

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12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	
	野菜せかまほこ	豚肉と大根の煮物	豚肉と大根の煮物	三井寺煮	大豆の洋風五目煮	乳麦	ミートインオムレツ	卵麦	ミートインオムレツ	卵麦	
	大豆と椎茸の煮物	高野豆腐の洋風炒り煮	高野豆腐の洋風炒り煮	小車麩煮	竹輪のごま炒め	麦	マカロニと法蓮草のソテー	麦	マカロニと法蓮草のソテー	麦	
	法蓮草ソテー	春雨の中巻和え	春雨の中巻和え	ひじきの貝だくさん煮	法蓮草のおひたし	麦	中華キャベツ	麦	中華キャベツ	麦	
	★味噌汁(若芽・揚げ)	★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	★味噌汁(えのき・切干)	★すまし汁(錦糸玉子・えのき)	卵麦	★味噌汁(豆腐・巻麩)	卵麦	★味噌汁(豆腐・巻麩)	麦	
おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ		
エネルギー	183kcal	449kcal	エネルギー	198kcal	457kcal	エネルギー	160kcal	415kcal	エネルギー	152kcal	
たんぱく質	12.5g	18.4g	たんぱく質	11.9g	17.2g	たんぱく質	9.1g	14.0g	たんぱく質	6.7g	
脂質	8.0g	9.6g	脂質	9.7g	11.0g	脂質	8.3g	9.1g	脂質	6.2g	
炭水化物	17.5g	72.5g	炭水化物	14.6g	69.1g	炭水化物	12.2g	66.4g	炭水化物	17.4g	
ナトリウム	673mg	924mg	ナトリウム	686mg	876mg	ナトリウム	676mg	902mg	ナトリウム	488mg	
食塩相当量	1.7g	2.4g	食塩相当量	1.7g	2.2g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.2g	
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	
	豚ロースの玉ねぎソース	鶏肉のマーマレード煮	鶏肉のマーマレード煮	ザウラの蒸し煮	大根とつくねの煮物	卵乳麦	ホークチャップ	乳麦	ホークチャップ	乳麦	
	和風ポトフ	スパンテー	スパンテー	ピーマンソテー	キャベツと豚肉の味噌炒め	麦	フロッコリーの煮物	麦	フロッコリーの煮物	麦	
	ネギ味噌炒め	油揚げの玉子とじ	油揚げの玉子とじ	鶏と蓮根のピリ辛煮	白菜と昆布のナムル	卵乳麦	ひじきとベーコンの煮物	卵乳麦	ひじきとベーコンの煮物	卵乳麦	
	★すまし汁(豆腐・えのき)	★すまし汁(豆腐・小松菜)	★すまし汁(豆腐・小松菜)	★すまし汁(若芽・豆腐)	★味噌汁(揚げ・白菜)	麦	★味噌汁(揚げ・なめこ)	麦	★味噌汁(揚げ・なめこ)	麦	
おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ		
エネルギー	243kcal	497kcal	エネルギー	243kcal	505kcal	エネルギー	262kcal	516kcal	エネルギー	227kcal	
たんぱく質	15.5g	20.5g	たんぱく質	13.3g	18.9g	たんぱく質	16.7g	21.9g	たんぱく質	13.4g	
脂質	11.7g	12.5g	脂質	12.5g	13.5g	脂質	13.9g	14.7g	脂質	10.9g	
炭水化物	16.4g	70.4g	炭水化物	18.2g	73.4g	炭水化物	15.7g	70.2g	炭水化物	18.6g	
ナトリウム	681mg	829mg	ナトリウム	658mg	888mg	ナトリウム	856mg	1029mg	ナトリウム	780mg	
食塩相当量	1.7g	2.1g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	2.2g	2.6g	食塩相当量	2.0g	
間食	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	
	◎グレープフルーツ200g	◎りんご150g	◎りんご150g	◎キウイフルーツ150g	◎りんご150g	◎りんご150g	◎グレープフルーツ200g	◎グレープフルーツ200g	◎グレープフルーツ200g	◎グレープフルーツ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	
	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん	ホッケのごま焼	ホッケのごま焼	豚肉のお好み焼風	鶏のマスタード焼き	麦	ブリの塩焼	乳麦	ブリの塩焼	乳麦	
	ふきのきんぴら	塩枝豆	塩枝豆	青菜と高野豆腐の煮物	人参グラッセ	麦	人参グラッセ	麦	人参グラッセ	麦	
	白菜と挽肉の旨煮	豚肉とじゃが芋の昆布煮	豚肉とじゃが芋の昆布煮	切干と人参のハリハリ	コーンと挽肉の炒め物	麦	炒り豆腐	麦	炒り豆腐	麦	
	ブロッコリーのペペロンチーノ	蒸し鶏のおかか和え	蒸し鶏のおかか和え	★味噌汁(揚げ・小松菜)	カリフラワーのピーナッツ味噌和え	麦	蒸し鶏とザーサイの香味春雨	麦	蒸し鶏とザーサイの香味春雨	麦	
★味噌汁(巻麩・しめじ)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	麦	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	麦	★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	麦		
おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ		
エネルギー	215kcal	477kcal	エネルギー	210kcal	476kcal	エネルギー	203kcal	471kcal	エネルギー	251kcal	
たんぱく質	10.9g	16.6g	たんぱく質	17.5g	23.4g	たんぱく質	13.8g	19.8g	たんぱく質	18.4g	
脂質	12.6g	13.5g	脂質	8.9g	10.5g	脂質	10.2g	11.8g	脂質	12.5g	
炭水化物	15.9g	71.6g	炭水化物	14.0g	68.9g	炭水化物	13.9g	69.0g	炭水化物	14.4g	
ナトリウム	817mg	1043mg	ナトリウム	668mg	894mg	ナトリウム	673mg	902mg	ナトリウム	672mg	
食塩相当量	2.1g	2.7g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.7g	
合計	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	おかず	ご飯セツ	
	エネルギー	641kcal	1423kcal	エネルギー	651kcal	1438kcal	エネルギー	625kcal	1402kcal	エネルギー	630kcal
	たんぱく質	38.9g	55.5g	たんぱく質	42.7g	59.5g	たんぱく質	39.6g	55.7g	たんぱく質	38.5g
	脂質	32.3g	35.6g	脂質	31.1g	35.0g	脂質	32.4g	35.6g	脂質	29.6g
	炭水化物	49.8g	214.5g	炭水化物	46.8g	211.4g	炭水化物	41.8g	205.6g	炭水化物	50.4g
ナトリウム	2171mg	2796mg	ナトリウム	2012mg	2658mg	ナトリウム	2205mg	2833mg	ナトリウム	1940mg	
食塩相当量	5.5g	7.2g	食塩相当量	5.1g	6.8g	食塩相当量	5.6g	7.2g	食塩相当量	4.9g	
合計(間食込)	エネルギー	838kcal	1620kcal	エネルギー	858kcal	1645kcal	エネルギー	826kcal	1603kcal	エネルギー	827kcal
	たんぱく質	46.6g	63.2g	たんぱく質	48.8g	65.6g	たんぱく質	47.0g	63.1g	たんぱく質	46.2g
	脂質	39.3g	42.6g	脂質	38.2g	42.1g	脂質	39.4g	42.6g	脂質	36.6g
	炭水化物	77.6g	242.3g	炭水化物	78.7g	243.3g	炭水化物	70.7g	234.5g	炭水化物	78.2g
	ナトリウム	2247mg	2872mg	ナトリウム	2086mg	2732mg	ナトリウム	2282mg	2910mg	ナトリウム	2016mg
食塩相当量	5.7g	7.4g	食塩相当量	5.3g	7.0g	食塩相当量	5.8g	7.4g	食塩相当量	5.1g	

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せん。

※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

	9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)			
朝食	★ごはん120g	野菜せかまほこ	★ごはん120g	豚肉と大根の煮物	★ごはん120g	三井寺煮	★ごはん120g	大豆の洋風五目煮	★ごはん120g	ミートインオムレツ		
	卵	大豆と椎茸の煮物	麦	高野豆腐の洋風炒り煮	麦	小車麩煮	麦	竹輪のごま炒め	麦	マカロニと法蓮草のソテー		
	麦	法蓮草ソテー	麦	春雨の中業和え	麦	ひじきの貝だくさん煮	麦	法蓮草のおひたし	麦	中華キャベツ		
	乳麦		卵乳麦		卵乳麦		卵乳麦		卵乳麦			
	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	183kcal	376kcal	エネルギー	198kcal	391kcal	エネルギー	160kcal	353kcal	エネルギー	152kcal	345kcal	
たんぱく質	12.5g	15.8g	たんぱく質	11.9g	15.2g	たんぱく質	9.1g	12.4g	たんぱく質	12.7g	16.0g	
脂質	8.0g	8.5g	脂質	9.7g	10.2g	脂質	8.3g	8.8g	脂質	5.4g	5.9g	
炭水化物	17.5g	59.4g	炭水化物	14.6g	56.5g	炭水化物	12.2g	54.1g	炭水化物	17.8g	59.7g	
ナトリウム	673mg	674mg	ナトリウム	686mg	687mg	ナトリウム	676mg	677mg	ナトリウム	773mg	774mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.0g	2.0g	
昼食	★ごはん120g	豚ロースの玉ねぎソース	★ごはん120g	鶏肉のマーマレード煮	★ごはん120g	ザウラの蒸し煮	★ごはん120g	大根とつくねの煮物	★ごはん120g	ホークチャップ		
	麦	和風ポトフ	麦	スパンテー	麦	ピーマンソテー	麦	キャベツと豚肉の味噌炒め	麦	フロッコリーの煮物		
	麦	ネギ味噌炒め	麦	油揚げの玉子とじ	麦	鶏と蓮根のピリ辛煮	麦	白菜と昆布のナムル	麦	ひじきとベーコンの煮物		
	卵乳麦		卵乳麦		卵乳麦		卵乳麦		卵乳麦			
	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	243kcal	436kcal	エネルギー	243kcal	436kcal	エネルギー	262kcal	455kcal	エネルギー	200kcal	393kcal	
たんぱく質	15.5g	18.8g	たんぱく質	13.3g	16.6g	たんぱく質	16.7g	20.0g	たんぱく質	11.5g	14.8g	
脂質	11.7g	12.2g	脂質	12.5g	13.0g	脂質	13.9g	14.4g	脂質	9.6g	10.1g	
炭水化物	16.4g	58.3g	炭水化物	18.2g	60.1g	炭水化物	15.7g	57.6g	炭水化物	18.0g	59.9g	
ナトリウム	681mg	682mg	ナトリウム	658mg	659mg	ナトリウム	856mg	857mg	ナトリウム	783mg	784mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	2.0g	2.0g	
間食	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎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	◎りんご150g	◎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	◎グレープフルーツ200g		
夕食	★ごはん120g	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん	★ごはん120g	ホッケのごま焼	★ごはん120g	豚肉のお好み焼風	★ごはん120g	鶏のマスタード焼き	★ごはん120g	ブリの塩焼		
	麦	ふきのきんぴら	麦	塩枝豆	麦	青菜と高野豆腐の煮物	麦	人参グラッセ	麦	人参グラッセ		
	麦	白菜と挽肉の旨煮	麦	豚肉とじゃが芋の昆布煮	麦	切干と人参のハリハリ	麦	コーンと挽肉の炒め物	麦	炒り豆腐		
	卵乳麦	フロッコリーのペペロンチーノ	卵乳麦	蒸し鶏のおかか和え	卵乳麦	カリフラワーのピーナッツ味噌和え	卵乳麦	蒸し鶏とザーサイの香味春雨	卵乳麦	麦か		
	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	215kcal	408kcal	エネルギー	210kcal	403kcal	エネルギー	203kcal	396kcal	エネルギー	262kcal	455kcal	
たんぱく質	10.9g	14.2g	たんぱく質	17.5g	20.8g	たんぱく質	13.8g	17.1g	たんぱく質	18.2g	21.5g	
脂質	12.6g	13.1g	脂質	8.9g	9.4g	脂質	10.2g	10.7g	脂質	14.2g	14.7g	
炭水化物	15.9g	57.8g	炭水化物	14.0g	55.9g	炭水化物	13.9g	55.8g	炭水化物	16.6g	58.5g	
ナトリウム	817mg	818mg	ナトリウム	668mg	669mg	ナトリウム	673mg	674mg	ナトリウム	589mg	590mg	
食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g	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	641kcal	1220kcal	エネルギー	651kcal	1230kcal	エネルギー	625kcal	1204kcal	エネルギー	631kcal	1210kcal
	たんぱく質	38.9g	48.8g	たんぱく質	42.7g	52.6g	たんぱく質	39.6g	49.5g	たんぱく質	42.4g	52.3g
	脂質	32.3g	33.8g	脂質	31.1g	32.6g	脂質	32.4g	33.9g	脂質	29.2g	30.7g
	炭水化物	49.8g	175.5g	炭水化物	46.8g	172.5g	炭水化物	41.8g	167.5g	炭水化物	52.4g	178.1g
ナトリウム	2171mg	2174mg	ナトリウム	2012mg	2015mg	ナトリウム	2205mg	2208mg	ナトリウム	2145mg	2148mg	
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	食塩相当量	5.5g	5.5g	
合計(間食込)	エネルギー	838kcal	1417kcal	エネルギー	858kcal	1437kcal	エネルギー	826kcal	1405kcal	エネルギー	838kcal	1417kcal
	たんぱく質	46.6g	56.5g	たんぱく質	48.8g	58.7g	たんぱく質	47.0g	56.9g	たんぱく質	48.5g	58.4g
	脂質	39.3g	40.8g	脂質	38.2g	39.7g	脂質	39.4g	40.9g	脂質	36.3g	37.8g
	炭水化物	77.6g	203.3g	炭水化物	78.7g	204.4g	炭水化物	70.7g	196.4g	炭水化物	84.3g	210.0g
	ナトリウム	2247mg	2250mg	ナトリウム	2086mg	2089mg	ナトリウム	2282mg	2285mg	ナトリウム	2219mg	2222mg
食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.7g	5.7g	

※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。

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。
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

	9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)			
朝食	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	肉団子の玉ねぎあん	鶏肉の味噌煮込み	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	人参とぜんまいのナムル	野菜の味噌煮込み	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	スイーツパンフ	揚げナスのめかぶ和え	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	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	294kcal	537kcal	エネルギー	289kcal	532kcal	エネルギー	281kcal	524kcal	エネルギー	285kcal	528kcal
	たんぱく質	7.6g	11.7g	たんぱく質	5.7g	9.8g	たんぱく質	5.2g	9.3g	たんぱく質	7.7g	11.8g
	脂質	11.8g	12.4g	脂質	19.5g	20.1g	脂質	19.3g	19.9g	脂質	17.5g	18.1g
	炭水化物	39.0g	91.8g	炭水化物	23.4g	76.2g	炭水化物	21.8g	74.6g	炭水化物	24.1g	76.9g
	ナトリウム	549mg	550mg	ナトリウム	754mg	755mg	ナトリウム	576mg	577mg	ナトリウム	651mg	652mg
カリウム	599mg	660mg	カリウム	433mg	494mg	カリウム	463mg	524mg	カリウム	249mg	310mg	
リン	119mg	184mg	リン	82mg	147mg	リン	101mg	166mg	リン	93mg	158mg	
食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.7g	1.7g	
昼食	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	ポテトコロケ	鶏肉の塩あんに	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	うま塩キャベツ	春雨とツナのピリ辛炒め	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	しめじのバター醤油パスタ	ひじきのごまマヨ和え	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	けんちん煮		★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	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	329kcal	572kcal	エネルギー	344kcal	587kcal	エネルギー	359kcal	602kcal	エネルギー	347kcal	590kcal
	たんぱく質	6.5g	10.6g	たんぱく質	8.9g	13.0g	たんぱく質	13.4g	17.5g	たんぱく質	9.5g	13.6g
	脂質	17.5g	18.1g	脂質	24.0g	24.6g	脂質	23.5g	24.1g	脂質	17.4g	18.0g
	炭水化物	36.8g	89.6g	炭水化物	21.8g	74.6g	炭水化物	21.6g	74.4g	炭水化物	36.8g	89.6g
ナトリウム	727mg	728mg	ナトリウム	769mg	769mg	ナトリウム	786mg	786mg	ナトリウム	510mg	511mg	
カリウム	335mg	396mg	カリウム	404mg	465mg	カリウム	583mg	644mg	カリウム	493mg	554mg	
リン	85mg	150mg	リン	117mg	182mg	リン	185mg	250mg	リン	101mg	166mg	
食塩相当量	1.8g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.3g	1.3g	
間食	◎黄桃(缶) 1/5g		◎みかん(缶) 1/5g		◎バナナ(缶) 1/5g		◎黄桃(缶) 1/5g		◎みかん(缶) 1/5g			
夕食	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	肉野菜炒め	鶏肉のお好み焼風	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	竹輪のごま炒め	クリーム煮込みハンバーグ	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	コールスローサラダ	切干大根のカレーきんぴら	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦	★ごはん150g	卵乳麦		
	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	357kcal	600kcal	エネルギー	353kcal	596kcal	エネルギー	326kcal	569kcal	エネルギー	336kcal	579kcal
	たんぱく質	12.2g	16.3g	たんぱく質	13.1g	17.2g	たんぱく質	12.4g	16.5g	たんぱく質	9.6g	13.7g
	脂質	26.1g	26.7g	脂質	17.4g	18.0g	脂質	13.9g	14.5g	脂質	25.6g	26.2g
	炭水化物	16.0g	68.8g	炭水化物	33.5g	86.3g	炭水化物	36.1g	88.9g	炭水化物	16.4g	69.2g
	ナトリウム	805mg	806mg	ナトリウム	743mg	744mg	ナトリウム	487mg	488mg	ナトリウム	582mg	583mg
カリウム	357mg	418mg	カリウム	660mg	721mg	カリウム	540mg	601mg	カリウム	397mg	458mg	
リン	134mg	199mg	リン	194mg	259mg	リン	201mg	266mg	リン	117mg	182mg	
食塩相当量	2.0g	2.1g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.7g	1.7g	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	980kcal	1709kcal	エネルギー	986kcal	1715kcal	エネルギー	966kcal	1695kcal	エネルギー	968kcal	1697kcal
	たんぱく質	26.3g	38.6g	たんぱく質	27.7g	40.0g	たんぱく質	31.0g	43.3g	たんぱく質	26.8g	39.1g
	脂質	55.4g	57.2g	脂質	60.9g	62.7g	脂質	56.7g	58.5g	脂質	60.5g	62.3g
	炭水化物	91.8g	250.2g	炭水化物	78.7g	237.1g	炭水化物	79.5g	237.9g	炭水化物	77.3g	235.7g
	ナトリウム	2081mg	2084mg	ナトリウム	2265mg	2268mg	ナトリウム	1849mg	1852mg	ナトリウム	1743mg	1746mg
	カリウム	1291mg	1474mg	カリウム	1497mg	1680mg	カリウム	1586mg	1769mg	カリウム	1139mg	1322mg
	リン	338mg	533mg	リン	393mg	588mg	リン	487mg	682mg	リン	311mg	506mg
	食塩相当量	5.2g	5.4g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	4.5g	4.5g
	合計(間食込)	エネルギー	1044kcal	1773kcal	エネルギー	1034kcal	1763kcal	エネルギー	1029kcal	1758kcal	エネルギー	1032kcal
たんぱく質	26.7g	39.0g	たんぱく質	28.1g	40.4g	たんぱく質	31.3g	43.6g	たんぱく質	27.2g	39.5g	
脂質	55.5g	57.3g	脂質	61.0g	62.8g	脂質	56.8g	58.6g	脂質	60.6g	62.4g	
炭水化物	107.3g	265.7g	炭水化物	90.2g	248.6g	炭水化物	94.7g	253.1g	炭水化物	92.8g	251.2g	
ナトリウム	2084mg	2087mg	ナトリウム	2271mg	2274mg	ナトリウム	1853mg	1856mg	ナトリウム	1746mg	1749mg	
カリウム	1351mg	1534mg	カリウム	1553mg	1736mg	カリウム	1643mg	1826mg	カリウム	1199mg	1382mg	
リン	345mg	540mg	リン	399mg	594mg	リン	490mg	685mg	リン	318mg	513mg	
食塩相当量	5.2g	5.4g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	4.5g	4.5g	

※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

	9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)						
朝食	★ごはん180g	鶏肉と高菜の炒め物 コーンと挽肉の炒め物 中華キャベツ	★ごはん180g	卵麦 乳麦	★ごはん180g	鶏肉と高菜の炒め物 コーンと挽肉の炒め物 中華キャベツ	★ごはん180g	肉団子の中華炒め 麩の野菜あんかけ パジルポテトチキン	★ごはん180g	乳麦落 白菜と厚揚げの中華そば煮 里芋のかに風あんかけ キャベツの和風カレー煮					
	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	225kcal	515kcal	エネルギー	218kcal	508kcal	エネルギー	176kcal	466kcal	エネルギー	217kcal	507kcal	エネルギー	177kcal	467kcal
	たんぱく質	13.1g	18.0g	たんぱく質	9.6g	14.5g	たんぱく質	10.8g	15.7g	たんぱく質	8.2g	13.1g	たんぱく質	7.2g	12.1g
	脂質	12.2g	12.9g	脂質	12.8g	13.5g	脂質	8.7g	9.4g	脂質	10.7g	11.4g	脂質	7.4g	8.1g
	炭水化物	14.7g	77.6g	炭水化物	16.1g	79.0g	炭水化物	14.4g	77.3g	炭水化物	21.5g	84.4g	炭水化物	22.1g	85.0g
	ナトリウム	741mg	742mg	ナトリウム	752mg	753mg	ナトリウム	562mg	563mg	ナトリウム	601mg	602mg	ナトリウム	454mg	455mg
	カリウム	372mg	444mg	カリウム	468mg	540mg	カリウム	498mg	570mg	カリウム	418mg	490mg	カリウム	472mg	544mg
	リン	189mg	266mg	リン	131mg	208mg	リン	142mg	219mg	リン	110mg	187mg	リン	107mg	184mg
	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.2g	1.2g
昼食	★ごはん180g	チキンのオイスターマヨ 人参グラッセ 里芋のそぼろ煮 春雨の中華和え	★ごはん180g	カレーのスパイス揚 ビーマンソテー 天根の佃煮煮 ナスの梅とろろかけ	★ごはん180g	豚肉とザーサイの中華玉子炒め ひじきとアサリのさっぱり煮 切干と法蓮草のごまマヨソース	★ごはん180g	白身魚の和風きのこあん 鶏肉と春雨の中華煮 竹輪のソースマヨ	★ごはん180g	鶏肉のさっぱりレモン酢焼 人参グラッセ ブロッコリーのペペロンチーノ なすの中華風南蛮漬け					
	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	260kcal	550kcal	エネルギー	314kcal	604kcal	エネルギー	273kcal	563kcal	エネルギー	318kcal	608kcal	エネルギー	299kcal	589kcal
	たんぱく質	11.6g	16.5g	たんぱく質	15.1g	20.0g	たんぱく質	11.1g	16.0g	たんぱく質	17.4g	22.3g	たんぱく質	16.3g	21.2g
	脂質	13.8g	14.5g	脂質	19.0g	19.7g	脂質	21.0g	21.7g	脂質	15.1g	15.8g	脂質	21.5g	22.2g
	炭水化物	20.9g	83.8g	炭水化物	20.9g	83.8g	炭水化物	9.4g	72.3g	炭水化物	26.6g	89.5g	炭水化物	9.2g	72.1g
	ナトリウム	715mg	716mg	ナトリウム	621mg	622mg	ナトリウム	714mg	715mg	ナトリウム	723mg	724mg	ナトリウム	724mg	725mg
	カリウム	379mg	451mg	カリウム	506mg	578mg	カリウム	376mg	448mg	カリウム	436mg	508mg	カリウム	492mg	564mg
	リン	148mg	225mg	リン	163mg	240mg	リン	152mg	229mg	リン	222mg	299mg	リン	85mg	162mg
	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.8g	1.8g
間食	◎ハイナッブル(缶)150g		◎みかん(缶)150g		◎黄桃(缶)150g		◎ハイナッブル(缶)150g		◎黄桃(缶)150g						
夕食	★ごはん180g	鯖のごま醤油焼 塩枝豆 高菜と大根の煮物 白菜のスニブ煮	★ごはん180g	豚ロースの玉ねぎソース じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 若芽の酢味噌和え	★ごはん180g	サワラの味噌煮 菜の花 人参しりしり フレンチマカロニ	★ごはん180g	煮込みタンドリーチキン キャベツソテー 大豆とごぼうの煮物 切干と人参のハリハリ	★ごはん180g	ホッケの磯辺焼 法蓮草の煮びたし れんこんの五目炒め煮 玉子スバ					
	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	277kcal	567kcal	エネルギー	272kcal	562kcal	エネルギー	303kcal	593kcal	エネルギー	288kcal	578kcal	エネルギー	314kcal	604kcal
	たんぱく質	14.6g	19.5g	たんぱく質	13.9g	18.8g	たんぱく質	17.0g	21.9g	たんぱく質	15.8g	20.7g	たんぱく質	17.5g	22.4g
	脂質	18.8g	19.5g	脂質	13.9g	14.6g	脂質	15.9g	16.6g	脂質	15.2g	15.9g	脂質	17.0g	17.7g
	炭水化物	10.8g	73.7g	炭水化物	22.0g	84.9g	炭水化物	21.8g	84.7g	炭水化物	21.5g	84.4g	炭水化物	21.4g	84.3g
	ナトリウム	730mg	731mg	ナトリウム	667mg	668mg	ナトリウム	725mg	726mg	ナトリウム	548mg	549mg	ナトリウム	733mg	734mg
	カリウム	526mg	598mg	カリウム	544mg	616mg	カリウム	550mg	622mg	カリウム	798mg	870mg	カリウム	467mg	539mg
	リン	234mg	311mg	リン	162mg	239mg	リン	202mg	279mg	リン	217mg	294mg	リン	244mg	321mg
	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.9g	1.9g
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	762kcal	1632kcal	エネルギー	804kcal	1674kcal	エネルギー	752kcal	1622kcal	エネルギー	823kcal	1693kcal	エネルギー	790kcal	1660kcal
	たんぱく質	39.3g	54.0g	たんぱく質	38.6g	53.3g	たんぱく質	38.9g	53.6g	たんぱく質	41.4g	56.1g	たんぱく質	41.0g	55.7g
	脂質	44.8g	46.9g	脂質	45.7g	47.8g	脂質	45.6g	47.7g	脂質	41.0g	43.1g	脂質	45.9g	48.0g
	炭水化物	46.4g	235.1g	炭水化物	59.0g	247.7g	炭水化物	45.6g	234.3g	炭水化物	69.6g	258.3g	炭水化物	52.7g	241.4g
	ナトリウム	2186mg	2189mg	ナトリウム	2040mg	2043mg	ナトリウム	2001mg	2004mg	ナトリウム	1872mg	1875mg	ナトリウム	1911mg	1914mg
カリウム	1277mg	1493mg	カリウム	1518mg	1734mg	カリウム	1424mg	1640mg	カリウム	1652mg	1868mg	カリウム	1431mg	1647mg	
リン	571mg	802mg	リン	456mg	687mg	リン	496mg	727mg	リン	549mg	780mg	リン	436mg	667mg	
食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	4.9g	4.9g	
合計(間食込)	エネルギー	888kcal	1758kcal	エネルギー	900kcal	1770kcal	エネルギー	880kcal	1750kcal	エネルギー	949kcal	1819kcal	エネルギー	918kcal	1788kcal
	たんぱく質	39.9g	54.6g	たんぱく質	39.4g	54.1g	たんぱく質	39.7g	54.4g	たんぱく質	42.0g	56.7g	たんぱく質	41.8g	56.5g
	脂質	45.0g	47.1g	脂質	45.9g	48.0g	脂質	45.8g	47.9g	脂質	41.2g	43.3g	脂質	46.1g	48.2g
	炭水化物	76.9g	265.6g	炭水化物	82.0g	270.7g	炭水化物	76.5g	265.2g	炭水化物	100.1g	288.8g	炭水化物	83.6g	272.3g
	ナトリウム	2188mg	2191mg	ナトリウム	2046mg	2049mg	ナトリウム	2007mg	2010mg	ナトリウム	1874mg	1877mg	ナトリウム	1917mg	1920mg
	カリウム	1391mg	1607mg	カリウム	1631mg	1847mg	カリウム	1544mg	1760mg	カリウム	1766mg	1982mg	カリウム	1551mg	1767mg
リン	577mg	808mg	リン	468mg	699mg	リン	510mg	741mg	リン	555mg	786mg	リン	450mg	681mg	
食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	4.9g	4.9g	

※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の事が出来ます。

「やわらか普通食」 週間献立表

	9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)									
朝 食	★やわらかごはん180g 豚肉ときのこの炒め物 白花豆煮 塩麴のキャロットラペ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 厚焼玉子 竹輪のごま炒め 白菜のスープ煮 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 ジャガ玉煮 大根のあつさり生姜漬け ★味噌汁		★やわらかごはん180g 白身魚のしんじょう 切干大根煮 食べるトマトスープ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 麩と大根の煮物 とうふのかに玉あんかけ 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 173kcal たんぱく質 8.5g 脂質 4.9g 炭水化物 24.1g ナトリウム 452mg 食塩相当量 1.1g	フルセット エネルギー 449kcal たんぱく質 15.0g 脂質 6.0g 炭水化物 81.7g ナトリウム 895mg 食塩相当量 2.3g	栄養価	おかずセット エネルギー 150kcal たんぱく質 8.1g 脂質 6.7g 炭水化物 14.3g ナトリウム 608mg 食塩相当量 1.5g	フルセット エネルギー 415kcal たんぱく質 14.0g 脂質 7.6g 炭水化物 70.7g ナトリウム 1074mg 食塩相当量 2.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 100kcal たんぱく質 5.2g 脂質 3.5g 炭水化物 11.7g ナトリウム 380mg 食塩相当量 1.0g	フルセット エネルギー 368kcal たんぱく質 10.9g 脂質 4.4g 炭水化物 68.5g ナトリウム 823mg 食塩相当量 2.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 112kcal たんぱく質 3.5g 脂質 6.1g 炭水化物 10.6g ナトリウム 624mg 食塩相当量 1.6g	フルセット エネルギー 381kcal たんぱく質 9.5g 脂質 7.1g 炭水化物 66.9g ナトリウム 1067mg 食塩相当量 2.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 77kcal たんぱく質 4.3g 脂質 2.1g 炭水化物 9.5g ナトリウム 516mg 食塩相当量 1.3g	フルセット エネルギー 351kcal たんぱく質 10.1g 脂質 3.0g 炭水化物 67.7g ナトリウム 957mg 食塩相当量 2.4g			
	昼 食	★やわらかごはん180g 鶏の柚子胡椒炒め 白菜と竹輪の煮びたし マカロニサラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 豚肉と茄子の中華炒め なめことじゃが芋の煮物 若芽と油揚げのおひたし ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏肉のレモン風味焼 チンゲン菜ソテー 豚バラと春雨のニラ玉炒め オクラのポン酢ジュレ和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 肉団子の柚子風味野菜あん 鶏そぼろと大豆の煮物 法蓮草のおひたし ★味噌汁		★やわらかごはん180g 卵乳麦 鯖の味噌煮 法蓮草 白菜とミンチの中華炒め ひじきの柚子胡椒マヨ ★味噌汁								
		栄養価	おかずセット エネルギー 241kcal たんぱく質 9.9g 脂質 13.6g 炭水化物 18.1g ナトリウム 795mg 食塩相当量 2.0g	フルセット エネルギー 517kcal たんぱく質 16.2g 脂質 15.3g 炭水化物 74.1g ナトリウム 1236mg 食塩相当量 3.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 287kcal たんぱく質 12.5g 脂質 17.3g 炭水化物 21.9g ナトリウム 874mg 食塩相当量 2.2g	フルセット エネルギー 559kcal たんぱく質 18.5g 脂質 18.2g 炭水化物 79.3g ナトリウム 1318mg 食塩相当量 3.4g	栄養価	おかずセット エネルギー 241kcal たんぱく質 11.7g 脂質 13.6g 炭水化物 16.2g ナトリウム 804mg 食塩相当量 2.0g	フルセット エネルギー 513kcal たんぱく質 17.9g 脂質 14.6g 炭水化物 73.4g ナトリウム 1245mg 食塩相当量 3.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 208kcal たんぱく質 15.0g 脂質 7.0g 炭水化物 21.1g ナトリウム 997mg 食塩相当量 2.5g	フルセット エネルギー 485kcal たんぱく質 21.4g 脂質 8.7g 炭水化物 77.5g ナトリウム 1440mg 食塩相当量 3.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 305kcal たんぱく質 14.2g 脂質 20.0g 炭水化物 15.8g ナトリウム 928mg 食塩相当量 2.4g	フルセット エネルギー 575kcal たんぱく質 20.1g 脂質 20.9g 炭水化物 73.0g ナトリウム 1369mg 食塩相当量 3.5g		
		夕 食	★やわらかごはん180g 赤魚の磯辺焼 人参のきんぴら 担々風春雨 なすの中華風南蛮漬け ★味噌汁		★やわらかごはん180g 和風おろしハンバーグ 菜の花 野菜と大豆のカレー煮 鶏とごぼうの酢味噌和え ★味噌汁		★きのこごはん ホッケの照焼 人参のレモン煮 ナスと麩の炒め煮 オーロラマカロニサラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g とんかつ うま塩キャベツ 豚肉と白菜のうま煮 インゲンのごま和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 卵乳麦 鶏のカレー照煮込み 塩枝豆 ジャガイモのそぼろ煮 春雨のピーナッツ和え ★味噌汁							
			栄養価	おかずセット エネルギー 215kcal たんぱく質 11.3g 脂質 11.8g 炭水化物 16.4g ナトリウム 634mg 食塩相当量 1.6g	フルセット エネルギー 485kcal たんぱく質 17.1g 脂質 12.7g 炭水化物 73.6g ナトリウム 1075mg 食塩相当量 2.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 196kcal たんぱく質 11.1g 脂質 6.6g 炭水化物 22.0g ナトリウム 659mg 食塩相当量 1.7g	フルセット エネルギー 469kcal たんぱく質 17.3g 脂質 7.6g 炭水化物 79.3g ナトリウム 1101mg 食塩相当量 2.8g	栄養価	おかずセット エネルギー 255kcal たんぱく質 13.3g 脂質 14.6g 炭水化物 17.0g ナトリウム 647mg 食塩相当量 1.6g	フルセット エネルギー 535kcal たんぱく質 20.1g 脂質 15.5g 炭水化物 76.3g ナトリウム 1608mg 食塩相当量 4.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 340kcal たんぱく質 15.5g 脂質 21.8g 炭水化物 20.5g ナトリウム 615mg 食塩相当量 1.6g	フルセット エネルギー 606kcal たんぱく質 21.1g 脂質 22.7g 炭水化物 76.9g ナトリウム 1057mg 食塩相当量 2.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 238kcal たんぱく質 13.7g 脂質 10.1g 炭水化物 21.7g ナトリウム 845mg 食塩相当量 2.1g	フルセット エネルギー 521kcal たんぱく質 20.6g 脂質 11.9g 炭水化物 79.0g ナトリウム 1286mg 食塩相当量 3.3g	
			合 計	★やわらかごはん180g 鶏の柚子胡椒炒め 白菜と竹輪の煮びたし マカロニサラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 豚肉と茄子の中華炒め なめことじゃが芋の煮物 若芽と油揚げのおひたし ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏肉のレモン風味焼 チンゲン菜ソテー 豚バラと春雨のニラ玉炒め オクラのポン酢ジュレ和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 肉団子の柚子風味野菜あん 鶏そぼろと大豆の煮物 法蓮草のおひたし ★味噌汁		★やわらかごはん180g 卵乳麦 鯖の味噌煮 法蓮草 白菜とミンチの中華炒め ひじきの柚子胡椒マヨ ★味噌汁						
				栄養価	おかずセット エネルギー 629kcal たんぱく質 29.7g 脂質 30.3g 炭水化物 58.6g ナトリウム 1881mg 食塩相当量 4.7g	フルセット エネルギー 1451kcal たんぱく質 48.3g 脂質 34.0g 炭水化物 229.4g ナトリウム 3206mg 食塩相当量 8.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 633kcal たんぱく質 31.7g 脂質 30.6g 炭水化物 58.2g ナトリウム 2141mg 食塩相当量 5.4g	フルセット エネルギー 1443kcal たんぱく質 49.8g 脂質 33.4g 炭水化物 229.3g ナトリウム 3493mg 食塩相当量 8.9g	栄養価	おかずセット エネルギー 596kcal たんぱく質 30.2g 脂質 31.7g 炭水化物 44.9g ナトリウム 1831mg 食塩相当量 4.6g	フルセット エネルギー 1416kcal たんぱく質 48.9g 脂質 34.5g 炭水化物 218.2g ナトリウム 3676mg 食塩相当量 9.4g	栄養価	おかずセット エネルギー 660kcal たんぱく質 34.0g 脂質 34.9g 炭水化物 52.2g ナトリウム 2236mg 食塩相当量 5.7g	フルセット エネルギー 1472kcal たんぱく質 52.0g 脂質 38.5g 炭水化物 221.3g ナトリウム 3564mg 食塩相当量 9.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 620kcal たんぱく質 32.2g 脂質 32.2g 炭水化物 47.0g ナトリウム 2289mg 食塩相当量 5.8g	フルセット エネルギー 1447kcal たんぱく質 50.8g 脂質 35.8g 炭水化物 219.7g ナトリウム 3612mg 食塩相当量 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り付けます。



- 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、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。

「刻み食」 週間献立表

	9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)						
朝 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g						
	豚肉ときのこの炒め物	麦	厚焼玉子	卵麦	白菜と厚揚げの中華そぼろ煮	乳麦落	白身魚のしんじょう	卵麦	麩と大根の煮物	麦					
	白花豆煮	麦	竹輪のごま炒め	麦	ジャガ玉煮	卵麦	切干大根煮	麦	とうふのかに玉あんかけ	卵麦か					
	塩麩のキャロットラペ	麦	白菜のスープ煮	乳麦	大根のあっさり生姜漬け	麦	食べるトマトスープ	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	173kcal	332kcal	エネルギー	150kcal	309kcal	エネルギー	100kcal	259kcal	エネルギー	112kcal	271kcal	エネルギー	77kcal	236kcal	
蛋白質	8.5g	12.2g	蛋白質	8.1g	11.8g	蛋白質	5.2g	8.9g	蛋白質	3.5g	7.2g	蛋白質	4.3g	8.0g	
脂質	4.9g	5.6g	脂質	6.7g	7.4g	脂質	3.5g	4.2g	脂質	6.1g	6.8g	脂質	2.1g	2.8g	
炭水化物	24.1g	57.1g	炭水化物	14.3g	47.3g	炭水化物	11.7g	44.7g	炭水化物	10.6g	43.6g	炭水化物	9.5g	42.5g	
ナトリウム	452mg	892mg	ナトリウム	608mg	1048mg	ナトリウム	380mg	820mg	ナトリウム	624mg	1064mg	ナトリウム	516mg	956mg	
食塩相当量	1.1g	2.3g	食塩相当量	1.5g	2.7g	食塩相当量	1.0g	2.1g	食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	1.3g	2.4g	
昼 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g						
	鶏の柚子胡椒炒め	麦	豚肉と茄子の中華炒め	麦	鶏肉のレモン風味焼	卵乳麦	肉団子の柚子風味野菜あん	卵乳麦	鯖の味噌煮						
	白菜と竹輪の煮ひたし	麦	なめことじゃが芋の煮物	麦	チンゲン菜ソテー	乳麦	鶏そぼろと大豆の煮物	麦	法蓮草						
	マカロニサラダ	卵乳麦	若芽と油揚げのおひたし	麦	豚バラと春雨のニラ玉炒め	卵乳麦	法蓮草のおひたし	麦	白菜とミンチの中華炒め	麦か					
	★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	241kcal	400kcal	エネルギー	287kcal	446kcal	エネルギー	241kcal	400kcal	エネルギー	208kcal	367kcal	エネルギー	305kcal	464kcal	
蛋白質	9.9g	13.6g	蛋白質	12.5g	16.2g	蛋白質	11.7g	15.4g	蛋白質	15.0g	18.7g	蛋白質	14.2g	17.9g	
脂質	13.6g	14.3g	脂質	17.3g	18.0g	脂質	13.6g	14.3g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	20.0g	20.7g	
炭水化物	18.1g	51.1g	炭水化物	21.9g	54.9g	炭水化物	16.2g	49.2g	炭水化物	21.1g	54.1g	炭水化物	15.8g	48.8g	
ナトリウム	795mg	1235mg	ナトリウム	874mg	1314mg	ナトリウム	804mg	1244mg	ナトリウム	997mg	1437mg	ナトリウム	928mg	1368mg	
食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	2.5g	3.7g	食塩相当量	2.4g	3.5g	
夕 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g						
	赤魚の磯辺焼	麦	和風おろしハンバーグ	乳麦	ホッケの照焼	麦	とんかつ	卵麦	鶏のカレー照煮込み	麦					
	人参のきんぴら	麦	菜の花		人参のレモン煮	乳麦	うま塩キャベツ	麦か	塩枝豆						
	担々風春雨	麦落	野菜と大豆のカレー煮	乳麦	ナスと麩の炒め煮	乳麦落	豚肉と白菜のうま煮	麦	ジャガイモのそぼろ煮	乳麦					
	なすの中華風南蛮漬け	麦	鶏とごぼうの酢味噌和え	麦	オーロラマカロニサラダ	卵乳麦	インゲンのごま和え	麦	春雨のピーナッツ和え	卵乳麦落					
★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	215kcal	374kcal	エネルギー	196kcal	355kcal	エネルギー	255kcal	414kcal	エネルギー	340kcal	499kcal	エネルギー	238kcal	397kcal	
蛋白質	11.3g	15.0g	蛋白質	11.1g	14.8g	蛋白質	13.3g	17.0g	蛋白質	15.5g	19.2g	蛋白質	13.7g	17.4g	
脂質	11.8g	12.5g	脂質	6.6g	7.3g	脂質	14.6g	15.3g	脂質	21.8g	22.5g	脂質	10.1g	10.8g	
炭水化物	16.4g	49.4g	炭水化物	22.0g	55.0g	炭水化物	17.0g	50.0g	炭水化物	20.5g	53.5g	炭水化物	21.7g	54.7g	
ナトリウム	634mg	1074mg	ナトリウム	659mg	1099mg	ナトリウム	647mg	1087mg	ナトリウム	615mg	1055mg	ナトリウム	845mg	1285mg	
食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.6g	2.8g	食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	2.1g	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	629kcal	1106kcal	エネルギー	633kcal	1110kcal	エネルギー	596kcal	1073kcal	エネルギー	660kcal	1137kcal	エネルギー	620kcal	1097kcal
	蛋白質	29.7g	40.8g	蛋白質	31.7g	42.8g	蛋白質	30.2g	41.3g	蛋白質	34.0g	45.1g	蛋白質	32.2g	43.3g
	脂質	30.3g	32.4g	脂質	30.6g	32.7g	脂質	31.7g	33.8g	脂質	34.9g	37.0g	脂質	32.2g	34.3g
	炭水化物	58.6g	157.6g	炭水化物	58.2g	157.2g	炭水化物	44.9g	143.9g	炭水化物	52.2g	151.2g	炭水化物	47.0g	146.0g
ナトリウム	1881mg	3201mg	ナトリウム	2141mg	3461mg	ナトリウム	1831mg	3151mg	ナトリウム	2236mg	3556mg	ナトリウム	2289mg	3609mg	
食塩相当量	4.7g	8.1g	食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	4.6g	8.1g	食塩相当量	5.7g	9.1g	食塩相当量	5.8g	9.2g	

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。

★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」 週間献立表

	9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)			
朝 食	★全粥240g 鶏団子の中華風 卵乳麦 ひじきと大豆の煮物 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 豚すき 乳麦 若芽とバインの酢の物 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g はんぺんの玉子とじ 卵乳麦 赤玉南瓜の煮物 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 肉団子のソース炒め 卵乳麦 ゴボウのピリ辛サラダ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 大根の千切煮 乳麦 若芽の酢味噌和え 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 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	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	3.6g	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	16.8g	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	453mg	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 食	★全粥240g 鮭のおろし煮 麦 ブロッコリーの煮物 乳麦 マリーネサラダ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g スパイシーチキン 乳麦 黒豆煮 乳麦 法蓮草とハムのマリーネ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 白身の味噌煮 乳麦 がんも煮 麦 野菜の三杯酢 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g とんかつ 卵乳麦 鶏大根の味噌煮 乳麦 きのこきんぴら 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 鮭の西京焼 乳麦 ひじきとベーコンの煮物 卵乳麦 もやしサラダ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 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	210kcal	384kcal	エネルギー	210kcal	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	8.7g	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	11.5g	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	18.0g	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	760mg	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	1.9g	3.3g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	
夕 食	★全粥240g 焼肉炒め 乳麦 切干大根煮 乳麦 青菜のわさび和え 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 白身の照焼き 乳麦 大根とベーコンの煮物 卵乳麦 切昆布と竹の子の煮物 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 鶏の幽庵焼き 乳麦 豚肉と大根の煮物 麦 法蓮草のおひたし 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 白身魚しんじょう 卵乳麦 油揚げと菜の花の煮物 麦 若芽のゴマ酢和え 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 乳麦 竹輪の五色きんぴら 乳麦 ハムとブロッコリーのマリーネ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			
	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	176kcal	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	4.8g	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	17.4g	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	893mg	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	484kcal	1006kcal	エネルギー	440kcal	962kcal	エネルギー	486kcal	1008kcal	エネルギー	524kcal	1046kcal
	たんぱく質	17.5g	28.9g	たんぱく質	17.3g	28.7g	たんぱく質	20.1g	31.5g	たんぱく質	14.0g	25.4g
	脂質	25.3g	27.4g	脂質	20.3g	22.4g	脂質	20.7g	22.8g	脂質	27.2g	29.3g
炭水化物	47.5g	162.7g	炭水化物	48.5g	163.7g	炭水化物	53.2g	168.4g	炭水化物	55.1g	170.3g	
ナトリウム	2237mg	3806mg	ナトリウム	2100mg	3669mg	ナトリウム	2117mg	3686mg	ナトリウム	2236mg	3805mg	
食塩相当量	5.7g	9.7g	食塩相当量	5.4g	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。