

「やわらか普通食」週間献立表

3月10日(月)		3月11日(火)		3月12日(水)		3月13日(木)		3月14日(金)	
★やわらかごはん180g 白身魚のしんじよう 中華うま煮 春雨と黄桃のマヨサラダ ★味噌汁	卵麦 卵乳麦か 卵乳麦 麦	★やわらかごはん180g 里芋のそぼろ煮 法蓮草と油揚の煮物 ごぼうのごま酢和え ★味噌汁	乳麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 白菜と麸の玉子とじ 切干と挽肉のオイスター炒め 若芽の酢味噌和え ★味噌汁	卵麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 大根と鶏肉のごま味噌煮 ひじきと大豆の煮物 三色炒め煮 ★味噌汁	麦 麦 麦落 麦	★やわらかごはん180g 油揚げの玉子とじ さつまいと小松菜の煮物 なめこ昆布 ★味噌汁	卵麦 麦 麦 麦
朝食									
栄養価 エネルギー	おかずセット 172kcal	フルセット 438kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 140kcal	フルセット 406kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 105kcal	フルセット 379kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	3.2g	8.8g	蛋白質	6.4g	12.2g	蛋白質	6.4g	12.2g	蛋白質
脂質	11.0g	11.9g	脂質	2.6g	3.5g	脂質	3.4g	4.3g	脂質
炭水化物	14.3g	70.5g	炭水化物	22.8g	79.3g	炭水化物	12.5g	70.7g	炭水化物
ナトリウム	587mg	1029mg	ナトリウム	792mg	1259mg	ナトリウム	623mg	1064mg	ナトリウム
食塩相当量	1.5g	2.6g	食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量
昼食									
★やわらかごはん180g メバルのバジルオリーブ焼 平さいやいんげん 豚肉とキャベツのごま風味炒め 蓮根とひじきのサラダ ★味噌汁	麦 麦 麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 豚キムチ ふきの含め煮 キヤベツとツナのナムル ★味噌汁	麦 乳麦 塩枝豆 麦 麦	★やわらかごはん180g 鶏肉のホワイトソース煮 なすのトロトロ生姜煮 さつま揚げとオクラのピリ辛マヨ和え ★味噌汁	乳麦 麦 麦 卵麦 麦	★やわらかごはん180g アジの幽庵焼 大根の酢漬 ジャガイモと椎茸の煮物 ★味噌汁	麦 オクラのペペロンチーノ 麦 卵麦	★やわらかごはん180g オニオンソースハンバーグ 具沢山きんぴら マカロニとパプリカのサラダ ★味噌汁	乳麦 麦 麦 麦落 麦
栄養価 エネルギー	おかずセット 200kcal	フルセット 483kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 195kcal	フルセット 465kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 304kcal	フルセット 582kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	13.7g	20.6g	蛋白質	10.5g	16.4g	蛋白質	11.9g	18.4g	蛋白質
脂質	9.5g	11.3g	脂質	11.0g	11.9g	脂質	21.7g	23.4g	脂質
炭水化物	15.2g	72.5g	炭水化物	13.3g	70.5g	炭水化物	15.6g	72.4g	炭水化物
ナトリウム	763mg	1204mg	ナトリウム	796mg	1237mg	ナトリウム	828mg	1270mg	ナトリウム
食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量
夕食									
★やわらかごはん180g チキンピカタ 豆腐のかに風あんかけ キヤベツサラダ ★味噌汁	卵麦 卵麦 卵麦 卵乳麦 麦	★やわらかごはん180g ポテトコロッケ 人参グラッセ 鶏肉と大豆の生姜煮 和風スパゲティ	卵乳麦 乳麦 麦 乳麦 麦	★やわらかごはん180g さわら味噌粕焼 生姜焼き 豚バラと春雨のニラ玉炒め キヤベツと蒸し鶏の甘酢漬け	卵乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	★やわらかごはん180g 生姜焼き 麦落 青菜のわさび和え ★味噌汁	麦 麦 卵麦 麦	★やわらかごはん180g ささみ大葉フライ さっぱりキャベツのレモン風味 卵麦 麦	麦 麦 卵乳麦 麦
栄養価 エネルギー	おかずセット 277kcal	フルセット 544kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 323kcal	フルセット 600kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 244kcal	フルセット 521kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	11.9g	17.8g	蛋白質	11.4g	17.7g	蛋白質	15.2g	21.4g	蛋白質
脂質	17.1g	18.0g	脂質	17.0g	18.7g	脂質	12.2g	13.2g	脂質
炭水化物	17.7g	74.2g	炭水化物	31.1g	87.6g	炭水化物	16.4g	74.5g	炭水化物
ナトリウム	772mg	1217mg	ナトリウム	804mg	1246mg	ナトリウム	861mg	1302mg	ナトリウム
食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.0g	3.2g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量
合計									
栄養価 エネルギー	おかずセット 649kcal	フルセット 1465kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 658kcal	フルセット 1471kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 653kcal	フルセット 1482kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	28.8g	47.2g	蛋白質	28.3g	46.3g	蛋白質	33.5g	52.0g	蛋白質
脂質	37.6g	41.2g	脂質	30.6g	34.1g	脂質	37.3g	40.9g	脂質
炭水化物	47.2g	217.2g	炭水化物	67.2g	237.4g	炭水化物	44.5g	217.6g	炭水化物
ナトリウム	2122mg	3450mg	ナトリウム	2392mg	3742mg	ナトリウム	2312mg	3636mg	ナトリウム
食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	6.0g	9.5g	食塩相当量	5.9g	9.2g	食塩相当量

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付ません。

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

このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

●湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5~10分程度保温して下さい。

●簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

『刻み食』

週間献立表

3月10日(月)		3月11日(火)		3月12日(水)		3月13日(木)		3月14日(金)	
★全粥240g 白身魚のしんじょう 中華うま煮 春雨と黄桃のマヨサラダ ★味噌汁	卵麦 卵乳麦か 卵乳麦 麦	★全粥240g 里芋のそぼろ煮 法蓮草と油揚の煮物 ごぼうのごま酢和え ★味噌汁	卵麦 麦 麦 麦	★全粥240g 白菜と麩の玉子とじ 切干と挽肉のオイスター炒め 若芽の酢味噌和え ★味噌汁	卵麦 麦 麦 麦	★全粥240g 大根と鶏肉のごま味噌煮 ひじきと大豆の煮物 三色炒め煮 ★味噌汁	麦 麦 麦落 麦	★全粥240g 油揚げの玉子とじ さつまいと小松菜の煮物 なめこ昆布 ★味噌汁	卵麦 麦 麦 麦
朝食									
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 172kcal 331kcal 3.2g 11.0g 14.3g 587mg 1.5g	フルセット 140kcal 299kcal 6.9g 11.7g 47.3g 1027mg 2.6g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 105kcal 264kcal 10.1g 3.3g 55.8g 1232mg 2.0g	フルセット 141kcal 300kcal 6.4g 3.4g 12.5g 1063mg 3.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 106kcal 265kcal 14.6g 3.5g 46.8g 1104mg 2.8g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 106kcal 265kcal 5.4g 4.2g 47.2g 849mg 1.0g
昼食									
★全粥240g メバルのバジルオリーブ焼 平さやいんげん 豚肉とキャベツのごま風味炒め 蓮根とひじきのサラダ ★味噌汁	豚キムチ ふきの含め煮 卵麦か キヤベツとツナのナムル ★味噌汁 麦	★全粥240g 鶏肉のホワイトソース煮 塩枝豆 麦	★全粥240g アジの幽庵焼 塩枝豆 麦	★全粥240g 大根の酢漬 麦	★全粥240g オニオンソースハンバーグ 麦	★全粥240g 大根の酢漬 麦	★全粥240g オクラのペペロンチーノ 麦	★全粥240g 具沢山きんぴら 麦	★全粥240g 麦
食									
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 200kcal 359kcal 13.7g 9.5g 15.2g 763mg 1.9g	フルセット 195kcal 354kcal 10.5g 10.2g 13.3g 1203mg 3.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 304kcal 463kcal 14.2g 11.0g 46.3g 1236mg 3.1g	フルセット 260kcal 419kcal 11.9g 21.7g 15.6g 828mg 2.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 228kcal 387kcal 13.7g 11.3g 22.4g 1268mg 3.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 228kcal 387kcal 11.4g 12.0g 15.1g 1049mg 1.9g
夕食									
★全粥240g チキンピカタ 豆腐のかに風あんかけ キヤベツサラダ ★味噌汁	卵麦 卵麦か 卵乳麦 鶏肉と大豆の生姜煮 麦	★全粥240g ポテトコロッケ 人参グラッセ 和風スパゲティ ★味噌汁	★全粥240g 卵乳麦 卵麦 乳麦 麦	★全粥240g さわら味噌粕焼 生姜焼き 豚バラと春雨のニラ玉炒め キヤベツと蒸し鶏の甘酢漬け ★味噌汁	麦落 麦 乳麦か 卵麦 麦	★全粥240g 生姜焼き 青菜のわさび和え キヤベツと蒸し鶏の甘酢漬け ★味噌汁	麦落 麦 卵麦 麦	★全粥240g ささみ大葉フライ 青菜のわさび和え 切干大根の洋風サラダ ★味噌汁	麦 乳麦 卵乳麦 麦
食									
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 277kcal 436kcal 11.9g 17.1g 17.7g 772mg 2.0g	フルセット 323kcal 482kcal 11.4g 17.0g 17.7g 804mg 3.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 244kcal 403kcal 15.1g 12.2g 12.9g 1244mg 3.2g	フルセット 262kcal 421kcal 15.2g 14.7g 14.5g 861mg 2.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 301kcal 460kcal 18.9g 15.4g 18.9g 938mg 3.3g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 301kcal 460kcal 12.2g 18.9g 21.9g 726mg 1.8g
合計									
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 649kcal 1126kcal 28.8g 37.6g 47.2g 2122mg 5.4g	フルセット 658kcal 1135kcal 28.3g 30.6g 67.2g 2392mg 8.8g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 653kcal 1130kcal 39.4g 32.7g 166.2g 3712mg 9.4g	フルセット 663kcal 1140kcal 44.6g 39.4g 44.5g 3632mg 5.9g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 635kcal 1112kcal 49.3g 32.8g 154.1g 3531mg 9.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 635kcal 1112kcal 40.1g 33.2g 55.2g 1878mg 4.7g

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付ません。

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

3月10日(月)		3月11日(火)		3月12日(水)		3月13日(木)		3月14日(金)	
★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 昆布の佃煮 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 麦 麦	★全粥240g きのこの玉子とじ 法蓮草とハムのマリーヌ ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦 卵乳麦 麦	★全粥240g 豚すき 切干大根煮 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 乳麦 麦	★全粥240g 鶏大根の味噌煮 薩摩芋と切昆布の煮物 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 乳麦 麦	★全粥240g 温泉玉子 竹輪の五色きんぴら ★味噌汁(とろみ)	卵麦 乳麦 麦
朝									
食									
栄養価 エネルギー	おかずセット 143kcal	フルセット 317kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 96kcal	フルセット 270kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 91kcal	フルセット 265kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	4.0g	7.8g	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	3.1g	6.9g	蛋白質
脂質	6.9g	7.6g	脂質	4.1g	4.8g	脂質	3.3g	4.0g	脂質
炭水化物	17.5g	55.9g	炭水化物	11.1g	49.5g	炭水化物	12.2g	50.6g	炭水化物
ナトリウム	612mg	1135mg	ナトリウム	631mg	1154mg	ナトリウム	572mg	1095mg	ナトリウム
食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量
昼									
食									
★全粥240g 鮭の西京焼 油揚と菜の花の煮物 メンマの中華和え ★味噌汁(とろみ)	乳麦 豚肉の生姜焼 麦 乳麦か 麦	★全粥240g 白身の竜田揚げ 切干大根とベーコンの煮物 若芽の酢味噌和え ★味噌汁(とろみ)	乳麦 卵乳麦 卵麦 麦	★全粥240g クリームコロッケ 肉団子のソース炒め 法蓮草と油揚げの煮物 ★味噌汁(とろみ)	乳麦か 卵乳麦 麦	★全粥240g 白身のおろし煮 枝豆とかにかまの煮物 ベーコンのごま酢和え ★味噌汁(とろみ)	乳麦 卵麦えか 卵乳麦 麦	★全粥240g 白身のにおろし煮 ひじきと大豆の煮物 青菜のわさび和え ★味噌汁(とろみ)	乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦
栄養価 エネルギー	おかずセット 196kcal	フルセット 370kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 162kcal	フルセット 336kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 211kcal	フルセット 385kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	8.0g	11.8g	蛋白質	6.1g	9.9g	蛋白質	10.8g	14.6g	蛋白質
脂質	8.4g	9.1g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	9.9g	10.6g	脂質
炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	19.3g	57.7g	炭水化物	20.2g	58.6g	炭水化物
ナトリウム	868mg	1391mg	ナトリウム	736mg	1259mg	ナトリウム	931mg	1454mg	ナトリウム
食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	2.4g	3.7g	食塩相当量
夕									
食									
★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 白菜と麩の玉子とじ 大豆大根煮 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 赤魚の味噌煮 卵乳麦 赤玉南瓜の煮物 卵乳麦	★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き ひじきと高野豆腐の煮物 プロッコリーの煮物 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 乳麦 乳麦 乳麦	★全粥240g 赤魚の生姜煮 鶏つくねとフキの煮物 菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)	乳麦 卵乳麦 乳麦 麦	★全粥240g 鶏の照焼 切昆布と竹の子の煮物 南瓜とハムのサラダ ★味噌汁(とろみ)	乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	★全粥240g 野菜の味噌風味 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 麦
栄養価 エネルギー	おかずセット 173kcal	フルセット 347kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 196kcal	フルセット 370kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 161kcal	フルセット 335kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	6.7g	10.5g	蛋白質	10.1g	13.9g	蛋白質	6.4g	10.2g	蛋白質
脂質	9.7g	10.4g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	7.5g	8.2g	脂質
炭水化物	15.3g	53.7g	炭水化物	23.1g	61.5g	炭水化物	17.0g	55.4g	炭水化物
ナトリウム	726mg	1249mg	ナトリウム	761mg	1284mg	ナトリウム	870mg	1393mg	ナトリウム
食塩相当量	1.8g	3.2g	食塩相当量	1.9g	3.3g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量
合									
計									
栄養価 エネルギー	おかずセット 512kcal	フルセット 1034kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 454kcal	フルセット 976kcal	栄養価 エネルギー	おかずセット 463kcal	フルセット 985kcal	栄養価 エネルギー
蛋白質	18.7g	30.1g	蛋白質	20.9g	32.3g	蛋白質	20.3g	31.7g	蛋白質
脂質	25.0g	27.1g	脂質	18.1g	20.2g	脂質	20.7g	22.8g	脂質
炭水化物	54.1g	169.3g	炭水化物	53.5g	168.7g	炭水化物	49.4g	164.6g	炭水化物
ナトリウム	2206mg	3775mg	ナトリウム	2128mg	3697mg	ナトリウム	2373mg	3942mg	ナトリウム
食塩相当量	5.6g	9.6g	食塩相当量	5.4g	9.4g	食塩相当量	6.1g	10.0g	食塩相当量

★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。

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。

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。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

(a) 湯せん

(i) 電子レンジ

(a) 湯せん

鍋に **60°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**。

(i) 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



お皿に盛付けて完成です

電子レンジの参考条件

600W 20~25秒
200W 40~50秒←オススメ

【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

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

3月10日(月)		3月11日(火)		3月12日(水)		3月13日(木)		3月14日(金)							
★ごはん120g 白菜とがんものの煮物 竹輪のこま炒め カリフラワーの甘酢漬け	素	★ごはん120g えびと大豆のうま煮 せんまいとミンチの煮物 法蓮草と油揚の煮物	素	★ごはん120g 鶏肉のカレー煮 大根とツナの炒め物 カリフラワーのピーナッツ味噌和え	乳素	★ごはん120g 寄せ豆腐のうすあん 野菜のチリソース煮 もずくの酢の物	卵素	★ごはん120g 豚肉とごぼうの煮物 和風ボトフ 蒸し鶏と小松菜のごまあえ	乳素						
朝食	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	おかず ご飯セット	おかず ご飯セット						
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	165kcal 9.8g 7.2g 16.3g 742mg 1.9g	358kcal 13.1g 7.7g 58.2g 743mg 1.9g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	175kcal 16.1g 5.4g 17.2g 680mg 1.7g	368kcal 19.4g 5.9g 59.1g 681mg 1.7g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	175kcal 14.3g 8.6g 15.1g 689mg 1.8g	368kcal 11.0g 9.1g 57.0g 690mg 1.8g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	167kcal 5.4g 8.5g 16.9g 768mg 2.0g	360kcal 8.7g 9.0g 58.8g 769mg 2.0g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	163kcal 9.5g 7.0g 15.9g 552mg 1.4g	356kcal 12.8g 7.5g 57.8g 553mg 1.4g	
昼食	★ごはん120g サワラの味噌煮 チンゲン菜とビーマンのソテー ^{レシピ} 鶏と蓮根のピリ辛煮 野菜サラダ ドレッシング(小袋)	★ごはん120g 大根と鶏肉の煮物 高野豆腐の洋風炒り煮 キヤベツと卵の塩レモンバスタ	★ごはん120g メンチカツ 塩ゆでアスパラ 麺とえのきのさつと煮 法蓮草のおひたし	★ごはん120g 白身魚の西京焼 平さやいんげん 豚肉とじやが芋の昆布煮 竹輪の五色きんぴら	★ごはん120g マーボ豆腐 大根とひじきのうま煮 三色野菜ナムル	★ごはん120g 卵乳素	★ごはん120g 卵乳素	★ごはん120g 卵乳素	★ごはん120g 卵乳素						
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	237kcal 17.2g 12.1g 13.7g 747mg 1.9g	430kcal 20.5g 12.6g 55.6g 748mg 1.9g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	239kcal 13.8g 13.1g 17.0g 784mg 2.0g	423kcal 17.1g 13.6g 58.9g 785mg 2.0g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	217kcal 9.9g 12.2g 17.5g 627mg 1.6g	410kcal 13.2g 12.7g 59.4g 628mg 1.6g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	206kcal 16.0g 8.3g 15.8g 664mg 1.7g	399kcal 19.3g 8.8g 57.7g 665mg 1.7g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	205kcal 11.4g 11.1g 15.8g 841mg 2.1g	398kcal 14.7g 11.6g 57.7g 842mg 2.1g	
間食	◎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 ◎バナナ90g	◎牛乳180g ◎りんご150g										
夕食	★ごはん120g 鶏肉の香草焼 人参クラッセ 大根とごぼうの甘辛煮 若芽としらすのおひたし	★ごはん120g 豚肉と野菜のトマト炒め 鶏ミンチと小松菜の煮物 切干と人参のハリハリ	★ごはん120g ホッケの酒粕焼 フロッコリー インゲンの生姜炒め キャベツのミモザサラダ	★ごはん120g 鶏のいそべ焼 ミックスソテー ^{レシピ} ひとくちかんも煮 菜の花としめじの和え物	★ごはん120g ブリのこま焼 オクラのペペロンチーノ ツナと大豆の炒め煮 キャベツのあっさり昆布和え	★ごはん120g 卵	★ごはん120g 卵	★ごはん120g 卵	★ごはん120g 卵						
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	221kcal 15.2g 12.8g 10.3g 727mg 1.8g	414kcal 18.5g 13.3g 52.2g 728mg 1.9g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	217kcal 15.2g 10.4g 14.9g 731mg 1.9g	410kcal 18.5g 10.9g 56.8g 732mg 1.9g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	250kcal 18.3g 11.7g 15.5g 690mg 1.8g	443kcal 21.6g 12.2g 57.4g 691mg 1.8g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	267kcal 19.8g 16.0g 9.5g 691mg 1.8g	460kcal 23.1g 16.5g 51.4g 681mg 1.8g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	275kcal 20.2g 14.5g 15.8g 696mg 1.8g	468kcal 23.5g 15.0g 57.7g 697mg 1.8g	
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	おかず ご飯セット	おかず ご飯セット						
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	623kcal 42.2g 32.1g 40.3g 2216mg 5.6g	1202kcal 52.1g 33.6g 166.0g 2219mg 5.7g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	631kcal 45.1g 28.9g 49.1g 2195mg 5.6g	1210kcal 55.0g 30.4g 49.1g 2198mg 5.6g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	642kcal 39.2g 32.5g 48.1g 2006mg 5.2g	1221kcal 56.5g 41.0g 174.8g 2009mg 5.2g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	640kcal 49.1g 34.0g 173.8g 2009mg 5.2g	1219kcal 51.1g 34.3g 167.9g 2115mg 5.2g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	643kcal 41.2g 32.8g 42.2g 2112mg 5.4g	1222kcal 51.0g 34.3g 167.9g 2115mg 5.3g	
合計(間食込)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	830kcal 48.3g 39.2g 72.2g 2290mg 5.8g	1409kcal 58.2g 40.7g 197.9g 2293mg 5.9g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	828kcal 52.8g 35.9g 76.9g 2271mg 5.8g	1407kcal 62.7g 37.4g 202.6g 2274mg 5.8g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	843kcal 46.6g 39.5g 77.0g 2083mg 5.4g	1422kcal 56.5g 41.0g 202.7g 2086mg 5.4g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	838kcal 48.1g 39.8g 71.1g 2186mg 5.6g	1417kcal 58.0g 41.3g 196.8g 2189mg 5.6g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	850kcal 47.2g 39.7g 79.4g 2163mg 5.5g	1429kcal 57.1g 41.2g 205.1g 2166mg 5.5g

※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

3月10日(月)		3月11日(火)		3月12日(水)		3月13日(木)		3月14日(金)																	
★ごはん150g 白菜とがんもの煮物 麩の野菜あんかけ 明太ボテトサラダ	麦 麦 麦 卵麦	★ごはん150g 肉団子の玉ねぎあん 春雨タンタン コールスローサラダ	卵麦 麦 卵麦	★ごはん150g 寄せ豆腐のうすあん 里芋のおろし揚げ出し ごま風味炒め	卵麦 麦 麦	★ごはん150g 鶏肉のデミグラス煮込み 春雨とツナのピリ辛炒め ポテトビーンズサラダ	乳麦 麦 卵麦	★ごはん150g 豆腐のツナあんかけ スイートパンプ キャベツと若芽のごまマヨネーズ	麦 麦 卵麦																
朝食																									
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 リン	232kcal 6.2g 12.9g 22.2g 651mg 480mg 119mg	475kcal 10.3g 13.5g 75.0g 652mg 541mg 184mg	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 リン	312kcal 8.2g 19.4g 26.2g 79.7mg 376mg 134mg	555kcal 12.3g 20.0g 79.0g 798mg 437mg 199mg	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 リン	277kcal 7.8g 15.1g 26.2g 841mg 449mg 108mg	520kcal 11.9g 15.7g 79.0g 842mg 510mg 173mg	292kcal 9.0g 15.7g 28.2g 628mg 346mg 119mg	535kcal 13.1g 16.3g 81.0g 629mg 407mg 184mg	273kcal 5.6g 13.5g 33.2g 241mg 488mg 88mg	516kcal 9.7g 14.1g 86.0g 242mg 549mg 153mg													
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	0.6g	0.6g											
昼食																									
★ごはん150g まぐろカツ うま塩キャベツ ナスの炒り煮 じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮	麦 麦 麦 麦 麦	★ごはん150g チキンの高菜マヨ 人参グラッセ かほちゃんのミルク煮 豚ハラとキャベツの炒め物	卵麦 乳麦 乳麦 麦 麦	★ごはん150g ブリの塩焼 人参シャトー 蓮根とさつま芋の甘酢煮 キャベツの白ドレ和え	卵麦 麦 麦 麦	★ごはん150g ロールキャベツのスープ煮 人参のレモン煮 野菜のバジルチーズ焼き マカロニサラダ	卵麦 乳麦 卵麦 卵麦	★ごはん150g チキシビカタ トマトソース けんちん煮 マッシュサフラン	卵麦 麦 麦 卵麦	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 リン	382kcal 10.3g 24.0g 32.1g 534mg 483mg 146mg	625kcal 14.4g 24.6g 84.9g 535mg 544mg 211mg	372kcal 13.6g 22.1g 27.9g 660mg 668mg 149mg	615kcal 17.7g 22.7g 80.7g 659mg 668mg 214mg	320kcal 13.0g 15.5g 32.1g 574mg 579mg 149mg	563kcal 17.1g 16.1g 84.9g 575mg 640mg 213mg	313kcal 6.3g 16.6g 34.2g 570mg 500mg 99mg	556kcal 10.4g 17.2g 87.0g 571mg 561mg 164mg	379kcal 10.8g 25.4g 25.4g 706mg 534mg 133mg	622kcal 14.9g 26.0g 78.2g 707mg 595mg 198mg					
間食	◎黄桃(缶) ★ごはん150g チキンクリームシチュー さつま揚げと小松菜の煮浸し 大根のマヨネーズ和え	75g	◎みかん(缶) ★ごはん150g 牛肉と厚揚げの甘辛煮 小倉金時 和風サラダ	75g	◎バイナップル(缶) ★ごはん150g マーボなす キャベツとザーサイ炒め 和風サラダ	75g	◎黄桃(缶) ★ごはん150g 醤の竜田揚 オニオンソテー 青菜のわさび和え	75g	◎みかん(缶) ★ごはん150g メンチカツ 平さやいんげん 竹輪の五色きんぴら	75g	◎みかん(缶) ★ごはん150g 鯖の竜田揚 オニオンソテー 豚挽き肉と切干大根の煮物	75g	◎みかん(缶) ★ごはん150g メンチカツ 平さやいんげん 竹輪の五色きんぴら	75g	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 リン	356kcal 10.9g 22.0g 28.2g 775mg 634mg 166mg	599kcal 15.0g 22.6g 81.0g 776mg 695mg 231mg	318kcal 8.1g 16.6g 32.3g 643mg 462mg 112mg	561kcal 12.2g 17.2g 85.1g 644mg 523mg 177mg	386kcal 9.0g 32.1g 18.0g 725mg 586mg 133mg	629kcal 13.1g 32.7g 70.8g 726mg 647mg 198mg	353kcal 13.3g 25.9g 14.6g 726mg 586mg 133mg	596kcal 17.4g 26.5g 67.4g 627mg 461mg 233mg	375kcal 10.6g 21.9g 21.8g 660mg 363mg 143mg	596kcal 14.7g 22.5g 74.6g 661mg 424mg 208mg
夕食																									
合計																									
合計(一食込)																									

*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。

お食事の作り方

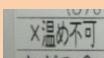


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。

*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。

(たんぱく60g管理食) 週間献立表

3月10日(月)		3月11日(火)		3月12日(水)		3月13日(木)		3月14日(金)						
★ごはん180g 大根と鶏肉のマーガリン風味 カリフラワーの煮物 インゲンのごま和え	乳麦	★ごはん180g 大豆とキャベツのスープ煮 白菜の中華そぼろ煮 青菜のわさび和え	卵乳麦	★ごはん180g じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 ひとくちがんも煮 コンニャクの辛味炒め	麦	★ごはん180g 千草焼き 五色煮豆 ひじきのごママヨ和え	卵	★ごはん180g 鶏肉と厚揚げの煮物 コンニャクのあおさ炒め キャベツのミモザサラダ	乳麦					
朝食	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 460kcal 170kcal 11.0g 9.7g 11.9g 530mg 581mg 182mg 1.3g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 487kcal 197kcal 15.9g 10.4g 74.8g 531mg 653mg 259mg 1.4g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 464kcal 174kcal 15.1g 12.1g 13.0g 576mg 586mg 153mg 1.5g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 498kcal 208kcal 8.3g 8.8g 75.9g 456mg 290mg 102mg 1.2g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 478kcal 188kcal 8.6g 11.6g 12.0g 642mg 362mg 179mg 1.6g	おかず 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 リン 食塩相当量	478kcal 188kcal 13.5g 12.3g 74.9g 546mg 344mg 112mg 1.4g	1.4g	
昼食	★ごはん180g こんがりハンバーグ ケチャップ(小袋) 人参グラッセ 豚肉と厚揚げの煮物 若芽の酢味噌和え	乳麦	★ごはん180g 白身魚の唐揚げ インゲンソテー ナスの油炒め キャベツの白ドレ和え	麦	★ごはん180g 鶏肉のごま焼き オクラのペペロンチーノ カリフラワーの塩炒め コーンサラダ	卵乳麦	★ごはん180g 肉丼の具 里芋の和風クリーム煮 大根なます	麦	★ごはん180g ブリの磯辺焼 平さやいんげん 蒸し鶏の炒め物 揚げしゃかの煮っこらかし	麦				
間食	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 578kcal 288kcal 15.3g 15.1g 22.6g 904mg 579mg 171mg 2.3g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 594kcal 304kcal 20.2g 15.8g 85.5g 905mg 651mg 248mg 2.3g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 347kcal 637kcal 12.6g 19.9g 20.6g 593mg 566mg 192mg 1.5g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 568kcal 278kcal 16.2g 21.7g 22.4g 653mg 649mg 269mg 1.7g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 594kcal 304kcal 18.2g 13.3g 90.9g 939mg 728mg 294mg 1.7g	おかず 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 リン 食塩相当量	594kcal 20.8g 17.1g 85.3g 701mg 727mg 222mg 1.8g	1.8g	
夕食	◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g えび団子の炊き合せ 春雨のマヨネーズ炒め 鶏肉とオクラの中華風		◎バイナップル(缶)150g ★ごはん180g 鶏肉とれんこんの照り煮 塩ゆでアスパラ 豚すき 切干と葉の花のおひたし		◎みかん(缶)150g ★ごはん180g 豚肉のお好み焼風 しめしのバター醤油パスタ 若芽と蒸し鶏のさっぱりマリネ		◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g 赤魚のおろし煮 鶏肉と春雨の中華煮 青のりホテトサラダ		◎バイナップル(缶)150g ★ごはん180g 豚肉とコロコロ野菜のチーズソース きんぴら 湯葉と枝豆の梅おかざらだ					
合計	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 592kcal 302kcal 13.2g 17.7g 21.5g 818mg 385mg 162mg 2.1g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 561kcal 271kcal 15.9g 12.4g 21.2g 819mg 457mg 239mg 2.1g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 562kcal 272kcal 20.8g 13.1g 84.1g 735mg 485mg 206mg 1.9g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 649kcal 359kcal 20.1g 13.4g 86.6g 747mg 493mg 283mg 1.9g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 649kcal 277kcal 20.5g 18.7g 94.8g 748mg 565mg 249mg 1.9g	おかず 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 リン 食塩相当量	567kcal 20.0g 16.4g 81.8g 727mg 731mg 339mg 1.8g	1.8g	
合計(一食食込)	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 1630kcal 760kcal 39.5g 42.5g 244.7g 2255mg 1761mg 746mg 5.7g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 1642kcal 772kcal 54.2g 44.6g 243.5g 1904mg 1637mg 551mg 4.9g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 1663kcal 793kcal 38.7g 44.4g 248.1g 1907mg 1856mg 782mg 4.9g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 1715kcal 845kcal 54.4g 43.2g 263.1g 2177mg 1576mg 597mg 4.8g	おかず 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 リン 食塩相当量	ご飯セット 1639kcal 769kcal 39.6g 43.0g 242.0g 1972mg 1658mg 523mg 5.5g	おかず 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 リン 食塩相当量	1639kcal 242.0g 1975mg 1874mg 750mg 5.0g	5.0g	
合計(一食食込)	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 リン 食塩相当量	888kcal 40.3g 42.7g 86.9g 2258mg 1545mg 515mg 5.7g	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 リン 食塩相当量	898kcal 55.0g 44.8g 275.6g 2261mg 1751mg 760mg 5.8g	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 リン 食塩相当量	1168kcal 39.3g 46.6g 85.3g 1906mg 1897mg 557mg 4.9g	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 リン 食塩相当量	1759kcal 40.5g 43.4g 82.4g 1862mg 1473mg 378mg 4.8g	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 リン 食塩相当量	1843kcal 39.5g 45.5g 105.3g 2183mg 1689mg 609mg 5.5g	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 リン 食塩相当量	895kcal 54.2g 45.3g 294.0g 2186mg 1909mg 768mg 5.5g	1765kcal 54.9g 46.0g 272.5g 1974mg 1988mg 756mg 5.0g	5.0g

※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。

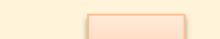
※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。

※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。

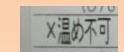
お食事の作り方



- 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。



- 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



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。