(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)
	★ごはん150g えび団子とかぶの煮物 卵麦え 白菜と厚揚げの中華そほろ煮 乳麦落 和風サラタ *すまし汁(えのき・おつゆ麩) 麦	★ごはん150g 大根と鶏肉の味噌煮 麦 青菜と高野豆腐の煮物 麦 もずくの酢の物 麦 ★味噌汁(揚げ・白菜)	★ごはん150g 干草焼き 明 鶏ミンチと小松菜の煮物 乳 麦 コールスローサラダ 研乳 麦 ★味噌汁(苦芽・白菜)	★ごはん150g 豚肉と厚揚げの煮物 乳素 竹の子のカレーそぼろ炒め 乳素 根菜の柚子マリネ ★味噌汁(巻麩・揚げ) 麦	★ ごはん150g 大豆の洋風五目煮 乳麦 中華 つま煮 卵乳麦か 若芽としらすのおひたし 麦 ★味噌汁(揚げ・キャペツ)
朝食	脂質 10.5g 11.2g 炭水化物 18.3g 73.2g ナトリウム 803mg 950mg	エネルギー 153kcal 420kcal たんぱく質 10.4g 16.2g 脂質 6.3g 7.9g 炭水化物 13.1g 68.1g ナトリウム 540mg 767mg	エネルギー 160kcal 416kcal たんぱく質 7.9g 13.0g 脂質 8.6g 9.4g 炭水化物 13.3g 68.2g ナトリウム 585mg 832mg	エネルギー 165kcal 438kcal たんぱく質 9.4g 15.7g 脂質 6.8g 8.5g 炭水化物 16.8g 72.6g ナトリウム 684mg 910mg	
昼食	★ごはん150g ほっけ塩焼 スナップえんどう 豚肉とふきの炒め煮 麦 数の玉子とし 卵乳麦 ★味噌汁(豆腐・小松菜)	★ □ (はん) 150g 内井の具	★ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	★ こはん150g □-ルキャベットマト煮込み 卵乳,麦 アスハラ 大豆とごぼうの煮物 麦	★
食	脂質 9.5g 10.5g 炭水化物 9.6g 64.8g ナトリウム 582mg 812mg 食塩相当量 1.5g 2.1g	エネルギー 224kcal 479kcal たんぱく質 11.7g 16.8g 脂質 10.9g 11.7g 炭水化物 19.3g 73.9g ナトリウム 990mg 1216mg 食塩相当量 2.5g 3.1g	エネルギー 231kcal 485kcal たんぱく質 15.5g 20.6g 脂質 9.1g 9.9g 炭水化物 20.6g 74.8g ナトリウム 751mg 899mg 食塩相当量 1.9g 2.3g	エネルギー 237kcal 494kcal たんぱく質 14.3g 19.3g 脂質 9.8g 10.6g 炭水化物 24.1g 79.1g ナトリウム 793mg 1021mg 食塩相当量 2.0g 2.6g	エネルギー 242kcal 501kcal たんぱく質 16.3g 21.5g 脂質 14.4g 15.7g 炭水化物 12.1g 66.5g
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 ◎りんご150g
g	★ こはん150g こんがりハンバーグ 乳麦 ケチャップ (小袋) きのこソテー 乳麦 ブロッコリーの煮物 麦 切干と人参のハリハリ 麦 ★味噌汁(若芽・巻麩) 麦	★ごはん150g 赤魚のカレー揚げ 麦 インケンソテー 乳麦 鶏肉の青じそ南蛮 麦 ひじきと大豆の煮物 麦 ★すまし汁(豆腐・えのき) 麦	★ こはん150g 照焼チキン 麦 ビーマンソテー 卵乳麦 白菜と若布の煮物 麦 菜の花のツナごま和え 麦 *味噌汁(おつゆ髪・キャペツ) 麦	★ こはん150g さは梅煮 麦 ブロッコリーの玉子とじ 明麦 春菊のおかか和え 明麦か *すまし汁ほのき・おつゆ数 麦	★ こはん150g 豚肉と野菜の中華炒め 麦か 鶏肉ビーマン炒め 麦 キャベツの塩昆布和え 麦 ★味噌汁(豆腐・小松菜)
食		エネルギー 279kcal 533kcal たんぱく質 20.2g 25.3g 脂質 14.9g 15.7g 炭水化物 15.8g 70.0g ナトリウム 533mg 681mg	エネルギー 249kcal 513kcal たんぱく質 18.9g 24.5g 脂質 14.0g 14.9g 炭水化物 11.6g 67.7g ナトリウム 672mg 899mg	エネルギー 251kcal 507kcal たんぱく質 15.9g 21.1g 脂質 15.4g 16.1g 炭水化物 11.9g 66.8g	エネルギー 233kca 495kca たんぱく質 15.3g 20.9g
合計	おかす こ飯セット エネルギー 628kcal 1408kcal たんぱく質 40.3g 56.7g 脂質 32.1g 34.7g 炭水化物 44.4g 210.2g ナトリウム 2203mg 2826mg 食塩相当量 5.6g 7.2g	おかす ご飯セット エネルギー 656kcal 1432kcal たんぱく質 42.3g 58.3g 脂質 32.1g 35.3g 炭水化物 48.2g 212.0g ナトリウム 2063mg 2664mg 食塩相当量 5.3g 6.8g	おかす ご飯セット エネルギー 640kcal 1414kcal たんぱく質 42.3g 58.1g 脂質 31.7g 34.2g 炭水化物 45.5g 210.7g ナトリウム 2008mg 2630mg 食塩相当量 5.1g 6.7g	おかす こ飯セット エネルギー 653kcal 1439kcal たんぱく質 39.6g 56.1g 脂質 32.0g 35.2g 炭水化物 52.8g 218.5g ナトリウム 2247mg 2848mg 食塩相当量 5.7g 7.2g	おかず ご飯セッ エネルギー 614kca 1403kca たんぱく質 40.4g 57.1g
合計(間食込)	エネルギー 826kcal 1606kcal たんぱく質 47.2g 63.6g 脂質 39.1g 41.7g 炭水化物 73.3g 239.1g ナトリウム 2277mg 2900mg 食塩相当量 5.8g 7.4g	たんぱく質 49.7g 65.7g 脂質 39.1g 42.3g	脂質 38.7g 41.2g 炭水化物 73.3g 238.5g ナトリウム 2084mg 2706mg	たんぱく質 47.5g 64.0g 脂質 39.0g 42.2g 炭水化物 81.0g 246.7g ナトリウム 2323mg 2924mg	エネルギー 821kca 1610kca たんぱく質 46.5g 63.2g 脂質 37.1g 41.0g 炭水化物 76.4g 241.3g ナトリウム 2058mg 2700mg 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。

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。

- ●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。

[※]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。

[※]おかず(

[※]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。

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

	11月28日(月	11月:	29日(火	火)	11,5	30日(7	k)	12	月1日(オ	7)	12月2日(金)			
	★ごはん120g		★ごはん1	20g		★ごはん	120g		★ごはん	120g		★ごはん	120g	
	えび団子とかぶの煮物	卵麦え	大根と鶏肉の)味噌煮	麦	千草焼き 鶏ミンチと小 コールスロ		呵	豚肉と厚揚	げの煮物	乳麦	大豆の洋	虱五目煮	乳麦
	白菜と厚揚げの中華そぼろ煮	乳麦落	青菜と高野豆! もずくの世	腐の煮物	茎	鶏ミンチと小	公菜の煮物	乳麦	竹の子のカレー	-そぼろ炒め ラー・エム	乳麦	中華うま	、煮	卵乳麦か
	和風サラダ	מע	もすくの質	作の捌	<u>秦</u>	コールスロ	ーサフタ	丱乳麦	根采の袖 ⁻ 	チマリネ		若芽としらす	のおひたし	麦
朝	[>A⊏		L\ 1E	^&F! !	·	<u> </u>	^AF!!		4. <i>t</i> . 45	>A⊏		1. 1. <u>1</u>	`A⊏
食	<u> おかず</u> エネルギー 207kcal	ご飯セット		おかず 53kcal	ご飯セット	エネルギー	<u>おかす</u>	ご飯セット	エネルギー	おかず 165kcal	ご飯セット	エネルギー	おかず 139kcal	ご飯セット
	たんぱく質 10.2g			10. 4g		エポルイ たんぱく質	7. 9g		エポルマー たんぱく質	9. 4g		エベルイ たんぱく質		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	6.3g 13.1g	6.8g 55.0g	脂質 炭水化物	8. 6g 13. 3g	55. 2g	炭水化物	6.8g 16.8g	l 58. 7g	炭水化物	16. 9g	58. 8g
	ナトリウム 803mg 食塩相当量 2 0g			540mg		ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム 食塩相当量		700mg
	食塩相当量 2.0g ★こはん120g	2. Ug	食塩相当量	1.4g 20g	1. 4g	食塩相当量	1, 5g 120g	1. 5g	食塩相当量 ★ごはん		1.7g	★ごはん		1. 8g
	ほっけ塩焼		肉丼の具		麦 卵麦	★ごはん サワラの	味噌煮		ロールキャベツ	トマト煮込み	卵乳麦	赤魚の甘	辛タレ	乳麦
						人参グラ	ッセ	乳麦	アスバラ			アスパラ	,	
	スナッフえんとっ 豚肉とふきの炒め煮 麩の玉子とじ	麦	キャベツの漬物	加子風味	麦	さつま芋と服 オクラとコーンの	肉の揚煮	麦	大豆とごぼ バンバンジ	うの煮物	麦	牛肉とひじ 菜の花のツ	きの炒め煮	麦
	一数の玉十とし	驯乳麦				オクラとコーンの	つおろし和え	麦	ハンハンン	ーサフタ	乳麦	来の化のツ*	ナこま和え	麦
昼食														
IX	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 197kcal たんぱく質 16.9g	390kcal 20. 2g	エネルギー 2 たんぱく質		41/kcal 15.0g	エネルギー たんぱく質	231kcal	424kcal	エネルキー たんぱく質			エネルギー たんぱく質	242kcal	435kca1 19. 6g
	<u> </u>	10 0g	に を	11.7g 10.9g	13. 0g 11 4 σ	脂質	9 1g	9. 6g	たがは <u>く</u> 更	14.3g 9.8g	10.3g	たがは <u>く</u> 見	14 4σ	14. 9g
	炭水化物 9.6g		炭永化物	10. 9g 19. 3g	61. 2g	炭水化物	20. 6g	62. 5g	炭水化物		66. 0g	炭水化物		54. 0g
	ナトリウム 582mg			990mg	991mg	ナトリウム	751mg	752mg	ナトリウム	793mg	794mg	ナトリウム		588mg
	食塩相当量 1.5g ◎牛乳180g	1. 5g	食塩相当量 ○牛乳180	2. 5g	2. 5g	食塩相当量 ○ 牛乳18	1.9g	1.9g	食塩相当量	2. 0g	2. 0g	食塩相当量	1.5g	1. 5g
間食	@ Titlings		I⊗┯チᢑ≀៰៰	7 8		I⊗∓£⊪	υg		ا⊚∔ئەرە	νg		ℹ℗ℸⅎℴ℩	JUg	
1-112	のバナナ90g		のキウイ	フルー゛	ソ150g	◎グレー	プフルー	-ツ200g	Iのオレン	・ジ200g		⊚りんこ	*150g	
10112	<u>◎バナナ90g</u> ★ごはん120g		<u>◎キウイ:</u> ★こはん1	2()g	ツ150g	⊚グレー ★こはん	プフル- 120g		★こはん	120g		◎牛乳18◎りんこ★ごはん	,120g	
IN IX	★ごはん120g こんがりハンバーグ	乳麦	★こはん 1	2()g	ツ150g 麦	◎グレー ★ごはん 照焼チキ	プフル- 120g ン	麦	★こはん さば梅煮	120g	麦	★ ごはん 豚肉と野菜(/120g の中華炒め	麦か
10111	★ごはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ(小袋)		★こはん1 赤魚のカレ インゲン	20g ・一揚げ ノテー	麦 乳麦	★こはん 照焼チキ ビーマン	120g ン ソテー	麦 卵乳麦	★こはん さば梅煮	120g	麦	★ ごはん 豚肉と野菜(/120g の中華炒め	麦か 麦
ici K	★こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) きのこソテー	乳麦	★ごはん1 赤魚のカレ インゲン、 鶏肉の青じ	20g 一揚げ ノテー そ南蛮	ツ150g 麦 乳麦 麦	★こはん 照焼チキ ビーマン	120g ン ソテー	麦 卵乳麦	★こはん	120g	麦	★ ごはん 豚肉と野菜(/120g の中華炒め	麦か 麦 麦
10112	★こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) きのこソテー	乳麦 麦	★こはん1 赤魚のカレ インゲン	20g 一揚げ ノテー そ南蛮	麦 乳麦	◎グレー ★ごはん 照焼チキ ビーマン 白菜と若れ 菜の花のツラ	120g ン ソテー	麦 卵乳麦	★こはん さば梅煮	120g	麦	★ ごはん 豚肉と野菜(/120g の中華炒め	麦か 麦 麦
	★ こはん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	乳麦 麦	★ごはん1 赤魚のカレ インゲン、 鶏肉の青じ	20g 一揚げ ノテー そ南蛮	麦 乳麦	★こはん 照焼チキ ビーマン	120g ン ソテー	麦 卵乳麦	★こはん さば梅煮	120g	麦	★ ごはん 豚肉と野菜(/120g の中華炒め	麦か麦
夕食	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) さのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ	乳 <u>麦</u> 麦 麦	★こはん 赤魚のカレ インケン 鶏肉の青じ ひじきと大豆	20g 一揚げ ノデー そ南蛮 2の煮物	麦麦麦麦	★こはん 照焼チキ ローマン 白菜と若れ 菜の花のツナ	120g シソテー Fの煮物 ごま和え	麦 卵乳麦 麦	★こはん さは梅煮 ブロッコリー 春菊のお7	7120g の玉子とじ かか和え	麦 卵麦 卵麦か	★ ごはん 豚肉と野菜(,120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え	麦
タ	★ごはん120g こんがリハンバーク ケチャップ (小袋) きのこソテ ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ	乳麦 麦 麦 ご飯セット	★こはん1 赤魚のカレ インケン 鶏肉の青じ ひじきと大豆	20g 一揚げ ノデー そ南蛮 2の煮物	表表表	★こはん 照焼デキ ニーマン 白菜と若孑 菜の花のツナ	120g ン ツテー 5の煮物 ごま和え	まります。 ままままます。 で飯セット	★こはん さは梅煮 ブロッコリー 春菊のお7	120g の玉子とじ かか和え 「おかず	麦 卵麦 卵麦 か まか こ 飯を炒	★二はん 豚肉と野菜(鶏肉ビー キャベツの)	/120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え	ぎ飯セット
タ	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) さのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ	乳麦 麦 麦 ご飯セット 417kcal	★こはん1 赤魚のカレ インゲン 鶏肉の青じ ひじきと大豆 エネルギー 2	20g 一揚げ ノデー そ南蛮 2の煮物 おかず 279kcal	麦 芝 麦 ご飯セット 472kcal	★こはん 照焼チキ レーマン 白菜と若 菜の花のッナ	120g ン ツテー 5の煮物 ごま和え おかず 249kcal	麦 卵乳麦 麦 麦 ご飯セット 442kcal	★こはん さば梅煮 ブロッコリー 春菊のおか	120g の玉子とじ かか和え かかず 251kcal	麦 卵麦 卵麦か ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	★ こはん 豚肉と野菜(鶏肉 ビー キャベツの)	7120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え 「おかず [233kca]	麦 ご飯セット 426kcal
夕食	★ こはん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 おかず エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g	乳麦 麦 変 ご飯セット 417kcal 16.5g 12.6g	★こはん 赤魚のカレ インケン 鶏肉の青じ ひじさと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 脂質	20g 一揚げ ノナー そ南蛮 20 煮物 279kcal 20 2g 14 9g	麦 男 麦 麦 ご飯セット 472kcal 23.5g	★こはん 照焼チキ 一マン 一菜と若れ 菜の花のツナ エネルギー たんぱく質 脂質	120g ン ソテー 5の煮物 ごま和え 249kcal 18.9g 14.0g	麦 乳 麦 乳 麦 麦 乳 麦 麦 データ サイン 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	★こはん さば梅煮 ブロッコリー 春菊のおが エネルギー たんぱく質 脂質	の宝子とじ かか和え おかず 251kcal 15.9g 15.4g	麦 卵麦か 卵麦か ご飯セット 444kcal 19.2g 15.9g	★二はん 豚肉と野菜(鶏肉ビー キャベツの)	7120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え おかず [233kca]	<u>ご飯セット 426kcal 18.6g</u> 12.1g
夕食	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) さのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ おかず エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g	乳麦 ご飯セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g	★こはん 赤魚のカレ インゲン 鶏肉の青じ ひじきと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 脂質 炭水化物	20g 一揚げ プラー そ で 変の煮物 279kcal 20.2g 14.9g 15.8g	麦麦麦 麦麦 ご飯セット 472kcal 23.5g 15.4g 57.7g	★こはん 照焼デマン 白菜と若 菜の花のツラ エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	120g ン ソテー 5の煮物 ごま和え 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g	麦卯麦麦 乳麦麦 ご飯セット 442kcal 22.2gg 14.5gg 53.5gg	★こはん さば梅煮 ブロッコリー 春菊のおが たんぱく質 脂質 炭水化物	120g の玉子とじ かか和え 251kcal 15.9g 11.9g	麦 卵麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15 9g 53 8g	★こはん 豚肉と野菜(鶏肉ビー キャベツの! エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	7120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え 233kcal 15.3g 11.6g 15.5g	ご飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g
夕食	★ こはん120g こんがりハンパーク 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 エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg	乳麦 ご飯セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g	★こはん 赤魚のカレ インケン 鶏肉の青じ ひじさと大豆 ひじさと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム	20g 一揚げ ノデー そ南蛮 20煮物 279kcal 20.2g 14.9g 15.8g 533mg	麦麦麦 麦麦 ご飯セット 472kcal 23.5g 15.4g 57.7g 534mg	★こはんれています。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	120g ン ソテー 5の煮物 ごま和え 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g	麦卯麦麦 乳麦麦 ご飯セット 442kcal 22.2gg 14.5gg 53.5gg	★こはん さば梅煮 ブロッコリー 春菊のおか たんぱく質 脱水化物 ナトリウム	120g の玉子とじ かか和え 251kcal 15 9g 11 9g 770mg	麦 卵麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15 9g 53 8g	★こはん 豚肉と野菜の 鶏肉ビー キャベツの キャベツの たんぱく 脆水化物 ナトリウム	7120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え 233kcal 15.3g 11.6g 15.5g 698mg	<u>ご飯セット</u> 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg
夕食	★こはん120g こんがりハンパーク 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 エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg	乳麦 麦 ご飯セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg	★ こはん 赤魚のカレ インケン 鶏肉の青じ ひじきと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	20g 一揚げ プラー そ で 変の煮物 279kcal 20.2g 14.9g 15.8g	麦麦麦 麦麦 ご飯セット 472kcal 23.5g 15.4g 57.7g	★こはん 照焼デマン 白菜と若 菜の花のツラ エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	120g ン ソテー 5の煮物 ごま和え 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg	麦卯 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	★こはん さば梅煮 ブロッコリー 春菊のおが たんぱく質 脂質 炭水化物	120g の玉子とじ かか和え 251kcal 15.9g 11.9g	麦 卵麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15 9g 53 8g 771mg	★こはん 豚肉と野菜(鶏肉ビー キャベツの! エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	7120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え 233kcal 15.3g 11.6g 15.5g 698mg	ご飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g
夕食	★ こはん120g こんがりハンバーク ケチャップ (小袋) さのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ ボルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal	三 三 証 ま 17kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg 2.1g 三 変 1207kcal	★こはん 赤魚のカレ インケン 鶏肉の青じ ひじきと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 版水化物 ナトリウム 食塩相当量	20g 一揚げ プラー そ 南名物 279kcal 20.2g 14.9g 15.8g 15.8g 533mg 1.4g おかず 556kcal	麦 麦 麦 ご飯セット 472kcal 23.5g 15.4g 57.7g 534mg 1.4g ご飯セット 1235kcal	★こはんキリー 大きな	120g ン フテー たの煮物 ごま和え おかず 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g おかす 640kcal	表別 表表表 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	★こはん さば相煮 ブロッコリー 春菊のおか たんぱく質 炭水化物 大トリウム 食塩相当量 エネルギー	120g の玉子とじ かか和え 251kcal 15.9g 15.4g 11.9g 770mg 2.0g おかす 653kcal	麦 卵麦 卵麦か ご飯セット 444kcal 19.2g 15.9g 53.8g 771mg 2.0g ご飯セット 1232kcal	★こはん 豚肉と野菜の 鶏肉ビー キャベツのが たんぱく 腹水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー	120g カ中華炒め マン炒め 温昆布和え 233kcal 15.3g 11.6g 15.5g 698mg 1.8g おかす 614kcal	ご飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g ご飯セット 1193kcal
夕食	★ こはん120g こんがりハンパーク ケチャップ (小袋) きのこソテー ブロッコリーの者物 切干と人参のハリハリ ボルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g おかす エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g	三 三 三 (10.5g 12.6g 12.6g 12.6g 12.7g 2.1g こ (1207kcal 1207kcal 1207kcal 1207kcal	★こはん 赤魚のカレ インゲン 鶏肉の青じ ひじきと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 版水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー 6 たんぱく質	20g 一揚げ プラ で で で で で で で で で で で で で で で で で で	麦麦麦 麦麦麦 ご飯セット 472kcal 23.5g 15.4g 57.7g 534mg 1.4g こ飯セット 1235kcal 52.2g	★こはんに にはディン にボデマン 大東の花のツナ エネルポく にないまする 上さればく にないまする。 たいばく にないまする。 たいり 大りり当量 エネルギー たんぱく質	120g ンナー ラの煮物 ごま和え 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g おかす 640kcal 42.3g	表 第 第 第 第 第 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★こはん さば梅煮 ブロッコリー 春菊のおか 上さんぱく質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	120g の玉子とじ かか和え 251kcal 15. 4g 11. 9g 770mg 2. 0g おかす 653kcal 39. 6g	表 明麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15.9g 53.8g 771mg 2.0g ご飯セット 1232kcal 49.5g	★こはん 豚肉と野菜(鶏肉ビー キャベツの! たんぱく質 炭水化物 大トリウム 食塩相当量	120g n中華炒め マン炒め 塩昆布和え 233kcal 15.5g 15.5g 698mg 1.8g おかず 614kcal 40.4g	で飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g で飯セット 1193kcal 50.3g
夕食	★ こはん120g こんがりハンバーク ケチャップ (小袋) さのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ ボルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal	三 三 証 ま 17kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg 2.1g 三 変 1207kcal	★こはん 赤魚のカレ インケー 鶏肉の青じ ひじきと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 成水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー 6 たんぱく質 脂質	20g 一場 プ 大南 東の 素物 279kcal 20, 2g 14, 9g 15, 8g 533mg 1, 4g おかず 556kcal 42, 3g 32, 1g	表表 表表 ご飯セット 472kcal 23.5g 15.4g 57.7g 534mg 1.4g ご飯セット 1235kcal 52.2g 33.6g	★こはんキリー 大きな	120g ンプテー 5の煮物 ごま和え 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g おかす 640kcal 42.3g 31.7g	表 第 第 第 第 第 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★こはん さば相煮 ブロッコリー 春菊のおか たんぱく質 炭水化物 大トリウム 食塩相当量 エネルギー	カッず 251kcal 15. 4g 15. 4g 11. 9g 770mg 2. 0g 39. 6g 39. 6g 32. 0g	麦 卵麦 卵麦か ご飯セット 444kcal 19.2g 15.9g 53.8g 771mg 2.0g ご飯セット 1232kcal	★こはん 豚肉と野菜の 鶏肉ビー キャベツのが たんぱく 腹水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー	120g n中華炒め マン炒め 1233kcal 15.3g 15.5g 698mg 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.0g 1.g	で で が 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g ご飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g
夕食	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) 一でのこソテー プロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ 切干と人参のハリハリ おかず エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脂質 32.1g 炭水化物 44.4g	三 三 三 (10.5g 12.6g 12.6g 12.6g 12.7g 2.1g こ (1207kcal 1207kcal 1207kcal 1207kcal	★こはん 赤魚のカレ インケー 鶏肉の青じ ひできと大豆 ひできと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー 6 たんぱく質 脂質 たんぱく質 脂質 たんぱく質 脂質 たんぱく質 にたんぱく質 にたんぱく質 たんぱく質 にたんぱく にたん にたん にたんぱく にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん	20g 一場 プラ 大南 東京 279kcal 20, 2g 14, 9g 15, 8g 15, 8g 15, 8g 15, 8g 15, 8g 15, 8g 15, 8g 16, 8g 17, 8g 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18,	表 表 表 で ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま	★こはんに にはディン にボデマン 大東の花のツナ エネルポく にないまする 上さればく にないまする。 たいばく にないまする。 たいり 大りり当量 エネルギー たんぱく質	120g ンナー ラの煮物 ごま和え 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g おかす 640kcal 42.3g	表 第 第 第 第 第 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★こはん さば相煮 ブロッコリー 春菊のおか たんぱく質 炭水化物 大トリウム 食塩相当量 エネルギー	おかず 251kcal 15 9g 15 4g 17 9g 770mg 2 0g おかす 653kcal 39 6g 32 0g 52 8g	表 明麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15.9g 53.8g 771mg 2.0g ご飯セット 1232kcal 49.5g	★こはん 豚肉と野菜の 鶏肉ビー キャベツのが たんぱく 腹水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー	120g n中華炒め マン炒め 1233kcal 15.5g 15.5g 698mg 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.4cal 40.4g 30.0g 44.5g	で飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g で飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g 170.2g
夕食	★ こはん120g こんがりハンパーク ケチャップ (小袋) きのこソテー ブロッコリーの者物 切干と人参のハリハリ ボルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g おかす エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g	三飯セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg 2.1g 2.1g 2.1g 2.1g 2.1g 2.1g 31.6g 33.6g 170.1g	★こはん 赤魚のカレ インケー 鶏肉の青じ ひできと大豆 ひできと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー 6 たんぱく質 脂質 たんぱく質 脂質 たんぱく質 脂質 たんぱく質 にたんぱく質 にたんぱく質 たんぱく質 にたんぱく にたん にたん にたんぱく にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん にたん	20g 一場 プ 大南 東の 素物 279kcal 20, 2g 14, 9g 15, 8g 533mg 1, 4g おかず 556kcal 42, 3g 32, 1g	表表 表表 ご飯セット 472kcal 23.5g 15.4g 57.7g 534mg 1.4g ご飯セット 1235kcal 52.2g 33.6g	★ に は チャン だん に デッマ だん に デッマ だん で で で で で で で で で で で で で で で で で で	120g ンプテー 5の煮物 ごま和え 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g おかす 640kcal 42.3g 31.7g	表明表表 三飯セット 442kcal -22 2g -14 5g -53 5g -673mg 1 7g 三飯セット 1219kcal 52 2g	★こはんろブロッコリー 春菊のおか エネルギー たんぱ質 炭水化物 ナトリウム 食塩が水化物 エネルギー たんぱく質 ボルギー たんぱく質 ボルギー たんぱく質 ボルギー	カッず 251kcal 15. 4g 15. 4g 11. 9g 770mg 2. 0g 39. 6g 39. 6g 32. 0g	表 明麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15.9g 53.8g 771mg 2.0g ご飯セット 1232kcal 49.5g	★こはん 豚肉と野菜の 鶏肉 ビー キャベツのが エネルぱく 脂水 化 切っ 大 トリ 相 エネルばく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たいり たんぱく たいり たいり たいり たいり たいり たいり たいり たいし たいし たいし たいし たいし たいし たいし たいし	120g n中華炒め マン炒め 1233kcal 15.5g 15.5g 698mg 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.8g 1.4cal 40.4g 30.0g 44.5g	ご飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g ご飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g
夕食合計合	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) 一でのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ ボルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脂質 32.1g たんぱく質 40.3g 脂質 32.1g 大んぱく質 40.3g 脂質 32.1g	三飯セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg 2.1g 三飯セット 1207kcal 50.2g 33.6g 170.1g 2206mg 5.6g	★こはんし 赤魚のカレ インケー 鶏肉のすじきと大豆 ひきと大豆 エネルギー 2 たんぱく質 成水化物 ナトリウム 食塩相当量 エネルギー 6 たんぱく質 にないばく にないばく にないが にないが にないが にないが にないが にないが にないが にないが	20g 一揚げ プロ で で で で で で で で で で で で で で で で で で	表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	★にはデマオイ にはデマオイ 東の花のツナー 東の花のツナー エネルば 1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・1・	120g ソナー 7の煮物 ごま和え おかず 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g 640kcal 42.3g 31.7g 45.5g 2008mg 5.1g 837kcal	表明表表 三飯セット 442kcal 22.2g 14.5g 53.5g 673mg 1.7g 三飯セット 1219kcal 52.2g 33.2g 171.2g 2011mg 5.1g 1416kcal	★こは は で で で で で で で で で で で で で で で で で で	カッず 251kcal 15. 4g 15. 4g 15. 4g 17.0mg 2. 0g 39. 6g 39. 6g 39. 6g 32. 0g 52. 8g 2247mg 5. 7g 852kcal	表 明麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15.9g 771mg 2 0g ご飯セット 1232kcal 49 5g 33 5g 178 5g 2250mg 5 7g	★こはん 豚肉と野菜の 鶏肉 ビー キャベツのが エネルぱく 脂水 化 切っ 大 トリ 相 エネルばく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たいり たんぱく たいり たいり たいり たいり たいり たいり たいり たいし たいし たいし たいし たいし たいし たいし たいし	120g の中華炒め マン炒め 温尾布和え 233kcal 15.3g 15.5g 698mg 1.8g 14kcal 40.4g 30.0g 44.5g 1984mg 5.1g 821kcal	で飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g で飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g 170.2g 1987mg 5.1g
夕食合計	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) 一でのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ 切干と人参のハリハリ エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脱質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脱質 32.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脱質 32.1g エネルギー 826kcal たんぱく質 47.2g	三版セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg 2.1g 200kcal 50.2g 33.6g 170.1g 2206mg 5.6g 1405kcal 57.1g	* こはん 赤魚の ボ魚の ボ魚の ボ魚の ボ魚の ボ魚の ボール ボー	20g 一揚げ プラー で 有名物 279kcal 20.2g 14.9g 15.8g 15.8g 15.8g 1.4g 32.1g 42.3g 48.2g 2063mg 5.3g 857kcal 49.7g	表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	★ には たいます は に たいま に は また に は また に は また に また に また に また に	120g ソナー ボの煮物 ごま和え おかず 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g 640kcal 42.3g 31.7g 45.5g 2008mg 5.1g 837kcal 50.0g	表別表表 第2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 3 2 2 3 3 2 2 3 3 3 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	★こはんだった。 では、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、	のま子とじかが和え 251kcal 15.9g 15.4g 17.0mg 2.0g 39.6g 39.6g 32.0g 52.8g 2247mg 5.7g 852kcal 47.5g	表 明麦か デ変をすり 15.9g 15.9g 15.9g 771mg 2.0g 1232kcal 49.5g 33.5g 178.5g 2250mg 5.7g 1431kcal 57.4g	★こはん 豚肉肉に一 キャベツのが エネルぱし、 たんぱし、 たんぱし、 大りり 大りり 大りり 大りり 大りり 大りり 大りり 大り	120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え 233kcal 15.5g 698mg 1.8g 1.8g 1.8g 614kcal 40.4g 30.0g 44.5g 1984mg 5.1g 821kcal 46.5g	ご飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g ご飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g 170.2g 1987mg 5.1g 1400kcal 56.4g
夕食 合計 合計 間	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) 一でのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ ボルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脂質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脂質 32.1g たんぱく質 40.3g 脂質 32.1g 大んぱく質 40.3g 脂質 32.1g	三飯セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg 2.1g 三飯セット 1207kcal 50.2g 33.6g 170.1g 2206mg 5.6g	★こはんした 赤魚のケン 鶏肉のケラで 乳肉のケラで ボ魚のケラで 大きない 大きない 大	20g 一揚げ ノナ南 京の煮物 おかず 279kcal 20 2g 14 9g 15 8g 533mg 1 4g おかず 356kcal 42 3g 32 1g 48 2g 2063mg 5 3g 5 3g	表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	★ 照に 一 東	120g ン ファー ボの煮物 ごま和え おかず 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 11.6g 640kcal 42.3g 31.7g 45.5g 2008mg 5.1g 837kcal 50.0g 38.7g	表別表表別表表表別的表表的。 一次	★ こばっつった では、	カッサ 251kcal 15. 4g 15. 4g 15. 4g 17. 0g 770mg 2. 0g 39. 6g 39. 6g 32. 0g 52. 8g 2247mg 5. 7g 852kcal 47. 5g 39. 0g	表 明麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15.9g 771mg 2 0g ご飯セット 1232kcal 49 5g 33 5g 178 5g 2250mg 5 7g	★こはん 豚肉と野菜の 鶏肉 ビー キャベツのが エネルぱく 脂水 化 切っ 大 トリ 相 エネルばく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たんぱく たいり たんぱく たいり たいり たいり たいり たいり たいり たいり たいし たいし たいし たいし たいし たいし たいし たいし	720g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え 233kcal 15.5g 698mg 1.8g 15.5g 698mg 1.8g 1.8g 30.0g 40.4g 30.0g 44.5g 1984mg 5.1g 821kcal 46.5g 37.1g	で飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g で飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g 170.2g 1987mg 5.1g
夕食 合計 合計 間食	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) 一でのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ 切干と人参のハリハリ エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脱質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脱質 32.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脱質 32.1g エネルギー 826kcal たんぱく質 47.2g	三版セット 417kcal 16.5g 12.6g 58.4g 819mg 2.1g 2.1g 207kcal 50.2g 33.6g 170.1g 2206mg 5.6g 1405kcal 57.1g	★ こはんした またい は は か に か に か に か に か に か に か に か に か に	20g 一揚げ プラー で 有名物 279kcal 20.2g 14.9g 15.8g 15.8g 15.8g 1.4g 32.1g 42.3g 48.2g 2063mg 5.3g 857kcal 49.7g	表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	★ には たいます は に たいま に は また に は また に は また に また に また に また に	120g ソナー ボの煮物 ごま和え おかず 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g 640kcal 42.3g 31.7g 45.5g 2008mg 5.1g 837kcal 50.0g	表別表表 第2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 3 2 2 3 3 2 2 3 3 3 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	★ こばっつった では、	のま子とじかが和え 251kcal 15.9g 15.4g 17.0mg 2.0g 39.6g 39.6g 32.0g 52.8g 2247mg 5.7g 852kcal 47.5g	表 明麦か デ変をすり 15.9g 15.9g 15.9g 771mg 2.0g 1232kcal 49.5g 33.5g 178.5g 2250mg 5.7g 1431kcal 57.4g	★こはん 豚肉肉に一 キャベツのが エネルぱし、 たんぱし、 たんぱし、 大りり 大りり 大りり 大りり 大りり 大りり 大りり 大り	120g の中華炒め マン炒め 塩尾布和え 233kcal 15.3g 11.6g 15.5g 698mg 1.8g 30.0g 44.5g 1984mg 5.1g 821kcal 46.5g 37.1g 76.4g	ご飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g ご飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g 170.2g 1987mg 5.1g 1400kcal 56.4g
夕食 合計 合計 (間食込)	★ こはん120g こんがりハンバーグ ケチャップ (小袋) 一でのこソテー ブロッコリーの煮物 切干と人参のハリハリ 切干と人参のハリハリ エネルギー 224kcal たんぱく質 13.2g 脱質 12.1g 炭水化物 16.5g ナトリウム 818mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脱質 32.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 40.3g 脱質 32.1g エネルギー 826kcal たんぱく質 47.2g	三版セット 417kcal 16.5g 12.6g 12.6g 12.0g 2.1g 2.1g 2.1g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.1g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0g 2.0	★こはんした。 赤魚のケーリックででは、 ボ魚のケーリックででは、 ボ魚のケーリックででは、 ボ魚のケーリックででは、 ボルル・リーリックでは、 大りののでは、 ボルル・リーリックでは、 大りののでは、 大りののでは、 ボル・リーリックでは、 大りののでは、 大りののでは、 大りののでは、 大りののでは、 大りののでは、 大りののでは、 では、 大りののでは、 大りのでは、 、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 大りのでは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがはいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがはいがは、 はいがはいがは、 はいがはいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがはいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがは、 はいがはいがは、	20g 一揚げ プロ で で で で で で で で で で で で で で で で で で	表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	★ 照 に 白菜 が に デマ ボー	120g ソナー 7の煮物 ごま和え おかず 249kcal 18.9g 14.0g 11.6g 672mg 1.7g 640kcal 42.3g 31.7g 45.5g 2008mg 5.1g 837kcal 50.0g 38.7g 73.3g	表明表表 第1 表表 2	★こはカラーを ・	カッす 251kcal 15.4g 15.4g 15.4g 17.0mg 2.0g 15.4g 2.0g 39.6g 39.6g 32.0g 52.8g 2247mg 5.7g 852kcal 47.5g 39.0g 852kcal 47.5g 39.0g 2323mg 5.9g	表 明麦か ご飯セット 444kcal 19 2g 15.9g 53.0g 771mg 2.0g ご飯セット 1232kcal 49.5g 33.5g 178.5g 2250mg 5.7g 1431kcal 57.4g 40.5g 2326mg 5.9g	★ 大 大 大 大 大 大 大 大 大	120g の中華炒め マン炒め 塩昆布和え 233kcal 15.3g 11.6g 15.5g 698mg 1.8g 14kcal 40.4g 30.0g 44.5g 1984mg 5.1g 821kcal 46.5g 37.1g 46.5g 76.4g 2058mg 5.3g	で飯セット 426kcal 18.6g 12.1g 57.4g 699mg 1.8g ご飯セット 1193kcal 50.3g 31.5g 170.2g 1987mg 5.1g 1400kcal 56.4g 38.6g 202.1g 2061mg 5.3g

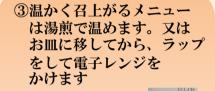
[※]献立は予告無く変更することがあります。

※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。

[※]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。

(たんぱく40g管理食) 週間献立表

	11月28日(月	目)	11月29日(火	火)	11月30日(7	<u>火</u>)	12月1日(オ	<)	12月2日(金)
	★ごはん150g じゃが芋デミグラスソース ナスの油炒め 青菜のおかかマヨネーズ和え		★ごはん150g オムレツ トマトソース 小倉金時	卵麦	★ごはん150g 揚げ真丈の柚子おろしあん 揚茄子と玉ねぎの煮物 レモンがはちゃ		★ごはん150g 目玉焼き ジャガ芋の洋風あんかけ パスタのサラダ	卵 乳麦 卵乳麦	★ごはん150g 豆腐のツナあんかけ 春雨と鶏肉の炒め煮 ^{大根のピリッと柚子風味サララ}	泛麦
朝	おかず	ご飯セット	おかず	- 野乳麦 ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず		おかす	
食	エネルギー 329kcal たんぱく質 7.2g 脂質 22.4g 炭水化物 26.9g	11. 3g	エネルギー 277kcal たんぱく質 9.1g 脂質 12.8g 炭水化物 30.8g ナトリウム 541mg	520kcal 13.2g 13.4g 83.6g	エネルギー 324kcal たんぱく質 4.2g 脂質 21.4g 炭水化物 27.5g ナトリウム 624mg	8.3g 22.0g 80.3g	エネルギー 323kcal たんぱく質 7.6g 脂質 21.3g 炭水化物 23.5g ナトリウム 451mg		エネルギー 283kca たんぱく質 7.1g 脂質 17.8g 炭水化物 23.9g	11. 2g 18. 4g
	ナトリウム 572mg カリウム 623mg リン 135mg	573mg 684mg 200mg	カリウム 434mg リン 156mg	495mg 221mg	<u>カリウム 353mg</u> リン 67mg	414mg 132mg	カリウム 342mg リン 123mg	403mg 188mg	カリウム 315mg リン 80mg	507mg 376mg 145mg
	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	食塩相当量 1.3g ★ごはん150g	1. 3g
	★こはん150g 海老と玉子の塩あんかけ 大豆の肉じゃが煮 春雨タンタン	^{卵乳麦えか} 乳麦 麦	マーボ豆腐 竹輪のこま炒め マッシュサラダ	麦落 麦 卵麦	★ごはん150g 甘辛チキン ミックスソテー 野菜のバジルチーズ焼き	麦 乳麦 乳	★二はん150g キャへツメンチ インケンソテー 数とえのきのさっと素 ボテトサラダ	卵乳麦 乳麦 麦	鶏のごまタレ煮 人参のレモン者	麦 乳麦 乳麦
昼	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかす	ご飯セット
食	エネルギー 329kcal たんぱく質 12.0g 脂質 17.5g	16. 1g 18. 1g	たんぱく質 11.1g	15 2g	【たんぱく質】 12 5g	16 6g	たんぱく皆 0.3σ	628kcal 13.4g 25.0g	たんぱく質 11.50	15.6g
	<u> </u>	597mg	脂質 19.2g 炭水化物 27.0g ナトリウム 776mg カリウム 414mg	475mg	<u> カリウム 507mg</u>	568mg	脂質 24.4g 炭水化物 31.4g ナトリウム 629mg カリウム 520mg	581mg	カリウム 534mg	595mg
四合	リン 201mg 食塩相当量 1.7g (3のみかん(缶) /5		リン 136mg 食塩相当量 2.0g ◎パイナップル(f		リン 135mg 食塩相当量 1.6g ② 黄桃(缶) 75g	1. 6g	リン 150mg 食塩相当量 1.6g ◎みかん(缶) /5		リン 163mg 食塩相当量 1.5g ◎みかん(缶) /	
	★ごほん150g 大根と鶏肉の煮物 白菜と豚肉の煮びたし マカロニサラダ	麦麦	★ こはん150g 野菜コロッケ オクラのペペロンチー/ 大根と人参のきんびら 法連草のごまマヨネーズ	麦	★ごはん150g 豚肉と野菜の中華炒め れんこんの土佐煮 明太春雨サラダ		★こはん150g 鯖のこま醤油焼 人参シャトー カリフラワーの塩炒め たたきこはう		★ごほん150g 豚肉のおろし煮 野菜炒め えびボテトサラク	
夕食	おかず エネルギー 325kcal たんぱく質 10.6g	ご飯セット	おかず エネルギー 383kcal	ご飯セット 626kcal	エネルギー 332kcal	575kcal	おかず エネルギー 301kcal	ご飯セット 544kcal	エネルギー 342kca	I 585kcal
K	脂質 21.0g 炭水化物 21.4g	21. 6g 74. 2g	たんぱく質 6.2g 脂質 25.3g 炭水化物 33.1g	10.3g 25.9g 85.9g	たんぽく質 7.7g 脂質 20.3g 炭水化物 28.2g	<u>20.9g</u> 81.0g	たんぱく質 12.0g 脂質 17.5g 炭水化物 23.7g	16. 1g 18. 1g 76. 5g	たんぱく質 9.5g 脂質 24.9g 炭水化物 18.8g	25.5g 71.6g
	ナトリウム 646mg カリウム 412mg リン 116mg	181mg		197mg	リン 142mg	478mg 207mg	テトリウム 741mg カリウム 444mg リン 176mg	742mg 505mg 241mg	ナトリウム <u>/61mg</u> カリウム 529mg リン 137mg	590mg 202mg
	食塩相当量 1.6g おかず	1.6g ご飯セット	食塩相当量 1.7g おかず]./g ご飯セット	食塩相当量 1.8g おかず	1.8g ご飯セット	食塩相当量 1.9g おかず	1.9g ご飯セット	食塩相当量 1.9g おかす	<u>Ⅰ 1.9g</u> ■ こ飯セット
合計	エネルギー 983kcal たんぱく質 29 8g 脂質 60 9g 炭水化物 79 0g ナトリウム 1867mg	1712kcal 42.1g 62.7g 237.4g 1870mg	エネルギー 992kcal たんぱく質 26.4g 脂質 57.3g 炭水化物 90.9g ナトリウム 1980mg	1721kcal 38.7g 59.1g 249.3g 1983mg	エネルギー 974kcal たんぱく質 24.4g 脂質 59.7g 炭水化物 81.4g ナトリウム 1938mg	36.7g 61.5g 239.8g 1941mg	エネルギー 1009kcal たんぱく質 28.9g 脂質 63.2g 炭水化物 78.6g ナトリウム 1821mg	1738kcal 41.2g 65.0g 237.0g 1824mg	エネルギー 988kca たんぱく質 28.1g 脂質 61.3g 炭水化物 79.4g ナトリウム 1870m	40.4g 63.1g 237.8g 1873mg
	フリウム 15/1mg リン 452mg 食塩相当量 4.8g エネルギー 1031kcal	647mg 647mg 4.8g	<u>カリウム 1389mg</u> リン 424mg <u>食塩相当量 5.1g</u> エネルギー 1055kcal	1572mg 619mg 5.1g	カリウム 1277mg リン 344mg 食塩相当量 5,0g エネルギー 1038kca	1460mg 539mg 5.0g	カリウム 1306mg リン 449mg 食塩相当量 4.6g エネルギー 1057kca	644mg 64.6g	カリウム 1378mg リン 380mg 食塩相当量 4.7g エネルギー 1036kca	575mg 4.7g
合計(間	たんぱく質 30.2g 脂質 61.0g 炭水化物 90.5g	42. 5g	たんぱく質 26.7g 脂質 57.4g 炭水化物 106.1g	39.0g 59.2g 264.5g	たんぱく質 24.8g 脂質 59.8g 炭水化物 96.9g	37. 1g	たんぱく質 29.3g 脂質 63.3g 炭水化物 90.1g	41.6g 65.1g 248.5g	たんぱく質 28.5g 脂質 61.4g 炭水化物 90.9g	40.8g 63.2g 249.3g
										1070
食込	ナトリウム 1870mg カリウム 1627mg リン 458mg 食塩相当量 4.8g	1873mg 1810mg 653mg 4 8g	ナトリウム 1981mg カリウム 1446mg リン 427mg 食塩相当量 5.1g	1984mg 1629mg 622mg 5.1g	ナトリウム 1941mg カリウム 1337mg リン 351mg 食塩相当量 5.0g	1520mg 546mg	ナトリウム 1824mg カリウム 1362mg リン 455mg 食塩相当量 4.6g	1827mg 1545mg 650mg 4.6g	チドリウム 1873m カリウム 1434m リン 386mg 食塩相当量 4.7g	g <u>1617mg</u>

※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。

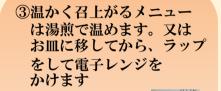
※お召上がりについて、商品は使用日に限定してお召上がりください。 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。

(たんぱく60g管理食) 週間献立表

	11月28日()	月)	11月29日(火	火)	11月30日(2	火)	12月1日(木	()	12月2日(金	<u>+</u>)
	★ごはん180g 大根と鶏肉の味噌煮 さつま揚げと小松菜の煮浸し 人参と春雨のサラダ	卵麦	★ごはん180g 日身魚のしんじょう ジャガ芋の中華炒め 菜の花ときのこの酢味噌和え	卵麦 乳麦	★ ごはん180g 肉団子の玉ねぎあん 三色煮豆 キャベツのピーナッツ和え		★ごはん180g 豚肉と大根の煮物 油揚げと菜の花の煮物 白菜のおかかポン酢和え	麦	★ごはん180g 揚げ真丈の柚子おろしあん 人参しりしり ミックスマカロニサラダ	
朝食	おかず エネルギー 183kcal たんぱく質 8.2g 脂質 6.6g 炭水化物 21.2g ナトリウム 670mg カリウム 355mg	13. 1g 7. 3g 84. 1g	おかず エネルギー 181kcal たんぱく質 5.5g 脂質 7.9g 炭水化物 23.2g ナトリウム 616mg カリウム 421mg	ご飯セット 471kcal 10.4g 8.6g 86.1g 617mg 493mg	おかず エネルギー 237kcal たんぱく質 10.2g 脂質 9.2g 炭水化物 27.7g ナトリウム 583mg カリウム 519mg	527kcal 15.1g 9.9g 90.6g	おかず エネルギー 159kcal たんぱく質 10.5g 脂質 6.6g 炭水化物 13.9g ナトリウム 737mg カリウム 511mg	7.3g 76.8g 738mg	たんぱく質 <u>6.8g</u> 脂質 17.8g	ご飯セット 564kcal 11.7g 18.5g 83.4g 573mg 417mg
	リン 112mg 食塩相当量 1.7g ★ こはん 180g ホッケの酒粕焼 ピーマンのおかか和え	189mg	リン 97mg 食塩相当量 1.6g ★こはん180g 鶏肉のごま焼き 人参グラッセ	174mg	リン 155mg 食塩相当量 1.5g ★こはん180g 豚たまキャベツ	232mg 1.5g 卵乳麦	リン 174mg 食塩相当量 1.9g ★こはん180g 鶏肉の韓国風炒め	251mg 1.9g 麦落	リン 94mg 食塩相当量 1.5g ★こはん180g サワラのおろし煮 野菜のブラウンソース煮込み	171mg 1.5g
昼	肉野菜煮込み カリフラワーのピーナッツ味噌和え おかず	麦 落 ご飯セット	豚バラのすき焼き煮 若芽としらすのおひたし おかず	麦 麦 ご飯セット		ご飯セット	マッシュサラダー	卵乳麦 ご飯セット	菜の花としらすのおひたし	<u>麦</u> ご飯セット
食	エネルギー 273kcal たんぱく質 19.5g 脂質 10.6g 炭水化物 22.1g ナトリウム 658mg カリウム 635mg リン 241mg	24. 4g 11. 3g 85. 0g	エネルギー 299kcal たんぱく質 18.2g 脂質 18.4g 炭水化物 13.0g ナトリウム 763mg カリウム 551mg リン 105mg	23.1g 19.1g 75.9g	エネルギー 273kcal たんぱく質 17.3g 脂質 15.1g 炭水化物 17.7g ナトリウム 794mg カリウム 604mg リン 203mg	22. 2g 15. 8g 80. 6g	エネルキー 334KGa1 たんぱく質 15.8g 脂質 19.4g 炭水化物 21.3g ナトリウム 792mg カリウム 455mg リン 152mg	20. 7g 20. 1g 84. 2g 793mg	エネルギー 293kcal たんぱく質 16.4g 脂質 14.5g 炭水化物 23.8g ナトリウム 730mg カリウム 647mg リン 198mg	583kcal 21.3g 15.2g 86.7g 731mg 719mg 275mg
間食	食塩相当量 1.7g のみかん(缶)150g	1. 7g	食塩相当量 1.9g	1. 9g	食塩相当量 2.0g ◎黄桃(缶)150g	2. 0g	食塩相当量 2.0g 〇みかん(缶)150g	2. 0g	食塩相当量 1.9g	1.9g
111 12	★ こはん180g 牛肉のちゃんぶる ぜんまいとミンチの煮物 カボチャとハムのサラダ	卵乳麦 乳麦	★ こはん180g 赤魚の甘辛タレ アスハラ 竹輪の五色きんびら マカロニとバブリカのサラダ	乳麦 卵乳麦	★ごほん 180g 揚げ豆腐の南蛮づけ 鶏肉のカレー煮 ゴボウのピリ辛サラダ	麦 乳麦 卵乳麦	★ こはん180g 鯖のこま醤油焼 人参のきんびら 里芋のおうし煮 えんどう豆の味噌マョ和え		* こはん180g 鶏のマスタート焼き 人参グラッセ ひじきと挽肉の炒め物 法連草のごまマヨネーズ	麦 乳麦 乳麦
夕食	おかず エネルギー 340kcal たんぱく質 11.7g 脂質 23.8g	16. 6g 24. 5g	たんぱく質 15.6g 脂質 18.2g	ご飯セット 602kcal 20.5g 18.9g	たんぱく質 11.1g 脂質 19.3g	16.0g 20.0g	たんぱく質 12.9g 脂質 22.4g	23. 1g	たんぱく質 16.0g 脂質 16.6g	ご飯セット 564kcal 20.9g 17.3g
	炭水化物 19.1g ナトリウム 539mg カリウム 451mg リン 158mg 食塩相当量 1.4g	540mg 523mg 235mg 1.4g	ナトリウム 607mg カリウム 319mg リン 181mg 食塩相当量 1.5g	1. 5g	食塩相当量 1.9g	762mg 540mg 219mg 1.9g	食塩相当量 1.9g	752mg 567mg 259mg 1.9g	カリウム 450mg リン 165mg 食塩相当量 1.8g	1.8g
合計	たんぱく質 39.4g 脂質 41.0g 炭水化物 62.4g ナトリウム 1867mg カリウム 1441mg リン 511mg	1666kcal 54.1g 43.1g 251.1g 1870mg 1657mg 742mg	エネルギー 792kcal たんぱく質 39.3g 脂質 44.5g 炭水化物 56.4g ナトリウム 1986mg カリウム 1291mg リン 383mg	54.0g 46.6g 245.1g 1989mg 1507mg 614mg	エネルギー 810kcal たんぱく質 38.6g 脂質 43.6g 炭水化物 66.0g ナトリウム 2138mg カリウム 1591mg リン 500mg	53.3g 45.7g 254.7g 2141mg 1807mg 731mg	たんぱく質 39.2g 脂質 48.4g 炭水化物 56.2g ナトリウム 2280mg カリウム 1461mg リン 508mg	1708kcal 53.9g 50.5g 244.9g 2283mg 1677mg 739mg	エネルギー 841kcal たんぱく質 39.2g 脂質 48.9g 炭水化物 58.5g ナトリウム 2009mg カリウム 1442mg リン 457mg	1711kcal 53.9g 51.0g 247.2g 2012mg 1658mg 688mg
<mark>──</mark> 合 計	食塩相当量 4.8g	4. 8g 1762kcal 54. 9g	食塩相当量 5.0g エネルギー 918kca たんぱく質 39.9g	5. 0g 1788kcal 54. 6g	たんぱく質 39.4g	54. 1g	<u>食塩相当量 5.8g</u> エネルギー 934kcal たんぱく質 40.0g	54.7g	たんぱく質 40.0g	5. 2g 1807kca 54. 7g
(間 食	脂質 41. 2g 炭水化物 85. 4g ナトリウム 1873mg カリウム 1554mg	43.3g 274.1g 1876mg 1770mg	脂質 44.7g 炭水化物 86.9g ナトリウム 1988mg カリウム 1405mg	46.8g 275.6g 1991mg 1621mg	脂質 43.8g 炭水化物 96.9g ナトリウム 2144mg カリウム 1711mg	45.9g 285.6g 2147mg 1927mg	脂質 48.6g 炭水化物 79.2g ナトリウム 2286mg カリウム 1574mg	50.7g 267.9g 2289mg 1790mg	脂質 49.1g 炭水化物 81.5g ナトリウム 2015mg カリウム 1555mg	<u>2018mg</u>
込	リン 523mg 食塩相当量 4.8g		リン 389mg 食塩相当量 5.0g	620mg	リン 514mg 食塩相当量 5.4g	745mg 5.4g	リン 520mg 食塩相当量 5.8g 消費者 c許可の特別 5	751mg 5.8g	リン 469mg 食塩相当量 5.2g	700mg 5.2g

※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。

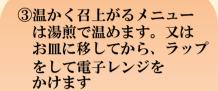
※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。 ※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。

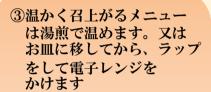
「やわらか普通食」 週間献立表

					又巴				V 77 ·								
		11月28日(月) 11月29日				月29日(火)	11	月30日(水)	12	2月1日(;	木)	12月2日(金)			
朝		焼豆腐のパスタのグ	ごはん180g D含め煮 ブリーム煮 風南蛮漬け 汁	乳麦	白菜の	ソ ラスソース 煮びたし		鶏じゃた 三色炒 一夜漬	め煮 (大根)	麦落 麦落	豚すき		麦麦	白身魚のひじきの	ごはん180g しんじょう)五目煮 ^{草のおひたし} 汁	卵麦 麦	
食	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 塩分	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	148kcal 4.4g 9.1g 12.9g 560mg	415kcal 10.0g 10.0g 69.3g 1004mg	エネルギー 蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	150kcal 9.0g 6.9g 12.7g 646mg	14.8g 7.8g 69.4g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物 ナトリウム	127kcal 6.5g 4.0g 15.9g 576mg	394kcal 12.4g 4.9g 72.2g 1020mg	エネルギー 蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	111kcal 7.2g 4.2g 10.6g 656mg	387kcal 13.6g 5.9g 67.0g 1124mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	121kcal 4.6g 6.6g 11.3g 645mg	395k 10.9 7.6g 68.9	
昼		ホッケの ピーマンの 鶏肉と里芋		乳麦	ひじきと大	チャップ煮 豆の煮物 ナラダ	卵乳麦	生肉と厚揚 白菜と若	布の煮物 雨のサラダ	乳麦 麦	インゲン とうふのかに	ま醤油焼 ハソテー :¤あんかけ ソサラダ	麦 乳麦 卵麦か	鶏のちゃん 竹輪と玉ねき	ぎの磯辺炒め	麦麦	
	エネルギー	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	247kcal 12.6g 10.7g 21.8g 661mg	524kcal 18.9g 11.7g 79.9g 1102mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	286kcal 10.5g 14.6g 28.0g 938mg	16.6g 15.6g 84.7g 1383mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	265kcal 9.0g 14.5g 23.9g 855mg	535kcal 14.8g 15.4g 81.1g 1296mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	247kcal 14.6g 15.5g 11.2g 799mg	520kcal 20.7g 16.5g 68.5g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	207kcal 12.1g 8.3g 20.4g 836mg	483 18. 9.2 78.	
タ	-mi /J	★やわらから 鶏肉のレモ ミックス 切干大根とべ	ごはん180g シ風味焼 ソテー	乳麦卵乳麦	★やわらかごはん180g 赤魚の味噌煮 法蓮草 キャベツと豚肉のカキソース炒め 卵麦		★やわらかごはん180g 鶏肉の韓国風炒め ツナあっさり煮 マカロニのたまご味噌マヨ		麦落 麦 卵麦	★やわらかごはん180g 落 生姜焼き ベーコンポテト 麦 大豆とトマトのマリネサラダ		麦落 卵乳麦か	★やわらかごはん180g 天津飯の具(関東風) ナスと麩の炒め煮 いんけんと鶏肉のきつばり胡麻酢和え ★味噌汁		卵乳乳		
食	脂質炭水化物ナトリウム	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	258kcal 12.1g 16.9g 13.8g 825mg	524kcal 17.8g 17.8g 70.2g 1294mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	211kcal 14.6g 9.3g 17.2g 920mg	20.5g 10.2g 74.4g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物 ナトリウム	275kcal 12.3g 15.4g 20.9g 920mg	543kcal 18.0g 16.3g 77.7g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物 ナトリウム	267kcal 15.5g 11.9g 23.9g 810mg	533kcal 21.3g 12.8g 80.2g 1253mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	273kcal 11.0g 16.0g 21.9g 957mg	550 17.4 17.2 78.4	
	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	おかずセット 653kcal 29.1g 36.7g 48.5g	フルセット 1463kcal 46.7g 39.5g 219.4g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物	おかずセット 647kcal 34.1g 30.8g 57.9g	フルセット 1454kcal 51.9g 33.6g 228.5g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	おかずセット 667kcal 27.8g 33.9g 60.7g	フルセット 1472kcal 45.2g 36.6g 231.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	おかずセット 625kcal 37.3g 31.6g 45.7g	フルセット 1440kcal 55.6g 35.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物	おかずセット 601kcal 27.7g 30.9g 53.6g	フル 142 46. 34. 226	

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。

- ●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。

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。

	_	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)
		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		焼豆腐の含め煮		オムレツ	卵麦	鶏じゃが煮	麦落	豚すき風煮物		白身魚のしんじょう	
		パスタのクリーム煮		特製デミグラスソース		三色炒め煮	麦落	大根と小松菜の煮物		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
朝				★味噌汁	麦						
173											
	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
食	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		脂質 6.9g					4.9g	脂質 6.6g	
		炭水化物 12.9g									
		ナトリウム 560mg									
	塩 分	食塩相当量 1.4g		食塩相当量 1.6g		食塩相当量 1.5g				食塩相当量 1.6g	
	- M /J	★全粥240g	2.08	★全粥240g	2.05	★全粥240g	2.08	★全粥240g	2.08	★全粥240g	2.08
		ホッケの幽庵焼	麦	鶏団子のケチャップ煮	加到丰		到妻		麦	鶏のちゃんちゃん焼き	麦
		ピーマンのおかか和え		場団子のグチャック点 ひじきと大豆の煮物		中國と厚揚げの日幸漁		インゲンパー		特にまれずの機辺炒め	
		鶏肉と里芋のカレー煮		コーンサラダ		ハムと春雨のサラダ					
		寿雨と黄桃のマヨサラダ			麦	★味噌汁	麦	キャベツサラダ			麦
		★味噌汁	麦	▲ 1/4 日 / 1	久	▲ 4小日/1	久	★味噌汁	麦	▲ 1/4 日 / 1	久
昼		▼ № 恒 / I	久					▼ 1小 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	久		
	兴美压	兴美压		兴美压		兴美压		兴美压		兴美压	
合	栄養価	木食畑おかずセット	ノルセット	栄養価 おかずセット	ノルセット	木食畑おかずセット	ノルセット	木食畑 おかずセット	ノルセット	木食伽おかずセット	ノルセット
尺	エイルキー	エネルギー 247kcal	406KCal	エネルキー 286KCal	445KCal	エネルギー 200KCal	424KCal	エネルキー 24/KCal	406KCal	エネルキー 20/KCal	300KCal
	蛋白質			蛋白質 10.5g							
	脂質			脂質 14.6g							
		炭水化物 21.8g									
		ナトリウム 661mg								_	
	塩 分		2.8g	食塩相当量 2.4g	3.5g		3.3g		3.2g	食塩相当量 2.1g	3.2g
		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		鶏肉のレモン風味焼		赤魚の味噌煮		鶏肉の韓国風炒め		生姜焼き	麦落	天津飯の具(関東風)	
		ミックスソテー				ツナあっさり煮		ベーコンポテト	卵乳麦か	ナスと麩の炒め煮	
				キャベツと豚肉のカキソース炒め		マカロニのたまご味噌マヨ		大豆とトマトのマリネサラダ		いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え	
		竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え			麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
タ		★味噌汁	麦	★味噌汁	麦						
_	栄養価			栄養価 おかずセット							
食		エネルギー 258kcal									
	蛋白質	_		蛋白質 14.6g							14.7g
	脂質			脂質 9.3g							
	炭水化物	炭水化物 13.8g									
	ナトリウム	ナトリウム 825mg		ナトリウム 920mg					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
	栄養価			栄養価 おかずセット							
合	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 30.8g							
		炭水化物 48.5g									
計		ナトリウム 2046mg		_		_		_			
	塩 分		_	食塩相当量 6.3g					_		9.6g
		マットのメニューで									
		えれの郑今に上げ				4人がもります					

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。

- ●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

			「夏」		過值		7表									
		11	月28日(- 4		月29日(月30日(水)	12	2月1日(木)	12	金)	
		★全粥2			★全粥2			★全粥2			★全粥2			★全粥2		
		五色煮	_	卵麦		, 非噌風味	乳麦	豚すき	Ü	乳麦	切干大根と小	_	麦		・ :鶏肉の煮物	乳麦
			ー ごきの煮物		白花豆		麦	一夜漬		乳麦	ひじき煮		乳麦		リ辛サラダ	
			†(とろみ)			··(とろみ)			ト(とろみ)		★味噌汁				(とろみ)	
						,			, , ,			, ,				
朝																
17)																
	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
食	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
		★全粥2	240g		★全粥2	240g		★全粥2	240g		★全粥2	240g		★全粥2	240g	
		鮭の照り	尭	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	カ	乳麦
		ブロッコリ	一の煮物	乳麦	枝豆とかに	かまの煮物	卵麦か	大根とべー	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	ムのサラダ	卵乳麦	白菜と若	芽の煮物	乳麦	法蓮草σ	おひたし	乳麦	青菜のわ	さび和え	卵乳麦	大根なま	ます	麦
		★味噌汁	十(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	ト(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	(とろみ)	麦
昼																
_	栄養価															フルセット
艮											エネルギー					
	蛋白質		_	_	蛋白質			蛋白質	_	_	蛋白質	_	8.1g	蛋白質		7.1g
	脂質		10.7g	_					11.5g			8.9g	9.6g		6.4g	7.1g
		炭水化物			炭水化物				19.2g	_	炭水化物			炭水化物		57.9g
				_			_			_	ナトリウム		_			
	塩 分	食塩相当量		3.5g	食塩相当量		3.3g	食塩相当量		3.6g	食塩相当量		3.5g	食塩相当量		3.4g
		★全粥2			★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			□ ±		
					赤魚の生			鶏肉のイタリアンソース煮				乳麦鶏の西京焼き			乳麦	
						薩摩芋と切昆布の煮物 乳麦				卵乳麦 鶏団子の中華風					乳麦	
			き焼き煮					黒豆煮 対			乳麦 大根と竹輪の酢の物 麦 ★味噌汁(とろみ)			青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)		乳麦
		★味噌片	十(とろみ)	友	★味噌汁	(とろみ)	友	★味噌片	(とろみ)	友	★味噌汁	-(とろみ)	友	★味噌汁	(とろみ)	友
タ																
	栄養価	学養価	セかずー…	フルセット	学養価	セかずセル	711.400	学 養価	セかずせい	フルナット	栄養価	セかぎょい	フルナット	学 養価	セかぎょい	711.400
食											エネルギー					
					蛋白質		12.3g				蛋白質			蛋白質		9.9g
			9.5g			4.5g		脂質			脂質	5.8g	6.5g			7.7g
											炭水化物					58.0g
							_				ナトリウム					
					食塩相当量		3.8g				食塩相当量			食塩相当量		3.4g
	栄養価										栄養価					
合											エネルギー					
Ц											蛋白質					
											脂質					
											炭水化物					
計											ナトリウム					
		食塩相当量			食塩相当量						食塩相当量			食塩相当量		9.4g
	★はフルセッ	トのメー・	_	_		_	_		_	_		_	_		_	(嚥下凩對

お食事の作り方

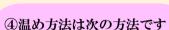
- ①ムースは冷蔵状態です。
- ②お受け取り後は冷蔵庫で保管ください



③ラベルに書いてある「○温め可」と「×温め不可」を確認







- (あ)湯せん
- (い) 電子レンジ
- (あ) 湯せん 鍋に60°Cくらいのお湯を 張り、ムースをカップの まま浮かべます。

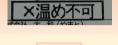


次にフタをして15分程 温めます。追加で火はかけません。

(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

★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。