

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	5月29日(月)			5月30日(火)			5月31日(水)			6月1日(木)			6月2日(金)		
朝食	★ごはん150g 豚肉と卵白のトマト炒め 竹輪のごま炒め 根菜の柚子マリネ ★すまし汁(椎茸・豆腐)			★ごはん150g 大豆とキャベツのスープ煮 ぜんまいとミンチの煮物 菜の花とツナの辛子和え ★味噌汁(巻麴・揚げ)			★ごはん150g 鶏肉のカレー煮 中華うま煮 大根とツナの炒め物 ★味噌汁(揚げ・なめこ)			★ごはん150g 寄せ豆腐のうすあん 麩の玉子とし 大根とごぼうの甘辛煮 ★味噌汁(白菜・人参)			★ごはん150g 菜の花と牛肉の煮物 ソナあっさり煮 えのきのおろし和え ★すまし汁(椎茸・豆腐)		
	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 198kcal 452kcal			エネルギー 149kcal 422kcal			エネルギー 140kcal 406kcal			エネルギー 177kcal 434kcal			エネルギー 212kcal 466kcal		
	たんぱく質 9.2g 14.3g			たんぱく質 12.6g 18.9g			たんぱく質 8.7g 14.5g			たんぱく質 6.5g 11.5g			たんぱく質 9.8g 14.9g		
	脂質 8.0g 8.8g			脂質 5.0g 6.7g			脂質 6.2g 7.8g			脂質 10.4g 11.2g			脂質 12.8g 13.6g		
昼食	★ごはん150g 鶏のスタミナ醤油焼き アスパラ 白菜の煮ひたし ブロッコリーのサラダ ドレッシング(小袋) ★味噌汁(若芽・巻麴)			★ごはん150g マーボ豆腐 ネギ味噌炒め 法蓮草と油揚げの煮物 ★味噌汁(小松菜・切干)			★ごはん150g メンチカツ 平さやいんげん 五色煮豆 カリフラワーの柚子味噌和え ★味噌汁(若芽・キャベツ)			★ごはん150g 白身魚の西京焼 ヒーマンソテー 牛肉の辛煮 切干と人参のハリハリ ★すまし汁(えのき・おつゆ麴)			★ごはん150g 豚肉と野菜の中華炒め 枝豆とかにかまの煮物 白菜のごま味噌和え ★味噌汁(巻麴・しめじ)		
	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 204kcal 466kcal			エネルギー 233kcal 489kcal			エネルギー 286kcal 543kcal			エネルギー 188kcal 444kcal			エネルギー 207kcal 469kcal		
	たんぱく質 16.2g 21.8g			たんぱく質 15.7g 20.8g			たんぱく質 13.6g 18.8g			たんぱく質 15.1g 20.3g			たんぱく質 13.7g 19.4g		
	脂質 11.5g 12.4g			脂質 9.7g 10.5g			脂質 14.7g 15.5g			脂質 6.1g 6.8g			脂質 11.2g 12.1g		
間食	◎牛乳180g ◎りんご150g ★ごはん150g サワラのバジルオリーブ焼 チンゲン菜とヒーマンのソテー 鶏と蓮根のピリ辛煮 若芽としらすのおひたし ★味噌汁(白菜・なめこ)			◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g ★ごはん150g 焼肉塩炒め かぶのスープ煮 ひじきとごぼうのナムル ★すまし汁(豆腐・えのき)			◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g ★ごはん150g ホッケの酒粕焼 インゲンソテー 切干と挽肉のオイスター炒め 蒸し鶏と小松菜のごま和え ★味噌汁(豆腐・白菜)			◎牛乳180g ◎バナナ90g ★ごはん150g 鶏のいそべ焼 ミックスソテー ひとくちがんも煮 菜の花としめじの和え物 ★味噌汁(巻麴・キャベツ)			◎牛乳180g ◎りんご150g ★ごはん150g 赤魚のごま焼 オニオンソテー 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え ★味噌汁(小松菜・切干)		
	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 211kcal 467kcal			エネルギー 248kcal 502kcal			エネルギー 191kcal 452kcal			エネルギー 267kcal 531kcal			エネルギー 206kcal 462kcal		
	たんぱく質 16.6g 21.7g			たんぱく質 11.6g 16.7g			たんぱく質 17.1g 22.5g			たんぱく質 19.8g 25.5g			たんぱく質 17.5g 22.6g		
	脂質 10.9g 11.7g			脂質 16.9g 17.7g			脂質 6.5g 7.5g			脂質 16.0g 16.9g			脂質 9.2g 10.0g		
夕食	エネルギー 211kcal 467kcal			エネルギー 248kcal 502kcal			エネルギー 191kcal 452kcal			エネルギー 267kcal 531kcal			エネルギー 206kcal 462kcal		
	たんぱく質 16.6g 21.7g			たんぱく質 11.6g 16.7g			たんぱく質 17.1g 22.5g			たんぱく質 19.8g 25.5g			たんぱく質 17.5g 22.6g		
	脂質 10.9g 11.7g			脂質 16.9g 17.7g			脂質 6.5g 7.5g			脂質 16.0g 16.9g			脂質 9.2g 10.0g		
	炭水化物 10.4g 65.3g			炭水化物 12.3g 66.5g			炭水化物 12.9g 68.0g			炭水化物 9.5g 65.6g			炭水化物 12.8g 67.5g		
	ナトリウム 662mg 890mg			ナトリウム 712mg 860mg			ナトリウム 606mg 834mg			ナトリウム 680mg 907mg			ナトリウム 809mg 1037mg		
合計	エネルギー 613kcal 1385kcal			エネルギー 630kcal 1413kcal			エネルギー 617kcal 1401kcal			エネルギー 632kcal 1409kcal			エネルギー 625kcal 1397kcal		
	たんぱく質 42.0g 57.8g			たんぱく質 39.9g 56.4g			たんぱく質 39.4g 55.8g			たんぱく質 41.4g 57.3g			たんぱく質 41.0g 56.9g		
	脂質 30.4g 32.9g			脂質 31.6g 34.9g			脂質 27.4g 30.8g			脂質 32.5g 34.9g			脂質 33.2g 35.7g		
	炭水化物 40.6g 205.6g			炭水化物 47.9g 212.6g			炭水化物 50.1g 215.3g			炭水化物 39.8g 205.8g			炭水化物 42.9g 207.7g		
	ナトリウム 1946mg 2568mg			ナトリウム 2220mg 2822mg			ナトリウム 2030mg 2732mg			ナトリウム 2099mg 2701mg			ナトリウム 2204mg 2806mg		
合計(間食込)	エネルギー 820kcal 1592kcal			エネルギー 827kcal 1610kcal			エネルギー 818kcal 1602kcal			エネルギー 830kcal 1607kcal			エネルギー 832kcal 1604kcal		
	たんぱく質 48.1g 63.9g			たんぱく質 47.6g 64.1g			たんぱく質 46.8g 63.2g			たんぱく質 48.3g 64.2g			たんぱく質 47.1g 63.0g		
	脂質 37.5g 40.0g			脂質 38.6g 41.9g			脂質 34.4g 37.8g			脂質 39.5g 41.9g			脂質 40.3g 42.8g		
	炭水化物 72.5g 237.5g			炭水化物 75.7g 240.4g			炭水化物 79.0g 244.2g			炭水化物 68.7g 234.7g			炭水化物 74.8g 239.6g		
	ナトリウム 2020mg 2642mg			ナトリウム 2296mg 2898mg			ナトリウム 2107mg 2809mg			ナトリウム 2173mg 2775mg			ナトリウム 2278mg 2880mg		

※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

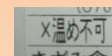


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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

5月29日(月)			5月30日(火)			5月31日(水)			6月1日(木)			6月2日(金)			
朝食	★ごはん120g		卵乳麦	★ごはん120g		卵乳麦	★ごはん120g		乳麦	★ごはん120g		卵麦	★ごはん120g		麦
	豚肉と卵白のトマト炒め			大豆とキャベツのスープ煮			鶏肉のカレー煮			寄せ豆腐のうすあん			菜の花と牛肉の煮物		
	竹輪のごま炒め		麦	ぜんまいとミンチの煮物		乳麦	中華うま煮		卵乳麦か	麩の玉子とし		卵乳麦	ソナあっさり煮		麦
	根菜の柚子マリネ			菜の花とツナの辛子和え		麦	大根とツナの炒め物		麦	大根とごぼうの甘辛煮		麦	えのきのおろし和え		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	198kcal	391kcal	エネルギー	149kcal	342kcal	エネルギー	140kcal	333kcal	エネルギー	177kcal	370kcal	エネルギー	212kcal	405kcal
	たんぱく質	9.2g	12.5g	たんぱく質	12.6g	15.9g	たんぱく質	8.7g	12.0g	たんぱく質	6.5g	9.8g	たんぱく質	9.8g	13.1g
	脂質	8.0g	8.5g	脂質	5.0g	5.5g	脂質	6.2g	6.7g	脂質	10.4g	10.9g	脂質	12.8g	13.3g
	炭水化物	21.6g	63.5g	炭水化物	15.5g	57.4g	炭水化物	12.7g	54.6g	炭水化物	13.8g	55.7g	炭水化物	14.0g	55.9g
ナトリウム	719mg	720mg	ナトリウム	642mg	643mg	ナトリウム	721mg	722mg	ナトリウム	792mg	793mg	ナトリウム	614mg	615mg	
食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	
昼食	★ごはん120g		麦	★ごはん120g		麦落	★ごはん120g		乳麦	★ごはん120g		卵乳麦	★ごはん120g		麦か
	鶏のスタミナ醤油焼き			マーボ豆腐		麦	メンチカツ			白身魚の西京焼			豚肉と野菜の中華炒め		
	アスパラ		麦	ネギ味噌炒め		麦	平さやいんげん		卵麦	ヒーマンソテー		卵乳麦	枝豆とかにかまの煮物		卵麦えか
	白菜の煮ひたし		麦	法蓮草と油揚げの煮物		麦	五色煮豆			牛肉の辛煮		麦	白菜のごま味噌和え		
	ブロッコリーのサラダ						カリフラワーの柚子味噌和え			切干と人参のハリハリ		麦			
	ドレッシング(小袋)		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	204kcal	397kcal	エネルギー	233kcal	426kcal	エネルギー	286kcal	479kcal	エネルギー	188kcal	381kcal	エネルギー	207kcal	400kcal
	たんぱく質	16.2g	19.5g	たんぱく質	15.7g	19.0g	たんぱく質	13.6g	16.9g	たんぱく質	15.1g	18.4g	たんぱく質	13.7g	17.0g
脂質	11.5g	12.0g	脂質	9.7g	10.2g	脂質	14.7g	15.2g	脂質	6.1g	6.6g	脂質	11.2g	11.7g	
炭水化物	8.6g	50.5g	炭水化物	20.1g	62.0g	炭水化物	24.5g	66.4g	炭水化物	16.5g	58.4g	炭水化物	16.1g	58.0g	
ナトリウム	565mg	566mg	ナトリウム	866mg	867mg	ナトリウム	703mg	704mg	ナトリウム	627mg	628mg	ナトリウム	781mg	782mg	
食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.0g	2.0g	
間食	◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g		
	◎りんご150g			◎グレープフルーツ200g			◎キウイフルーツ150g			◎バナナ90g			◎りんご150g		
夕食	★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g		
	サワラのバジルオリーブ焼			焼肉塩炒め		麦か	ホッケの酒粕焼		麦	鶏のいそべ焼		麦	赤魚のごま焼		麦
	チンゲン菜とヒーマンのソテー		乳麦	かぶのスープ煮		卵乳麦	インゲンソテー		乳麦	ミックスソテー		乳麦	オニオンソテー		乳麦
	鶏と蓮根のピリ辛煮		麦	ひじきとごぼうのナムル		麦	切干と挽肉のオニスター炒め		麦	ひとくちがんも煮		麦	高野豆腐と鶏肉の煮物		麦
	若芽としらすのおひたし		麦				蒸し鶏と小松菜のごま和え		麦	菜の花としめじの和え物		麦	オクラとそぼろのピーナツ味噌和え		乳麦落
	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	211kcal	404kcal	エネルギー	248kcal	441kcal	エネルギー	191kcal	384kcal	エネルギー	267kcal	460kcal	エネルギー	206kcal	399kcal
	たんぱく質	16.6g	19.9g	たんぱく質	11.6g	14.9g	たんぱく質	17.1g	20.4g	たんぱく質	19.8g	23.1g	たんぱく質	17.5g	20.8g
	脂質	10.9g	11.4g	脂質	16.9g	17.4g	脂質	6.5g	7.0g	脂質	16.0g	16.5g	脂質	9.2g	9.7g
炭水化物	10.4g	52.3g	炭水化物	12.3g	54.2g	炭水化物	12.9g	54.8g	炭水化物	9.5g	51.4g	炭水化物	12.8g	54.7g	
ナトリウム	662mg	663mg	ナトリウム	712mg	713mg	ナトリウム	606mg	607mg	ナトリウム	680mg	681mg	ナトリウム	809mg	810mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.1g	2.1g	
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	613kcal	1192kcal	エネルギー	630kcal	1209kcal	エネルギー	617kcal	1196kcal	エネルギー	632kcal	1211kcal	エネルギー	625kcal	1204kcal
	たんぱく質	42.0g	51.9g	たんぱく質	39.9g	49.8g	たんぱく質	39.4g	49.3g	たんぱく質	41.4g	51.3g	たんぱく質	41.0g	50.9g
	脂質	30.4g	31.9g	脂質	31.6g	33.1g	脂質	27.4g	28.9g	脂質	32.5g	34.0g	脂質	33.2g	34.7g
	炭水化物	40.6g	166.3g	炭水化物	47.9g	173.6g	炭水化物	50.1g	175.8g	炭水化物	39.8g	165.5g	炭水化物	42.9g	168.6g
	ナトリウム	1946mg	1949mg	ナトリウム	2220mg	2223mg	ナトリウム	2030mg	2033mg	ナトリウム	2099mg	2102mg	ナトリウム	2204mg	2207mg
食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.7g	5.7g	
合計(間食込)	エネルギー	820kcal	1399kcal	エネルギー	827kcal	1406kcal	エネルギー	818kcal	1397kcal	エネルギー	830kcal	1409kcal	エネルギー	832kcal	1411kcal
	たんぱく質	48.1g	58.0g	たんぱく質	47.6g	57.5g	たんぱく質	46.8g	56.7g	たんぱく質	48.3g	58.2g	たんぱく質	47.1g	57.0g
	脂質	37.5g	39.0g	脂質	38.6g	40.1g	脂質	34.4g	35.9g	脂質	39.5g	41.0g	脂質	40.3g	41.8g
	炭水化物	72.5g	198.2g	炭水化物	75.7g	201.4g	炭水化物	79.0g	204.7g	炭水化物	68.7g	194.4g	炭水化物	74.8g	200.5g
	ナトリウム	2020mg	2023mg	ナトリウム	2296mg	2299mg	ナトリウム	2107mg	2110mg	ナトリウム	2173mg	2176mg	ナトリウム	2278mg	2281mg
	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.9g	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、商品は使用日に限定してお召上がりください。
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品（病者用食品）ではありません。
 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方

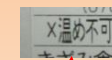


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマークが目印



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

ワンポイントアドバイス

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

（たんぱく40g管理食） 週間献立表

	5月29日(月)			5月30日(火)			5月31日(水)			6月1日(木)			6月2日(金)		
朝食	★ごはん150g さつもときの含め煮 さつま芋の甘露煮 野菜サラダ ドレッシング(小袋)			★ごはん150g 肉団子の甘酢煮 竹輪の五色きんぴら 白菜と昆布のナムル			★ごはん150g 寄せ豆腐のうすあん 里芋のおろし揚げ出し マリーネサラダ			★ごはん150g 鶏肉のデミグラス煮込み 中華うま煮炒め ポテトビーンズサラダ			★ごはん150g 白菜と豚肉の煮ひたし スイートおさつ インゲンのごま和え		
	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	186kcal	429kcal	エネルギー	228kcal	471kcal	エネルギー	279kcal	522kcal	エネルギー	275kcal	518kcal	エネルギー	276kcal	519kcal
	たんぱく質	5.8g	9.9g	たんぱく質	8.7g	12.8g	たんぱく質	6.2g	10.3g	たんぱく質	9.3g	13.4g	たんぱく質	5.2g	9.3g
	脂質	4.8g	5.4g	脂質	10.3g	10.9g	脂質	17.7g	18.3g	脂質	15.7g	16.3g	脂質	10.3g	10.9g
	炭水化物	30.4g	83.2g	炭水化物	24.9g	77.7g	炭水化物	23.5g	76.3g	炭水化物	24.2g	77.0g	炭水化物	40.9g	93.7g
	ナトリウム	631mg	632mg	ナトリウム	737mg	738mg	ナトリウム	790mg	791mg	ナトリウム	628mg	629mg	ナトリウム	299mg	300mg
	カリウム	497mg	558mg	カリウム	424mg	485mg	カリウム	391mg	452mg	カリウム	398mg	459mg	カリウム	554mg	615mg
	リン	111mg	176mg	リン	138mg	203mg	リン	89mg	154mg	リン	132mg	197mg	リン	128mg	193mg
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	0.8g	0.8g
昼食	★ごはん150g えひカツ 法蓮草ソテー 揚げナスの煮物 マッシュユサラダ			★ごはん150g 鶏のカレー煮込み アスパラ 野菜のトマト煮 春雨フルーツサラダ			★ごはん150g マーボなす 鶏の照煮込み 白菜と厚揚げのとりみ煮 ブロッコリーのツナマヨ和え			★ごはん150g 鯖の竜田揚げ オニオンソテー じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 大根なます			★ごはん150g シーフードカレーのルー 豚肉と大根のピリ辛煮 マセドニアンサラダ		
	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	399kcal	642kcal	エネルギー	339kcal	582kcal	エネルギー	368kcal	611kcal	エネルギー	415kcal	658kcal	エネルギー	347kcal	590kcal
	たんぱく質	12.1g	16.2g	たんぱく質	9.9g	14.0g	たんぱく質	9.2g	13.3g	たんぱく質	15.7g	19.8g	たんぱく質	11.8g	15.9g
	脂質	25.7g	26.3g	脂質	21.4g	22.0g	脂質	25.1g	25.7g	脂質	26.0g	26.6g	脂質	23.4g	24.0g
	炭水化物	30.1g	82.9g	炭水化物	25.0g	77.8g	炭水化物	27.6g	80.4g	炭水化物	27.8g	80.6g	炭水化物	19.6g	72.4g
	ナトリウム	600mg	601mg	ナトリウム	567mg	568mg	ナトリウム	631mg	632mg	ナトリウム	662mg	663mg	ナトリウム	857mg	858mg
	カリウム	508mg	569mg	カリウム	407mg	468mg	カリウム	531mg	592mg	カリウム	579mg	640mg	カリウム	484mg	545mg
	リン	171mg	236mg	リン	105mg	170mg	リン	142mg	207mg	リン	212mg	277mg	リン	181mg	246mg
	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	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.2g	2.2g
間食	◎黄桃(缶) 1/5g ★ごはん150g チキンクリームシチュー ウインナーときのこの炒め物 大根のマヨネーズ和え			◎みかん(缶) 1/5g ★ごはん150g 肉丼の具 パスタのクリーム煮 ごぼうのごま酢和え			◎ハイチツプル(缶) 1/5g ★ごはん150g フリの塩焼 人参シャトー かぼちゃのゴマ煮 麩とえのきのさっと煮			◎黄桃(缶) 1/5g ★ごはん150g コールキヤベツのトマト煮込み 平さやいんげん 切干大根煮 玉子スハサラダ			◎みかん(缶) 1/5g ★ごはん150g チキンヒカタ トマトソース 野菜炒め ミックスマカロニサラダ		
	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	390kcal	633kcal	エネルギー	426kcal	669kcal	エネルギー	317kcal	560kcal	エネルギー	278kcal	521kcal	エネルギー	354kcal	597kcal
	たんぱく質	11.1g	15.2g	たんぱく質	11.9g	16.0g	たんぱく質	15.9g	20.0g	たんぱく質	6.1g	10.2g	たんぱく質	10.9g	15.0g
	脂質	26.1g	26.7g	脂質	25.8g	26.4g	脂質	14.3g	14.9g	脂質	15.7g	16.3g	脂質	23.4g	24.0g
	炭水化物	28.8g	81.6g	炭水化物	37.3g	90.1g	炭水化物	31.1g	83.9g	炭水化物	26.1g	78.9g	炭水化物	24.9g	77.7g
	ナトリウム	805mg	806mg	ナトリウム	819mg	820mg	ナトリウム	543mg	544mg	ナトリウム	828mg	829mg	ナトリウム	713mg	714mg
	カリウム	623mg	684mg	カリウム	526mg	587mg	カリウム	708mg	769mg	カリウム	348mg	409mg	カリウム	389mg	450mg
	リン	166mg	231mg	リン	182mg	247mg	リン	175mg	240mg	リン	93mg	158mg	リン	132mg	197mg
	食塩相当量	2.0g	2.1g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.8g	1.8g
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	975kcal	1704kcal	エネルギー	993kcal	1722kcal	エネルギー	964kcal	1693kcal	エネルギー	968kcal	1697kcal	エネルギー	977kcal	1706kcal
	たんぱく質	29.0g	41.3g	たんぱく質	30.5g	42.8g	たんぱく質	31.3g	43.6g	たんぱく質	31.1g	43.4g	たんぱく質	27.9g	40.2g
	脂質	56.6g	58.4g	脂質	57.5g	59.3g	脂質	57.1g	58.9g	脂質	57.4g	59.2g	脂質	57.1g	58.9g
	炭水化物	89.3g	247.7g	炭水化物	87.2g	245.6g	炭水化物	82.2g	240.6g	炭水化物	78.1g	236.5g	炭水化物	85.4g	243.8g
	ナトリウム	2036mg	2039mg	ナトリウム	2123mg	2126mg	ナトリウム	1964mg	1967mg	ナトリウム	2118mg	2121mg	ナトリウム	1869mg	1872mg
	カリウム	1628mg	1811mg	カリウム	1357mg	1540mg	カリウム	1630mg	1813mg	カリウム	1325mg	1508mg	カリウム	1427mg	1610mg
	リン	448mg	643mg	リン	425mg	620mg	リン	406mg	601mg	リン	437mg	632mg	リン	441mg	636mg
	食塩相当量	5.1g	5.2g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	4.8g	4.8g
	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		
合計	エネルギー	1039kcal	1768kcal	エネルギー	1041kcal	1770kcal	エネルギー	1027kcal	1756kcal	エネルギー	1032kcal	1761kcal	エネルギー	1025kcal	1754kcal
	たんぱく質	29.4g	41.7g	たんぱく質	30.9g	43.2g	たんぱく質	31.6g	43.9g	たんぱく質	31.5g	43.8g	たんぱく質	28.3g	40.6g
	脂質	56.7g	58.5g	脂質	57.6g	59.4g	脂質	57.2g	59.0g	脂質	57.5g	59.3g	脂質	57.2g	59.0g
	炭水化物	104.8g	263.2g	炭水化物	98.7g	257.1g	炭水化物	97.4g	255.8g	炭水化物	93.6g	252.0g	炭水化物	96.9g	255.3g
	ナトリウム	2039mg	2042mg	ナトリウム	2126mg	2129mg	ナトリウム	1965mg	1968mg	ナトリウム	2121mg	2124mg	ナトリウム	1872mg	1875mg
	カリウム	1688mg	1871mg	カリウム	1413mg	1596mg	カリウム	1687mg	1870mg	カリウム	1385mg	1568mg	カリウム	1483mg	1666mg
	リン	455mg	650mg	リン	431mg	626mg	リン	409mg	604mg	リン	444mg	639mg	リン	447mg	642mg
	食塩相当量	5.1g	5.2g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	4.8g	4.8g
	合計(間食込)			合計(間食込)			合計(間食込)			合計(間食込)			合計(間食込)		
	エネルギー	1039kcal	1768kcal	エネルギー	1041kcal	1770kcal	エネルギー	1027kcal	1756kcal	エネルギー	1032kcal	1761kcal	エネルギー	1025kcal	1754kcal

※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

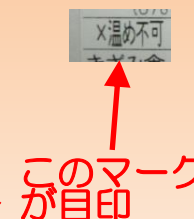


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



このマークが目印



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

ワンポイントアドバイス

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

(たんぱく60g管理食) 週間献立表

	5月29日(月)				5月30日(火)				5月31日(水)				6月1日(木)				6月2日(金)			
朝食	★ごはん180g 揚げ真丈の柚子おろしあん 大根と露の出汁煮 鶏肉とオクラの中華風				★ごはん180g 大豆とキャベツのスープ煮 白菜の中華そぼろ煮 蒸し鶏の醤油マヨネーズ				★ごはん180g 白菜とがんもの煮物 鶏肉の青じそ南蛮 コンニャクの辛味炒め				★ごはん180g 牛草焼き 五色煮豆 大根のマヨネーズ和え				★ごはん180g 鶏肉とジャガ芋の揚げ煮 きんひら 菜の花ときのこの酢味噌和え			
	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	217kcal	507kcal		エネルギー	203kcal	493kcal		エネルギー	188kcal	478kcal		エネルギー	194kcal	484kcal		エネルギー	237kcal	527kcal	
	たんぱく質	10.3g	15.2g		たんぱく質	10.8g	15.7g		たんぱく質	11.7g	16.6g		たんぱく質	9.2g	14.1g		たんぱく質	9.6g	14.5g	
	脂質	11.4g	12.1g		脂質	12.3g	13.0g		脂質	11.0g	11.7g		脂質	11.1g	11.8g		脂質	10.5g	11.2g	
昼食	★ごはん180g 豚肉とキャベツの塩おなか 竹輪のごま炒め 青菜のわさび和え				★ごはん180g 揚げ豆腐の焼肉あん ナスの油炒め 野菜のピーナッツ和え				★ごはん180g 照焼チキン オクラのペペロンチーノ カリフラワーの塩炒め コーンサラダ				★ごはん180g 赤魚のおろし煮 鶏肉と春雨の中華煮 キャベツとベーコンの和え物				★ごはん180g サワラのバジルオリーブ焼 平さやいんげん ブロッコリーの煮物 ポテトマサラダ			
	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	619kcal		エネルギー	329kcal	619kcal		エネルギー	341kcal	631kcal		エネルギー	316kcal	606kcal		エネルギー	288kcal	578kcal	
	たんぱく質	16.9g	21.8g		たんぱく質	14.3g	19.2g		たんぱく質	16.2g	21.1g		たんぱく質	17.0g	21.9g		たんぱく質	15.6g	20.5g	
	脂質	22.0g	22.7g		脂質	21.3g	22.0g		脂質	21.7g	22.4g		脂質	15.0g	15.7g		脂質	17.3g	18.0g	
間食	◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g えび団子の炊き合せ 大豆と椎茸の煮物 ハムと春雨のサラダ				◎バナナチップス(缶)150g ★ごはん180g 鶏肉とれんこんの照り煮 アスパラ 豚すき 切干と人参のハリハリ				◎みかん(缶)150g ★ごはん180g 豚バラと白菜の味噌煮込み しめじのバター醤油パスタ じゃが芋の中華風サラダ				◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g 肉丼の具 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 マリーネサラダ				◎バナナチップス(缶)150g ★ごはん180g ポークンジャー 揚げ茄子と玉ねぎの煮物 蒸し鶏と小松菜のごま和え			
	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	251kcal	541kcal		エネルギー	272kcal	562kcal		エネルギー	322kcal	612kcal		エネルギー	296kcal	586kcal		エネルギー	268kcal	558kcal	
	たんぱく質	13.9g	18.8g		たんぱく質	15.7g	20.6g		たんぱく質	11.4g	16.3g		たんぱく質	14.3g	19.2g		たんぱく質	13.7g	18.6g	
	脂質	10.5g	11.2g		脂質	12.4g	13.1g		脂質	17.5g	18.2g		脂質	17.9g	18.6g		脂質	16.1g	16.8g	
夕食	★ごはん180g えび団子の炊き合せ 大豆と椎茸の煮物 ハムと春雨のサラダ				★ごはん180g 鶏肉とれんこんの照り煮 アスパラ 豚すき 切干と人参のハリハリ				★ごはん180g 豚バラと白菜の味噌煮込み しめじのバター醤油パスタ じゃが芋の中華風サラダ				★ごはん180g 肉丼の具 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 マリーネサラダ				★ごはん180g ポークンジャー 揚げ茄子と玉ねぎの煮物 蒸し鶏と小松菜のごま和え			
	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	251kcal	541kcal		エネルギー	272kcal	562kcal		エネルギー	322kcal	612kcal		エネルギー	296kcal	586kcal		エネルギー	268kcal	558kcal	
	たんぱく質	13.9g	18.8g		たんぱく質	15.7g	20.6g		たんぱく質	11.4g	16.3g		たんぱく質	14.3g	19.2g		たんぱく質	13.7g	18.6g	
	脂質	10.5g	11.2g		脂質	12.4g	13.1g		脂質	17.5g	18.2g		脂質	17.9g	18.6g		脂質	16.1g	16.8g	
合計	★ごはん180g えび団子の炊き合せ 大豆と椎茸の煮物 ハムと春雨のサラダ				★ごはん180g 鶏肉とれんこんの照り煮 アスパラ 豚すき 切干と人参のハリハリ				★ごはん180g 豚バラと白菜の味噌煮込み しめじのバター醤油パスタ じゃが芋の中華風サラダ				★ごはん180g 肉丼の具 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 マリーネサラダ				★ごはん180g ポークンジャー 揚げ茄子と玉ねぎの煮物 蒸し鶏と小松菜のごま和え			
	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	797kcal	1667kcal		エネルギー	804kcal	1674kcal		エネルギー	851kcal	1721kcal		エネルギー	806kcal	1676kcal		エネルギー	793kcal	1663kcal	
	たんぱく質	41.1g	55.8g		たんぱく質	40.8g	55.5g		たんぱく質	39.3g	54.0g		たんぱく質	40.5g	55.2g		たんぱく質	38.9g	53.6g	
	脂質	43.9g	46.0g		脂質	46.0g	48.1g		脂質	50.2g	52.3g		脂質	44.0g	46.1g		脂質	43.9g	46.0g	
合計(間食込)	★ごはん180g えび団子の炊き合せ 大豆と椎茸の煮物 ハムと春雨のサラダ				★ごはん180g 鶏肉とれんこんの照り煮 アスパラ 豚すき 切干と人参のハリハリ				★ごはん180g 豚バラと白菜の味噌煮込み しめじのバター醤油パスタ じゃが芋の中華風サラダ				★ごはん180g 肉丼の具 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 マリーネサラダ				★ごはん180g ポークンジャー 揚げ茄子と玉ねぎの煮物 蒸し鶏と小松菜のごま和え			
	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	925kcal	1795kcal		エネルギー	930kcal	1800kcal		エネルギー	947kcal	1817kcal		エネルギー	934kcal	1804kcal		エネルギー	919kcal	1789kcal	
	たんぱく質	41.9g	56.6g		たんぱく質	41.4g	56.1g		たんぱく質	40.1g	54.8g		たんぱく質	41.3g	56.0g		たんぱく質	39.5g	54.2g	
	脂質	44.1g	46.2g		脂質	46.2g	48.3g		脂質	50.4g	52.5g		脂質	44.2g	46.3g		脂質	44.1g	46.2g	

※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

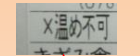


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



このマークが目印



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

ワンポイントアドバイス

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

「やわらか普通食」 週間献立表

		5月29日(月)			5月30日(火)			5月31日(水)			6月1日(木)			6月2日(金)		
朝 食		★やわらかごはん180g 麩と野菜の煮物 パスタのクリーム煮 なすの中華風南蛮漬け ★味噌汁			★やわらかごはん180g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 白菜のとろみ煮 人参とコーンのツナマヨ和え ★味噌汁			★やわらかごはん180g 豚肉と厚揚げの煮物 三色炒め煮 切干大根と枝豆の中華和え ★味噌汁			★やわらかごはん180g 肉団子と白菜の煮物 法蓮草と油揚げの煮物 大根の甘酢漬け ★味噌汁			★やわらかごはん180g 白身魚のしんじょう ひじきの五目煮 キャベツとツナのナムル ★味噌汁		
	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	140kcal	414kcal	エネルギー	135kcal	401kcal	エネルギー	176kcal	444kcal	エネルギー	122kcal	394kcal	エネルギー	143kcal	422kcal
	蛋白質	蛋白質	3.4g	9.7g	蛋白質	5.7g	11.4g	蛋白質	8.6g	14.3g	蛋白質	6.5g	12.8g	蛋白質	5.3g	11.2g
	脂 質	脂 質	7.8g	8.8g	脂 質	8.0g	8.9g	脂 質	8.0g	8.9g	脂 質	4.6g	5.6g	脂 質	8.5g	9.4g
	炭水化物	炭水化物	13.9g	71.5g	炭水化物	10.3g	66.6g	炭水化物	16.3g	73.1g	炭水化物	14.0g	71.2g	炭水化物	11.9g	71.0g
	ナトリウム	ナトリウム	491mg	933mg	ナトリウム	689mg	1133mg	ナトリウム	758mg	1201mg	ナトリウム	546mg	987mg	ナトリウム	614mg	1055mg
	塩 分	食塩相当量	1.2g	2.4g	食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.6g	2.7g
昼 食		★やわらかごはん180g 赤魚の磯辺焼 ピーマンのおかか和え ネギ味噌炒め 春雨と黄桃のマヨサラダ ★味噌汁			★やわらかごはん180g 鶏団子のケチャップ煮 ひじきと大豆の煮物 ミックスポテトサラダ ★味噌汁			★やわらかごはん180g 肉じゃが 白菜と若芽の煮物 ハムと春雨のサラダ ★味噌汁			★やわらかごはん180g プリのごま醤油焼 人参のきな粉和え とうふのかに玉あんかけ キャベツサラダ ★味噌汁			★やわらかごはん180g 鶏のちゃんちゃん焼き 竹輪と玉ねぎの磯辺炒め 青菜のマヨネーズ和え ★味噌汁		
	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	213kcal	479kcal	エネルギー	278kcal	561kcal	エネルギー	210kcal	476kcal	エネルギー	253kcal	520kcal	エネルギー	236kcal	503kcal
	蛋白質	蛋白質	14.7g	20.4g	蛋白質	10.4g	17.3g	蛋白質	9.7g	15.5g	蛋白質	14.8g	20.7g	蛋白質	11.8g	17.4g
	脂 質	脂 質	9.1g	10.0g	脂 質	13.6g	15.4g	脂 質	7.2g	8.1g	脂 質	15.6g	16.5g	脂 質	12.8g	13.7g
	炭水化物	炭水化物	17.9g	74.3g	炭水化物	28.5g	85.8g	炭水化物	26.4g	82.7g	炭水化物	12.0g	68.5g	炭水化物	18.6g	75.1g
	ナトリウム	ナトリウム	683mg	1145mg	ナトリウム	1008mg	1449mg	ナトリウム	792mg	1235mg	ナトリウム	807mg	1251mg	ナトリウム	897mg	1340mg
	塩 分	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	2.6g	3.7g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.3g	3.4g
夕 食		★やわらかごはん180g ハーブチキンソテー ミックスソテー 切干大根とベーコンの煮物 竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え ★味噌汁			★やわらかごはん180g ほっけみりん焼 平さやいんげん キャベツと豚肉のカキソース炒め 大根なます ★味噌汁			★やわらかごはん180g 花野菜と鶏肉のバジル炒め ツナあっさり煮 マカロニサラダ ★味噌汁			★やわらかごはん180g 生姜焼き 大豆と椎茸の煮物 ポテトチキン ★味噌汁			★やわらかごはん180g 中華丼の具 ナスと麩の炒め煮 いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え ★味噌汁		
	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	261kcal	538kcal	エネルギー	214kcal	486kcal	エネルギー	244kcal	514kcal	エネルギー	319kcal	586kcal	エネルギー	233kcal	500kcal
	蛋白質	蛋白質	12.7g	19.0g	蛋白質	13.7g	19.7g	蛋白質	9.9g	16.0g	蛋白質	19.0g	24.6g	蛋白質	13.7g	19.5g
	脂 質	脂 質	17.2g	18.9g	脂 質	9.7g	10.6g	脂 質	14.2g	15.2g	脂 質	15.7g	16.6g	脂 質	12.4g	13.3g
	炭水化物	炭水化物	13.1g	69.6g	炭水化物	17.0g	74.4g	炭水化物	18.7g	75.5g	炭水化物	24.9g	81.3g	炭水化物	17.4g	73.9g
	ナトリウム	ナトリウム	740mg	1182mg	ナトリウム	815mg	1259mg	ナトリウム	802mg	1246mg	ナトリウム	766mg	1210mg	ナトリウム	964mg	1406mg
	塩 分	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	2.5g	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	614kcal	1431kcal	エネルギー	627kcal	1448kcal	エネルギー	630kcal	1434kcal	エネルギー	694kcal	1500kcal	エネルギー	612kcal	1425kcal
	蛋白質	蛋白質	30.8g	49.1g	蛋白質	29.8g	48.4g	蛋白質	28.2g	45.8g	蛋白質	40.3g	58.1g	蛋白質	30.8g	48.1g
	脂 質	脂 質	34.1g	37.7g	脂 質	31.3g	34.9g	脂 質	29.4g	32.2g	脂 質	35.9g	38.7g	脂 質	33.7g	36.4g
	炭水化物	炭水化物	44.9g	215.4g	炭水化物	55.8g	226.8g	炭水化物	61.4g	231.3g	炭水化物	50.9g	221.0g	炭水化物	47.9g	220.0g
	ナトリウム	ナトリウム	1914mg	3260mg	ナトリウム	2512mg	3841mg	ナトリウム	2352mg	3682mg	ナトリウム	2119mg	3448mg	ナトリウム	2475mg	3801mg
	塩 分	食塩相当量	4.8g	8.3g	食塩相当量	6.5g	9.8g	食塩相当量	5.9g	9.4g	食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	6.4g	9.7g

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

お食事の作り方

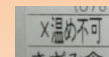


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマーク
が目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

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。

「刻み食」 週間献立表

		5月29日(月)		5月30日(火)		5月31日(水)		6月1日(木)		6月2日(金)	
朝食	朝	★全粥240g 麩と野菜の煮物 パスタのクリーム煮 なすの中華風南蛮漬け ★味噌汁		★全粥240g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 白菜のとりみ煮 人参とコーンのツナマヨ和え ★味噌汁		★全粥240g 豚肉と厚揚げの煮物 三色炒め煮 切干大根と枝豆の中華和え ★味噌汁		★全粥240g 肉団子と白菜の煮物 法蓮草と油揚げの煮物 大根の甘酢漬け ★味噌汁		★全粥240g 白身魚のしんじょう ひじきの五目煮 キャベツとツナのナムル ★味噌汁	
	食	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
昼食	昼	★全粥240g 赤魚の磯辺焼 ピーマンのおかか和え ネギ味噌炒め 春雨と黄桃のマヨサラダ ★味噌汁		★全粥240g 鶏団子のケチャップ煮 ひじきと大豆の煮物 ミックスポテトサラダ ★味噌汁		★全粥240g 肉じゃが 白菜と若芽の煮物 ハムと春雨のサラダ ★味噌汁		★全粥240g ブリのごま醤油焼 人参のきな粉和え とうふのかに玉あんかけ キャベツサラダ ★味噌汁		★全粥240g 鶏のちゃんちゃん焼き 竹輪と玉ねぎの磯辺炒め 青菜のマヨネーズ和え ★味噌汁	
	食	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
夕食	夕	★全粥240g ハーブチキンソテー ミックスソテー 切干大根とベーコンの煮物 竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え ★味噌汁		★全粥240g ほっけみりん焼 平さやいんげん キャベツと豚肉のカキソース炒め 大根なます ★味噌汁		★全粥240g 花野菜と鶏肉のバジル炒め ツナあっさり煮 マカロニサラダ ★味噌汁		★全粥240g 生姜焼き 大豆と椎茸の煮物 ポテトチキン ★味噌汁		★全粥240g 中華丼の具 ナスと麩の炒め煮 いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え ★味噌汁	
	食	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
合計	合	★全粥240g ハーブチキンソテー ミックスソテー 切干大根とベーコンの煮物 竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え ★味噌汁		★全粥240g ほっけみりん焼 平さやいんげん キャベツと豚肉のカキソース炒め 大根なます ★味噌汁		★全粥240g 花野菜と鶏肉のバジル炒め ツナあっさり煮 マカロニサラダ ★味噌汁		★全粥240g 生姜焼き 大豆と椎茸の煮物 ポテトチキン ★味噌汁		★全粥240g 中華丼の具 ナスと麩の炒め煮 いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え ★味噌汁	
	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

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

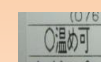
お食事の作り方



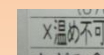
- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。



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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

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

		5月29日(月)			5月30日(火)			5月31日(水)			6月1日(木)			6月2日(金)			
朝	食	★全粥240g 肉団子の甘酢煮 昆布の佃煮 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 切干大根と小松菜の煮物ムース ベーコンのごま酢和え ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏つくねとフキの煮物 菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 温泉玉子 一夜漬 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)			
		卵乳麦 麦 麦			麦 卵乳麦 麦			卵乳麦 乳麦 麦			卵麦 乳麦 麦			乳麦 麦 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	137kcal	311kcal	エネルギー	88kcal	262kcal	エネルギー	107kcal	281kcal	エネルギー	104kcal	278kcal	エネルギー	99kcal	273kcal
		蛋白質	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	2.5g	6.3g	蛋白質	2.7g	6.5g	蛋白質	4.5g	8.3g	蛋白質	4.2g	8.0g
		脂質	脂質	6.6g	7.3g	脂質	4.2g	4.9g	脂質	4.7g	5.4g	脂質	5.6g	6.3g	脂質	2.3g	3.0g
		炭水化物	炭水化物	17.6g	56.0g	炭水化物	10.7g	49.1g	炭水化物	13.2g	51.6g	炭水化物	8.6g	47.0g	炭水化物	16.5g	54.9g
		ナトリウム	ナトリウム	561mg	1084mg	ナトリウム	448mg	971mg	ナトリウム	562mg	1085mg	ナトリウム	603mg	1126mg	ナトリウム	432mg	955mg
塩分	食塩相当量	1.4g	2.8g	食塩相当量	1.1g	2.5g	食塩相当量	1.4g	2.8g	食塩相当量	1.5g	2.9g	食塩相当量	1.1g	2.4g		
昼	食	★全粥240g 白身の味噌煮 五色煮豆 法蓮草のおひたし ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏の照焼 赤玉南瓜の煮物 きのこきんぴら ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 赤魚の味噌煮 薩摩芋と切昆布の煮物 もやしサラダ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き 牛肉と根菜の煮物 メンマの中華和え ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鮭の照焼 ひじきと高野豆腐の煮物 菜の花の辛子和え ★味噌汁(とろみ)			
		乳麦 卵麦 乳麦 麦			乳麦 麦 乳麦 麦			乳麦 乳麦 卵乳麦 麦			乳麦 乳麦 乳麦か 麦			麦 乳麦 乳麦 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	186kcal	360kcal	エネルギー	205kcal	379kcal	エネルギー	168kcal	342kcal	エネルギー	202kcal	376kcal	エネルギー	168kcal	342kcal
		蛋白質	蛋白質	10.5g	14.3g	蛋白質	8.4g	12.2g	蛋白質	7.6g	11.4g	蛋白質	7.4g	11.2g	蛋白質	9.1g	12.9g
		脂質	脂質	7.4g	8.1g	脂質	8.4g	9.1g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	10.3g	11.0g	脂質	7.6g	8.3g
		炭水化物	炭水化物	19.6g	58.0g	炭水化物	23.9g	62.3g	炭水化物	19.0g	57.4g	炭水化物	19.8g	58.2g	炭水化物	16.3g	54.7g
		ナトリウム	ナトリウム	891mg	1414mg	ナトリウム	775mg	1298mg	ナトリウム	999mg	1522mg	ナトリウム	967mg	1490mg	ナトリウム	809mg	1332mg
塩分	食塩相当量	2.3g	3.6g	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.5g	3.9g	食塩相当量	2.5g	3.8g	食塩相当量	2.1g	3.4g		
夕	食	★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 ひじき煮 大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身の竜田揚げ 白花豆煮 ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 豚肉の生姜焼 大根の千切煮 ひじきとベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身フライタルタル 大豆大根煮 ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g ナスと鶏肉のしぎ焼き 白菜と麩の玉子とじ 切干大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			
		乳麦 乳麦 卵乳麦 麦			乳麦 麦 卵乳麦 麦			乳麦 乳麦 卵乳麦 麦			卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦			乳麦落 卵乳麦 卵乳麦 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	173kcal	347kcal	エネルギー	231kcal	405kcal	エネルギー	164kcal	338kcal	エネルギー	201kcal	375kcal	エネルギー	199kcal	373kcal
		蛋白質	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	7.0g	10.8g	蛋白質	6.6g	10.4g	蛋白質	4.5g	8.3g	蛋白質	6.4g	10.2g
		脂質	脂質	9.5g	10.2g	脂質	11.7g	12.4g	脂質	7.9g	8.6g	脂質	12.4g	13.1g	脂質	11.6g	12.3g
		炭水化物	炭水化物	16.0g	54.4g	炭水化物	24.1g	62.5g	炭水化物	16.7g	55.1g	炭水化物	18.5g	56.9g	炭水化物	17.2g	55.6g
		ナトリウム	ナトリウム	728mg	1251mg	ナトリウム	626mg	1149mg	ナトリウム	752mg	1275mg	ナトリウム	846mg	1369mg	ナトリウム	810mg	1333mg
塩分	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	2.2g	3.5g	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	496kcal	1018kcal	エネルギー	524kcal	1046kcal	エネルギー	439kcal	961kcal	エネルギー	507kcal	1029kcal	エネルギー	466kcal	988kcal	
	蛋白質	蛋白質	20.2g	31.6g	蛋白質	17.9g	29.3g	蛋白質	16.9g	28.3g	蛋白質	16.4g	27.8g	蛋白質	19.7g	31.1g	
	脂質	脂質	23.5g	25.6g	脂質	24.3g	26.4g	脂質	19.6g	21.7g	脂質	28.3g	30.4g	脂質	21.5g	23.6g	
	炭水化物	炭水化物	53.2g	168.4g	炭水化物	58.7g	173.9g	炭水化物	48.9g	164.1g	炭水化物	46.9g	162.1g	炭水化物	50.0g	165.2g	
	ナトリウム	ナトリウム	2180mg	3749mg	ナトリウム	1849mg	3418mg	ナトリウム	2313mg	3882mg	ナトリウム	2416mg	3985mg	ナトリウム	2051mg	3620mg	
塩分	食塩相当量	5.6g	9.6g	食塩相当量	4.7g	8.7g	食塩相当量	5.8g	9.9g	食塩相当量	6.2g	10.2g	食塩相当量	5.3g	9.2g		