg	ナトリウム	2097mg	3666mg	ナトリウム	2005mg	3574mg	ナトリウム	2144mg	3713mg
塩分	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	食塩相当量	5.1g	9.1g	食塩相当量	5.5g	9.4g	

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

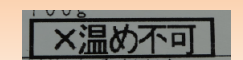
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(嚥下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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