(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	3月25日(月)	3月26日(火)	3月27日(水)	3月28日(木)	3月29日(金)
	★ごはん150g 別表 オムレツ 別表 ホワイトソース 乳麦 ひじきとペーコンの煮物 別乳え 春雨のピーナッツ和え 卵乳麦: ★すまし汁(えのき・おつゆ数) 麦	★ごはん150g 筑前煮 食べるトマトスープ 乳麦 ま 注蓮草と切干のおひたし 麦 木味噌汁(揚げ・小松菜)	★ごはん150g 牛肉の甘酢炒め 麦 高野豆腐の味噌煮 卵麦 蒸し鶏と春雨の炒め物 麦 ★味噌汁(えのき・切干)	★ ごはん150g 白菜とがんもの煮物 麦 蒸し鶏の炒め物 卵乳麦 ^{菜の花とひじきのごま和え} 麦 ★味噌汁(巻麩・しめじ) 麦	★ごはん150g 大豆の洋風五目煮 乳麦 竹輪の五色きんびら 卵乳麦 野菜の二杯酢 麦 ★すまし汁(豆腐・えのき) 麦
朝食	おかず ご飯セ エネルギー 184kcal 440kca	al エネルギー 138kcal 406kcal g たんぱく質 7.7g 13.7g 脂質 5.2g 6.8g g 炭水化物 14.6g 69.7g g ナトリウム 703mg 932mg	エネルギー 231kca 486kca たんぱく質 12.6g 17.6g		エネルギー 170kcal 424kcal
昼	★ごはん150g チキンカレーのルー 乳麦 里芋と玉ねぎのそぼろ煮 乳麦 和風サラダ 卵 *味噌汁(揚げ・なめこ)	★ごはん150g 豚たまキャベツ 卵乳麦 人参しりしり 麦 ※L鶏と小松菜のごま和え 麦 ★すまし汁(豆腐・えのき) 麦	★ こはん150g 鶏肉と野菜のあっさり塩麹炒め 白菜と挽肉の旨煮 麦 カリフラワーの柚子味噌和え ★味噌汁(豆腐・巻麩) 麦	★ごはん150g サワラのエスカベッシュ 乳麦 豚肉と大根の煮物 麦 オクラとそほろのビーナツ味噌和は 乳麦落 ★すまし汁(椎茸・豆腐) 麦	★ - 1± 6,15()g
全食		al エネルギー 271kcal 525kcal g たんぱく質 15.9g 21.0g g 脂質 17.0g 17.8g g 炭水化物 14.0g 68.2g g ナトリウム 571mg 719mg	エネルギー 220kcal 487kcal たんぱく質 16.0g 21.9g 脂質 10.9g 12.0g 炭水化物 14.7g 70.6g ナトリウム 815mg 1042mg	たんぱく質 19.4g 24.5g 脂質 12.7g 13.5g 炭水化物 15.8g 70.2g ナトリウム 906mg 1054mg	エネルギー 239kcal 494kcal たんぱく質 12.5g 17.5g 脂質 12.6g 13.4g 炭水化物 18.8g 73.5g ナトリウム 759mg 986mg
間食	食塩相当量 2.8g 3.4g ◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200	◎牛乳180g	◎牛乳180g ◎バナナ90g	食塩相当量 2.3g 2.7g ◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g ★ごはん150g	食塩相当量 1.9g 2.5g ◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g ★ごはん150g
	★ こはん150g 白身魚のムニエル 麦 タルタルソース (小袋) 卵麦 麩の野菜あんかけ 麦 カリフラワーの甘酢漬け ★味噌汁(巻麩・白菜) 麦	景にはん130g 揚げ豆腐の挽肉あん 乳麦 ネギ味噌炒め 麦 菜の花のおひたし 麦 ★味噌汁(若芽・しめじ)	★ こはん150g アンの照焼 麦 ふきのきんびら 麦 大豆と人参の煮物 麦 ひじきとごぼうのナムル 麦	 素 に はん 150g 鶏肉ときのこのパター醤油 乳麦 ジャガ芋の中華炒め 乳麦 キャベツのあっさり昆布和え ★味噌汁(揚げ・白菜) 	★こはの1908 プリの磯辺焼 麦 オニオンソテー 乳麦 炒り豆腐 卵乳麦 白菜と昆布のナムル ★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ) 麦
夕食	脂質 8.1g 9.0g	al エネルギー 235kcal 490kcal g たんぱく質 18.0g 23.2g	エネルギー 196kca 452kca たんぱく質 18.1g 23.2g	エネルギー 188kcal 455kcal たんぱく質 9.8g 15.6g 脂質 9.1g 10.7g 炭水化物 17.0g 72.0g ナトリウム 657mg 884mg	エネルギー 244kcal 508kcal たんぱく質 16.8g 22.4g 脂質 14.0g 14.9g
合計	おかず ご飯セ エネルギー 651kcal 1436kc たんぱく質 39.3g 55.9 脂質 28.9g 32.1	おかす ご飯セット a エネルギー 644kca 1421kca g たんぱく質 41.6g 57.9g g 脂質 32.0g 35.2g g 炭水化物 48.6g 212.7g	おかず ご飯セット エネルギー 647kcal 1425kcal たんぱく質 46.7g 62.7g 脂質 29.9g 32.6g 炭水化物 48.1g 213.3g	おかず ご飯セット エネルギー 612kcal 1395kcal たんぱく質 39.1g 55.7g 脂質 30.6g 33.9g 炭水化物 45.5g 210.6g	おかず ご飯セット エネルギー 653kcal 1426kcal たんぱく質 40.3g 56.0g 脂質 32.4g 34.9g 炭水化物 49.1g 214.1g
合計(間食込			脂質 36.9g 39.6g 炭水化物 77.0g 242.2g	たんぱく質 46.5g 63.1g 脂質 37.6g 40.9g 炭水化物 74.4g 239.5g	たんぱく質 48.0g 63.7g 脂質 39.4g 41.9g 炭水化物 76.9g 241.9g
	食塩相当量 6.0g 7.4g	<mark> 食塩相当量 5.4g 7.0g</mark> あります。		<mark>食塩相当量 5.8g 7.2g</mark> 消費者庁許可の特別用途食品(タ	食塩相当量 5.9g 7.4g

- ※献立は予告無く変更することがあります。
- ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。
- ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
- ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。
- ※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方



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

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



④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。





⑤ごはん、味噌汁と共に 器に盛り付けして 完了です。

- ●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

	3月25日(月)	3月26日(火)	3月27日(水)	3月28日(木)	3月29日(金)
	→ -~1+ 4.120σ	★ ごはん120g 筑前煮 食べるトマトスープ 乳麦 法連草と切干のおひたし 麦	★ごはん120g 牛肉の甘酢炒め 麦 高野豆腐の味噌煮 卵麦 素し鶏と春雨の炒め物 麦	★ごはん120g 白菜とがんもの煮物 麦 蒸し鶏の炒め物 卵乳麦 ^{菜の花とひじきのごま和え} 麦	★ごはん120g 大豆の洋風五目煮 乳麦 竹輪の五色きんびら 卵乳麦 野菜の三杯酢 麦
朝食	たんぱく質 9.1g 12.4g 脂質 8.8g 9.3g 炭水化物 17.0g 58.9g ナトリウム 734mg 735mg 食塩相当量 1.9g 1.9g	たんぱく質 7.7g 11.0g 脂質 5.2g 5.7g 炭水化物 14.6g 56.5g ナトリウム 703mg 704mg 食塩相当量 1.8g 1.8g		脂質 8.8g 9.3g 炭水化物 12.7g 54.6g ナトリウム 610mg 611mg 食塩相当量 1.6g 1.6g	たんぱく質 11.0g 14.3g 脂質 5.8g 6.3g 炭水化物 18.6g 60.5g ナトリウム 690mg 691mg 食塩相当量 1.8g 1.8g
	★ こはん120g チキンカレーのルー 乳麦 ^{里芋と玉ねぎのそぼろ煮} 乳麦 和風サラダ 卵	★ こはん120g 豚たまキャベツ 卵乳麦 人参しりしり 麦 ^{蒸し鶏と小松菜のごま和え} 麦	★ ごはん120g 鶏肉と野菜のあっさり塩麹炒め 白菜と挽肉の旨煮 麦 カリフラワーの柚子味噌和え	★ごはん120g サワラのエスカベッシュ 乳麦 豚肉と大根の煮物 麦 オクラとそぼろのピーナツ味噌和菜 乳麦落	★ こはん120g ^{豚肉とキャベッの塩おかか} 野菜のおろし煮 麦 春雨の中華和え 卵乳麦
昼食	たんぱく質 16.5g 19.8g 脂質 12.0g 12.5g 炭水化物 21.8g 63.7g ナトリウム 1091mg 1092mg	たんぱく質 15.9g 19.2g 脂質 17.0g 17.5g 炭水化物 14.0g 55.9g ナトリウム 571mg 572mg	エネルギー 220kcal 413kcal たんぱく質 16.0g 19.3g 脂質 10.9g 11.4g 炭水化物 14.7g 56.6g ナトリウム 815mg 816mg	脂質 12.7g 13.2g 炭水化物 15.8g 57.7g ナトリウム 906mg 907mg	たんぱく質 12.5g 15.8g 脂質 12.6g 13.1g 炭水化物 18.8g 60.7g ナトリウム 759mg 760mg
間食	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎パナナ90g	食塩相当量 2.3g 2.3g ◎牛乳180g ◎キウイフル―ツ150g	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g
	★ごはん120g 白身魚のムニエル 麦 タルタルソース (小袋) 卵麦 麩の野菜あんかけ 麦 カリフラワーの甘酢漬け	★ごはん120g 揚げ豆腐の挽肉あん 乳麦 ネギ味噌炒め 麦 菜の花のおひたし 麦	★ごはん120g アジの照焼 麦 ふきのきんびら 麦 大豆と人参の煮物 麦 ひじきとごぼうのナムル 麦	★こはん120g 鶏肉ときのこのバター醤油 乳麦 ジャガ芋の中華炒め 乳麦 キャベツのあっさり昆布和え	★ごはん120g ブリの磯辺焼 麦 オニオンソテー 乳麦 炒り豆腐 卵乳麦 白菜と昆布のナムル
夕食	脂質 8.1g 8.6g 炭水化物 17.7g 59.6g	たんぱく質 18.0g 21.3g 脂質 9.8g 10.3g 炭水化物 20.0g 61.9g ナトリウム 762mg 763mg	エネルギー 196kcal 389kcal たんぱく質 18.1g 21.4g 脂質 7.3g 7.8g 炭水化物 14.8g 56.7g	エネルギー 188kcal 381kcal たんぱく質 9.8g 13.1g 脂質 9.1g 9.6g 炭水化物 17.0g 58.9g	
合計	おかず ご飯セット エネルギー 651kcal 1230kcal	おかず ご飯セット エネルギー 644kcal 1223kcal たんぱく質 41.6g 51.5g 脂質 32.0g 33.5g	おかず ご飯セット エネルギー 647kcal 1226kcal たんぱく質 46.7g 56.6g 脂質 29.9g 31.4g 炭水化物 48.1g 173.8g	おかず ご飯セット エネルギー 612kcal 1191kcal たんぱく質 39.1g 49.0g 脂質 30.6g 32.1g 炭水化物 45.5g 171.2g	おかず ご飯セット エネルギー 653kcal 1232kcal たんぱく質 40.3g 50.2g 脂質 32.4g 33.9g
合計(間食込)	脂質 35.9g 37.4g 炭永化物 84.3g 210.0g ナトリウム 2315mg 2318mg	脂質 39.1g 40.6g 炭水化物 80.5g 206.2g ナトリウム 2110mg 2113mg 食塩相当量 5.4g 5.4g	たんぱく質 53.6g 63.5g 脂質 36.9g 38.4g 炭水化物 77.0g 202.7g ナトリウム 2230mg 2233mg 食塩相当量 5.7g 5.7g	たんぱく質 46.5g 56.4g 脂質 37.6g 39.1g 炭水化物 74.4g 200.1g ナトリウム 2250mg 2253mg	たんぱく質 48.0g 57.9g 脂質 39.4g 40.9g 炭水化物 76.9g 202.6g ナトリウム 2314mg 2317mg 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、商品は消費期限内にお召上がりください。

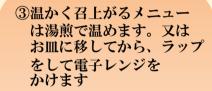
※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

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

お食事の作り方



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





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40g管理食) 週間献立表

	3月25日(月) 3月26日(火)			3月27日(水)			3月28日(木)			3月29日(金)				
	★ = 1± 6.150g		→ ="/+ 4.1	50 g		→ = 1+ 4.1	50g		★ごはん1			★ = 1+ 6.1	50g	
	鶏肉カレークリーム煮	乳麦	がんもどき	の含め煮	麦	豚肉と厚揚	げの煮物	乳麦	寄せ豆腐の	うすあん	卵麦	ロールキャベッ	リのスープ煮	卵乳麦
	さつま芋の炒り煮	麦	バジルポテ	トチキン	卵乳麦	人参の炒	り煮	麦	牛肉とひじき	の炒め煮	麦	ウインナーとき	のこの炒め物	乳麦
	鶏肉カレークリーム煮 さつま芋の炒り煮 えんどう豆の味噌マヨ和え	卵麦	がんもどき バジルポテ ハムの和属	(サラダ	卵乳麦	カラフル	ナラダ	麦 卵乳麦	野菜のご	ま和え	乳麦	ロールキャベッ ウインナーとき パインキャロ	コットラペ	
	おかず	ご飯セット	i r	おかず	ご飯セット	ı	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	1	おかず	ご飯セット
朝	エネルギー 286kcal		エネルギー	317kcal		エネルギー		446kcal	エネルギー		453kcal	エネルギー	144kcal	387kcal
食	たんぱく質 8.0g		たんぱく質	10. 3g	14. 4g	たんぱく質	7.4g	11.5g	たんぱく質	8. 0g	12. 1g	たんぱく質		8. 6g
	脂質 16.7g	17. 3g	脂質	22. 1g 19. 0g	22. 7g	<u>脂質</u>	10.6g 18.9g	<u>11. 2g</u>	<u>脂質</u>	14. 2g	14.8g	脂質	6. 5g	7. 1g
	<u>炭水化物 26.6g</u> ナトリウム 581mg		<u>炭水化物</u> ナトリウム	19.0g 802mg		炭水化物 ナトリウム	18.9g 475mg	71.7g 476mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム	13.2g 782mg	<u>66.0g</u> 783mg	炭水化物 ナトリウム	17.9g 563mg	70.7g 564mg
	カリウム 401mg		カリウム	403mg		カリウム	508mg	569mg	カリウム	321mg	382mg	カリウム	297mg	358mg
	リン 119mg		ガン	160mg		リン	119mg	184mg	リン	102mg	167mg	リン	68mg	133mg
	食塩相当量 1.5g	1.5g	食塩相当量	2. 0g	2. 0g	食塩相当量	1. 2g	1. 2g	食塩相当量		2. 0g	食塩相当量	1.4g	1. 4g
	★こはん150g 豚生姜焼き丼の具 切干大根煮 マセドニアンサラダ	± ₩	★ごはん1	50g	<u>.</u>	★ごはん! ブリの蒲! 人参のレ	50g	· * ·····	★ごはん]	150g	히	★こはん1	50g ÷ ¬ = ✓	·· ·
	が工を焼き井の兵	Σ冷 宴	さつま芋と鶏の ナスと麩の オクラの柚子	うかめ者	友 引事芨	ノリの浦)	<u>ガ</u> モン者	友 引 妻	ポークチ さつま芋の	ヤソノ レモン者	乳 美	ささみ大類	₹ノノ1 ソテ ー	麦 乳麦
	マセドニアンサラダ	前	オクラの柚子	-胡椒和え	麦	ジャガ芋 ā レインボ-	きんぴら	. <u></u> 麦	なすの中華原	国南蛮漬け	蹇	オニオン 赤玉南瓜ぇ マカロニヒパプ	<u> </u>	麦
						レインボ-	-サラダ	麦 乳麦 麦 卵麦				マカロニとパプ	リカのサラダ	卵麦
	+\1\+	- *&⊏ l1	ľ	4\4\ -	–°&⊏ LI	ı	ナンムンード		ı	ナ 、 ナ、 ナギ	- *&⊏ l l		ナンナンード	- *&⊏ l1
昼	エネルギー 382kcal	ご飯セット 625kcal		<u>おかす</u> 341kcal	<u>ご飯セット</u> 584kcal	エネルギー	450kcal	ご飯セット 693kcal	エネルギー	おかず 326kcal	<u>ご飯セット</u> 569kcal	エネルギー	かか9 428kcal	ご飯セット 671kcal
食	たんぱく質 10.5g		たんぱく質	10 4g		たんぱく質	12 5g	16. 6g	たんぱく質	10. 1g	14. 2g	たんぱく質		17. 0g
	脂質 25.3g	25. 9g	脂質	16. 9g 36. 7g	17. 5g	脂質	25. 3g 40. 8g	16.6g 25.9g 93.6g	脂質	14. 6g	15. 2g 91. 1g	脂質	21. 6g	22 2g
	炭水化物 24.9g			36. /g		炭水化物	40.8g	93.6g	炭水化物	38.3g	91. 1g	炭水化物	45. 4g	98. 2g 589mg
	ナトリウム 815mg カリウム 468mg		ナトリウム カリウム	<u>561mg</u> 539mg		ナトリウム カリウム	503mg 508mg	504mg 569mg	ナトリウム カリウム	<u>599mg</u> 597mg	600mg 658mg	ナトリウム カリウム	<u>588mg</u> 518mg	579mg
	リン 149mg		75-4	137mg		リン	117mg	182mg	リンプ	140mg	205mg	リン	145mg	210mg
	食塩相当量 2.1g	2. 1g	食塩相当量	1. 4g		食塩相当量	1. 3g	1. 3g	食塩相当量	1. 5g		食塩相当量	1. 5g	1. 5g
間食	10パイナッブル(缶		◎黄桃(缶			<u>◎パイナ</u>	<u>ップル(日</u>		◎黄桃(缶	7) /5g		<u>◎バイナ・</u>		1) /5g
	★こはん150g 赤魚の竜田揚 きのこあん ジャガ芋の洋風あんかけ コールスローサラダ		★ごはん1 根菜入りハ	ンバーゲ	到 麦	★ごはん チャプチ ^{じゃが芽とほうれん} 大根の甘	T JUB	卵麦 麦	★こはん1 チキンのアイ	オリソース	配到 麦	★ごはん1 鯖の磯辺/	DUS #≯	 麦
	きのこあん	麦	チンゲン菜とピー	マンのソテー	乳麦	じゃが芋とほうれん	ー ∪草のそぼろ煮	麦	スパソテ-	_	乳麦	人参シャ	ドー	麦
	ジャガ芋の洋風あんかけ	乳麦	_{チンゲン菜とピー} ジャーマン 中華サラク	ノポテト	乳麦麦麦麦 乳麦麦麦	大根の甘	作漬け		チキンのアイ スパソテ- 切干大根のカレ コーンサ	ノーきんぴら	卵乳麦 乳麦 乳麦 卵乳麦	人参シャ 春雨のマヨネ	トー トーズ炒め -ナッツ和え	麦 麦 卵乳麦 麦落
	コールスローサラタ	丱乳麦	円乗サフク	7	乳麦				コーンサ	フタ	丱乳麦	キャベツのピー	-ナッツ和え	麦洛
h	おかず	ご飯セット	Γ	おかず	ご飯セット	Ī	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	ĺ	おかず	ご飯セット
タ食		551kcal	エネルギー	319kcal	562kcal	エネルギー	2201001	E741 1						
De	たんぱく質 11.6g	15 7~		~			SZOKCAL		エネルギー				396kcal	639kcal
	【脂質	15. 7g	たんぱく質	8. 5g	12. 6g	たんぱく質	9.7g		たんぱく質	11.0g	15. 1g	たんぱく質	11. 6g	15. 7g
	L/2012	19. 3g	脂質	8. 5g 17. 4g	12. 6g 18. 0g	たんぱく質 脂質	9.7g	13.8g 18.3g	たんぱく質 脂質	11.0g 32.4g	15.1g 33.0g	たんぱく質 脂質	11. 6g 27. 3g	15. 7g 27. 9g
	炭 <u>水化物 23.6g</u> ナトリウム 637mg	19.3g 76.4g 638mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム	8. 5g 17. 4g 32. 5g	12. 6g 18. 0g 85. 3g	たんぱく質 脂質 炭 水化物 ナトリウム	9.7g 17.7g 31.0g 702mg	13.8g 18.3g 83.8g 703mg	たんぱく質	11.0g 32.4g 26.7g 589mg	15.1g 33.0g 79.5g 590mg	たんぱく質	11. 6g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg
	炭水化物 23.6g	19.3g 76.4g 638mg	脂質 炭水化物	8.5g 17.4g 32.5g 799mg	12.6g 18.0g 85.3g 800mg	たんぱく質 脂質 炭水化物	9.7g	13.8g 18.3g 83.8g 703mg	たんぱく質 脂質 炭水化物	11.0g 32.4g 26.7g	15. 1g	たんぱく質 脂質 炭水化物	11.6g 27.3g 24.8g	15. 7g 27. 9g 77. 6g
	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg	19.3g 76.4g 638mg 595mg 213mg	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg	12.6g 18.0g 85.3g 800mg 557mg 152mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	9.7g 17.7g 31.0g 702mg 485mg 113mg	13.8g 18.3g 83.8g 703mg 546mg 178mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	11. Og 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg	15.1g 33.0g 79.5g 590mg 346mg 160mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	11.6g 27.3g 24.8g 637mg 431mg 168mg	15.7g 27.9g 77.6g 638mg 492mg 233mg
	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g	19.3g 76.4g 638mg 595mg 213mg	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g	12.6g 18.0g 85.3g 800mg 557mg 152mg 2.0g	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	9.7g 17.7g 31.0g 702mg 485mg 113mg	13.8g 18.3g 83.8g 703mg 546mg 178mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	11.0g 32.4g 26.7g 589mg 285mg 95mg 1.5g	15.1g 33.0g 79.5g 590mg 346mg 160mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	11.6g 27.3g 24.8g 637mg 431mg 168mg 1.6g	15.7g 27.9g 77.6g 638mg 492mg 233mg 1.6g
	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg	19.3g 76.4g 638mg 595mg 213mg 1.6g 二飯セット 1705kcal	脂質・ 炭水化物・ ナトリウム・ カリウム・ リン・ 食塩相当量・ エネルギー・	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g おかず 977kcal	12.6g 18.0g 85.3g 800mg 557mg 152mg 2.0g 二飯セット 1706kcal	たんぱく質脂質 脱水化物 ナトリウム カリウム 食塩相当量	9.7g 17.7g 31.0g 702mg 485mg 113mg 1.8g おかす 981kcal	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g ご飯セット	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	11. Og 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg	15.1g 33.0g 79.5g 590mg 346mg 160mg 1.5g ご飯セット	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	11.6g 27.3g 24.8g 637mg 431mg 168mg	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g 二飯セット 1697kga
	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g	19. 3g 76. 4g 638mg 595mg 213mg 1. 6g こ飯セット 1705kcal 42. 4g	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g おかず 977kcal 29.2g	12.6g 18.0g 85.3g 800mg 557mg 152mg 2.0g 1706kcal 41.5g	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	9. 7g 17. 7g 31. 0g 702mg 485mg 113mg 1. 8g 981kcal 29. 6g	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g ご飯セット 1710kcal 41. 9g	たんぱく質脂質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム 食塩相当量 エネルギー質	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g	15.1g 33.0g 79.5g 590mg 346mg 160mg 1.5g ご飯セット 1712kcal 41.4g	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 168mg 1. 6g 968kcal 29. 0g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g ご飯セット 1697kcal 41. 3g
<u>4</u>	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g	19.3g 76.4g 638mg 595mg 213mg 1.6g 二飯セット 1705kcal 42.4g 62.5g	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g おかず 977kcal 29.2g	12.6g 18.0g 85.3g 800mg 557mg 152mg 2.0g 2.0g 1706kcal 41.5g 58.2g	たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム カリウム 食塩相当量 エネルばく質 脂質	9. 7g 17. 7g 31. 0g 702mg 485mg 113mg 1. 8g 981kcal 29. 6g 53. 6g	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g ご飯セット 1710kcal 41. 9g 55. 4g	たんぱく質脂質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム 食塩相当量 エネルギー質	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g 61. 2g	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1. 5g ご飯セット 1712kcal 41. 4g 63. 0g	たんぱく質脂質 版水化物 ナトリウム カリウム りょ は 相当量 エネルギー たんぱく質脂質	11. 6g 27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 1. 6g 1. 6g 968kcal 29. 0g 55. 4g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g 二飯セット 1697kcal 41. 3g 57. 2g
合計	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g	19.3g 76.4g 638mg 595mg 213mg 1.6g ご飯をサト 1705kcal 42.4g 62.5g 233.5g	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム ウ塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g ラ77kcal 29.2g 56.4g 88.2g	12.6g 18.0g 85.3g 800mg 557mg 152mg 2.0g ご飯セット 1706kcal 41.5g 58.2g 246.6g	たんぱく質脂質 脱水化物 ナトリウム カリウム 食塩相当量	9.7g 17.7g 31.0g 702mg 485mg 113mg 1.8g 3370 9 981kcal 29.6g 53.6g 90.7g	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g 二飯セット 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g	たんぱく質 脂炭水 化ウム カリウム 食塩相当量 エネルギー 脂炭水 化物	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g	15.1g 33.0g 79.5g 590mg 346mg 160mg 1.5g ご飯セット 1712kcal 41.4g	たんぱく質脂質 版水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量	27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 168mg 1. 6g 5.70 7 968kcal 29. 0g 55. 4g 88. 1g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g ご飯セット 1697kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g
	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g ボかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 炭水化物 75.1g ナトリウム 2033mg カリウム 1403mg	19.3g 76.4g 638mg 595mg 213mg 1.6g ご飯セット 1705kcal 42.4g 62.5g 233.5g	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム ウ塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g おかす 977kcal 29.2g 56.4g 88.2g 2162mg 1438mg	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 二気なセット 1706kcal 41. 5g 58. 2g 246. 6g 2165mg 1621mg	たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム カリウム リウム リウム は相当量 エネルばく 脂炭水化物	9. 7g 17. 7g 31. 0g 702mg 485mg 113mg 1. 8g 981kgal 29. 6g 53. 6g 90. 7g 1680mg 1501mg	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g 1683mg 1684mg	たんぱく質脂質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム 食塩相当量 エネルギー質	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g 61. 2g 78. 2g 1970mg 1203mg	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1.5g 1712kcal 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 カリウム カリウム ウ塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂成水化物	11. 6g 27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 1. 6g 1. 6g 968kcal 29. 0g 55. 4g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g Extyl- 1697kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 179 lmg 1429mg
	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g ボかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 炭水化物 75.1g ナトリウム 2033mg カリウム 1403mg リン 416mg	19 3g 76 4g 638mg 595mg 213mg 1 6g 1705kcal 42 4g 62 5g 233 5g 2036mg 1586mg 6 1 mg	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム カリウム	8. 5g 17. 4g 32. 5g 799mg 496mg 87mg 2. 0g おかす 977kcal 29. 2g 56. 4g 88. 2g 2162mg 1438mg 384mg	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 2.	たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム リウム リウ塩相当量 エネルぱく 脂炭水リウム 脂炭水リウム カリウム カリウム カリウム カリウム リウム	9. 7g 17. 7g 31. 0g 702mg 485mg 113mg 1. 8g 981kcal 29. 6g 53. 6g 90. 7g 1680mg 1501mg 349mg	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g 1683mg 1684mg 544mg	たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム 食塩ルギく エたん質 エたんで エたんで サトリウム フトリウム フトリウム フトリウム フトリウム フトリウム フトリウム フトリウム フトリウム	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g 61. 2g 78. 2g 1970mg 1203mg 337mg	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1.5g 1712kcal 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg 532mg	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム リウム ウ塩相当量 エネルばて 脂質水化ウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム	27 3g 27 3g 24 8g 637mg 431mg 168mg 1 6g 968kcal 29 0g 55 4g 88 1g 1788mg 1246mg 381mg	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g 200 1097kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 1791mg 1429mg 576mg
計 ————————————————————————————————————	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 炭水化物 75.1g ナトリウム 2033mg カリウム 1403mg リン 416mg 食塩相当量 5.2g	19 3g 76 4g 638mg 595mg 213mg 1 6g 1705kcal 42 4g 62 5g 233 5g 2036mg 1586mg 61 mg 5 2g	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム 食塩相当量	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g おかす 977kcal 29.2g 56.4g 88.2g 2162mg 1438mg 384mg 5.4g	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 二版セット 1706kcal 41. 5g 246. 6g 2165mg 1621mg 579mg 5. 4g	たいばく 脂炭水 化ウム リウム リウム リウム リウム エた 脂質 水 化ウム エた 脂質 水 化ウム リウム サー質 物 エカリウム リウム サー質 物 エカリウム リウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ	9. 7g 17. 7g 31. 0g 702mg 485mg 113mg 1. 8g 981kcal 29. 6g 53. 6g 90. 7g 1680mg 1501mg 349mg 4. 3g	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1 8g 2 飯 tyl 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g 1683mg 1684mg 544mg 4. 3g	たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム ウ塩相当量 エネルポー質 エネルポー質 ボーラン サーラン ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g 61. 2g 78. 2g 1970mg 1203mg 337mg 5. 0g	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1. 5g 20c 20c 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg 532mg 5. 0g	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム リウム ウ生相当量 エネルギー質 炭水化ウム カリウム サトリウム カリウム ウリウム カリウム ウェ相当量	11. 6g 27. 3g 24. 8g 63.7mg 43.1mg 168mg 1. 6g 55. 968kcal 29. 0g 55. 4g 88. 1g 1.788mg 1.788mg 1.246mg 38.1mg 4. 5g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g 200 tyl 1697kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 1791mg 1429mg 576mg 4. 5g
計合	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g ボかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 炭水化物 75.1g ナトリウム 2033mg カリウム 1403mg リン 416mg	19 3g 76 4g 638mg 595mg 213mg 1 6g 1705kcal 1705kcal 42 4g 62 5g 233 5g 2036mg 1586mg 61 mg 5 2g 1768kcal	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン 食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム 食塩相当量	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g おかす 977kcal 29.2g 56.4g 88.2g 2162mg 1438mg 384mg 5.4g	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 1706kcal 41. 5g 246. 6g 2165mg 1621mg 5, 4g 1770kcal	たいばく 脂炭水 化ウム リウム リウム リウム リウム エた 脂質 水 化ウム エた 脂質 水 化ウム リウム サー質 物 エカリウム リウム サー質 物 エカリウム リウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリウム カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ	9. 7g 17. 7g 31. 0g 702mg 485mg 113mg 1. 8g 981kcal 29. 6g 53. 6g 90. 7g 1680mg 1501mg 349mg	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1 8g 2 飯 tyl 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g 1683mg 1684mg 544mg 4. 3g	たんぱく質 脂炭水化物 ナトリウム ウ塩相当量 エネルポー質 エネルポー質 ボーラン サーラン ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g 61. 2g 78. 2g 1970mg 1203mg 337mg	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1. 5g 20c 20c 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg 532mg 5. 0g	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム リウム ウ生相当量 エネルギー質 炭水化ウム カリウム サトリウム カリウム ウリウム カリウム ウェ相当量	27 3g 27 3g 24 8g 637mg 431mg 168mg 1 6g 968kcal 29 0g 55 4g 88 1g 1788mg 1246mg 381mg	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g Styl- 1697-8cal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 1791mg 1429mg 576mg 4. 5g
計 ————————————————————————————————————	炭水化物 23,6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 大トリウム 2033mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg 食塩相当量 5.2g エネルギー 1039kcal たんぱく質 30.4g 脂質 60.8g	19. 3g 76. 4g 638mg 595mg 213mg 1. 6g 20x 4y 1 1705kcal 42. 4g 233. 5g 2036mg 1586mg 611mg 5. 2g 1768kcal 42. 7g 62. 6g	脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム りウム りウム りウム は相当量 エネルポー たん質 脱水化ウム ナカリウム リウム リウム リウム サウム サウム サウム カリウム リウム エネルポー 大いウム カリウム ボルポー にあず、化物 ナカリウム エネルポー 大いウム カリウム にあず、化物 ナカリウム エネルポー 大いウム カリウム にあず、化物 ナカリウム エネルポー 大いウム 大いウム カリウム にあず、化 カム 大いウム にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にあず、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 にもが、 に	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g 37 y d 977kcal 29.2g 56.4g 2162mg 1438mg 384mg 5.4g 1041kcal 29.6g 56.5g	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 2. 0g 2. 0g 1706kcal 41. 5g 246. 6g 2165mg 1621mg 5. 4g 1770kcal 41. 9g 58. 3g	た脂炭ナカリ食 エた脂炭トリウ エた脂炭トリウ エも質が、化ウム サカム エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボールば エもでで、ボールば エもでで、ボールば エもでで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボー	9. 7g 17. 7g 31. 0g 702mg 485mg 113mg 1. 8g 50. 9 981kca 29. 6g 53. 6g 90. 7g 1680mg 1501mg 349mg 4. 3g 1044kcal 29. 9g 53. 7g	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g 二飯セット 1710kcal 41. 9g 555. 4g 249. 1g 1683mg 1683mg 1684mg 4. 3g 1773kcal 42. 2g 555. 5g	たんぱく質になった。 たんぱく 質に 大・リウム リウム リウム リウム リウム リウム リウム サーバ アン・カリン は エカルばく アン・カー・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 60. 2g 61. 2g 78. 2g 1970mg 1203mg 1203mg 337mg 5. 0g 1047kcal 29. 5g 61. 3g	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1. 5g 二飯セット 1712kcal 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg 532mg 5. 0g 1776kcal 41. 8g 63. 1g	たんぱく質 脂質 化物 ナトリウム リウム リウム リウム リウム エネルギー質 版水・リウム リウム ルボーリウム リウム リウム ルボーリウム リウム リウム ルボーリウム リウム リウム ルボーリウム リウム ルボーリウム リウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール ルボール ルボール ルボール ルボール ルボール ルボール ルボー	11. 6g 27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 168mg 1. 6g 968kcg 29. 0g 55. 4g 88. 1g 1788mg 1246mg 381mg 4. 5g 1031kcal 29. 3g 555. 5g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g ご飯セット 1697kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 1791mg 1729mg 576mg 4. 5g 1760kcal 41. 6g 57. 3g
計合	炭水化物 23.6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 炭水化物 75.1g ナトリウム 2033mg カリウム 1403mg リン 416mg 食塩相当量 5.2g エネルギー 1039kcal たんぱく質 30.4g 脂質 50.8g 炭水化物 90.3g	19. 3g 76. 4g 638mg 595mg 1. 6g 213mg 1. 6g 2 数セット 1705kcal 42. 4g 62. 5g 233. 5g 2036mg 1586mg 61 mg 5. 2g 1768kcal 42. 7g 62. 6g 248. 7g	脂質 炭水化物 ナカリウム リウム リウム リウム 東本ルギー質 エネルポー質 ボルリウム リウム リウム リウム リウム エネルば ボーヴ ボーヴ 大トリウム リウム エネルば ボーヴ ボーヴ 大・リウム エネルば ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g 3775cal 29.2g 56.4g 88.2g 2162mg 1438mg 384mg 5.4g 1041kcal 29.6g 103.7g	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 2. 0g 1706kcal 41. 5g 246. 6g 2165mg 1621mg 5 4g 1770kcal 41. 9g 58. 3g 262. 1g	た脂炭ナカリ食 エた脂炭ナカリ食 エた脂炭 トリウ塩 やんばく アルウム 当 ギ く アルカリ	9. 7g. 17. 7g. 31. 0g. 702mg. 485mg. 113mg. 1. 8g. 881kcal. 29. 6g. 53. 6g. 1501mg. 349mg. 4. 3g. 1044kcal. 29. 9g. 53. 7g. 105. 9g.	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g 2 飯 ヤット 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g 1683mg 1684mg 4. 3g 1773kcal 42. 2g 55. 5g 264. 3g	た。	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 83kcal 29. 1g 61. 2g 1970mg 1203mg 337mg 5. 0g 1047kcal 29. 5g 61. 3g 93. 7g	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1. 5g ご飯セット 1712kcal 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg 532mg 5. 0g 1776kcal 41. 8g 63. 1g 252. 1g	たんぱく質 脂炭水 ルウン ウカリウ 塩相 ギー質 ボルウム サカリン は サービー は かった は で がった いっか は で で で で で で で で で で で で で で で で で で	27. 3g 27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 168mg 1. 6g 500 y 968kcal 29. 0g 55. 4g 88. 1g 1788mg 1246mg 381mg 4. 5g 1031kcal 29. 3g 55. 5g 103. 3g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g ご飯セット 1697kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 1791mg 1429mg 576mg 4. 5g 1760kcal 41. 6g 57. 3g 261. 7g
計合計(間食	炭水化物 23,6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg リン 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 大トリウム 2033mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg カリウム 1403mg 食塩相当量 5.2g エネルギー 1039kcal たんぱく質 30.4g 脂質 60.8g	19. 3g 76. 4g 638mg 595mg 1. 6g 213mg 1. 6g 2	脂質 炭水化物 ナカリウム リウム リウム リウム リウム は相当量 エネルばく エネルばく ボルドウウム ボルドウウム リウム エカリウム リウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム エカリウム	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g 37/kcal 29.2g 56.4g 88.2g 2162mg 1438mg 384mg 5.4g 1041kcal 29.6g 56.5g 103.7g 2165mg	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 2. 0g 2. 0g 41. 5g 246. 6g 2165mg 1621mg 5. 4g 1770kcal 41. 9g 58. 3g 262. 1g 2168mg	た脂炭ナカリ食 エた脂炭トリウ エた脂炭トリウ エも質が、化ウム サカム エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボーリウ エもでで、ボールば エもでで、ボールば エもでで、ボールば エもでで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボールがで、ボー	9. 7g. 17. 7g. 31. 0g. 702mg. 485mg. 1. 8g. 1. 8g. 981kcal. 29. 6g. 53. 6g. 1501mg. 349mg. 4. 3g. 1044kcal. 29. 9g. 105. 9g. 1681mg.	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g ① 飯女小 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g 1683mg 1683mg 1684mg 4. 3g 1773kcal 42. 2g 55. 5g 264. 3g 1684mg	たんぱく質になった。 たんぱく 質に 大・リウム リウム リウム リウム リウム リウム リウム サーバ アン・カリン は エカルばく アン・カー・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 983kcal 29. 1g 61. 2g 1970mg 1203mg 337mg 5. 0g 1047kcal 29. 5g 61. 3g 93. 7g 1973mg	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1. 5g 二飯セット 1712kcal 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg 5. 0g 1776kcal 41. 8g 63. 1g 252. 1g 1976mg	たんぱく質 脂質 化物 ナトリウム リウム リウム リウム リウム エネルギー質 版水・リウム リウム ルボーリウム リウム リウム ルボーリウム リウム リウム ルボーリウム リウム リウム ルボーリウム リウム ルボーリウム リウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボーリウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール リウム ルボール ルボール ルボール ルボール ルボール ルボール ルボール ルボー	11. 6g 27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 168mg 1. 6g 50. 7 968kcal 29. 0g 555. 4g 1788mg 1246mg 381mg 4. 5g 1031kcal 29. 3g 1789mg 1789mg	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g 30g tyl 1697kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 1791mg 1429mg 576mg 4. 5g 1760kcal 41. 6g 57. 3g 261. 7g 1792mg
合計(間	炭水化物 23,6g ナトリウム 637mg カリウム 534mg 148mg 食塩相当量 1.6g おかず エネルギー 976kcal たんぱく質 30.1g 脂質 60.7g 炭水化物 75.1g ナトリウム 2033mg リン 416mg 食塩相当量 5.2g エネルギー 1039kcal たんぱく質 30.4g 脂質 50.8g 大んぱく質 30.4g 脂質 60.8g 大んぱく質 30.3g ナトリウム 2034mg	19. 3g 76. 4g 638mg 595mg 1. 6g 213mg 1. 6g 20x 4y 1705kcal 42. 4g 233. 5g 2036mg 1586mg 611mg 5. 2g 1768kcal 42. 7g 62. 6g 248. 7g 2037mg 1643mg	脂質 炭水化物 ナカリウム リウム リウム リウム 東本ルギー質 エネルポー質 ボルリウム リウム リウム リウム リウム エネルば ボーヴ ボーヴ 大トリウム リウム エネルば ボーヴ ボーヴ 大・リウム エネルば ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ ボーヴ	8.5g 17.4g 32.5g 799mg 496mg 87mg 2.0g 3775cal 29.2g 56.4g 88.2g 2162mg 1438mg 384mg 5.4g 1041kcal 29.6g 103.7g	12. 6g 18. 0g 85. 3g 800mg 557mg 152mg 2. 0g 2. 0g	た脂炭ナカリ食工た脂炭ナカリ食工た脂炭トリウ塩・水の質が、パリウム・サイン・カリウ塩・カルでは、パリウム・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・サイン・カリウ・オー・カリウ・オー・カリン・カリウ・オー・カリン・カリウ・オー・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン	9. 7g. 17. 7g. 31. 0g. 702mg. 485mg. 113mg. 1. 8g. 881kcal. 29. 6g. 53. 6g. 1501mg. 349mg. 4. 3g. 1044kcal. 29. 9g. 53. 7g. 105. 9g.	13. 8g 18. 3g 83. 8g 703mg 546mg 178mg 1. 8g 2 飯 ヤット 1710kcal 41. 9g 55. 4g 249. 1g 1683mg 1684mg 4. 3g 1773kcal 42. 2g 55. 5g 264. 3g	た。原本のでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力リーでは、大力のでは、大力には、大力には、大力には、大力には、大力には、大力には、大力には、大力に	11. 0g 32. 4g 26. 7g 589mg 285mg 95mg 1. 5g 83kcal 29. 1g 61. 2g 1970mg 1203mg 337mg 5. 0g 1047kcal 29. 5g 61. 3g 93. 7g	15. 1g 33. 0g 79. 5g 590mg 346mg 160mg 1. 5g ご飯セット 1712kcal 41. 4g 63. 0g 236. 6g 1973mg 1386mg 532mg 5. 0g 1776kcal 41. 8g 63. 1g 252. 1g	たんぱく質 脂炭水 ルウン ウカリウ 塩相 ギー質 ボルウム サカリン は サービー は かった は で がった いっか は で で で で で で で で で で で で で で で で で で	27. 3g 27. 3g 24. 8g 637mg 431mg 168mg 1. 6g 500 y 968kcal 29. 0g 55. 4g 88. 1g 1788mg 1246mg 381mg 4. 5g 1031kcal 29. 3g 55. 5g 103. 3g	15. 7g 27. 9g 77. 6g 638mg 492mg 233mg 1. 6g ご飯セット 1697kcal 41. 3g 57. 2g 246. 5g 1791mg 1429mg 576mg 4. 5g 1760kcal 41. 6g 57. 3g 261. 7g

※献立は予告無く変更することがあります。

※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。

※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。

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

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。

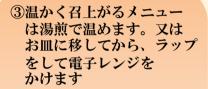
※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

※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

	3月25日(月)	3月2	6日(火)	3月27日(水	()	3月28日(木	:)	3月29日(金)		
	★ごはん180g 豚肉と厚揚げの煮物 乳 人参しりしり 麦 れんこんサラダ 卵	★ごはん180 麦 目玉焼き えのきのきん さつま芋サ	Dg	★ごはん180g 寄せ豆腐のうすあん 竹輪と菜の花の煮物 コールスローサラダ	手	★ ごはん180g 肉団子の中華炒め 大豆と稚茸の煮物 コンニャクのあおさ炒め	卵乳麦落か 白	てごはん180g 葉とがんもの煮物 1輪のごま炒め ムと春雨のサラダ	麦 麦 卵乳麦	
朝食	エネルギー 220kcal 510 たんぱく質 8.4g 13 脂質 13.9g 14 炭水化物 15.4g 78 ナトリウム 535mg 53 カリウム 488mg 56	Decal エネルギー 20 3.3g たんぱく質 1.6g 脂質 3.3g 炭水化物 3.6mg ナトリウム 50mg カリウム	15.0g 15.7g 20.2g 83.1g 333mg 334mg 383mg 455mg	たんぱく質 7.9g 脂質 13.9g 炭水化物 15.1g ナトリウム 753mg カリウム 314mg	12.8g 14.6g 78.0g 754mg 386mg	おかず エネルギー 181kcal たんぱく質 10.6g 脂質 7.6g 炭水化物 19.3g ナトリウム 620mg カリウム 582mg	15.5g た 8.3g 脂 82.2g 炭 621mg ナ 654mg カ	んぱく質 9.2g 1質 8.4g 大化物 18.7g トリウム 781mg リウム 287mg	ご飯セット 478kcal 14.1g 9.1g 81.6g 782mg 359mg	
	リン 133mg 21 食塩相当量 1,4g 1 ★こはん180g キーマカレーのルー 乳。	★ ごはん180	0.8g 0.8g	リン 106mg 食塩相当量 1.9g ★ごはん180g	1. 9g	リン 160mg 食塩相当量 1.6g ★ ごはん180g	1. 6g 食	ン 130mg 塩相当量 2.0g てこはん180g ばら肉炒め	207mg 2.0g ≢	
	青菜と高野豆腐の煮物 麦 じゃが芋の中華風サラダ 麦	を CCC パク素 チンゲン菜 大豆の肉ジ 野菜のピーナッ	ヤガ煮 乳麦 バツ和え 麦落	<u>塩ゆでアスバラ</u> キャベツとウインナーのソテー	乳麦乳麦	白身魚の四川風ソース 豚肉のマョマスタード炒め 大根なます	麦落 隊 卵麦 白 麦 青	ばら肉炒め 菜の中華そぼろ煮 菜のわきび和え	久 乳麦落 卵麦	
昼食	エネルギー 272kcal 562 たんぱく質 17.4g 22 脂質 11.6g 12 炭水化物 27.1g 90 ナトリウム 881mg 88	2 3g たんぱく質 2 3g 脂質) 0g 炭水化物 2 32mg ナトリウム	らかず ご飯セット 78kcal 568kcal 16.2g 21.1g 12.9g 13.6g 25.4g 88.3g 776mg 777mg	鶏肉とオクラの中華風 おかず エネルギー 301kgal たんぱく質 17.7g 脂質 17.2g 炭水化物 18.4g ナトリウム 805mg カリウム 567mg	22. 6g 17. 9g 81. 3g	おかず エネルギー 287kcal たんぱく質 17.8g 脂質 16.7g 炭水化物 15.4g ナトリウム 710mg カリウム 513mg	22.7g た 17.4g 脂 78.3g 炭 711mg ナ	おかず ネルギー 364kcal んぱく質 13.6g 27.4g 次化物 14.5g トリウム 756mg リウム 539mg	ご飯セット 654kcal 18.5g 28.1g 77.4g 757mg 611mg	
間食	リン 210mg 28 食塩相当量 2.2g 2 ◎ 黄桃(缶)150g	37mg リン .2g 食塩相当量 ◎みかん(缶	185mg 262mg 2.0g 2.0g 7)150g	リン 188mg 食塩相当量 2.0g ◎パイナップル(f	265mg 2.1g	リン 263mg 食塩相当量 1.8g ◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g	340mg リ 1.8g 食	リン <u>164mg</u> 塩相当量 1.9g かパイナップル(缶	241mg 1.9g	
	★ こはん 180g 鯖の塩焼 平さやいんげん カリフラワーの煮物 卵 玉子スパサラダ 卵	★ごはん180 豚肉と野菜の中 鶏ミンチと小松! 麦か ボデトマサ 乳麦	□華炒め 麦か 菜の煮物 到 麦	★こはん180g ホッケの照焼 ピーマンソテー れんこんと鶏肉のカレー煮 春雨のサラダ	麦 卵乳麦 乳麦 卵	ス IS / O. IOV B. 鶏肉ときのこのパター醤油 ブロッコリーの煮物 さっぱりポテトザラダ	差 塩	r こはん180g ブリの味噌焼 ! 技豆 ! とえのきのさっと煮 干と人参のハリハリ	麦 麦	
夕食	エネルギー 314kca 60/ たんぱく質 12.9g 17 脂質 21.4g 22 炭水化物 15.4g 78 ナトリウム 542mg 54	#kca エネルギー 3 7.8g たんぱく質 2.1g 脂質 3.3g 炭水化物 #3mg ナトリウム {	<u>22.2g 85.1g </u> 339mg 840mg	おかず エネルギー 286kcal たんぱく質 14.8g 脂質 15.2g 炭水化物 20.7g ナトリウム 578mg カリウム 506mg	19.7g 15.9g 83.6g 579mg	おかず エネルギー 306kcal たんぱく質 12.6g 脂質 19.1g 炭水化物 20.7g ナトリウム 721mg カリウム 482mg	19.8g 脂 83.6g 炭 722mg ナ		ご飯セット 532kcal 22.1g 12.7g 77.8g 675mg 586mg	
	食塩相当量 1.4g 1 おかず ご	<u>. 4g 食塩相当量 </u> 飯セット ぴ	TOURS LOUIS	リン 207mg 食塩相当量 1.5g おかず エネルギー 797kca	ご飯セット	食塩相当量 1.8g おかず	ご飯セット	リン 182mg 塩相当量 1.7g おかず ネルギー 794kcal	1. 7g ご飯セット	
合計	たんぱく質 38.7g 53 脂質 46.9g 49 炭水化物 57.9g 24 ナトリウム 1958mg 19 カリウム 1593mg 18 リン 505mg 73	3.4g たんぱく質 3.0g 脂質 6.6g 炭水化物 6.1mg ナトリウム 1.09mg カリウム 1.36mg リン	38. 7g 53. 4g 45. 8g 47. 9g 57. 8g 256. 5g 948mg 1951mg 640mg 1856mg 538mg 769mg	たんぱく質 40.4g 脂質 46.3g 炭水化物 54.2g ナトリウム 2136mg カリウム 1387mg リン 501mg 食塩相当量 5.4g	55.1g 48.4g 242.9g 2139mg 1603mg 732mg	たんぱく質 41.0g 脂質 43.4g 炭水化物 55.4g ナトリウム 2051mg カリウム 1577mg リン 596mg 食塩相当量 5.2g	55.7g た 45.5g 脂 244.1g 炭 2054mg ナ 1793mg カ 827mg リ	んぱく質 40.0g 1質 47.8g t水化物 48.1g	54.7g 49.9g 236.8g 2214mg 1556mg 707mg 5.6g	
合計(間	エネルギー 934kcal 180 たんぱく質 39.5g 54 脂質 47.1g 49 炭水化物 88.8g 27	4kcal エネルギー 93 4.2g たんぱく質 3 9.2g 脂質 4 7.5g 炭水化物 9	32kcal 1802kcal 39.5g 54.2g 46.0g 48.1g 90.8g 279.5g	エネルギー 923kcal たんぱく質 41.0g 脂質 46.5g 炭水化物 84.7g	1793kcal 55. 7g 48. 6g		1772kcal エ	ネルギー 920kcal んぱく質 40.6g 質 48.0g		
食込)	カリウム 1713mg 19 リン 519mg 75	29mg カリウム 1 50mg リン ! .0g 食塩相当量	753mg 1969mg 550mg 781mg	ナトリウム 2138mg カリウム 1501mg リン 507mg 食塩相当量 5.4g	1717mg 738mg 5.5g	カリウム 1697mg カリウム 1697mg リン 610mg 食塩相当量 5.2g 当妻考庁許可の特別用	1913mg 力 841mg リ 5.2g 食	フリウム 1454mg アン 482mg 塩相当量 5.6g	1670mg 713mg 5.6g	

※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、商品は消費期限内にお召上がりください。

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

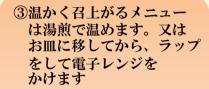
※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。

※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方



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





④冷たく召上がる メニューはそのまま 開封して盛付けます。





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

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

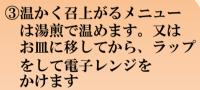
「やわらか普通食」 週間献立表

	. /-	17:) /J'	ᄇᇨ	N. T.	_		비	/77	1						
		3,5	月25日()	月)	3)	月26日(火)	3)	月27日(2	水)	3)	月28日(木)	3)	金)	
		★やわらから 麩と大根 れんこんとさる キャベツの漬 ★味噌	見の煮物 Dま揚の煮物 物柚子風味	麦 卵麦	★やわらから 和風ポ コンニャクとご! バンバンら ★味噌	トフ _{ぼうのきんぴら} ジーサラダ	乳麦 麦	豚すき			★やわらから 白身魚の キャベツの 根菜の相 ★味噌	しんじょう の土佐煮 1子マリネ		★やわらから 鶏と大根 ひじきの具 枝豆とオクラの ★味噌	の味噌煮 だくさん煮 ^{のおかか和え}	麦麦
朝																
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	89kcal 4.2g 1.6g 14.3g 533mg	355kcal 9.8g 2.5g 70.7g 995mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	121kcal 5.1g 3.4g 18.0g 528mg	11.5g 5.1g 74.5g 970mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	140kcal 6.6g 5.0g 16.6g 626mg	410kcal 12.4g 5.9g 73.8g 1068mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	120kcal 3.7g 6.2g 12.3g 534mg	386kcal 9.5g 7.1g 68.6g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	118kcal 9.7g 3.5g 12.2g 644mg	401kd 16.6g 5.3g 69.5g
昼		鶏ミンチと小	は醤油焼きんぴら ※素の煮物	麦	★やわらかだ 鶏の天 スンゲン 大豆と椎 煮生酢 ★味噌汁	ぷら カタレ ハソテー	卵麦 麦 乳麦 麦	メバル A 人参煮 ^{菜の花とベー}		麦 卵乳麦		キン いんげん 場げの味噌煮 豆のマヨサラダ		★やわらから アジの力 法蓮草 担々風 おからと玉む ★味噌汁	ルー焼 ソテー 春雨	乳麦 麦落
	エネルギー 蛋白質 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	317kcal 17.6g 20.2g 14.8g 768mg	598kcal 24.1g 21.9g 72.1g 1209mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	189kcal 13.5g 5.2g 23.2g 760mg	19.6g 6.2g 80.5g 1202mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	256kcal 13.6g 13.0g 20.6g 644mg	532kcal 20.0g 14.7g 77.0g 1085mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	340kcal 15.9g 19.3g 25.2g 726mg	606kcal 21.6g 20.2g 81.4g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	267kcal 14.3g 15.3g 19.4g 778mg	535k 20.1g 16.2g 76.1g
タ		★やわらから キャベツと豚肉 竹輪と玉ねき 若芽とパイン ★味噌	の塩あんかけずの磯辺炒めンの酢の物	麦	★やわらかで 牛肉と厚揚 切干大根とし 青菜のマヨ: ★味噌	ずの甘辛煮 らすの煮物 ネーズ和え	乳麦 麦 卵麦	ロールキャベッ オクラのペ/ 金時豆	ペロンチーノ 煮		数の野菜 切干と法蓮草	きあんかけ 草のおひたし		★やわらかい 豚肉とインゲン 炒り豆腐 若芽ともや ★味噌	の山椒炒める	麦卵乳
食	栄養価 エネルギー						フルセット									
	蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	11.3g 8.1g 18.8g 868mg	17.4g 9.1g 76.0g 1311mg	蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	11.1g 21.3g 19.0g 881mg	17.0g 22.2g 75.7g 1323mg	蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	7.6g 11.4g 30.4g 792mg	13.9g 12.4g 89.5g 1233mg	蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	11.0g 13.5g 12.6g 744mg	16.7g 14.4g 69.9g 1186mg	蛋白質脂質 炭水化物 ナトリウム	12.0g 14.9g 18.4g 897mg	18.0 15.8 74.9 1341
合	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂 質	エネルギー 蛋白質 脂 質	おかずセット 600kcal 33.1g 29.9g	フルセット 1420kcal 51.3g 33.5g	エネルギー 蛋白質 脂 質	おかずセット 624kcal 29.7g 29.9g	フルセット 1441kcal 48.1g 33.5g	エネルギー 蛋白質 脂 質	おかずセット 648kcal 27.8g 29.4g	フルセット 1475kcal 46.3g 33.0g	エネルギー 蛋白質 脂 質	おかずセット 685kcal 30.6g 39.0g	フルセット 1488kcal 47.8g 41.7g	エネルギー 蛋白質 脂 質	おかずセット 645kcal 36.0g 33.7g	1463 54.7 37.3
	炭水化物 ナトリウム 塩 分 ★はフル・	ナトリウム 食塩相当量	2169mg 5.6g	3515mg 8.9g	ナトリウム 食塩相当量	2169mg 5.4g	9.0g		2062mg	3386mg		2004mg		炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	2319mg	220. 3648 9.3g

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。

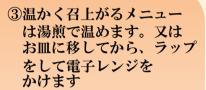
天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

★全殊	月25日(月)	3月26日(k')	マロフ/ロ(-	7K	3月28日(A 1	2 H 7U L (/		
	U /) / () ~						个)	3月29日(金)		
※ 大大					=	★全粥240g	6n +	★全粥240g	±	
	根の煮物麦	和風ポトフ	乳麦	豚すき風煮物	麦	白身魚のしんじょう		鶏と大根の味噌煮		
れんこんとさ	でき場の煮物 卵麦	コンニャクとごぼうのきんぴら	-		麦	キャベツの土佐煮	麦	ひじきの具だくさん煮		
	_{漬物柚子風味} 麦	バンバンジーサラダ		キャロットラペ	麦	根菜の柚子マリネ		枝豆とオクラのおかか和え		
★味噌	計麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	
朝										
		・栄養価 おかずセット								
食 エネルギー エネルギー	- 89kcal 248kca	エネルギー 121kcal	280kcal	エネルギー 140kcal	299kcal	エネルギー 120kcal	279kcal	エネルギー 118kcal	277kcal	
蛋白質蛋白質	4.2g 7.9g	蛋白質 5.1g	8.8g	蛋白質 6.6g	10.3g	蛋白質 3.7g	7.4g	蛋白質 9.7g	13.4g	
脂質 脂質	1.6g 2.3g	脂質 3.4g	4.1g	脂質 5.0g	5.7g	脂質 6.2g	6.9g	脂質 3.5g	4.2g	
炭水化物 炭水化物	14.3g 47.3g	炭水化物 18.0g	51.0g	炭水化物 16.6g	49.6g	炭水化物 12.3g	45.3g	炭水化物 12.2g	45.2g	
ナトリウムナトリウム	533mg 973mg	ナトリウム 528mg	968mg	ナトリウム 626mg	1066mg	ナトリウム 534mg	974mg	ナトリウム 644mg	1084mg	
塩 分 食塩相当量	1.4g 2.5g	食塩相当量 1.3g	2.5g	食塩相当量 1.6g	2.7g	食塩相当量 1.4g	2.5g	食塩相当量 1.6g	2.8g	
★全別	§240g	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		
ブリのご	ま醤油焼 麦	鶏の天ぷら		メバルみりん焼		照焼チキン	麦	アジのカレー焼	-	
人参の	きんぴら 麦	天ぷらのタレ	麦	人参煮	麦	平さやいんげん		法蓮草ソテー		
	小松菜の煮物 乳麦			菜の花とベーコンのパスタ		キャベツと油揚げの味噌煮		担々風春雨	麦落	
春雨とツ	ナのサラダ 卵乳麦	大豆と椎茸の煮物	麦	なすの中華風南蛮漬け	麦	さつま芋と大豆のマヨサラダ	卵乳麦	おからと玉ねぎのサラダ	卵乳麦	
本味噌	計 麦	煮生酢	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	
		★味噌汁	麦							
		・栄養価 おかずセット								
食 エネルギー エネルギー										
蛋白質 蛋白質	17.6g 21.3g	蛋白質 13.5g								
脂質 脂質						脂質 19.3g				
炭水化物 炭水化物	14.8g 47.8g	炭水化物 23.2g	56.2g	炭水化物 20.6g	53.6g	炭水化物 25.2g	58.2g	炭水化物 19.4g	52.4g	
		ナトリウム 760mg					1166mg	ナトリウム 778mg	1218mg	
塩 分 食塩相当量			3.1g		2.8g	食塩相当量 1.8g	3.0g	食塩相当量 2.0g	3.1g	
★ 全殊	§240g	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		
キャベツと豚	肉の塩あんかけ	牛肉と厚揚げの甘辛煮		ロールキャベツのトマト煮込み	卵乳麦	さば梅煮	麦	豚肉とインゲンの山椒炒め	麦	
竹輪と玉ね	ぎの磯辺炒め 麦	切干大根としらすの煮物		オクラのペペロンチーノ		麩の野菜あんかけ	-	炒り豆腐	卵乳麦	
	インの酢の物 麦	青菜のマヨネーズ和え		金時豆煮	麦	切干と法蓮草のおひたし		若芽ともやしの酢の物		
★味噌	計 麦	★味噌汁	麦	ひじきのごまマヨ和え		★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	
タ				★味噌汁	麦					
		栄養価 おかずセット								
食 エネルギー エネルギー										
		蛋白質 11.1g								
脂質 脂質		脂質 21.3g								
炭水化物 炭水化物										
ナトリウムナトリウム										
塩 分 食塩相当量		食塩相当量 2.2g							3.4g	
		・栄養価 おかずセット								
合 エネルギー エネルギー										
蛋白質 蛋白質		蛋白質 29.7g								
		监督 20 0σ	32.0g	脂質 29.4g	31.5g	脂質 39 0g	41.1g	脂質 33.7g	35.8g	
脂質 脂質										
脂質 脂質 炭水化物 炭水化物	47.9g 146.9g	炭水化物 60.2g	159.2g	炭水化物 67.6g	166.6g	炭水化物 50.1g	149.1g	炭水化物 50.0g	149.0g	
脂質 脂質 炭水化物 炭水化物 ナトリウム ナトリウム	47.9g 146.9g 2169mg 3489mg	炭水化物 60.2g ナトリウム 2169mg	159.2g 3489mg	炭水化物 67.6g ナトリウム 2062mg	166.6g 3382mg	炭水化物 50.1g ナトリウム 2004mg	149.1g 3324mg	炭水化物 50.0g ナトリウム 2319mg	149.0g 3639mg	
脂質 脂質 炭水化物 炭水化物	47.9g 146.9g 2169mg 3489mg 5.6g 8.9g	炭水化物 60.2g ナトリウム 2169mg _{食塩相当量} 5.4g	159.2g 3489mg 9.0g	炭水化物 67.6g ナトリウム 2062mg	166.6g 3382mg	炭水化物 50.1g ナトリウム 2004mg	149.1g 3324mg	炭水化物 50.0g	149.0g	

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。

「ムース食」 週間献立表

			人人	1	迴厄	【双】	上汉									
			月25日(,			月26日(火			月27日(水)	3)	月28日(:	木)	3,	月29日(金	金)
		★全粥2			★全粥2			★全粥2			★全粥2			★全粥2		
		金時豆	_	乳麦	五目豆腐	_	乳麦	ブロッコリーと	_	乳麦		_	卵乳麦		_	卵乳麦か
		若竹煮	- VIK 153	麦	大根なま		麦	大根と椎			一夜漬	_,			.豆の煮物	
			ト(とろみ)			-(とろみ)			-(とろみ)			-(とろみ)			-(とろみ)	
		7 7 7 1	(0)-//	~	7, 71, 11, 11	(0),	~	7. 7. 671	(0),		7, 7, 6, 7,	(0)-//		7 7 7 6 6 7	(2)-//	^
朝																
干刀																
	栄養価	学 養価	+>4> -+*	711 +004	学 善価	+>.4>.+* L=1	フリナット	学 養価	+>.4>.+* L=1	フルセット	学 善価	+>4> +====	フルナット	学 美価	+>.4>.+* hl	711 4001
食										281kcal						
12	蛋白質				蛋白質			蛋白質			蛋白質		7.0g	蛋白質		7.9g
	脂質	脂質			脂質		4.7g	脂質			脂質		3.5g	脂質	_	4.7g
	炭水化物		16.5g	_						50.1g			_	炭水化物	_	50.0g
	ナトリウム			_		_	_		_	1076mg		_				_
	塩分	食塩相当量	_		食塩相当量	_		食塩相当量	_		食塩相当量	_		食塩相当量	_	
	温力		_	2.4g			2.7g		_	2.7g			Z./g			2.7g
		★全粥2		+	★全粥2		可士力	★全粥2		□ +	★全粥2		回士	★全粥2		+
		鮭の照り	_	麦		コロッケ					鶏の西見	え焼さ	乳麦	鮭のおる	• • • •	麦
			豆腐の煮物			き焼き煮			未噌風味		五色煮		乳麦		一の煮物	
			辛子和え							卵乳麦				マリーネ		卵乳麦
_		★味噌汁	ト(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
昼																
	\\\ -16 /	\\\ \\			\\\ \\			\\\ \\			\\\ \\			\\ \\		
<u>~</u>	栄養価									フルセット						
艮	エネルギー									352kcal						
	蛋白質	蛋白質		12.9g					_	11.8g		_		蛋白質		12.4g
	脂質		7.6g	_		_	9.6g	脂質	_	_		_	7.9g		_	12.1g
	炭水化物		_	54.7g		_			_	57.4g		_			_	57.1g
	ナトリウム		_							1388mg						
	塩 分	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	1.9g	3.3g	食塩相当量	2.2g	_	食塩相当量		3.2g	食塩相当量	2.1g	3.4g
		★全粥2	240g		★全粥2	240g		★全粥2	_		★全粥2	240g		★全粥2	240g	
				乳麦落			乳麦	鶏肉のイタリ	アンソース煮	乳麦	和風煮込み	ハンバーグ	乳麦	焼肉炒め	わ	乳麦
		白菜と麩の	の玉子とじ	卵乳麦	昆布煮豆	₹	乳麦	枝豆とかに	かまの煮物	卵麦か	法蓮草と油	揚げの煮物	麦	切干大	艮煮	乳麦
		切干大根とべ	ニーコンの煮物	卵乳麦	青菜のお	らひたし	乳麦	白菜と若	芽の煮物	乳麦	サラダス	パゲティ	卵乳麦か	青菜のお	さび和え	卵乳麦
		★味噌汁	ト(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
タ																
_	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	199kcal	373kcal	エネルギー	191kcal	365kcal	エネルギー	133kcal	307kcal	エネルギー	236kcal	410kcal	エネルギー	176kcal	350kcal
	蛋白質	蛋白質	6.4g	10.2g	蛋白質	11.2g	15.0g	蛋白質	5.1g	8.9g	蛋白質	5.5g	9.3g	蛋白質	4.8g	8.6g
	脂 質	脂質	11.6g	12.3g	脂質	7.8g	8.5g	脂質	6.0g	6.7g	脂質	15.4g	16.1g	脂質	9.9g	10.6g
	炭水化物	炭水化物	17.2g	55.6g	炭水化物	19.7g	58.1g	炭水化物	14.8g	53.2g	炭水化物	18.0g	56.4g	炭水化物	17.4g	55.8g
	ナトリウム	ナトリウム	810mg	1333mg	ナトリウム	891mg	1414mg	ナトリウム	692mg	1215mg	ナトリウム	818mg	1341mg	ナトリウム	888mg	1411mg
	塩 分	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.3g	3.6g	食塩相当量	1.8g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.3g	3.6g
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	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	
合	エネルギー									940kcal						
	蛋白質									29.7g						
	脂質			23.6g						20.0g			27.5g			
										160.7g						
計										3679mg						
	塩 分			9.2g				食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		9.7g
	★はフルセッ									0		_	者庁許可			_

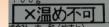
お食事の作り方

- 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 \mathbb{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(えん下困難者用食品)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。