

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	1月20日(月)		1月21日(火)		1月22日(水)		1月23日(木)		1月24日(金)				
朝食	★ごはん150g	乳麦落	★ごはん150g	えび団子とかぶの煮物	★ごはん150g	卵麦え	★ごはん150g	豚肉と厚揚げの煮物	乳麦	★ごはん150g	厚揚げ玉子	卵麦	
	白菜と厚揚げの中華そぼろ煮	麦	えび団子とかぶの煮物	卵麦え	干草焼き	卵麦	豚肉と厚揚げの煮物	乳麦	厚揚げ玉子	卵麦	豚挽き肉と切干大根の煮物	麦	
	大根とひじきのうま煮	麦	コンニャクのおおさ炒め	麦	蒸し鶏と春雨の炒め物	麦	竹の子のカレーそぼろ炒め	乳麦	厚揚げ玉子	卵麦	白菜のおかかポン酢和え	麦	
	キャベツとベーコンの和え物	卵乳麦	大豆とトマトのマリネサラダ	麦	コールスローサラダ	卵乳麦	大根の甘酢漬げ	麦	厚揚げ玉子	卵麦	★味噌汁(揚げ・キャベツ)	麦	
★味噌汁(若芽・しめじ)		★味噌汁(揚げ・白菜)		★味噌汁(豆腐・小松菜)		★味噌汁(巻麩・揚げ)		★味噌汁(揚げ・キャベツ)					
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
エネルギー	188kcal	443kcal	132kcal	399kcal	181kcal	443kcal	149kcal	422kcal	161kcal	429kcal	161kcal	429kcal	
たんぱく質	10.6g	15.9g	8.5g	14.3g	7.4g	13.0g	9.2g	15.5g	8.6g	14.5g	8.6g	14.5g	
脂質	10.2g	11.0g	5.0g	6.6g	10.1g	11.1g	6.3g	8.0g	7.5g	9.1g	7.5g	9.1g	
炭水化物	13.8g	68.7g	14.2g	69.2g	16.4g	71.6g	14.6g	70.4g	15.0g	70.3g	15.0g	70.3g	
ナトリウム	692mg	943mg	641mg	868mg	628mg	858mg	557mg	783mg	717mg	944mg	717mg	944mg	
食塩相当量	1.8g	2.4g	1.6g	2.2g	1.6g	2.2g	1.4g	2.0g	1.8g	2.4g	1.8g	2.4g	
昼食	★ごはん150g	乳麦	★ごはん150g	赤魚のカレー揚げ	★ごはん150g	鶏肉のごま焼き	★ごはん150g	鯖の磯辺焼き	★ごはん150g	ホイコーロー	麦落		
	こんがりハンバーグ	麦	赤魚のカレー揚げ	麦	鶏肉のごま焼き	麦	鯖の磯辺焼き	麦	ホイコーロー	麦落			
	ケチャップ(小袋)	麦	きのこソテー	卵乳麦	ピーマンソテー	卵乳麦	法蓮草の煮びたし	麦	数の野菜あんかけ	麦			
	オクラのベコンチン	麦	鶏肉の青じそ南蛮	麦	天根の柚香煮	麦	ひじきと挽肉の炒め物	乳麦	インゲンのごま和え	麦			
ブロッコリーの煮物	麦	菜の花の菜種和え	卵麦	じゃが芋の中華風サラダ	麦	大根とベーコンの煮物	卵乳麦	★味噌汁(巻麩・しめじ)	麦				
白菜のごま味噌和え		★味噌汁(しめじ・切干)		★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ)		★味噌汁(白菜・人参)							
★すまし汁(鰯糸玉子・えのき)	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	
エネルギー	241kcal	500kcal	260kcal	515kcal	256kcal	520kcal	268kcal	525kcal	234kcal	496kcal	234kcal	496kcal	
たんぱく質	13.7g	18.9g	18.7g	23.8g	15.7g	21.3g	15.8g	20.8g	14.1g	19.8g	14.1g	19.8g	
脂質	13.3g	14.6g	14.4g	15.2g	13.1g	14.0g	15.9g	16.7g	12.1g	13.0g	12.1g	13.0g	
炭水化物	17.8g	72.0g	15.4g	70.0g	17.4g	73.5g	14.5g	69.5g	17.7g	73.4g	17.7g	73.4g	
ナトリウム	742mg	907mg	640mg	866mg	715mg	942mg	802mg	1030mg	706mg	932mg	706mg	932mg	
食塩相当量	1.9g	2.3g	1.6g	2.2g	1.8g	2.4g	2.0g	2.6g	1.8g	2.4g	1.8g	2.4g	
間食	◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		
	◎バナナ90g		◎キウイフルーツ150g		◎グレープフルーツ200g		◎オレンジ200g		◎キウイフルーツ150g				
夕食	★ごはん150g	麦	★ごはん150g	肉丼の具	★ごはん150g	サワラのバジルオリーブ焼	★ごはん150g	ロールキャベツのトマト煮込み	卵乳麦	★ごはん150g	白身魚の竜田揚げ	麦	
	ホッケの幽庵焼	麦	肉丼の具	麦	サワラのバジルオリーブ焼	卵乳麦	ロールキャベツのトマト煮込み	卵乳麦	白身魚の竜田揚げ	麦	白身魚の竜田揚げ	麦	
	平さやいんげん	麦	さつま揚げと小松菜の煮浸し	卵麦	人参のレモン煮	乳麦	インゲンソテー	乳麦	ブロッコリー	麦	ブロッコリー	麦	
	鶏じゃが煮	麦落	キャベツのピーナッツ和え	麦落	高野豆腐と鶏肉の煮物	麦	大豆とごぼうの煮物	麦	野菜のピーナッツ和え	麦落	野菜のピーナッツ和え	麦落	
菜の花とツナの辛子和え	麦	★すまし汁(豆腐・えのき)	麦	オクラとコーンのおろし和え	麦	パンパンジーサラダ	乳麦	★すまし汁(えのき・おつゆ麩)	麦	★すまし汁(えのき・おつゆ麩)	麦		
★味噌汁(白菜・なめこ)		★味噌汁(若芽・白菜)		★味噌汁(若芽・なめこ)		★味噌汁(若芽・なめこ)		★味噌汁(若芽・なめこ)		★味噌汁(若芽・なめこ)		★味噌汁(若芽・なめこ)	
	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	194kcal	450kcal	262kcal	516kcal	195kcal	451kcal	230kcal	485kcal	227kcal	483kcal	227kcal	483kcal	
たんぱく質	17.4g	22.5g	13.1g	18.2g	16.2g	21.4g	14.1g	19.3g	17.4g	22.6g	17.4g	22.6g	
脂質	6.3g	7.1g	13.7g	14.5g	9.6g	10.4g	9.3g	10.1g	9.7g	10.4g	9.7g	10.4g	
炭水化物	16.6g	71.5g	21.8g	76.0g	9.7g	64.7g	24.2g	79.1g	17.8g	72.7g	17.8g	72.7g	
ナトリウム	638mg	866mg	839mg	987mg	603mg	855mg	783mg	1035mg	806mg	953mg	806mg	953mg	
食塩相当量	1.6g	2.2g	2.1g	2.5g	1.5g	2.2g	2.0g	2.6g	2.1g	2.4g	2.1g	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	
	エネルギー	623kcal	1393kcal	654kcal	1430kcal	632kcal	1414kcal	647kcal	1432kcal	622kcal	1408kcal	622kcal	1408kcal
	たんぱく質	41.7g	57.3g	40.3g	56.3g	39.3g	55.7g	39.1g	55.6g	40.1g	56.9g	40.1g	56.9g
	脂質	29.8g	32.7g	33.1g	36.3g	32.8g	35.5g	31.5g	34.8g	29.3g	32.5g	29.3g	32.5g
炭水化物	48.2g	212.2g	51.4g	215.2g	43.5g	209.8g	53.3g	219.0g	50.5g	216.4g	50.5g	216.4g	
ナトリウム	2072mg	2716mg	2120mg	2721mg	1946mg	2655mg	2142mg	2848mg	2229mg	2829mg	2229mg	2829mg	
食塩相当量	5.3g	6.9g	5.3g	6.9g	4.9g	6.5g	5.4g	7.2g	5.2g	7.2g	5.2g	7.2g	
合計(間食込)	エネルギー	821kcal	1591kcal	855kcal	1631kcal	829kcal	1611kcal	846kcal	1631kcal	823kcal	1609kcal	823kcal	1609kcal
	たんぱく質	48.6g	64.2g	47.7g	63.7g	47.0g	63.4g	47.0g	63.5g	47.5g	64.3g	47.5g	64.3g
	脂質	36.8g	39.7g	40.1g	43.3g	39.8g	42.5g	38.5g	41.8g	36.3g	39.5g	36.3g	39.5g
	炭水化物	77.1g	241.1g	80.3g	244.1g	71.3g	237.6g	81.5g	247.2g	79.4g	245.3g	79.4g	245.3g
ナトリウム	2146mg	2790mg	2197mg	2798mg	2022mg	2731mg	2218mg	2924mg	2306mg	2906mg	2306mg	2906mg	
食塩相当量	5.5g	7.1g	5.5g	7.1g	5.1g	7.0g	5.6g	7.4g	5.9g	7.4g	5.9g	7.4g	

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。

※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

	1月20日(月)		1月21日(火)		1月22日(水)		1月23日(木)		1月24日(金)			
朝食	★ごはん120g	乳麦落	★ごはん120g	えび団子とかぶの煮物	★ごはん120g	卵麦え	★ごはん120g	豚肉と厚揚げの煮物	★ごはん120g	卵麦		
	白菜と厚揚げの中華そば煮	麦	コンニャクのおおさ炒め	麦	干草焼き	麦	豚挽き肉と切干大根の煮物	麦	厚焼き玉子	麦		
	大根とひじきのうま煮	卵乳麦	大豆とトマトのマリネサラダ		蒸し鶏と春雨の炒め物	卵乳麦	竹の子のカレーそば炒め		豚挽き肉と切干大根の煮物	麦		
	キャベツとベーコンの和え物				コニールローサラダ		大根の甘酢漬げ		白菜のおかかポン酢和え	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	188kcal	381kcal	エネルギー	132kcal	325kcal	エネルギー	181kcal	374kcal	エネルギー	161kcal	354kcal
	たんぱく質	10.6g	13.9g	たんぱく質	8.5g	11.8g	たんぱく質	7.4g	10.7g	たんぱく質	8.6g	11.9g
	脂質	10.2g	10.7g	脂質	5.0g	5.5g	脂質	10.1g	10.6g	脂質	7.5g	8.0g
	炭水化物	13.8g	55.7g	炭水化物	14.2g	56.1g	炭水化物	16.4g	58.3g	炭水化物	15.0g	56.9g
	ナトリウム	692mg	693mg	ナトリウム	641mg	642mg	ナトリウム	628mg	629mg	ナトリウム	557mg	558mg
食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
昼食	★ごはん120g	乳麦	★ごはん120g	赤魚のガレー揚げ	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	鯖の磯辺焼き	★ごはん120g	麦落		
	こんがりハンバーグ	麦	きのこソテー	麦	鶏肉のごま焼き	麦	鱈の磯辺焼き	麦	ホイコーロー	麦		
	ケチャップ(小袋)		鶏肉の青じそ南蛮	卵乳麦	ピーマンソテー	卵乳麦	法蓮草の煮びたし	麦	数の野菜あんかけ	麦		
	オクラのベロンチーノ		菜の花の菜種和え	麦	大根の柚香煮	麦	ひじきと挽肉の炒め物	卵乳麦	インゲンのごま和え	麦		
	ブロッコリーの煮物	麦			じゃが芋の中華風サラダ	麦	大根とベーコンの煮物	卵乳麦				
	白菜のごま味噌和え											
	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	241kcal	434kcal	エネルギー	260kcal	453kcal	エネルギー	256kcal	449kcal	エネルギー	234kcal	427kcal
	たんぱく質	13.7g	17.0g	たんぱく質	18.7g	22.0g	たんぱく質	15.7g	19.0g	たんぱく質	14.1g	17.4g
	脂質	13.3g	13.8g	脂質	14.4g	14.9g	脂質	13.1g	13.6g	脂質	15.9g	16.4g
炭水化物	17.8g	59.7g	炭水化物	15.4g	57.3g	炭水化物	17.4g	59.3g	炭水化物	14.5g	56.4g	
ナトリウム	742mg	743mg	ナトリウム	640mg	641mg	ナトリウム	715mg	716mg	ナトリウム	802mg	803mg	
食塩相当量	1.9g	1.9g	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	
間食	◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g			
	◎バナナ90g		◎キウイフルーツ150g		◎グレープフルーツ200g		◎オレンジ200g		◎キウイフルーツ150g			
夕食	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	肉丼の具	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦	★ごはん120g	麦		
	ホッケの幽庵焼	麦	さつま揚げと小松菜の煮浸し	麦	サワラのバジルオリーブ焼	卵乳麦	ローキャベツのトマト煮込み	卵乳麦	白身魚の竜田揚げ	麦		
	平さやいんげん	麦	キャベツのピーナッツ和え	麦	人参のレモン煮	麦	インゲンソテー	麦	ブロッコリー	麦		
	鶏じゃが煮	麦落			高野豆腐と鶏肉の煮物	麦	大豆とごぼうの煮物	麦	豆腐のあっさりカレー煮込み	麦		
	菜の花とツナの辛子和え	麦			オクラとコーンのおろし和え	麦	パンパンジーサラダ	麦	野菜のピーナッツ和え	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	194kcal	387kcal	エネルギー	262kcal	455kcal	エネルギー	195kcal	388kcal	エネルギー	227kcal	420kcal
	たんぱく質	17.4g	20.7g	たんぱく質	13.1g	16.4g	たんぱく質	16.2g	19.5g	たんぱく質	17.4g	20.7g
	脂質	6.3g	6.8g	脂質	13.7g	14.2g	脂質	9.6g	10.1g	脂質	9.7g	10.2g
	炭水化物	16.6g	58.5g	炭水化物	21.8g	63.7g	炭水化物	9.7g	51.6g	炭水化物	17.8g	59.7g
ナトリウム	638mg	639mg	ナトリウム	839mg	840mg	ナトリウム	603mg	604mg	ナトリウム	783mg	784mg	
食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.5g	1.5g	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		
	エネルギー	623kcal	1202kcal	エネルギー	654kcal	1233kcal	エネルギー	632kcal	1211kcal	エネルギー	647kcal	1226kcal
	たんぱく質	41.7g	51.6g	たんぱく質	40.3g	50.2g	たんぱく質	39.3g	49.2g	たんぱく質	39.1g	49.0g
	脂質	29.8g	31.3g	脂質	33.1g	34.6g	脂質	32.8g	34.3g	脂質	31.5g	33.0g
	炭水化物	48.2g	173.9g	炭水化物	51.4g	177.1g	炭水化物	43.5g	169.2g	炭水化物	53.3g	179.0g
ナトリウム	2072mg	2075mg	ナトリウム	2120mg	2123mg	ナトリウム	1946mg	1949mg	ナトリウム	2142mg	2145mg	
食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	5.4g	5.4g	
合計(間食込)	エネルギー	821kcal	1400kcal	エネルギー	855kcal	1434kcal	エネルギー	829kcal	1408kcal	エネルギー	846kcal	1425kcal
	たんぱく質	48.6g	58.5g	たんぱく質	47.7g	57.6g	たんぱく質	47.0g	56.9g	たんぱく質	47.5g	57.4g
	脂質	36.8g	38.3g	脂質	40.1g	41.6g	脂質	39.8g	41.3g	脂質	38.5g	40.0g
	炭水化物	77.1g	202.8g	炭水化物	80.3g	206.0g	炭水化物	71.3g	197.0g	炭水化物	81.5g	207.2g
	ナトリウム	2146mg	2149mg	ナトリウム	2197mg	2200mg	ナトリウム	2022mg	2025mg	ナトリウム	2218mg	2221mg
食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.1g	5.1g	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

	1月20日(月)		1月21日(火)		1月22日(水)		1月23日(木)		1月24日(金)			
朝食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	厚焼玉子	卵麦	肉団子の甘酢煮	卵麦	揚げ真丈の柚子おろしあん	卵麦	白玉焼き	卵麦	キャベツと豚肉のカキソース炒め	卵麦		
	大豆の肉じゃが煮	卵麦	パジルポテトチキン	卵麦	野菜の味噌煮込み	卵麦	じゃが芋のそぼろあん	卵麦	ジャガ芋の中巻炒め	卵麦		
	ひじきとごぼうのナムル	麦	人参とさつま揚げの金平	卵麦	明太春雨サラダ	卵麦	パスタのサラダ	卵麦	一口ナスのオランダ煮	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
	エネルギー	239kcal	482kcal	エネルギー	303kcal	546kcal	エネルギー	283kcal	526kcal	エネルギー	292kcal	535kcal
	たんぱく質	9.8g	13.9g	たんぱく質	10.9g	15.0g	たんぱく質	4.6g	8.7g	たんぱく質	8.8g	12.9g
	脂質	12.8g	13.4g	脂質	14.7g	15.3g	脂質	15.0g	15.6g	脂質	17.8g	18.4g
	炭水化物	21.5g	74.3g	炭水化物	31.0g	83.8g	炭水化物	31.0g	83.8g	炭水化物	21.5g	74.3g
	ナトリウム	525mg	526mg	ナトリウム	730mg	731mg	ナトリウム	728mg	729mg	ナトリウム	492mg	493mg
カリウム	415mg	476mg	カリウム	449mg	510mg	カリウム	364mg	425mg	カリウム	293mg	354mg	
リン	138mg	203mg	リン	137mg	202mg	リン	80mg	145mg	リン	125mg	190mg	
食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.3g	1.3g	
昼食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	大根と鶏肉の煮物	麦	野菜コロッケ	麦	豚肉と野菜の中華炒め	麦	鯖のパジルオーリーブ焼	麦	豆腐ハンバーグのきのこあん	卵麦		
	ナスの挽肉炒め	卵麦	つま塩キャベツ	麦	なすの利休煮	麦	人参シャトー	麦	きんぴられんこん	麦		
	青のりポテトサラダ	卵麦	スパトマト炒め	卵麦	マカロニの和風ソテー	卵麦	キャベツの麻婆あんかけ	麦	春雨のサラダ	卵		
		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	330kcal	573kcal	エネルギー	367kcal	610kcal	エネルギー	348kcal	591kcal	エネルギー	336kcal	579kcal
	たんぱく質	9.3g	13.4g	たんぱく質	5.2g	9.3g	たんぱく質	8.3g	12.4g	たんぱく質	13.0g	17.1g
	脂質	23.3g	23.9g	脂質	20.9g	21.5g	脂質	23.6g	24.2g	脂質	19.3g	19.9g
	炭水化物	21.2g	74.0g	炭水化物	39.7g	92.5g	炭水化物	24.7g	77.5g	炭水化物	26.7g	79.5g
	ナトリウム	734mg	735mg	ナトリウム	566mg	567mg	ナトリウム	856mg	857mg	ナトリウム	720mg	721mg
カリウム	544mg	605mg	カリウム	392mg	453mg	カリウム	388mg	449mg	カリウム	444mg	505mg	
リン	108mg	173mg	リン	94mg	159mg	リン	121mg	186mg	リン	184mg	249mg	
食塩相当量	1.9g	1.9g	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	
間食	◎黄桃(缶)	1/5g	◎パイナップル(缶)	1/5g	◎黄桃(缶)	1/5g	◎みかん(缶)	1/5g	◎黄桃(缶)	1/5g		
夕食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	お魚ザンギ	卵麦	マニボ豆腐	麦	鶏のカレー照煮込み	麦	キャベツメンチ	卵麦	サワラのチリソースかけ	麦		
	人参のきんぴら	麦	ひとくちがんと煮	麦	オニオンソテー	卵麦	ピーマンソテー	卵麦	オクラのペペロンチーノ	麦		
	さつま芋の甘露煮	麦	切干と法蓮草のごまマヨネーズ	卵麦	じゃが芋の洋風あんかけ	卵麦	大根の柚香煮	麦	ツナあっさり煮	麦		
	マカロニサラダ	卵麦			インゲンとツナのマスタード和え	卵麦	ポテトサラダ	卵麦	さつま芋サラダ	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
	エネルギー	392kcal	635kcal	エネルギー	307kcal	550kcal	エネルギー	326kcal	569kcal	エネルギー	358kcal	601kcal
	たんぱく質	7.4g	11.5g	たんぱく質	11.3g	15.4g	たんぱく質	11.6g	15.7g	たんぱく質	6.6g	10.7g
	脂質	20.6g	21.2g	脂質	22.1g	22.7g	脂質	20.6g	21.2g	脂質	23.0g	23.6g
	炭水化物	42.8g	95.6g	炭水化物	15.5g	68.3g	炭水化物	22.6g	75.4g	炭水化物	29.9g	82.7g
ナトリウム	692mg	693mg	ナトリウム	777mg	778mg	ナトリウム	736mg	737mg	ナトリウム	617mg	618mg	
カリウム	481mg	542mg	カリウム	307mg	368mg	カリウム	508mg	569mg	カリウム	504mg	565mg	
リン	109mg	174mg	リン	140mg	205mg	リン	131mg	196mg	リン	99mg	164mg	
食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.6g	1.6g	
合計		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット
	エネルギー	961kcal	1690kcal	エネルギー	977kcal	1706kcal	エネルギー	957kcal	1686kcal	エネルギー	986kcal	1715kcal
	たんぱく質	26.5g	38.8g	たんぱく質	27.4g	39.7g	たんぱく質	24.5g	36.8g	たんぱく質	28.4g	40.7g
	脂質	56.7g	58.5g	脂質	57.7g	59.5g	脂質	59.2g	61.0g	脂質	60.1g	61.9g
	炭水化物	85.5g	243.9g	炭水化物	86.2g	244.6g	炭水化物	78.3g	236.7g	炭水化物	78.1g	236.5g
	ナトリウム	1951mg	1954mg	ナトリウム	2073mg	2076mg	ナトリウム	2320mg	2323mg	ナトリウム	1829mg	1832mg
	カリウム	1440mg	1623mg	カリウム	1148mg	1331mg	カリウム	1260mg	1443mg	カリウム	1241mg	1424mg
	リン	355mg	550mg	リン	371mg	566mg	リン	332mg	527mg	リン	408mg	603mg
	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	6.0g	6.0g	食塩相当量	4.7g	4.7g
	合計(間食込)	エネルギー	1025kcal	1754kcal	エネルギー	1040kcal	1769kcal	エネルギー	1021kcal	1750kcal	エネルギー	1034kcal
たんぱく質		26.9g	39.2g	たんぱく質	27.7g	40.0g	たんぱく質	24.9g	37.2g	たんぱく質	28.8g	41.1g
脂質		56.8g	58.6g	脂質	57.8g	59.6g	脂質	59.3g	61.1g	脂質	60.2g	62.0g
炭水化物		101.0g	259.4g	炭水化物	101.4g	259.8g	炭水化物	93.8g	252.2g	炭水化物	89.6g	248.0g
ナトリウム		1954mg	1957mg	ナトリウム	2074mg	2077mg	ナトリウム	2323mg	2326mg	ナトリウム	1832mg	1835mg
カリウム		1500mg	1683mg	カリウム	1205mg	1388mg	カリウム	1320mg	1503mg	カリウム	1297mg	1480mg
リン		362mg	557mg	リン	374mg	569mg	リン	339mg	534mg	リン	414mg	609mg
食塩相当量		5.0g	5.0g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	6.0g	5.9g	食塩相当量	4.7g	4.7g

※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

	1月20日(月)		1月21日(火)		1月22日(水)		1月23日(木)		1月24日(金)				
朝食	★ごはん180g 鶏肉とジャガ芋の揚煮 キャベツとザーサイ炒め 人参と春雨のサラダ		★ごはん180g 白身魚のしんじょう 豚バラのすき焼き煮 平きやいげんのごまきな粉		★ごはん180g 肉団子の玉ねぎあん 三色煮豆		★ごはん180g 豚肉と大根の煮物 蒸し鶏と春雨の炒め物 白菜のおかかポン酢和え		★ごはん180g 野菜笹かまぼこ 大豆と人参の煮物 キャベツと鶏肉の旨酢生姜和え				
	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	247kcal	537kcal	エネルギー	228kcal	518kcal	エネルギー	169kcal	459kcal	エネルギー	187kcal	477kcal	
	たんぱく質	7.3g	12.2g	たんぱく質	8.0g	12.9g	たんぱく質	11.3g	16.2g	たんぱく質	12.5g	17.4g	
	脂質	13.3g	14.0g	脂質	14.2g	14.9g	脂質	6.9g	7.6g	脂質	8.4g	9.1g	
	炭水化物	24.3g	87.2g	炭水化物	17.4g	80.3g	炭水化物	15.8g	78.7g	炭水化物	16.4g	79.3g	
	ナトリウム	634mg	635mg	ナトリウム	662mg	663mg	ナトリウム	773mg	774mg	ナトリウム	532mg	533mg	
	カリウム	494mg	566mg	カリウム	448mg	520mg	カリウム	489mg	561mg	カリウム	563mg	635mg	
	リン	104mg	181mg	リン	134mg	211mg	リン	149mg	226mg	リン	157mg	234mg	
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
昼食	★ごはん180g 豚たまキャベツ 豆腐のかに風あんかけ カリフラワーのピーナッツ炒め		★ごはん180g 赤魚の磯辺焼 塩ゆでアスパラ ナスの挽肉炒め カボチャとハムのサラダ		★ごはん180g 揚げ豆腐の南蛮づけ ひじきと挽肉の炒め物 ゴボウのピリ辛サラダ		★ごはん180g 鶏の照焼 ミックスソテー 油揚げと菜の花の煮物 切干と法蓮草のごまマヨネーズ		★ごはん180g 鶏のスタミナ醤油焼き フロッコリー げんちゃん煮 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	280kcal	570kcal	エネルギー	286kcal	576kcal	エネルギー	318kcal	608kcal	エネルギー	323kcal	613kcal	
	たんぱく質	15.6g	20.5g	たんぱく質	14.9g	19.8g	たんぱく質	14.5g	19.4g	たんぱく質	15.3g	20.2g	
	脂質	16.9g	17.6g	脂質	17.2g	17.9g	脂質	22.2g	22.9g	脂質	19.3g	20.0g	
	炭水化物	16.4g	79.3g	炭水化物	18.4g	81.3g	炭水化物	13.5g	76.4g	炭水化物	19.9g	82.8g	
	ナトリウム	645mg	649mg	ナトリウム	649mg	649mg	ナトリウム	629mg	630mg	ナトリウム	666mg	667mg	
	カリウム	544mg	616mg	カリウム	512mg	584mg	カリウム	429mg	501mg	カリウム	455mg	527mg	
	リン	190mg	267mg	リン	186mg	263mg	リン	226mg	303mg	リン	64mg	141mg	
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.6g	1.7g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.7g	1.7g	
間食	◎みかん(缶)150g		◎バナナ(缶)150g		◎黄桃(缶)150g		◎みかん(缶)150g		◎黄桃(缶)150g				
	★ごはん180g ホッケの酒粕焼 チンゲン菜ソテー 蒸し鶏の炒め物 パスタのサラダ		★ごはん180g 照焼チキン 人参のきんぴら ジャガ芋の中華炒め 若芽としらすのおひたし		★ごはん180g ブリの西京焼 人参グラッセ 鶏肉のカレー煮 和風サラダ		★ごはん180g ヤンニョムチキン風 スパソテー 里芋のおろし煮 えんどう豆の味噌マヨ和え		★ごはん180g オニオンソースハンバーグ オクラのペペロンチーノ 白菜と挽肉の旨煮 マッシュサラダ				
	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	307kcal	597kcal	エネルギー	262kcal	552kcal	エネルギー	326kcal	616kcal	エネルギー	279kcal	569kcal	
	たんぱく質	15.6g	20.5g	たんぱく質	16.0g	20.9g	たんぱく質	13.2g	18.1g	たんぱく質	10.8g	15.7g	
	脂質	16.1g	16.8g	脂質	13.8g	14.5g	脂質	16.4g	17.1g	脂質	15.2g	15.9g	
	炭水化物	21.7g	84.6g	炭水化物	16.9g	79.8g	炭水化物	29.6g	92.5g	炭水化物	21.5g	84.4g	
	ナトリウム	619mg	620mg	ナトリウム	682mg	683mg	ナトリウム	876mg	877mg	ナトリウム	809mg	810mg	
	カリウム	438mg	510mg	カリウム	641mg	713mg	カリウム	371mg	443mg	カリウム	581mg	653mg	
	リン	175mg	252mg	リン	83mg	160mg	リン	140mg	217mg	リン	151mg	228mg	
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	食塩相当量	2.1g	2.1g		
夕食	★ごはん180g ホッケの酒粕焼 チンゲン菜ソテー 蒸し鶏の炒め物 パスタのサラダ		★ごはん180g 照焼チキン 人参のきんぴら ジャガ芋の中華炒め 若芽としらすのおひたし		★ごはん180g ブリの西京焼 人参グラッセ 鶏肉のカレー煮 和風サラダ		★ごはん180g ヤンニョムチキン風 スパソテー 里芋のおろし煮 えんどう豆の味噌マヨ和え		★ごはん180g オニオンソースハンバーグ オクラのペペロンチーノ 白菜と挽肉の旨煮 マッシュサラダ				
	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	834kcal	1704kcal	エネルギー	776kcal	1646kcal	エネルギー	840kcal	1710kcal	エネルギー	813kcal	1683kcal	
	たんぱく質	38.5g	53.2g	たんぱく質	38.9g	53.6g	たんぱく質	38.9g	53.6g	たんぱく質	39.0g	53.7g	
	脂質	46.3g	48.4g	脂質	45.2g	47.3g	脂質	43.4g	45.5g	脂質	45.5g	47.6g	
	炭水化物	62.4g	251.1g	炭水化物	52.7g	241.4g	炭水化物	71.5g	260.2g	炭水化物	58.9g	247.6g	
	ナトリウム	1898mg	1901mg	ナトリウム	1992mg	1995mg	ナトリウム	2162mg	2165mg	ナトリウム	2278mg	2281mg	
	カリウム	1476mg	1692mg	カリウム	1601mg	1817mg	カリウム	1494mg	1710mg	カリウム	1289mg	1505mg	
	リン	469mg	700mg	リン	403mg	634mg	リン	464mg	695mg	リン	515mg	746mg	
	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.0g	5.1g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.2g	5.2g	
合計	エネルギー	930kcal	1800kcal	エネルギー	902kcal	1772kcal	エネルギー	968kcal	1838kcal	エネルギー	909kcal	1779kcal	
	たんぱく質	39.3g	54.0g	たんぱく質	39.5g	54.2g	たんぱく質	39.7g	54.4g	たんぱく質	39.8g	54.5g	
	脂質	46.5g	48.6g	脂質	45.4g	47.5g	脂質	43.6g	45.7g	脂質	45.7g	47.8g	
	炭水化物	85.4g	274.1g	炭水化物	83.2g	271.9g	炭水化物	102.4g	291.1g	炭水化物	81.9g	270.6g	
	ナトリウム	1904mg	1907mg	ナトリウム	1994mg	1997mg	ナトリウム	2168mg	2171mg	ナトリウム	2284mg	2287mg	
	カリウム	1589mg	1805mg	カリウム	1715mg	1931mg	カリウム	1614mg	1830mg	カリウム	1402mg	1618mg	
	リン	481mg	712mg	リン	409mg	640mg	リン	478mg	709mg	リン	527mg	758mg	
	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.0g	5.1g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.2g	5.2g	
	合計(間食込)	エネルギー	930kcal	1800kcal	エネルギー	902kcal	1772kcal	エネルギー	968kcal	1838kcal	エネルギー	909kcal	1779kcal
		たんぱく質	39.3g	54.0g	たんぱく質	39.5g	54.2g	たんぱく質	39.7g	54.4g	たんぱく質	39.8g	54.5g
脂質		46.5g	48.6g	脂質	45.4g	47.5g	脂質	43.6g	45.7g	脂質	45.7g	47.8g	
炭水化物		85.4g	274.1g	炭水化物	83.2g	271.9g	炭水化物	102.4g	291.1g	炭水化物	81.9g	270.6g	
ナトリウム		1904mg	1907mg	ナトリウム	1994mg	1997mg	ナトリウム	2168mg	2171mg	ナトリウム	2284mg	2287mg	
カリウム		1589mg	1805mg	カリウム	1715mg	1931mg	カリウム	1614mg	1830mg	カリウム	1402mg	1618mg	
リン		481mg	712mg	リン	409mg	640mg	リン	478mg	709mg	リン	527mg	758mg	
食塩相当量		4.8g	4.8g	食塩相当量	5.0g	5.1g	食塩相当量	5.5g	5.5g	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

	1月20日(月)		1月21日(火)		1月22日(水)		1月23日(木)		1月24日(金)		
朝 食	★やわらかごはん180g ひき肉と里芋の味噌煮 食べるトマトスープ 昆布の佃煮 ★味噌汁		★やわらかごはん180g オムレツイタリアンソース パスタのクリーム煮 法蓮草とハムのマリナーネ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 キャベツと玉ねぎのコンソメ煮 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 白身魚のしんじょう 金時豆煮 バンサンスー ★味噌汁		★やわらかごはん180g 根菜と大豆の洋風煮 オクラとツナの辛み和え 一夜漬(白菜小松菜) ★味噌汁		
	栄養価	おかずセット エネルギー 96kcal たんぱく質 3.9g 脂質 1.6g 炭水化物 18.2g ナトリウム 44.7mg 食塩相当量 1.1g	フルセット エネルギー 373kcal たんぱく質 10.2g 脂質 2.6g 炭水化物 76.3g ナトリウム 888mg 食塩相当量 2.3g	栄養価	おかずセット エネルギー 169kcal たんぱく質 8.7g 脂質 7.9g 炭水化物 16.2g ナトリウム 724mg 食塩相当量 1.8g	フルセット エネルギー 435kcal たんぱく質 14.3g 脂質 8.8g 炭水化物 72.4g ナトリウム 1166mg 食塩相当量 3.0g	栄養価	おかずセット エネルギー 110kcal たんぱく質 5.3g 脂質 3.1g 炭水化物 16.3g ナトリウム 678mg 食塩相当量 1.7g	フルセット エネルギー 376kcal たんぱく質 11.1g 脂質 4.0g 炭水化物 72.7g ナトリウム 1146mg 食塩相当量 2.9g	栄養価	おかずセット エネルギー 196kcal たんぱく質 6.0g 脂質 7.1g 炭水化物 26.0g ナトリウム 588mg 食塩相当量 1.5g
昼 食	★やわらかごはん180g 鶏肉のマーレード煮 きのこソテー 高野豆腐の炒り煮 若芽と春雨のサラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 赤魚の煮付け インゲンソテー キャベツと豚肉のカキソース炒め カリフラワーのピクルス ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏肉のきのこあん 麩と大根の煮物 細切りポテトの辛子マヨ ★味噌汁		★やわらかごはん180g ポークチャップ 豆腐のかに風あんかけ 若芽と蒲鉾のわさびマヨ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏の天ぷら 天ぷらのタレ 竹輪の辛子炒め コーンと挽肉の炒め物 ★味噌汁		
	栄養価	おかずセット エネルギー 262kcal たんぱく質 14.3g 脂質 14.8g 炭水化物 18.7g ナトリウム 657mg 食塩相当量 1.7g	フルセット エネルギー 539kcal たんぱく質 20.7g 脂質 16.5g 炭水化物 75.2g ナトリウム 1099mg 食塩相当量 2.8g	栄養価	おかずセット エネルギー 179kcal たんぱく質 13.6g 脂質 8.1g 炭水化物 13.2g ナトリウム 655mg 食塩相当量 1.7g	フルセット エネルギー 455kcal たんぱく質 19.6g 脂質 9.0g 炭水化物 71.6g ナトリウム 1099mg 食塩相当量 2.8g	栄養価	おかずセット エネルギー 240kcal たんぱく質 11.5g 脂質 12.4g 炭水化物 19.3g ナトリウム 798mg 食塩相当量 2.0g	フルセット エネルギー 512kcal たんぱく質 17.4g 脂質 13.3g 炭水化物 76.9g ナトリウム 1240mg 食塩相当量 3.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 264kcal たんぱく質 13.1g 脂質 15.4g 炭水化物 17.8g ナトリウム 941mg 食塩相当量 2.4g
夕 食	★やわらかごはん180g サワラの磯辺焼 塩枝豆 豚肉と白菜のうま煮 人参と竹輪のごま和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 大根とつくねの煮物 ひじきと大豆の煮物 キャベツのピリ辛マヨネーズ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鯖の照焼 赤ピーマンと玉ねぎのソテー 肉入りうの花 野菜の三杯酢 ★味噌汁		★やわらかごはん180g ロールキャベツのクリーム煮 麩と豚肉のチャンプルー 切干大根の洋風サラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g ミックスカレーのルー なすのトロトロ生姜煮 玉子スパサラダ ★味噌汁		
	栄養価	おかずセット エネルギー 253kcal たんぱく質 19.4g 脂質 11.8g 炭水化物 15.5g ナトリウム 927mg 食塩相当量 2.4g	フルセット エネルギー 520kcal たんぱく質 25.3g 脂質 12.7g 炭水化物 72.2g ナトリウム 1369mg 食塩相当量 3.5g	栄養価	おかずセット エネルギー 232kcal たんぱく質 11.1g 脂質 11.9g 炭水化物 20.7g ナトリウム 903mg 食塩相当量 2.3g	フルセット エネルギー 515kcal たんぱく質 17.9g 脂質 13.7g 炭水化物 78.0g ナトリウム 1344mg 食塩相当量 3.4g	栄養価	おかずセット エネルギー 248kcal たんぱく質 13.2g 脂質 15.0g 炭水化物 15.2g ナトリウム 749mg 食塩相当量 1.9g	フルセット エネルギー 520kcal たんぱく質 19.5g 脂質 16.0g 炭水化物 72.4g ナトリウム 1190mg 食塩相当量 3.0g	栄養価	おかずセット エネルギー 240kcal たんぱく質 8.9g 脂質 15.2g 炭水化物 16.9g ナトリウム 758mg 食塩相当量 1.9g
合 計	★やわらかごはん180g ひき肉と里芋の味噌煮 食べるトマトスープ 昆布の佃煮 ★味噌汁		★やわらかごはん180g オムレツイタリアンソース パスタのクリーム煮 法蓮草とハムのマリナーネ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 キャベツと玉ねぎのコンソメ煮 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 白身魚のしんじょう 金時豆煮 バンサンスー ★味噌汁		★やわらかごはん180g 根菜と大豆の洋風煮 オクラとツナの辛み和え 一夜漬(白菜小松菜) ★味噌汁		
	栄養価	おかずセット エネルギー 611kcal たんぱく質 37.6g 脂質 28.2g 炭水化物 52.4g ナトリウム 2031mg 食塩相当量 5.2g	フルセット エネルギー 1432kcal たんぱく質 56.2g 脂質 31.8g 炭水化物 223.7g ナトリウム 3356mg 食塩相当量 8.6g	栄養価	おかずセット エネルギー 580kcal たんぱく質 33.4g 脂質 27.9g 炭水化物 50.1g ナトリウム 2282mg 食塩相当量 5.8g	フルセット エネルギー 1405kcal たんぱく質 51.8g 脂質 31.5g 炭水化物 222.0g ナトリウム 3609mg 食塩相当量 9.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 598kcal たんぱく質 30.0g 脂質 30.5g 炭水化物 50.8g ナトリウム 2225mg 食塩相当量 5.6g	フルセット エネルギー 1408kcal たんぱく質 48.0g 脂質 33.3g 炭水化物 222.0g ナトリウム 3576mg 食塩相当量 9.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 700kcal たんぱく質 28.0g 脂質 37.7g 炭水化物 60.7g ナトリウム 2287mg 食塩相当量 5.8g

★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、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。

「刻み食」 週間献立表

	1月20日(月)		1月21日(火)		1月22日(水)		1月23日(木)		1月24日(金)			
朝 食	★全粥240g	乳麦	★全粥240g	卵乳麦	★全粥240g	麦	★全粥240g	卵麦	★全粥240g	卵乳麦		
	ひき肉と里芋の味噌煮	乳麦	オムレツイタリアンソース	卵乳麦	高野豆腐と法蓮草の含め煮	麦	白身魚のしんじょう	卵麦	根菜と大豆の洋風煮	麦		
	食べるトマトスープ	乳麦	パスタのクリーム煮	卵乳麦	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	麦	金時豆煮	麦	オクラとツナの辛み和え	麦		
	昆布の佃煮	麦	法蓮草とハムのマリネ	卵乳麦	キャロットラペ	麦	バンサンスー	卵乳麦	一夜漬(白菜小松菜)	麦		
★味噌汁	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	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	96kcal	255kcal	エネルギー	169kcal	328kcal	エネルギー	110kcal	269kcal	エネルギー	196kcal	355kcal	
蛋白質	3.9g	7.6g	蛋白質	8.7g	12.4g	蛋白質	5.3g	9.0g	蛋白質	6.0g	9.7g	
脂質	1.6g	2.3g	脂質	7.9g	8.6g	脂質	3.1g	3.8g	脂質	7.1g	7.8g	
炭水化物	18.2g	51.2g	炭水化物	16.2g	49.2g	炭水化物	16.3g	49.3g	炭水化物	26.0g	59.0g	
ナトリウム	447mg	887mg	ナトリウム	724mg	1164mg	ナトリウム	678mg	1118mg	ナトリウム	588mg	1028mg	
食塩相当量	1.1g	2.3g	食塩相当量	1.8g	3.0g	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.5g	2.6g	
昼 食	★全粥240g	麦	★全粥240g	麦	★全粥240g	麦	★全粥240g	乳麦	★全粥240g	卵麦		
	鶏肉のマーマレード煮	麦	赤魚の煮付け	麦	鶏肉のきのこあん	麦	ポークチャップ	卵麦	鶏の天ぷら	麦		
	きのこソテー	乳麦	インゲンソテー	乳麦	麩と大根の煮物	麦	豆腐のかに風あんかけ	卵麦	天ぷらのタレ	麦		
	高野豆腐の炒り煮	麦	キャベツと豚肉のカキソース炒め	卵麦	細切りポテトの辛子マヨ	卵乳麦	若芽と蒲鉾のわさびマヨ	卵麦	竹輪の辛子炒め	麦		
若芽と春雨のサラダ	麦	カリフラワーのピクルス	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	コーンと挽肉の炒め物	乳麦			
★味噌汁	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	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	262kcal	421kcal	エネルギー	179kcal	338kcal	エネルギー	240kcal	399kcal	エネルギー	169kcal	328kcal	
蛋白質	14.3g	18.0g	蛋白質	13.6g	17.3g	蛋白質	11.5g	15.2g	蛋白質	11.9g	15.6g	
脂質	14.8g	15.5g	脂質	8.1g	8.8g	脂質	12.4g	13.1g	脂質	5.3g	6.0g	
炭水化物	18.7g	51.7g	炭水化物	13.2g	46.2g	炭水化物	19.3g	52.3g	炭水化物	19.9g	52.9g	
ナトリウム	657mg	1097mg	ナトリウム	655mg	1095mg	ナトリウム	798mg	1238mg	ナトリウム	745mg	1185mg	
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.9g	3.0g	
夕 食	★全粥240g	麦	★全粥240g	卵乳麦	★全粥240g	麦	★全粥240g	卵乳麦	★全粥240g	乳麦		
	サワラの磯辺焼	麦	大根とつくねの煮物	麦	鯖の照焼	麦	ロールキャベツのクリーム煮	卵乳麦	ミックスカレーのルー	麦		
	塩枝豆	麦	ひじきと大豆の煮物	麦	赤ピーマンと玉ねぎのソテー	乳麦	麩と豚肉のチャンプルー	卵乳麦	なすのトロトロ生姜煮	麦		
	豚肉と白菜のうま煮	麦	キャベツのピリ辛マヨネーズ	卵麦	肉入りうの花	乳麦	切干大根の洋風サラダ	卵乳麦	玉子スパサラダ	卵乳麦		
人参と竹輪のごま和え	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦			
★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦			
栄養価	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	253kcal	412kcal	エネルギー	232kcal	391kcal	エネルギー	248kcal	407kcal	エネルギー	240kcal	399kcal	
蛋白質	19.4g	23.1g	蛋白質	11.1g	14.8g	蛋白質	13.2g	16.9g	蛋白質	8.9g	12.6g	
脂質	11.8g	12.5g	脂質	11.9g	12.6g	脂質	15.0g	15.7g	脂質	15.2g	15.9g	
炭水化物	15.5g	48.5g	炭水化物	20.7g	53.7g	炭水化物	15.2g	48.2g	炭水化物	16.9g	49.9g	
ナトリウム	927mg	1367mg	ナトリウム	903mg	1343mg	ナトリウム	749mg	1189mg	ナトリウム	758mg	1198mg	
食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.0g	
合 計	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	611kcal	1088kcal	エネルギー	580kcal	1057kcal	エネルギー	598kcal	1075kcal	エネルギー	700kcal	1177kcal
	蛋白質	37.6g	48.7g	蛋白質	33.4g	44.5g	蛋白質	30.0g	41.1g	蛋白質	28.0g	39.1g
	脂質	28.2g	30.3g	脂質	27.9g	30.0g	脂質	30.5g	32.6g	脂質	37.7g	39.8g
炭水化物	52.4g	151.4g	炭水化物	50.1g	149.1g	炭水化物	50.8g	149.8g	炭水化物	60.7g	159.7g	
ナトリウム	2031mg	3351mg	ナトリウム	2282mg	3602mg	ナトリウム	2225mg	3545mg	ナトリウム	2287mg	3607mg	
食塩相当量	5.2g	8.6g	食塩相当量	5.8g	9.2g	食塩相当量	5.6g	8.9g	食塩相当量	5.8g	9.2g	

★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

	1月20日(月)		1月21日(火)		1月22日(水)		1月23日(木)		1月24日(金)			
朝	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	鶏団子の中華風 卵乳麦		豚すき 乳麦		はんぺんの玉子とじ 卵乳麦		肉団子のソース炒め 卵乳麦		大根の千切煮 乳麦			
	ひじきと大豆の煮物 乳麦		若芽とバインの酢の物 麦		赤玉南瓜の煮物 麦		ゴボウのピリ辛サラダ 卵乳麦		若芽の酢味噌和え 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			
食	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	98kcal	272kcal	エネルギー	89kcal	263kcal	エネルギー	122kcal	296kcal	エネルギー	131kcal	305kcal
	たんぱく質	4.1g	7.9g	たんぱく質	2.1g	5.9g	たんぱく質	3.8g	7.4g	たんぱく質	3.9g	7.7g
	脂質	4.0g	4.7g	脂質	3.1g	3.8g	脂質	4.5g	5.2g	脂質	6.9g	7.6g
	炭水化物	11.4g	49.8g	炭水化物	13.8g	52.2g	炭水化物	16.7g	55.2g	炭水化物	13.3g	51.7g
ナトリウム	530mg	1053mg	ナトリウム	532mg	1055mg	ナトリウム	463mg	976mg	ナトリウム	614mg	1137mg	
食塩相当量	1.3g	2.7g	食塩相当量	1.4g	2.7g	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	1.6g	2.9g	
昼	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	鮭のおろし煮 麦		スパイシーチキン 乳麦		白身の味噌煮 乳麦		とんかつ 卵乳麦		鮭の西京焼 乳麦			
	ブロッコリーの煮物 乳麦		黒豆煮 乳麦		がんも煮 麦		鶏大根の味噌煮 乳麦		ひじきとベーコンの煮物 卵乳麦			
	マリーネサラダ 卵乳麦		法蓮草とハムのマリーネ 卵乳麦		野菜の三杯酢 麦		きのこきんぴら 乳麦		もやしサラダ 卵乳麦			
	★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦			
食	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	210kcal	384kcal	エネルギー	209kcal	384kcal	エネルギー	184kcal	358kcal	エネルギー	197kcal	371kcal
	たんぱく質	8.6g	12.4g	たんぱく質	8.3g	12.5g	たんぱく質	8.9g	12.7g	たんぱく質	5.4g	9.2g
	脂質	11.4g	12.1g	脂質	11.4g	12.2g	脂質	8.4g	9.1g	脂質	10.1g	10.8g
	炭水化物	18.7g	57.1g	炭水化物	18.3g	56.4g	炭水化物	17.9g	56.3g	炭水化物	21.3g	59.7g
ナトリウム	814mg	1337mg	ナトリウム	786mg	1283mg	ナトリウム	825mg	1348mg	ナトリウム	854mg	1377mg	
食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	
夕	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	焼肉炒め 乳麦		白身の照焼き 乳麦		鶏の幽庵焼き 乳麦		白身魚しんじょう 卵乳麦		鶏肉のデミソース煮 乳麦			
	切干大根煮 乳麦		大根とベーコンの煮物 卵乳麦		豚肉と大根の煮物 麦		油揚げと菜の花の煮物 麦		竹輪の五色きんぴら 乳麦			
	青菜のわさび和え 卵乳麦		切昆布と竹の子の煮物 乳麦		法蓮草のおひたし 乳麦		若芽のゴマ酢和え 麦		ハムとブロッコリーのマリーネ 卵乳麦			
	★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦		★味噌汁(とろみ) 麦			
食	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	175kcal	350kcal	エネルギー	141kcal	315kcal	エネルギー	180kcal	354kcal	エネルギー	196kcal	370kcal
	たんぱく質	4.7g	8.6g	たんぱく質	6.5g	10.3g	たんぱく質	7.6g	11.4g	たんぱく質	4.7g	8.5g
	脂質	9.9g	10.6g	脂質	5.7g	6.4g	脂質	7.8g	8.5g	脂質	10.2g	10.9g
	炭水化物	17.2g	55.8g	炭水化物	16.7g	55.1g	炭水化物	18.5g	56.9g	炭水化物	20.5g	58.9g
ナトリウム	897mg	1416mg	ナトリウム	808mg	1331mg	ナトリウム	839mg	1362mg	ナトリウム	768mg	1291mg	
食塩相当量	2.3g	3.6g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.1g	3.5g	食塩相当量	2.0g	3.3g	
合計	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	483kcal	1006kcal	エネルギー	439kcal	962kcal	エネルギー	486kcal	1008kcal	エネルギー	524kcal	1046kcal
	たんぱく質	17.4g	28.9g	たんぱく質	16.9g	28.7g	たんぱく質	20.3g	31.5g	たんぱく質	14.0g	25.4g
	脂質	25.3g	27.4g	脂質	20.2g	22.4g	脂質	20.7g	22.8g	脂質	27.2g	29.3g
	炭水化物	47.3g	162.7g	炭水化物	48.8g	163.7g	炭水化物	53.1g	168.4g	炭水化物	55.1g	170.3g
ナトリウム	2241mg	3806mg	ナトリウム	2126mg	3669mg	ナトリウム	2127mg	3686mg	ナトリウム	2236mg	3805mg	
食塩相当量	5.7g	9.7g	食塩相当量	5.5g	9.4g	食塩相当量	5.4g	9.4g	食塩相当量	5.8g	9.7g	

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

★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。