

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	4月15日(月)		4月16日(火)		4月17日(水)		4月18日(木)		4月19日(金)						
朝食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g					
	ロールキャベツのスープ煮 五色煮豆 オクラとコーンのおろし和え ★すまし汁(豆腐・えのき)	卵乳麦 卵麦 麦 麦	干草焼き 鶏肉ピーマン炒め 大根の甘酢漬け ★すまし汁(えのき・おつゆ)	卵 麦 麦	高野豆腐と法蓮草の含め煮 麩の玉子どじ えんどう豆の味噌マヨ和え ★味噌汁(白菜・なめこ)	麦 卵乳麦 卵麦	がんとどきの含め煮 チキンアラビアータ 野菜の三杯酢 ★味噌汁(揚げ・しめじ)	麦 麦 麦	白身魚のしんじょう 里芋といかの煮物 切干大根の中華和え ★味噌汁(おつゆ・キャベツ)	卵麦 麦 麦	卵麦 麦 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	148kcal	402kcal	エネルギー	139kcal	395kcal	エネルギー	172kcal	428kcal	エネルギー	188kcal	454kcal	エネルギー	147kcal	411kcal
	たんぱく質	9.1g	14.2g	たんぱく質	7.9g	13.1g	たんぱく質	8.7g	13.8g	たんぱく質	9.0g	14.9g	たんぱく質	6.4g	12.0g
脂質	5.8g	6.6g	脂質	5.0g	5.7g	脂質	9.7g	10.5g	脂質	8.7g	10.3g	脂質	7.3g	8.2g	
炭水化物	16.2g	70.4g	炭水化物	14.7g	69.6g	炭水化物	12.6g	67.5g	炭水化物	18.2g	73.1g	炭水化物	14.1g	70.2g	
ナトリウム	606mg	754mg	ナトリウム	508mg	655mg	ナトリウム	686mg	914mg	ナトリウム	737mg	963mg	ナトリウム	580mg	807mg	
食塩相当量	1.5g	1.9g	食塩相当量	1.3g	1.7g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.9g	2.4g	食塩相当量	1.5g	2.1g	
昼食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g					
	サウラの磯辺焼 オニオンソテー 豆腐のあっさりカレー煮込み キャベツと卵の塩レモンパスタ ★味噌汁(ひじき・キャベツ)	麦 乳麦 乳麦 卵乳麦	豚肉と野菜の中華炒め 鶏ミンチと小松菜の煮物 ベーコンのごま酢和え ★味噌汁(巻麩・揚げ)	麦 乳麦 卵乳麦 麦	白身魚のバジルオリーブ焼 人参のきんぴら 豚肉と大根の煮物 コールスローサラダ ★すまし汁(えのき・おつゆ)	麦 麦 卵乳麦 麦	鶏のごまダレ煮 菜の花 厚揚げとふきの煮物 キャロットラペ ★すまし汁(椎茸・豆腐)	麦 麦 乳麦 麦	豚肉ときのこのコンソメパター 油揚げと菜の花の煮物 コーンと挽肉の炒め物 ★味噌汁(揚げ・小松菜)	乳麦 麦 乳麦	乳麦 麦 乳麦				
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
	エネルギー	278kcal	534kcal	エネルギー	232kcal	505kcal	エネルギー	230kcal	486kcal	エネルギー	224kcal	478kcal	エネルギー	234kcal	502kcal
	たんぱく質	17.0g	22.1g	たんぱく質	16.1g	22.4g	たんぱく質	14.9g	20.1g	たんぱく質	12.3g	17.4g	たんぱく質	17.0g	23.0g
脂質	13.6g	14.4g	脂質	11.6g	13.3g	脂質	13.2g	13.9g	脂質	12.0g	12.8g	脂質	12.2g	13.8g	
炭水化物	20.5g	75.4g	炭水化物	15.4g	71.2g	炭水化物	10.8g	65.7g	炭水化物	17.5g	71.9g	炭水化物	15.8g	70.9g	
ナトリウム	805mg	1034mg	ナトリウム	931mg	1157mg	ナトリウム	611mg	758mg	ナトリウム	718mg	866mg	ナトリウム	730mg	959mg	
食塩相当量	2.0g	2.6g	食塩相当量	2.4g	2.9g	食塩相当量	1.6g	1.9g	食塩相当量	1.8g	2.2g	食塩相当量	1.9g	2.4g	
間食	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g					
夕食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g					
	鶏肉と野菜のあっさり塩麹炒め 里芋と玉ねぎのそぼろ煮 白菜と昆布のナムル ★味噌汁(揚げ・なめこ)	麦 乳麦 麦	ホッケのごま焼 インゲンソテー れんごんの五目炒め煮 ハムの和風サラダ ★味噌汁(若芽・白菜)	麦 乳麦 麦 卵乳麦	豚ヒレ肉の酢豚 鶏じゃが煮 ひじきと白菜の生姜和え ★味噌汁(巻麩・揚げ)	乳麦 麦落 麦 麦	アジの幽庵焼 ピーマンソテー ごぼう大豆 インゲンとツナのマスタード和え ★味噌汁(巻麩・キャベツ)	麦 卵乳麦 麦 卵乳麦 麦	鶏のスタミナ醤油焼き ミックスソテー 五色煮 人参のおかかサラダ ★すまし汁(若芽・豆腐)	麦 乳麦 麦 麦	麦 乳麦 麦 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	222kcal	488kcal	エネルギー	275kcal	531kcal	エネルギー	233kcal	506kcal	エネルギー	236kcal	500kcal	エネルギー	245kcal	499kcal
	たんぱく質	13.9g	19.7g	たんぱく質	16.7g	21.8g	たんぱく質	15.2g	21.5g	たんぱく質	17.9g	23.6g	たんぱく質	17.6g	22.7g
脂質	10.6g	12.2g	脂質	15.8g	16.6g	脂質	7.2g	8.9g	脂質	9.9g	10.8g	脂質	12.5g	13.3g	
炭水化物	17.6g	72.5g	炭水化物	16.3g	71.2g	炭水化物	27.4g	83.2g	炭水化物	16.8g	72.9g	炭水化物	14.4g	68.8g	
ナトリウム	811mg	1038mg	ナトリウム	699mg	946mg	ナトリウム	939mg	1165mg	ナトリウム	698mg	925mg	ナトリウム	769mg	937mg	
食塩相当量	2.1g	2.6g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	2.4g	3.0g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	2.0g	2.4g	
合計	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	648kcal	1424kcal	エネルギー	646kcal	1431kcal	エネルギー	635kcal	1420kcal	エネルギー	648kcal	1432kcal	エネルギー	626kcal	1412kcal
	たんぱく質	40.0g	56.0g	たんぱく質	40.7g	57.3g	たんぱく質	38.8g	55.4g	たんぱく質	39.2g	55.9g	たんぱく質	41.0g	57.7g
	脂質	30.0g	33.2g	脂質	32.4g	35.6g	脂質	30.1g	33.3g	脂質	30.6g	33.9g	脂質	32.0g	35.3g
	炭水化物	54.3g	218.3g	炭水化物	46.4g	212.0g	炭水化物	50.8g	216.4g	炭水化物	52.5g	217.9g	炭水化物	44.3g	209.9g
ナトリウム	2222mg	2826mg	ナトリウム	2138mg	2758mg	ナトリウム	2236mg	2837mg	ナトリウム	2153mg	2754mg	ナトリウム	2155mg	2779mg	
食塩相当量	5.6g	7.1g	食塩相当量	5.5g	7.0g	食塩相当量	5.7g	7.2g	食塩相当量	5.5g	7.0g	食塩相当量	5.4g	6.9g	
合計(間食込)	エネルギー	849kcal	1625kcal	エネルギー	853kcal	1638kcal	エネルギー	832kcal	1617kcal	エネルギー	849kcal	1633kcal	エネルギー	825kcal	1611kcal
	たんぱく質	47.4g	63.4g	たんぱく質	46.8g	63.4g	たんぱく質	46.5g	63.1g	たんぱく質	46.6g	63.3g	たんぱく質	48.9g	65.6g
	脂質	37.0g	40.2g	脂質	39.5g	42.7g	脂質	37.1g	40.3g	脂質	37.6g	40.9g	脂質	39.0g	42.3g
	炭水化物	83.2g	247.2g	炭水化物	78.3g	243.9g	炭水化物	78.6g	244.2g	炭水化物	81.4g	246.8g	炭水化物	72.5g	238.1g
	ナトリウム	2299mg	2903mg	ナトリウム	2212mg	2832mg	ナトリウム	2312mg	2913mg	ナトリウム	2230mg	2831mg	ナトリウム	2155mg	2779mg
食塩相当量	5.8g	7.3g	食塩相当量	5.7g	7.2g	食塩相当量	5.9g	7.4g	食塩相当量	5.7g	7.2g	食塩相当量	5.6g	7.1g	

お食事の作り方



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

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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

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

※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。

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

	4月15日(月)		4月16日(火)		4月17日(水)		4月18日(木)		4月19日(金)						
朝食	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g					
	ロールキャベツのスープ煮 五色煮豆 オクラとコーンのおろし和え	卵乳麦 卵麦 麦	干草焼き 鶏肉ピーマン炒め 大根の甘酢漬け	卵麦	高野豆腐と法蓮草の含め煮 麩の玉子どじ えんどう豆の味噌マヨ和え	麦 卵乳麦 卵麦	がんとどきの含め煮 チキンアラビアータ 野菜の三杯酢	麦 麦 麦	白身魚のしんじょう 里芋といかの煮物 切干大根の中華和え	卵麦 麦 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	148kcal	341kcal	エネルギー	139kcal	332kcal	エネルギー	172kcal	365kcal	エネルギー	188kcal	381kcal	エネルギー	147kcal	340kcal
	たんぱく質	9.1g	12.4g	たんぱく質	7.9g	11.2g	たんぱく質	8.7g	12.0g	たんぱく質	9.0g	12.3g	たんぱく質	6.4g	9.7g
	脂質	5.8g	6.3g	脂質	5.0g	5.5g	脂質	9.7g	10.2g	脂質	8.7g	9.2g	脂質	7.3g	7.8g
	炭水化物	16.2g	58.1g	炭水化物	14.7g	56.6g	炭水化物	12.6g	54.5g	炭水化物	18.2g	60.1g	炭水化物	14.1g	56.0g
	ナトリウム	606mg	607mg	ナトリウム	508mg	509mg	ナトリウム	686mg	687mg	ナトリウム	737mg	738mg	ナトリウム	580mg	581mg
	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.5g	1.5g
	昼食	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g				
サウラの磯辺焼 オニオンソテー 豆腐のあっさりカレー煮込み キャベツと卵の塩レモンパスタ		麦 乳麦 乳麦 卵乳麦	豚肉と野菜の中華炒め 鶏ミンチと小松菜の煮物 ベーコンのごま酢和え	麦か 乳麦 卵乳麦	白身魚のバジルオリーブ焼 人参のきんぴら 豚肉と大根の煮物 コールスローサラダ	麦 麦 麦 卵乳麦	鶏のごまダレ煮 菜の花 厚揚げとふきの煮物 キヤロットラベ	麦 麦 乳麦 麦	豚肉ときのこのコンソメパター 油揚げと菜の花の煮物 コーンと挽肉の炒め物	乳麦 麦 乳麦					
おかず		ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
エネルギー		278kcal	471kcal	エネルギー	232kcal	425kcal	エネルギー	230kcal	423kcal	エネルギー	224kcal	417kcal	エネルギー	234kcal	427kcal
たんぱく質		17.0g	20.3g	たんぱく質	16.1g	19.4g	たんぱく質	14.9g	18.2g	たんぱく質	12.3g	15.6g	たんぱく質	17.0g	20.3g
脂質		13.6g	14.1g	脂質	11.6g	12.1g	脂質	13.2g	13.7g	脂質	12.0g	12.5g	脂質	12.2g	12.7g
炭水化物		20.5g	62.4g	炭水化物	15.4g	57.3g	炭水化物	10.8g	52.7g	炭水化物	17.5g	59.4g	炭水化物	15.8g	57.7g
ナトリウム		805mg	806mg	ナトリウム	931mg	932mg	ナトリウム	611mg	612mg	ナトリウム	718mg	719mg	ナトリウム	730mg	731mg
食塩相当量		2.0g	2.1g	食塩相当量	2.4g	2.4g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.9g	1.9g
間食		◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g									
	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g										
夕食	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g	★ごはん120g					
	鶏肉と野菜のあっさり塩麹炒め 里芋と玉ねぎのそぼろ煮 白菜と昆布のナムル	麦 乳麦	ホッケのごま焼 インゲンソテー れんごんの五目炒め煮 ハムの和風サラダ	麦 乳麦 麦 卵乳麦	豚ヒレ肉の酢豚 鶏じゃが煮 ひじきと白菜の生姜和え	乳麦 麦落 麦	アジの幽庵焼 ピーマンソテー ごぼう大豆 インゲンとツナのマスタード和え	麦 卵乳麦 麦 卵乳麦	鶏のスタミナ醤油焼き ミックスソテー 五色煮 人参のおかかサラダ	麦 乳麦 麦 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	222kcal	415kcal	エネルギー	275kcal	468kcal	エネルギー	233kcal	426kcal	エネルギー	236kcal	429kcal	エネルギー	245kcal	438kcal
	たんぱく質	13.9g	17.2g	たんぱく質	16.7g	20.0g	たんぱく質	15.2g	18.5g	たんぱく質	17.9g	21.2g	たんぱく質	17.6g	20.9g
	脂質	10.6g	11.1g	脂質	15.8g	16.3g	脂質	7.2g	7.7g	脂質	9.9g	10.4g	脂質	12.5g	13.0g
	炭水化物	17.6g	59.5g	炭水化物	16.3g	58.2g	炭水化物	27.4g	69.3g	炭水化物	16.8g	58.7g	炭水化物	14.4g	56.3g
	ナトリウム	811mg	812mg	ナトリウム	699mg	700mg	ナトリウム	939mg	940mg	ナトリウム	698mg	699mg	ナトリウム	769mg	770mg
	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.4g	2.4g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.0g	2.0g
	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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット
エネルギー		648kcal	1227kcal	エネルギー	646kcal	1225kcal	エネルギー	635kcal	1214kcal	エネルギー	648kcal	1227kcal	エネルギー	626kcal	1205kcal
たんぱく質		40.0g	49.9g	たんぱく質	40.7g	50.6g	たんぱく質	38.8g	48.7g	たんぱく質	39.2g	49.1g	たんぱく質	41.0g	50.9g
脂質		30.0g	31.5g	脂質	32.4g	33.9g	脂質	30.1g	31.6g	脂質	30.6g	32.1g	脂質	32.0g	33.5g
炭水化物		54.3g	180.0g	炭水化物	46.4g	172.1g	炭水化物	50.8g	176.5g	炭水化物	52.5g	178.2g	炭水化物	44.3g	170.0g
ナトリウム	2222mg	2225mg	ナトリウム	2138mg	2141mg	ナトリウム	2236mg	2239mg	ナトリウム	2153mg	2156mg	ナトリウム	2079mg	2082mg	
食塩相当量	5.6g	5.7g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	
合計(間食込)	エネルギー	849kcal	1428kcal	エネルギー	853kcal	1432kcal	エネルギー	832kcal	1411kcal	エネルギー	849kcal	1428kcal	エネルギー	825kcal	1404kcal
	たんぱく質	47.4g	57.3g	たんぱく質	46.8g	56.7g	たんぱく質	46.5g	56.4g	たんぱく質	46.6g	56.5g	たんぱく質	48.9g	58.8g
	脂質	37.0g	38.5g	脂質	39.5g	41.0g	脂質	37.1g	38.6g	脂質	37.6g	39.1g	脂質	39.0g	40.5g
	炭水化物	83.2g	208.9g	炭水化物	78.3g	204.0g	炭水化物	78.6g	204.3g	炭水化物	81.4g	207.1g	炭水化物	72.5g	198.2g
	ナトリウム	2299mg	2302mg	ナトリウム	2212mg	2215mg	ナトリウム	2312mg	2315mg	ナトリウム	2230mg	2233mg	ナトリウム	2155mg	2158mg
食塩相当量	5.8g	5.9g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.6g	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。
 ※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

	4月15日(月)		4月16日(火)		4月17日(水)		4月18日(木)		4月19日(金)			
朝食	★ごはん150g 野菜入りトマトピラズ 大豆とひじきの煮物 ゴボウのピリ辛サラダ		★ごはん150g 乳麦 卵麦 麦 鶏肉のしんじょう 菜の花のクリーム煮 カボチャとハムのサラダ		★ごはん150g 卵麦 麦 鶏もどきの含め煮 スイーツおさつ 切干と人参のハリハリ		★ごはん150g 肉団子の中華炒め ナスの油炒め キャロットエッグ		★ごはん150g 鶏肉カレークリーム煮 さつまいものレモン煮 ハムの和風サラダ			
	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	241kcal	484kcal	エネルギー	307kcal	550kcal	エネルギー	241kcal	484kcal	エネルギー	302kcal	545kcal
	たんぱく質	5.1g	9.2g	たんぱく質	6.3g	10.4g	たんぱく質	5.8g	9.9g	たんぱく質	5.7g	9.8g
	脂質	14.9g	15.5g	脂質	20.9g	21.5g	脂質	6.8g	7.4g	脂質	20.0g	20.6g
	炭水化物	22.3g	75.1g	炭水化物	23.1g	75.9g	炭水化物	38.6g	91.4g	炭水化物	25.7g	78.5g
	ナトリウム	569mg	570mg	ナトリウム	648mg	649mg	ナトリウム	574mg	575mg	ナトリウム	534mg	535mg
	カリウム	511mg	572mg	カリウム	301mg	362mg	カリウム	461mg	522mg	カリウム	445mg	506mg
	リン	106mg	171mg	リン	104mg	169mg	リン	110mg	175mg	リン	94mg	159mg
	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.6g	1.7g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.4g	1.4g
昼食	★ごはん150g 豚バラと白菜の味噌煮込み 春雨と鶏肉の炒め煮 キャベツと鶏肉のまよネーズ		★ごはん150g 和風おろしハンバーグ 塩ゆでアスパラ 牛肉のきんぴら 青のりポテトサラダ		★ごはん150g 鶏もも竜田揚げ うま塩キャベツ 人参じりじり 青菜のわさび和え		★ごはん150g 鯖のごま醤油焼 人参グラッセ げんちゃん煮 インゲンとツナのマスタード和え		★ごはん150g 肉丼の具 切干大根煮 マカロニマリネサラダ			
	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	345kcal	588kcal	エネルギー	325kcal	568kcal	エネルギー	314kcal	557kcal	エネルギー	340kcal	583kcal
	たんぱく質	11.2g	15.3g	たんぱく質	10.3g	14.4g	たんぱく質	15.5g	19.6g	たんぱく質	12.2g	16.3g
	脂質	22.2g	22.8g	脂質	19.7g	20.3g	脂質	19.8g	20.4g	脂質	24.0g	24.6g
	炭水化物	24.1g	76.9g	炭水化物	22.7g	75.5g	炭水化物	20.4g	73.2g	炭水化物	17.7g	70.5g
	ナトリウム	729mg	730mg	ナトリウム	741mg	742mg	ナトリウム	752mg	753mg	ナトリウム	709mg	710mg
	カリウム	492mg	553mg	カリウム	514mg	575mg	カリウム	540mg	601mg	カリウム	525mg	586mg
	リン	158mg	223mg	リン	145mg	210mg	リン	172mg	237mg	リン	172mg	237mg
	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g
間食	◎黄桃(缶) /5g		◎ハイチツプル(缶) /5g		◎みかん(缶) /5g		◎黄桃(缶) /5g		◎ハイチツプル(缶) /5g			
夕食	★ごはん150g ほうれん草のクリームオムレツ ジャガ芋のカレー煮 パスタのサラダ		★ごはん150g 卵麦 麦 鶏肉とじゃがいもの炒め物 野菜炒め 春雨とツナのサラダ		★ごはん150g 卵麦 麦 キャベツと豚肉の塩あんかけ ナスの炒り煮 えびポテトサラダ		★ごはん150g えびカツ パジルスバ さんぴら カラフルサラダ		★ごはん150g 麦え 卵麦 麦 カレーのおろし和え 豚肉と南瓜の甘酢炒め 中華サラダ			
	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	378kcal	621kcal	エネルギー	329kcal	572kcal	エネルギー	421kcal	664kcal	エネルギー	319kcal	562kcal
	たんぱく質	8.9g	13.0g	たんぱく質	7.3g	11.4g	たんぱく質	9.3g	13.4g	たんぱく質	9.3g	13.4g
	脂質	21.7g	22.3g	脂質	21.6g	22.2g	脂質	33.5g	34.1g	脂質	17.0g	17.6g
	炭水化物	35.8g	88.6g	炭水化物	26.1g	78.9g	炭水化物	19.8g	72.6g	炭水化物	31.5g	84.3g
	ナトリウム	795mg	796mg	ナトリウム	693mg	694mg	ナトリウム	546mg	547mg	ナトリウム	594mg	595mg
	カリウム	360mg	421mg	カリウム	578mg	639mg	カリウム	591mg	652mg	カリウム	444mg	505mg
	リン	131mg	196mg	リン	113mg	178mg	リン	143mg	208mg	リン	143mg	208mg
	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.5g	1.5g
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	964kcal	1693kcal	エネルギー	961kcal	1690kcal	エネルギー	976kcal	1705kcal	エネルギー	961kcal	1690kcal
	たんぱく質	25.2g	37.5g	たんぱく質	23.9g	36.2g	たんぱく質	30.6g	42.9g	たんぱく質	27.2g	39.5g
	脂質	58.8g	60.6g	脂質	62.2g	64.0g	脂質	60.1g	61.9g	脂質	61.0g	62.8g
	炭水化物	82.2g	240.6g	炭水化物	71.9g	230.3g	炭水化物	78.8g	237.2g	炭水化物	74.9g	233.3g
	ナトリウム	2093mg	2096mg	ナトリウム	2082mg	2085mg	ナトリウム	1872mg	1875mg	ナトリウム	1837mg	1840mg
	カリウム	1363mg	1546mg	カリウム	1393mg	1576mg	カリウム	1592mg	1775mg	カリウム	1414mg	1597mg
	リン	395mg	590mg	リン	362mg	557mg	リン	425mg	620mg	リン	409mg	604mg
	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.3g	5.4g	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	4.7g	4.7g
	合計(間食込)	エネルギー	1028kcal	1753kcal	エネルギー	1024kcal	1753kcal	エネルギー	1024kcal	1753kcal	エネルギー	1025kcal
たんぱく質	25.6g	37.9g	たんぱく質	24.2g	36.5g	たんぱく質	31.0g	43.3g	たんぱく質	27.6g	39.9g	
脂質	58.9g	60.7g	脂質	62.3g	64.1g	脂質	60.2g	62.0g	脂質	61.1g	62.9g	
炭水化物	97.7g	256.1g	炭水化物	87.1g	245.5g	炭水化物	90.3g	248.7g	炭水化物	90.4g	248.8g	
ナトリウム	2096mg	2099mg	ナトリウム	2083mg	2086mg	ナトリウム	1875mg	1878mg	ナトリウム	1840mg	1843mg	
カリウム	1423mg	1606mg	カリウム	1450mg	1633mg	カリウム	1648mg	1831mg	カリウム	1474mg	1657mg	
リン	402mg	597mg	リン	365mg	560mg	リン	431mg	626mg	リン	416mg	611mg	
食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.3g	5.4g	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	4.7g	4.7g	

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。

※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。

(たんぱく60g管理食) 週間献立表

4月15日(月)			4月16日(火)			4月17日(水)			4月18日(木)			4月19日(金)								
朝食	★ごはん180g	豆腐のツナあんかけ ぜんまいとミンチの煮物 和風サラダ	麦乳麦 卵	★ごはん180g	鶏肉とジャガ芋の揚煮 キャベツとウインナーのソテー 切干と人参のハリハリ	麦乳麦 麦	★ごはん180g	白玉焼き 洋風肉じゃが煮 菜の花とツナの辛子和え	卵乳麦 麦	★ごはん180g	肉団子の玉ねぎあん 白花豆煮 れんこんサラダ	卵乳麦 麦	★ごはん180g	白身魚のしんじょう 鶏ミンチと小松菜の煮物 キャロットエック	卵乳麦 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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	172kcal	462kcal	エネルギー	197kcal	487kcal	エネルギー	193kcal	483kcal	エネルギー	286kcal	576kcal	エネルギー	211kcal	501kcal					
	たんぱく質	8.0g	12.9g	たんぱく質	7.7g	12.6g	たんぱく質	12.2g	17.1g	たんぱく質	9.8g	14.7g	たんぱく質	7.4g	12.3g					
	脂質	8.8g	9.5g	脂質	10.5g	11.2g	脂質	8.5g	9.2g	脂質	13.4g	14.1g	脂質	12.6g	13.3g					
	炭水化物	16.0g	78.9g	炭水化物	18.2g	81.1g	炭水化物	17.6g	80.5g	炭水化物	31.3g	94.2g	炭水化物	16.7g	79.6g					
	ナトリウム	503mg	504mg	ナトリウム	552mg	553mg	ナトリウム	543mg	544mg	ナトリウム	605mg	606mg	ナトリウム	568mg	569mg					
	カリウム	362mg	434mg	カリウム	475mg	547mg	カリウム	481mg	553mg	カリウム	518mg	590mg	カリウム	313mg	385mg					
	リン	103mg	180mg	リン	101mg	178mg	リン	183mg	260mg	リン	168mg	245mg	リン	104mg	181mg					
	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.4g	1.4g					
昼食	★ごはん180g	鯖の磯辺焼き オニオンソテー 麩とえのきのさつと煮 パンパンジーサラダ	麦乳麦 麦 麦乳麦	★ごはん180g	豚肉と野菜のトマト炒め ブロッコリーの煮物 マッシュユサラダ	麦乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん180g	白身魚のムニエル タルタルソース(小袋) 野菜炒め スパゲティサラダ	麦 卵麦 卵麦 卵乳麦	★ごはん180g	豚肉とキャベツの塩おかか 鶏肉のカレー煮 五目野菜の甘酢和え	麦乳麦 麦 麦	★ごはん180g	アジのカレー焼 人参グラッセ 牛肉とひじきの炒め煮 マカロニサラダ	麦乳麦 麦 麦 卵麦					
	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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	307kcal	597kcal	エネルギー	330kcal	620kcal	エネルギー	392kcal	682kcal	エネルギー	260kcal	550kcal	エネルギー	260kcal	550kcal					
	たんぱく質	16.6g	21.5g	たんぱく質	14.2g	19.1g	たんぱく質	13.5g	18.4g	たんぱく質	15.7g	20.6g	たんぱく質	14.5g	19.4g					
	脂質	19.7g	20.4g	脂質	21.4g	22.1g	脂質	25.5g	26.2g	脂質	16.0g	16.7g	脂質	14.7g	15.4g					
	炭水化物	15.0g	77.9g	炭水化物	19.9g	82.8g	炭水化物	25.2g	88.1g	炭水化物	13.3g	76.2g	炭水化物	16.1g	79.0g					
	ナトリウム	616mg	617mg	ナトリウム	720mg	720mg	ナトリウム	502mg	503mg	ナトリウム	748mg	749mg	ナトリウム	649mg	650mg					
	カリウム	518mg	590mg	カリウム	574mg	646mg	カリウム	428mg	500mg	カリウム	560mg	632mg	カリウム	442mg	514mg					
	リン	257mg	334mg	リン	201mg	278mg	リン	200mg	277mg	リン	186mg	263mg	リン	170mg	247mg					
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.7g	1.7g					
間食	◎ハイチップル(缶)150g	★ごはん180g	鶏肉と野菜のあっさり塩麹炒め 野菜かき揚げ オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	麦乳麦落	◎黄桃(缶)150g	★ごはん180g	お魚ザンギ 塩枝豆 鶏肉と小松菜煮 人参と春雨のサラダ	卵麦 麦 麦 麦乳麦	◎黄桃(缶)150g	★ごはん180g	鶏肉のマニマレード煮 平さやいんげん ナスの挽肉炒め 法蓮草のごま和え	麦 麦 麦乳麦 麦乳麦	◎みかん(缶)150g	★ごはん180g	カレイの竜田揚 オニオンソテー 白菜と豚肉の煮びたし 大根の甘酢漬	麦 麦乳麦 麦	◎黄桃(缶)150g	★ごはん180g	鶏のいそべ焼 インゲンソテー 春雨の五目炒め 野菜のピーナツ和え	麦 麦乳麦 卵乳麦 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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	276kcal	566kcal	エネルギー	286kcal	576kcal	エネルギー	266kcal	556kcal	エネルギー	250kcal	540kcal	エネルギー	291kcal	581kcal					
	たんぱく質	14.6g	19.5g	たんぱく質	17.3g	22.2g	たんぱく質	14.9g	19.8g	たんぱく質	14.4g	19.3g	たんぱく質	17.2g	22.1g					
	脂質	16.6g	17.3g	脂質	12.9g	13.6g	脂質	16.0g	16.7g	脂質	13.4g	14.1g	脂質	15.0g	15.7g					
	炭水化物	17.9g	80.8g	炭水化物	25.0g	87.9g	炭水化物	17.1g	80.0g	炭水化物	17.4g	80.3g	炭水化物	21.1g	84.0g					
	ナトリウム	593mg	594mg	ナトリウム	963mg	964mg	ナトリウム	693mg	694mg	ナトリウム	491mg	492mg	ナトリウム	810mg	811mg					
	カリウム	554mg	626mg	カリウム	530mg	602mg	カリウム	470mg	542mg	カリウム	503mg	575mg	カリウム	510mg	582mg					
	リン	195mg	272mg	リン	220mg	297mg	リン	153mg	230mg	リン	177mg	254mg	リン	93mg	170mg					
	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	2.4g	2.5g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.2g	1.3g	食塩相当量	2.1g	2.1g					
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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	755kcal	1625kcal	エネルギー	813kcal	1683kcal	エネルギー	851kcal	1721kcal	エネルギー	796kcal	1666kcal	エネルギー	762kcal	1632kcal					
	たんぱく質	39.2g	53.9g	たんぱく質	39.2g	53.9g	たんぱく質	40.6g	55.3g	たんぱく質	39.9g	54.6g	たんぱく質	39.1g	53.8g					
	脂質	45.1g	47.2g	脂質	44.8g	46.9g	脂質	50.0g	52.1g	脂質	42.8g	44.9g	脂質	42.3g	44.4g					
	炭水化物	48.9g	237.6g	炭水化物	63.1g	251.8g	炭水化物	59.9g	248.6g	炭水化物	62.0g	250.7g	炭水化物	53.9g	242.6g					
	ナトリウム	1712mg	1715mg	ナトリウム	2235mg	2238mg	ナトリウム	1738mg	1741mg	ナトリウム	1844mg	1847mg	ナトリウム	2027mg	2030mg					
	カリウム	1434mg	1650mg	カリウム	1579mg	1795mg	カリウム	1379mg	1595mg	カリウム	1581mg	1797mg	カリウム	1265mg	1481mg					
	リン	555mg	786mg	リン	522mg	753mg	リン	536mg	767mg	リン	531mg	762mg	リン	367mg	598mg					
	食塩相当量	4.4g	4.4g	食塩相当量	5.6g	5.7g	食塩相当量	4.5g	4.5g	食塩相当量	4.6g	4.7g	食塩相当量	5.2g	5.2g					
	合計(間食込)	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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
エネルギー		881kcal	1751kcal	エネルギー	941kcal	1811kcal	エネルギー	979kcal	1849kcal	エネルギー	892kcal	1762kcal	エネルギー	890kcal	1760kcal					
たんぱく質		39.8g	54.5g	たんぱく質	40.0g	54.7g	たんぱく質	41.4g	56.1g	たんぱく質	40.7g	55.4g	たんぱく質	39.9g	54.6g					
脂質		45.3g	47.4g	脂質	45.0g	47.1g	脂質	50.2g	52.3g	脂質	43.0g	45.1g	脂質	42.5g	44.6g					
炭水化物		79.4g	268.1g	炭水化物	94.0g	282.7g	炭水化物	90.8g	279.5g	炭水化物	85.0g	273.7g	炭水化物	84.8g	273.5g					
ナトリウム		1714mg	1717mg	ナトリウム	2241mg	2244mg	ナトリウム	1744mg	1747mg	ナトリウム	1850mg	1853mg	ナトリウム	2033mg	2036mg					
カリウム		1548mg	1764mg	カリウム	1699mg	1915mg	カリウム	1499mg	1715mg	カリウム	1694mg	1910mg	カリウム	1385mg	1601mg					
リン		561mg	792mg	リン	536mg	767mg	リン	550mg	781mg	リン	543mg	774mg	リン	381mg	612mg					
食塩相当量		4.4g	4.4g	食塩相当量	5.6g	5.7g	食塩相当量	4.5g	4.5g	食塩相当量	4.6g	4.7g	食塩相当量	5.2g	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

	4月15日(月)		4月16日(火)		4月17日(水)		4月18日(木)		4月19日(金)	
朝 食	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g
	麩の玉子とじ	卵乳麦	イカと白菜の中華煮	乳麦か	さつま芋と豚肉の揚煮	麦	スクランブルエッグ	卵乳	高野豆腐と法蓮草の含め煮	麦
	切干大根煮	麦	一口ナスのオランダ煮	麦	食べるトマトスープ	乳麦	バジルポテトチキン	卵乳麦	豚肉と蓮根の生姜炒め	麦落
	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	乳麦	蒸し鶏とぜんまいのマリネ	麦	菜の花とツナの辛子和え	麦	キャロットラペ	麦	一夜漬(大根人参)	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	栄養価	栄養価	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
たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	
炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	
塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	
昼 食	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g
	豚肉のおろし煮	麦	根菜と肉団子の和風生姜スープ	卵乳麦	鶏肉と野菜の甘酢炒め	麦	赤魚のみぞれ煮	麦	とんかつ	卵麦
	高野豆腐の味噌煮	卵麦	豚肉とキャベツのごま風味炒め	卵麦か	ひじきの具だくさん煮	麦	菜の花	麦	キャベツソテー	乳麦
	ひじきとごぼうのナムル	麦	フレンチマカロニ	卵乳麦	切干大根と枝豆の中華和え	麦	金時豆煮	麦	切干と挽肉のオイスター炒め	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	栄養価	栄養価	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
たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	
炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	
塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	
夕 食	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g	★やわらかごはん180g
	鶏のごまタレ煮	麦	あぶらかれいみりん焼	麦	やわらかメンチカツ	卵乳麦	ロールキャベツの白味噌仕立て	卵乳麦	治部風煮物	麦
	ピーマンソテー	卵乳麦	人参のきな粉和え	麦	オクラのペペロンチーノ	麦	人参グラッセ	乳麦	ひじきと大豆の煮物	麦
	里芋のかに風あんかけ	卵麦か	大豆としらすの甘辛煮	麦	鶏と大根の味噌煮	麦	豚肉と小松菜の中華春雨煮	麦	キャベツの白ドレ和え	卵麦
	野菜のおひたし	麦	麩と若芽の酢の物	麦	和風スパゲティ	乳麦	ゴボウのピリ辛サラダ	卵乳麦	★味噌汁	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
	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	
たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	
炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	
塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	
合 計	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価
	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー
	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分

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

お食事の作り方



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

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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛り付けます。



このマークが自印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

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

「刻み食」 週間献立表

	4月15日(月)		4月16日(火)		4月17日(水)		4月18日(木)		4月19日(金)	
朝 食	★全粥240g 麩の玉子とじ 切干大根煮 法蓮草と蒸し鶏のサラダ ★味噌汁	卵乳麦 麦 乳麦 麦	★全粥240g イカと白菜の中華煮 一ロナスのオランダ煮 蒸し鶏とぜんまいのマリネ ★味噌汁	乳麦か 麦 麦 麦	★全粥240g さつまいもと豚肉の揚煮 食べるマトスープ 菜の花とツナの辛子和え ★味噌汁	麦 乳麦 麦 麦	★全粥240g スクランブルエッグ バジルポテトチキン キャロットラペ ★味噌汁	卵乳 卵乳麦 麦 麦	★全粥240g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 豚肉と蓮根の生姜炒め 一夜漬(大根人参) ★味噌汁	麦 麦落 麦 麦
	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー
	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質
	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分
昼 食	★全粥240g 豚肉のおろし煮 高野豆腐の味噌煮 ひじきとごぼうのナムル ★味噌汁	麦 卵麦 麦 麦	★全粥240g 根菜と肉団子の和風生姜スープ 豚肉とキャベツのごま風味炒め フレンチマカロニ ★味噌汁	卵乳麦 卵麦か 卵乳麦 麦	★全粥240g 鶏肉と野菜の甘酢炒め ひじきの具だくさん煮 切干大根と枝豆の中華和え ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g 赤魚のみぞれ煮 菜の花 金時豆煮 キャベツと蒸し鶏の甘酢漬 ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g とんかつ キャベツソテー 切干と挽肉のオイスター炒め カリフラワーのピクルス ★味噌汁	卵麦 乳麦 麦 麦
	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー
	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質
	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分
夕 食	★全粥240g 鶏のごまタレ煮 ピーマンソテー 里芋のかに風あんかけ 野菜のおひたし ★味噌汁	麦 卵乳麦 卵麦か 麦	★全粥240g あぶらかれいみりん焼 人参のきな粉和え 大豆としらすの甘辛煮 麩と若芽の酢の物 ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g やわらかメンチカツ オクラのペペロンチーノ 鶏と大根の味噌煮 和風スパゲティ ★味噌汁	卵乳麦 麦 乳麦 麦	★全粥240g ロールキャベツの白味噌仕立て 人参グラッセ 豚肉と小松菜の中華春雨煮 ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁	卵乳麦 乳麦 麦 卵乳麦 麦	★全粥240g 治部風煮物 ひじきと大豆の煮物 キャベツの白ドレ和え ★味噌汁	麦 麦 卵麦 麦
	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー
	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質
	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質
	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム
	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分	塩分
合 計	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 エネルギー	栄養価 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



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

- 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



- 冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマークが自印



- 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

	4月15日(月)			4月16日(火)			4月17日(水)			4月18日(木)			4月19日(金)			
朝 食	★全粥240g	きのこの玉子とじ 卵乳麦		★全粥240g	豚すき 乳麦		★全粥240g	鶏大根の味噌煮 乳麦		★全粥240g	温泉玉子 卵麦		★全粥240g	五目豆腐煮 乳麦		
		法蓮草とハムのマリーネ 卵乳麦			切干大根煮 乳麦			薩摩芋と切昆布の煮物 乳麦			竹輪の五色きんぴら 乳麦			野菜の三杯酢 麦		
		★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦		
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	エネルギー	96kcal	270kcal	エネルギー	93kcal	267kcal	エネルギー	87kcal	261kcal	エネルギー	139kcal	313kcal	エネルギー	99kcal	273kcal
	蛋白質	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	3.3g	7.1g	蛋白質	3.6g	7.4g	蛋白質	6.0g	9.8g	蛋白質	2.1g	5.9g
	脂質	脂質	4.0g	4.7g	脂質	3.4g	4.1g	脂質	2.6g	3.3g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	4.3g	5.0g
	炭水化物	炭水化物	11.2g	49.6g	炭水化物	12.4g	50.8g	炭水化物	13.4g	51.8g	炭水化物	11.6g	50.0g	炭水化物	13.6g	52.0g
	ナトリウム	ナトリウム	625mg	1148mg	ナトリウム	568mg	1091mg	ナトリウム	623mg	1146mg	ナトリウム	669mg	1192mg	ナトリウム	571mg	1094mg
	塩分	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.4g	2.8g	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.7g	3.0g	食塩相当量	1.5g	2.8g
昼 食	★全粥240g	豚肉の生姜焼 乳麦		★全粥240g	白身の竜田揚げ 乳麦		★全粥240g	クリームコロッケ 乳麦		★全粥240g	白身のおろし煮 乳麦		★全粥240g	鶏肉のイタリアンソース煮 乳麦		
		切干大根とベーコンの煮物 卵乳麦			肉団子のソース炒め 卵乳麦			枝豆とかにかまの煮物 卵麦			ひじきと大豆の煮物 乳麦			大根と椎茸の煮物 麦		
		若芽の酢味噌和え 乳麦			法蓮草と油揚げの煮物 麦			ベーコンのごま酢和え 卵乳麦			青菜のわさび和え 卵乳麦			青菜のおひたし 乳麦		
		★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦		
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	エネルギー	161kcal	335kcal	エネルギー	211kcal	385kcal	エネルギー	182kcal	356kcal	エネルギー	188kcal	362kcal	エネルギー	143kcal	317kcal
	蛋白質	蛋白質	6.1g	9.9g	蛋白質	10.8g	14.6g	蛋白質	5.3g	9.1g	蛋白質	8.4g	12.2g	蛋白質	6.8g	10.6g
	脂質	脂質	7.0g	7.7g	脂質	9.9g	10.6g	脂質	9.6g	10.3g	脂質	9.7g	10.4g	脂質	6.1g	6.8g
	炭水化物	炭水化物	19.2g	57.6g	炭水化物	20.2g	58.6g	炭水化物	18.5g	56.9g	炭水化物	17.2g	55.6g	炭水化物	16.3g	54.7g
	ナトリウム	ナトリウム	726mg	1249mg	ナトリウム	927mg	1450mg	ナトリウム	818mg	1341mg	ナトリウム	878mg	1401mg	ナトリウム	721mg	1244mg
塩分	食塩相当量	1.8g	3.2g	食塩相当量	2.4g	3.7g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.6g	食塩相当量	1.8g	3.2g	
夕 食	★全粥240g	赤魚の味噌煮 乳麦		★全粥240g	鶏肉のカレー風味焼き 乳麦		★全粥240g	赤魚の生姜煮 乳麦		★全粥240g	鶏の照焼 乳麦		★全粥240g	和風煮込みハンバーグ 乳麦		
		赤玉南瓜の煮物 麦			ひじきと高野豆腐の煮物 乳麦			鶏つくねとフキの煮物 卵乳麦			切昆布と竹の子の煮物 乳麦			鶏肉のすき焼き煮 麦		
		ブロッコリーの煮物 乳麦			菜の花のおひたし 乳麦			南瓜とハムのサラダ 卵乳麦			野菜の味噌風味 乳麦			金時豆の煮物 乳麦		
		★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦			★味噌汁(とろみ) 麦		
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	エネルギー	196kcal	370kcal	エネルギー	161kcal	335kcal	エネルギー	181kcal	355kcal	エネルギー	168kcal	342kcal	エネルギー	176kcal	350kcal
	蛋白質	蛋白質	10.1g	13.9g	蛋白質	6.4g	10.2g	蛋白質	7.4g	11.2g	蛋白質	7.5g	11.3g	蛋白質	7.6g	11.4g
	脂質	脂質	7.0g	7.7g	脂質	7.5g	8.2g	脂質	8.9g	9.6g	脂質	7.1g	7.8g	脂質	5.8g	6.5g
	炭水化物	炭水化物	23.1g	61.5g	炭水化物	17.0g	55.4g	炭水化物	16.6g	55.0g	炭水化物	19.2g	57.6g	炭水化物	22.0g	60.4g
	ナトリウム	ナトリウム	758mg	1281mg	ナトリウム	867mg	1390mg	ナトリウム	799mg	1322mg	ナトリウム	867mg	1390mg	ナトリウム	613mg	1136mg
塩分	食塩相当量	1.9g	3.3g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	2.0g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.6g	2.9g	
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	453kcal	975kcal	エネルギー	465kcal	987kcal	エネルギー	450kcal	972kcal	エネルギー	495kcal	1017kcal	エネルギー	418kcal	940kcal
	蛋白質	蛋白質	20.9g	32.3g	蛋白質	20.5g	31.9g	蛋白質	16.3g	27.7g	蛋白質	21.9g	33.3g	蛋白質	16.5g	27.9g
	脂質	脂質	18.0g	20.1g	脂質	20.8g	22.9g	脂質	21.1g	23.2g	脂質	23.8g	25.9g	脂質	16.2g	18.3g
	炭水化物	炭水化物	53.5g	168.7g	炭水化物	49.6g	164.8g	炭水化物	48.5g	163.7g	炭水化物	48.0g	163.2g	炭水化物	51.9g	167.1g
	ナトリウム	ナトリウム	2109mg	3678mg	ナトリウム	2362mg	3931mg	ナトリウム	2240mg	3809mg	ナトリウム	2414mg	3983mg	ナトリウム	1905mg	3474mg
塩分	食塩相当量	5.3g	9.4g	食塩相当量	6.0g	10.0g	食塩相当量	5.7g	9.7g	食塩相当量	6.1g	10.1g	食塩相当量	4.9g	8.9g	

★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。

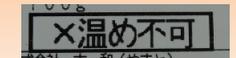
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

お食事の作り方

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



- ③ラベルに書いてある「○温め可」と「×温め不可」を確認



- ④温め方法は次の方法です
(あ) 湯せん
(い) 電子レンジ

(あ) 湯せん
鍋に**60℃**くらいのお湯を張り、ムースをカップのまま浮かべます。



次にフタをして**15分程**温めます。追加で**火はかけません**。

- (い) 電子レンジ
お皿に移し、好みにカットしてから、深めのお皿に入れラップをし、電子レンジにかけて下さい



電子レンジの参考条件
600W 20～25秒
200W 40～50秒←オススメ

- ④カップを下に向けてスプーンで空気を入れるように剥がして、お皿やまな板に落とします。



お皿に盛付けて完成です

【電子レンジの御注意】
※電子レンジを掛け過ぎると破裂や溶解をすることがあります
※各電子レンジメーカーによって条件が変わる場合があります