

「やわらか普通食」週間献立表

5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)							
★やわらかごはん180g 豚肉ときのこの炒め物 白花豆煮 一夜漬(白菜小松菜) ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 厚焼玉子 三色炒め煮 キヤロットラペ ★味噌汁	卵麦 麦落 麦 麦	★やわらかごはん180g 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 大根とひじきの煮物 青菜のわさび和え ★味噌汁	乳麦落 麦 卵麦 麦	★やわらかごはん180g 豚肉と大根の煮物 竹輪とキャベツのバター醤油炒め インゲンのごま和え ★味噌汁	麦 乳麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 油揚げの玉子とじ 蕪のとろとろ煮 ひじきの柚子胡椒マヨ ★味噌汁	卵麦 麦 卵麦 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 158kcal 8.6g 4.3g 22.1g 524mg 1.3g	フルセット 430kcal 14.8g 5.3g 79.4g 990mg 2.5g	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 183kcal 8.0g 7.3g 21.3g 687mg 1.7g	フルセット 460kcal 14.4g 9.0g 77.8g 1129mg 2.9g	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 135kcal 5.9g 8.5g 9.3g 518mg 1.3g	フルセット 402kcal 11.7g 9.4g 66.0g 961mg 2.4g	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 148kcal 8.6g 7.6g 11.6g 463mg 1.2g	フルセット 414kcal 14.3g 8.5g 68.0g 905mg 2.3g	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 139kcal 6.0g 7.9g 11.7g 597mg 1.5g	フルセット 411kcal 12.1g 8.9g 68.9g 1039mg 2.6g	
昼食															
★やわらかごはん180g チキンピカタ 豆腐と白菜のとろとろ煮 春雨の酢の物 ★味噌汁	麦 卵麦 卵麦か 麦 麦	★やわらかごはん180g 豚バラとキャベツのスマニ炒め 野菜と大豆のカレー煮 若芽と油揚げのおひたし ★味噌汁	麦 麦 乳麦 麦 麦	★やわらかごはん180g シイラ照焼 人参グラッセ 茄子とビーマンの挽肉炒め 蒸し鶏とマカラニの青じそサラダ ★味噌汁	麦 麦 乳麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 麻婆豆腐 卵乳麦 法蓮草 ★味噌汁	麦 麦 卵乳麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 白身魚のみぞれ煮 法蓮草 ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 豚肉と春雨の甘辛煮 玉ねぎと蒸し鶏のナムル ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 豚肉と春雨の甘辛煮 玉ねぎと蒸し鶏のナムル ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 豚肉と春雨の甘辛煮 玉ねぎと蒸し鶏のナムル ★味噌汁	麦 麦 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 255kcal 11.4g 13.6g 20.3g 815mg 2.1g	フルセット 521kcal 17.0g 14.5g 76.7g 1257mg 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 270kcal 10.7g 18.9g 15.2g 666mg 1.7g	フルセット 542kcal 16.9g 19.9g 72.2g 1107mg 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 234kcal 16.0g 10.7g 19.6g 814mg 2.1g	フルセット 500kcal 21.7g 11.6g 76.0g 1256mg 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 222kcal 12.2g 10.6g 19.5g 963mg 2.4g	フルセット 496kcal 18.5g 11.6g 77.1g 1405mg 3.6g	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 225kcal 17.9g 8.8g 17.9g 783mg 2.0g	フルセット 510kcal 24.4g 10.5g 76.2g 1224mg 3.1g	
夕食															
★やわらかごはん180g ブリ塩焼き 人参のレモン煮 切干大根と豚肉の炒め物 キャベツの白ドレ和え ★味噌汁	麦 卵麦 乳麦 麦 卵麦 麦	★やわらかごはん180g オニオンソースハンバーグ ミックスソテー じゃが芋のそぼろあん ごぼうのごま酢和え ★味噌汁	麦 麦 乳麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g ヤニニヨムチキン風 インゲンソテー 春雨のごま炒め おくらのとろろ和え ★味噌汁	麦 麦 乳麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g とんかつ ピーマンソテー 大豆としらすの甘辛煮 四色なます ★味噌汁	麦 麦 卵乳麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 鶏肉と野菜の甘酢炒め ジャガイモと椎茸の煮物 若芽と蒲鉾のわさびマヨ ★味噌汁	麦 麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 卵麦 麦 卵麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 卵麦 麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 卵麦 麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 卵麦 麦 麦 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 248kcal 16.4g 15.8g 9.2g 654mg 1.7g	フルセット 518kcal 22.2g 16.7g 66.2g 1095mg 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 208kcal 9.3g 5.2g 28.0g 938mg 2.4g	フルセット 475kcal 15.2g 6.1g 84.5g 1382mg 3.5g	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 234kcal 10.2g 9.8g 25.6g 985mg 2.5g	フルセット 517kcal 17.1g 11.6g 82.9g 1426mg 3.6g	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 351kcal 16.6g 19.6g 26.3g 1426mg 2.2g	フルセット 625kcal 22.8g 20.6g 83.9g 1295mg 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 219kcal 9.3g 11.7g 19.4g 856mg 2.2g	フルセット 485kcal 14.9g 12.6g 75.6g 1298mg 3.3g	
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 661kcal 36.4g 33.7g 51.6g 1993mg 5.1g	フルセット 1469kcal 54.0g 36.5g 222.3g 3342mg 8.5g	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 661kcal 28.0g 31.4g 64.5g 2291mg 5.8g	フルセット 1477kcal 46.5g 35.0g 234.5g 3618mg 9.2g	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 603kcal 32.1g 29.0g 54.5g 2317mg 5.9g	フルセット 1419kcal 50.5g 32.6g 224.9g 3643mg 9.2g	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 721kcal 37.4g 37.8g 57.4g 2278mg 5.8g	フルセット 1535kcal 55.6g 40.7g 229.0g 3605mg 9.2g	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 583kcal 33.2g 28.4g 49.0g 2236mg 5.7g	フルセット 1406kcal 51.4g 32.0g 220.7g 3561mg 9.0g	

★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。

『刻み食』

週間献立表

5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)		
★全粥240g 豚肉ときのこの炒め物 白花豆煮 一夜漬(白菜小松菜) ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g 厚焼玉子 三色炒め煮 キヤロットラペ ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g 卵麦 麦落 大根とひじきの煮物 青菜のわさび和え ★味噌汁	白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 大根とひじきの煮物 竹輪とキャベツのバター醤油炒め 卵麦 インゲンのごま和え 麦	乳麦落 麦 麦 麦 ★味噌汁	豚肉と大根の煮物 竹輪とキャベツのバター醤油炒め 卵麦 麦 ★味噌汁	麦 麦 麦 麦 ★味噌汁	油揚げの玉子とじ 蕪のとろとろ煮 ひじきの柚子胡椒マヨ 卵麦 麦	
朝食										
栄養価 エネルギー 158kcal 蛋白質 8.6g 脂質 4.3g 炭水化物 22.1g ナトリウム 524mg 食塩相当量 1.3g	おかずセット フルセット エネルギー 183kcal 蛋白質 8.0g 脂質 5.0g 炭水化物 21.3g ナトリウム 687mg 食塩相当量 1.7g	おかずセット フルセット エネルギー 183kcal 蛋白質 8.0g 脂質 7.3g 炭水化物 21.3g ナトリウム 1127mg 食塩相当量 1.7g	栄養価 エネルギー 135kcal 蛋白質 5.9g 脂質 8.5g 炭水化物 54.3g ナトリウム 518mg 食塩相当量 1.3g	おかずセット フルセット エネルギー 294kcal 蛋白質 9.6g 脂質 9.2g 炭水化物 42.3g ナトリウム 958mg 食塩相当量 2.4g	栄養価 エネルギー 148kcal 蛋白質 8.6g 脂質 7.6g 炭水化物 44.6g ナトリウム 463mg 食塩相当量 1.2g	おかずセット フルセット エネルギー 307kcal 蛋白質 12.3g 脂質 8.3g 炭水化物 44.6g ナトリウム 903mg 食塩相当量 2.3g	栄養価 エネルギー 139kcal 蛋白質 6.0g 脂質 7.9g 炭水化物 11.7g ナトリウム 597mg 食塩相当量 1.5g	おかずセット フルセット エネルギー 298kcal 蛋白質 9.7g 脂質 8.6g 炭水化物 44.7g ナトリウム 1037mg 食塩相当量 2.6g		
昼食										
★全粥240g チキンピカタ 豆腐と白菜のとろとろ煮 春雨の酢の物 ★味噌汁	麦 卵麦 卵麦か 麦 麦	★全粥240g 卵麦 野菜と大豆のカレー煮 若芽と油揚げのおひたし ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g シイラ照焼 人参グラッセ 茄子とビーマンの挽肉炒め 蒸し鶏とマカラニの青じそサラダ ★味噌汁	麦 麦 乳麦 麦 麦	★全粥240g 麻婆豆腐 人参グラッセ 法蓮草のおひたし ★味噌汁	麦 麦 卵乳麦 麦 麦	★全粥240g 白身魚のみぞれ煮 法蓮草 豚肉と春雨の甘辛煮 玉ねぎと蒸し鶏のナムル ★味噌汁	麦 麦 麦 麦 麦	
食										
栄養価 エネルギー 255kcal 蛋白質 11.4g 脂質 13.6g 炭水化物 20.3g ナトリウム 815mg 食塩相当量 2.1g	おかずセット フルセット エネルギー 414kcal 蛋白質 15.1g 脂質 14.3g 炭水化物 53.3g ナトリウム 1255mg 食塩相当量 3.2g	栄養価 エネルギー 270kcal 蛋白質 10.7g 脂質 18.9g 炭水化物 15.2g ナトリウム 666mg 食塩相当量 1.7g	栄養価 エネルギー 234kcal 蛋白質 14.4g 脂質 19.6g 炭水化物 48.2g ナトリウム 1106mg 食塩相当量 2.8g	栄養価 エネルギー 393kcal 蛋白質 16.0g 脂質 10.7g 炭水化物 19.6g ナトリウム 814mg 食塩相当量 2.1g	栄養価 エネルギー 222kcal 蛋白質 19.7g 脂質 11.4g 炭水化物 52.6g ナトリウム 1254mg 食塩相当量 3.2g	栄養価 エネルギー 381kcal 蛋白質 12.2g 脂質 10.6g 炭水化物 52.6g ナトリウム 963mg 食塩相当量 2.4g	栄養価 エネルギー 225kcal 蛋白質 15.9g 脂質 11.3g 炭水化物 52.5g ナトリウム 1403mg 食塩相当量 3.6g	栄養価 エネルギー 384kcal 蛋白質 17.9g 脂質 8.8g 炭水化物 17.9g ナトリウム 783mg 食塩相当量 2.0g	栄養価 エネルギー 225kcal 蛋白質 21.6g 脂質 9.5g 炭水化物 50.9g ナトリウム 1223mg 食塩相当量 3.1g	
夕食										
★全粥240g ブリ塩焼き 人参のレモン煮 切干大根と豚肉の炒め物 キヤベツの白ドレ和え ★味噌汁	麦 乳麦 乳麦 麦 卵麦 麦	★全粥240g オニオンソースハンバーグ ミックスソテー じやが芋のそぼろあん ごぼうのごま酢和え ★味噌汁	麦 乳麦 乳麦 麦 麦 麦	★全粥240g ヤンニヨムチキン風 インゲンソテー 春雨のごま炒め おくらのとろろ和え ★味噌汁	麦 麦 麦 麦 麦 麦	★全粥240g とんかつ ピーマンソテー 大豆としらすの甘辛煮 四色なます ★味噌汁	卵麦 卵乳麦 麦 麦 麦 麦	★全粥240g 鶏肉と野菜の甘酢炒め ジャガイモと椎茸の煮物 若芽と蒲鉾のわさびマヨ ★味噌汁	麦 麦 卵麦 麦 麦	
食										
栄養価 エネルギー 248kcal 蛋白質 16.4g 脂質 15.8g 炭水化物 9.2g ナトリウム 654mg 食塩相当量 1.7g	おかずセット フルセット エネルギー 407kcal 蛋白質 20.1g 脂質 16.5g 炭水化物 42.2g ナトリウム 1094mg 食塩相当量 2.8g	栄養価 エネルギー 208kcal 蛋白質 9.3g 脂質 5.2g 炭水化物 28.0g ナトリウム 938mg 食塩相当量 2.4g	栄養価 エネルギー 367kcal 蛋白質 13.0g 脂質 5.9g 炭水化物 61.0g ナトリウム 1378mg 食塩相当量 3.5g	栄養価 エネルギー 234kcal 蛋白質 10.2g 脂質 9.8g 炭水化物 25.6g ナトリウム 985mg 食塩相当量 2.5g	栄養価 エネルギー 393kcal 蛋白質 13.9g 脂質 10.5g 炭水化物 58.6g ナトリウム 1425mg 食塩相当量 3.6g	栄養価 エネルギー 351kcal 蛋白質 20.3g 脂質 10.6g 炭水化物 58.6g ナトリウム 852mg 食塩相当量 2.2g	フルセット エネルギー 510kcal 蛋白質 20.3g 脂質 10.6g 炭水化物 59.3g ナトリウム 1292mg 食塩相当量 3.3g	栄養価 エネルギー 219kcal 蛋白質 9.3g 脂質 11.7g 炭水化物 59.3g ナトリウム 856mg 食塩相当量 2.2g	フルセット エネルギー 378kcal 蛋白質 13.0g 脂質 12.4g 炭水化物 19.4g ナトリウム 1296mg 食塩相当量 3.3g	
合計										
栄養価 エネルギー 661kcal 蛋白質 36.4g 脂質 33.7g 炭水化物 51.6g ナトリウム 1993mg 食塩相当量 5.1g	おかずセット フルセット エネルギー 1138kcal 蛋白質 47.5g 脂質 35.8g 炭水化物 150.6g ナトリウム 3313mg 食塩相当量 8.5g	栄養価 エネルギー 661kcal 蛋白質 28.0g 脂質 31.4g 炭水化物 64.5g ナトリウム 2291mg 食塩相当量 5.8g	おかずセット フルセット エネルギー 1138kcal 蛋白質 39.1g 脂質 33.5g 炭水化物 163.5g ナトリウム 3611mg 食塩相当量 9.2g	栄養価 エネルギー 603kcal 蛋白質 32.1g 脂質 29.0g 炭水化物 54.5g ナトリウム 2317mg 食塩相当量 5.9g	おかずセット フルセット エネルギー 1080kcal 蛋白質 43.2g 脂質 31.1g 炭水化物 153.5g ナトリウム 3637mg 食塩相当量 9.2g	栄養価 エネルギー 721kcal 蛋白質 37.4g 脂質 37.8g 炭水化物 57.4g ナトリウム 2278mg 食塩相当量 5.8g	おかずセット フルセット エネルギー 1198kcal 蛋白質 48.5g 脂質 39.9g 炭水化物 156.4g ナトリウム 3598mg 食塩相当量 9.2g	栄養価 エネルギー 583kcal 蛋白質 33.2g 脂質 28.4g 炭水化物 49.0g ナトリウム 2236mg 食塩相当量 5.7g	フルセット エネルギー 1060kcal 蛋白質 44.3g 脂質 30.5g 炭水化物 148.0g ナトリウム 3556mg 食塩相当量 9.0g	

★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

- 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。

「ムース食」週間献立表

5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)	
★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 メンマの中華和え ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 温泉玉子 ふきの煮物 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 卵麦 乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 五色煮豆 大根とひじきの煮物 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 卵麦 麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 野菜の味噌風味 白花豆煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 豚すき 一夜漬 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 245kcal 5.7g 3.2g 49.4g 1080mg 2.7g
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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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
昼食									
★全粥240g 赤魚の味噌煮 ひじきと高野豆腐の煮物 切干大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き 大根煮 菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 鮭の照焼 乳麦 ブロッコリーの煮物 南瓜とハムのサラダ ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 麦 ナスと鶏肉のしげ焼き 枝豆とかにまの煮物 卵麦えか 白菜と若芽の煮物 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦落 卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 白身フライタルタル 卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 245kcal 5.7g 3.2g 49.4g 1080mg 2.7g
昼食									
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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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
夕食									
★全粥240g 鶏の照焼 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 白身のおろし煮 昆布煮豆 ベーコンのごま酢和え ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g クリームコロッケ きのこの玉子とじ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 赤魚の生姜煮 薩摩芋と切昆布の煮物 鶏肉のすき焼き煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 乳麦 卵乳麦 黒豆煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 245kcal 5.7g 3.2g 49.4g 1080mg 2.7g	★全粥240g 245kcal 5.7g 3.2g 49.4g 1080mg 2.7g
夕食									
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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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
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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	フルセット エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	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℃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

★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。

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)							
朝食	★ごはん150g 野菜炒めまほご 大豆と椎茸の煮物 菜の花のツナごま和え ★味噌汁(若芽・揚げ)	卵 素 素 ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	★ごはん150g 白菜とがんものの煮物 高野豆腐の洋風炒り煮 蒸し鶏のおかか和え ★味噌汁(揚げ・小松菜)	卵 素 素 ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	★ごはん150g 鶏肉と玉ねぎの黒酢あん コンニャクの辛味炒め プロッコリーのゴマ和え ★味噌汁(揚げ・小松菜)	卵 素 素 ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	★ごはん150g 大豆の洋風五目煮 竹輪のごま炒め オクラの柚子胡椒和え ★味噌汁(揚げ・白菜)	乳 素 素 ★すまし汁(錦糸玉子・若芽)	★ごはん150g ミートインオムレツ マカロニと法蓮草のソテー ¹ 中華キャベツ ★味噌汁(豆腐・巻麩)						
	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						
エネルギー	206kcal	472kcal	エネルギー	166kcal	425kcal	エネルギー	153kcal	421kcal	エネルギー	168kcal	435kcal	エネルギー	152kcal	419kcal	
たんぱく質	14.4g	20.3g	たんぱく質	13.6g	18.9g	たんぱく質	9.7g	15.7g	たんぱく質	11.0g	16.8g	たんぱく質	6.7g	12.6g	
脂質	9.8g	11.4g	脂質	8.5g	9.8g	脂質	7.3g	8.9g	脂質	5.3g	6.9g	脂質	6.2g	7.3g	
炭水化物	17.2g	72.2g	炭水化物	10.2g	64.7g	炭水化物	14.0g	69.1g	炭水化物	19.0g	74.0g	炭水化物	17.4g	73.3g	
ナトリウム	601mg	852mg	ナトリウム	780mg	970mg	ナトリウム	590mg	819mg	ナトリウム	732mg	959mg	ナトリウム	488mg	715mg	
食塩相当量	1.5g	2.2g	食塩相当量	2.0g	2.5g	食塩相当量	1.5g	2.1g	食塩相当量	1.9g	2.4g	食塩相当量	1.2g	1.8g	
昼食	★ごはん150g 豚ロースの玉ねぎソース さつま揚の味噌炒め 和風ボトフ ★味噌汁(豆腐・白菜)	卵 素 素 乳 素	★ごはん150g 鶏肉のマーマレード煮 オニオンソテー ¹ 油揚げの玉子とじ ひじきとごぼうのナムル	素 乳 素 ★すまし汁(錦糸玉子・豆腐)	★ごはん150g サフランの蒸し煮 ヒーマンソテー ¹ 鶏と蓮根のヒリ辛煮 マリー・サフラン	素 乳 素 ★すまし汁(錦糸玉子・えのき)	★ごはん150g えび団子の炊き合せ キヤベツと豚肉の味噌炒め 菜の花としめじの和え物 ★すまし汁(錦糸玉子・えのき)	卵 素 素 ★すまし汁(錦糸玉子・豆腐)	★ごはん150g ポークチャップ プロッコリーの煮物 切干大根の中華和え ★味噌汁(揚げ・なめこ)	乳 素 素 ★味噌汁(揚げ・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	246kcal	507kcal	エネルギー	223kcal	485kcal	エネルギー	262kcal	516kcal	エネルギー	197kcal	456kcal	エネルギー	221kcal	487kcal	
たんぱく質	12.8g	18.2g	たんぱく質	12.5g	18.1g	たんぱく質	16.7g	21.9g	たんぱく質	13.4g	18.6g	たんぱく質	13.1g	18.9g	
脂質	12.2g	13.2g	脂質	12.8g	13.8g	脂質	13.9g	14.7g	脂質	8.9g	10.2g	脂質	10.4g	12.0g	
炭水化物	18.9g	74.0g	炭水化物	14.1g	69.3g	炭水化物	15.7g	70.2g	炭水化物	16.9g	71.1g	炭水化物	18.7g	73.6g	
ナトリウム	671mg	899mg	ナトリウム	668mg	898mg	ナトリウム	856mg	1029mg	ナトリウム	837mg	1002mg	ナトリウム	740mg	967mg	
食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	2.2g	2.6g	食塩相当量	2.1g	2.5g	食塩相当量	1.9g	2.5g	
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 ◎オレンジ200g	◎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 ◎オレンジ200g	◎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 ◎オレンジ200g			
夕食	★ごはん150g ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん フロッコリー ¹ 白菜と挽肉の旨煮 法蓮草のおひたし ★味噌汁(巻麩・しめじ)	乳 素	★ごはん150g ホッケの磯辺焼 塩枝豆	素	★ごはん150g 豚肉のお好み焼風 青菜と高野豆腐の煮物	素	★ごはん150g 鶏のマスター焼 ミックスソテー ¹	乳 素	★ごはん150g ブリのこま醤油焼 インゲンソテー ¹	乳 素	★ごはん150g ひとくちかんも煮 大根のマヨネーズ和え	乳 素	★ごはん150g 炒り豆腐 蒸し鶏と小松菜のごま和え	乳 素	
	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	187kcal	449kcal	エネルギー	221kcal	487kcal	エネルギー	203kcal	458kcal	エネルギー	267kcal	523kcal	エネルギー	261kcal	517kcal	
たんぱく質	11.6g	17.3g	たんぱく質	14.5g	20.4g	たんぱく質	13.8g	18.8g	たんぱく質	14.7g	19.8g	たんぱく質	19.6g	24.9g	
脂質	9.4g	10.3g	脂質	9.6g	11.2g	脂質	10.2g	11.0g	脂質	18.4g	19.2g	脂質	14.8g	15.5g	
炭水化物	16.0g	71.7g	炭水化物	17.2g	72.1g	炭水化物	13.9g	68.3g	炭水化物	9.2g	64.1g	炭水化物	12.3g	67.5g	
ナトリウム	801mg	1027mg	ナトリウム	730mg	956mg	ナトリウム	673mg	899mg	ナトリウム	594mg	822mg	ナトリウム	745mg	917mg	
食塩相当量	2.0g	2.6g	食塩相当量	1.9g	2.4g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.5g	2.1g	食塩相当量	1.9g	2.3g	
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	639kcal	1428kcal	エネルギー	610kcal	1397kcal	エネルギー	618kcal	1395kcal	エネルギー	632kcal	1414kcal	エネルギー	634kcal	1423kcal
たんぱく質	38.8g	55.8g	たんぱく質	40.6g	57.4g	たんぱく質	40.2g	56.4g	たんぱく質	39.1g	55.2g	たんぱく質	39.4g	56.4g	
脂質	31.4g	34.9g	脂質	30.9g	34.8g	脂質	31.4g	34.6g	脂質	32.6g	36.3g	脂質	31.4g	34.8g	
炭水化物	52.1g	217.9g	炭水化物	41.5g	206.1g	炭水化物	43.6g	207.6g	炭水化物	45.1g	209.2g	炭水化物	48.4g	214.4g	
ナトリウム	2073mg	2778mg	ナトリウム	2178mg	2824mg	ナトリウム	2119mg	2747mg	ナトリウム	2163mg	2783mg	ナトリウム	1973mg	2599mg	
食塩相当量	5.2g	7.1g	食塩相当量	5.6g	7.2g	食塩相当量	5.4g	7.0g	食塩相当量	5.5g	7.0g	食塩相当量	5.0g	6.6g	
合計(間食込)	エネルギー	836kcal	1625kcal	エネルギー	817kcal	1604kcal	エネルギー	819kcal	1596kcal	エネルギー	831kcal	1613kcal	エネルギー	831kcal	1620kcal
	たんぱく質	46.5g	63.5g	たんぱく質	46.7g	63.5g	たんぱく質	47.6g	63.8g	たんぱく質	47.0g	63.1g	たんぱく質	47.1g	64.1g
脂質	38.4g	41.9g	脂質	38.0g	41.9g	脂質	38.4g	41.6g	脂質	39.6g	43.3g	脂質	38.4g	41.8g	
炭水化物	79.9g	245.7g	炭水化物	73.4g	238.0g	炭水化物	72.5g	236.5g	炭水化物	73.3g	237.4g	炭水化物	76.2g	242.2g	
ナトリウム	2149mg	2854mg	ナトリウム	2252mg	2898mg	ナトリウム	2196mg	2824mg	ナトリウム	2239mg	2859mg	ナトリウム	2049mg	2675mg	
食塩相当量	5.4g	7.3g	食塩相当量	5.8g	7.4g	食塩相当量	5.6g	7.2g	食塩相当量	5.7g	7.2g	食塩相当量	5.2g	6.8g	

*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。

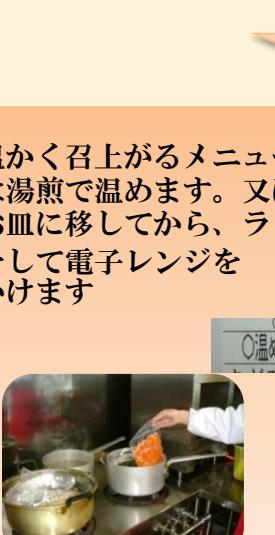
*おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

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



このマーク
が目印



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。

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)						
★ごはん120g 野菜世がままこ 大豆と椎茸の煮物 菜の花のツナごま和え	卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	★ごはん120g 白菜とがんもの煮物 高野豆腐の洋風炒り魚 蒸し鶏のおかか和え	卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	★ごはん120g 鶏肉と玉ねぎの黒酢あん コンニャクの辛味炒め フロッコリーのコマ和え	麦 麦 麦 麦	★ごはん120g 大豆の洋風五目煮 竹輪のこま炒め オクラの柚子胡椒和え	乳麦 麦 麦	★ごはん120g ミートインオムレツ マカロニと法蓮草のソテー 中華キャベツ	卵麦 卵麦 麦					
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 14.4g 9.8g 17.2g 601mg 1.5g	399kca 17.7g 10.3g 59.1g 602mg 1.5g	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	166kcal 13.6g 8.5g 10.2g 780mg 2.0g	359kcal 16.9g 9.0g 52.1g 781mg 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	153kcal 9.7g 7.3g 14.0g 590mg 1.5g	346kcal 13.0g 7.8g 55.9g 591mg 1.5g	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	168kcal 11.0g 5.3g 19.0g 732mg 1.9g	361kcal 14.3g 5.8g 60.9g 733mg 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	152kcal 6.7g 6.2g 17.4g 488mg 1.2g	345kcal 10.0g 6.7g 59.3g 489mg 1.2g
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	246kcal 12.8g 12.2g 18.9g 611mg 1.7g	439kcal 16.1g 12.7g 60.8g 672mg 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	223kcal 12.5g 12.8g 14.1g 668mg 1.7g	416kcal 15.8g 13.3g 56.0g 669mg 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	262kcal 16.7g 13.9g 15.7g 856mg 2.2g	455kcal 20.0g 14.4g 57.6g 857mg 2.2g	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	197kcal 13.4g 8.9g 16.9g 837mg 2.1g	390kcal 16.7g 9.4g 58.8g 838mg 2.1g	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 13.1g 10.4g 18.7g 740mg 1.9g	414kcal 16.4g 10.9g 60.6g 741mg 1.9g
◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g ★ごはん120g ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん フロッコリー 白菜と挽肉の旨煮 法蓮草のおひたし	牛乳 牛乳 卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	◎牛乳180g ◎りんご150g ★ごはん120g ホッケの磯辺焼 塩枝豆 豚肉とじやが芋の昆布煮 春雨の中華和え	牛乳 牛乳 卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g ★ごはん120g 豚肉のお好み焼風 青菜と高野豆腐の煮物 切干と人参のハリハリ 卵麦	牛乳 牛乳 卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	◎牛乳180g ◎オレンジ200g ★ごはん120g 鶏のマスター焼き ミックスソテー ひとくちがんも煮 卵麦	牛乳 牛乳 卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	◎牛乳180g ◎オレンジ200g ★ごはん120g ブリのごま醤油焼 インゲンソテー ひとくちがんも煮 卵麦	牛乳 牛乳 卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g ★ごはん120g ブリのごま醤油焼 インゲンソテー 炒り豆腐 蒸し鶏と小松菜のごま和え	牛乳 牛乳 卵麦 卵麦 卵麦 卵麦	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g ★ごはん120g ブリのごま醤油焼 インゲンソテー 炒り豆腐 蒸し鶏と小松菜のごま和え		
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	187kcal 11.6g 9.4g 16.0g 801mg 2.0g	380kca 14.9g 9.9g 57.9g 802mg 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	221kcal 14.5g 9.6g 17.2g 730mg 1.9g	414kcal 17.8g 10.1g 59.1g 731mg 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	203kcal 13.8g 10.2g 13.9g 673mg 1.7g	396kcal 17.1g 10.7g 55.8g 674mg 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	267kcal 14.7g 18.4g 9.2g 674mg 1.7g	460kcal 18.0g 18.9g 51.1g 594mg 1.5g	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	261kcal 19.6g 14.8g 12.3g 595mg 1.9g	454kcal 22.9g 15.3g 54.2g 745mg 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	639kcal 38.8g 31.4g 52.1g 2073mg 5.2g	1218kcal 48.7g 32.9g 177.8g 2076mg 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	610kcal 40.6g 30.9g 41.5g 2178mg 5.6g	1189kcal 50.5g 32.4g 167.2g 2181mg 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	618kcal 50.1g 32.9g 169.3g 2119mg 5.4g	1197kcal 39.1g 32.6g 170.8g 2122mg 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	632kcal 49.0g 34.1g 170.8g 2163mg 5.5g	1211kcal 39.1g 34.1g 170.8g 2166mg 5.5g	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	634kcal 39.4g 31.4g 48.4g 1973mg 5.0g	1213kcal 49.3g 32.9g 174.1g 1976mg 5.0g
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	836kcal 46.5g 38.4g 79.9g 2149mg 5.4g	1415kcal 56.4g 39.9g 205.6g 2152mg 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	817kcal 46.7g 38.0g 73.4g 2252mg 5.8g	1396kcal 56.6g 39.5g 199.1g 2255mg 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	819kcal 57.5g 39.4g 72.5g 2196mg 5.6g	1398kcal 47.0g 39.9g 198.2g 2199mg 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	831kcal 56.9g 41.1g 73.3g 2239mg 5.7g	1410kcal 47.1g 38.4g 199.0g 2242mg 5.5g	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	831kcal 57.0g 39.9g 201.9g 2049mg 5.2g	1410kcal 57.0g 39.9g 201.9g 2052mg 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する場合は事前に主治医にご相談ください。

※おかげのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

お食事の作り方

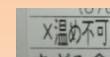


- ①惣菜は全てチルドで
真空包装されています。
 - ②ご利用までは冷蔵庫にて
保管します。

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

5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)																							
★ごはん150g 肉団子の玉ねぎあん スイートパンプ 切干大根煮	卵乳麦	★ごはん150g 揚げ豆腐の和風あん チンゲン菜ソテー ^豆 ジャガイモの洋風あんかけ コンニャクの辛味炒め	麦	★ごはん150g じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 麺の野菜あんかけ 春雨のマヨネーズ炒め 麦	麦	★ごはん150g 鶏肉のデミグラス煮込み ナスと麺の炒め煮 キャベツと卵の塩レモンパスタ 麦	乳麦	★ごはん150g 揚げ真丈の柚子おろしあん 大豆と人参の煮物 きんひられんこん 麦	卵麦																						
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	ご飯セット 521kcal 11.9g 11.3g 89.7g 569mg 482mg 119mg	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	ご飯セット 239kcal 6.8g 11.6g 28.7g 512mg 543mg 184mg	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	ご飯セット 482kcal 10.9g 12.2g 81.5g 513mg 536mg 105mg	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	ご飯セット 517kcal 5.0g 15.0g 29.1g 547mg 539mg 170mg	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	ご飯セット 525kcal 9.1g 15.6g 81.9g 548mg 430mg 145mg	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	ご飯セット 282kcal 12.5g 17.0g 77.1g 572mg 234mg 80mg	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	ご飯セット 282kcal 10.2g 14.3g 30.7g 568mg 664mg 175mg	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	ご飯セット 525kcal 14.3g 14.0g 83.5g 569mg 725mg 240mg															
	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.3g	食塩相当量 1.3g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.5g	食塩相当量 1.5g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g	食塩相当量 1.4g																
昼食	★ごはん150g カレイのカレー焼 うま塩キャベツ しめしのバター醤油パスタ さつま芋のマッシュサラダ	肉じゃが 麦	★ごはん150g ナスの挽肉炒め ひじきのごまマヨ和え 卵乳麦	麦	★ごはん150g 鶏肉とれんこんの照り煮 インゲンソテー ^豆 キャベツとザーサイ炒め 大根のピリッと柚子風味サラダ 卵	麦	★ごはん150g ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん 人参グラッセ 豚肉と大根のピリ辛煮 マセドニアンサラダ 卵	乳麦	★ごはん150g 鶏の甘酢煮 オニオンソテー ^豆 ジャガイモの中華炒め 春雨のサラダ 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	309kcal 10.8g 13.4g 35.2g 419mg 529mg 156mg	552kcal 14.9g 14.0g 88.0g 420mg 590mg 221mg	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	406kcal 9.4g 31.2g 21.1g 789mg 627mg 131mg	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	360kcal 13.5g 31.8g 73.9g 790mg 688mg 196mg	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	603kcal 13.5g 25.6g 69.9g 725mg 631mg 183mg	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	355kcal 17.6g 26.2g 72.8g 726mg 692mg 248mg	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	598kcal 8.7g 24.4g 22.8g 644mg 459mg 93mg	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	373kcal 10.0g 23.9g 27.4g 687mg 520mg 158mg	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	616kcal 14.1g 24.5g 80.2g 688mg 382mg 103mg	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	103mg 168mg		
間食	◎黄桃(缶) ○みかん(缶) ●	75g	◎みかん(缶) ○みかん(缶) ●	75g	◎バイナップル(缶) ○バイナップル(缶) ●	75g	◎黄桃(缶) ○みかん(缶) ●	75g	◎みかん(缶) ○みかん(缶) ●	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	408kcal 9.0g 28.8g 26.4g 630mg 608mg 121mg	651kcal 13.1g 29.4g 79.2g 631mg 669mg 186mg	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	333kcal 12.6g 17.2g 31.1g 851mg 497mg 137mg	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	576kcal 16.7g 17.8g 83.9g 852mg 558mg 202mg	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	325kcal 12.5g 13.9g 36.5g 487mg 558mg 201mg	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	568kcal 16.6g 14.5g 89.3g 488mg 540mg 266mg	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	335kcal 12.5g 18.4g 31.5g 656mg 542mg 141mg	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	578kcal 13.9g 19.0g 84.3g 657mg 613mg 206mg	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	326kcal 7.8g 20.6g 24.4g 687mg 478mg 141mg	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	569kcal 11.9g 21.2g 77.2g 688mg 539mg 126mg	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	191mg
夕食	★ごはん150g 豚肉のお好み焼風 けんちん煮 さっぱりホテサラダ	麦	★ごはん150g ヤンニョムチキン風 スパソティー ^豆 野菜の味噌煮込み 青菜のわさび和え	麦	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 きのこあん さつま芋のレモン煮 卵	麦	★ごはん150g 肉野菜炒め シャガ芋のカレー煮 さつま芋のこま酢和え 卵	麦	★ごはん150g クリーム煮込みハンバーグ ふきと人参の甘露煮 コーンサラダ 卵	乳麦	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	408kcal 9.0g 28.8g 26.4g 630mg 608mg 121mg	651kcal 13.1g 29.4g 79.2g 631mg 669mg 186mg	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	333kcal 12.6g 17.2g 31.1g 851mg 497mg 137mg	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	576kcal 16.7g 17.8g 83.9g 852mg 558mg 202mg	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	325kcal 12.5g 13.9g 36.5g 487mg 540mg 201mg	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	568kcal 16.6g 14.5g 89.3g 488mg 540mg 266mg	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	335kcal 12.5g 18.4g 31.5g 656mg 542mg 141mg	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	578kcal 13.9g 19.0g 84.3g 657mg 613mg 206mg	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	326kcal 7.8g 20.6g 24.4g 687mg 478mg 141mg	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	569kcal 11.9g 21.2g 77.2g 688mg 539mg 126mg	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	191mg
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	ご飯セット 1724kcal 27.6g 52.9g 98.5g 1617mg 1619mg 396mg	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	ご飯セット 978kcal 39.9g 54.7g 256.9g 1620mg 1802mg 591mg	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	ご飯セット 1707kcal 41.1g 60.0g 80.9g 2152mg 1660mg 373mg	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	1688kcal 31.0g 54.5g 239.3g 2155mg 1843mg 568mg	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	168kcal 43.3g 56.3g 241.1g 1759mg 1540mg 464mg	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	1701kcal 26.9g 59.8g 82.7g 1762mg 1723mg 659mg	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	981kcal 39.2g 61.6g 78.6g 1872mg 1428mg 318mg	1710kcal 28.0g 40.3g 82.5g 1942mg 1524mg 404mg	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	170kcal 40.3g 59.7g 240.9g 1945mg 1524mg 599mg	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	170kcal 40.3g 59.7g 240.9g 1945mg 1524mg 404mg	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	170kcal 40.3g 59.7g 240.9g 1945mg 1524mg 599mg										
合計 (間食込)	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	ご飯セット 1059kcal 28.0g 53.0g 114.0g 1620mg 1679mg 403mg	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	ご飯セット 1788kcal 40.3g 54.8g 272.4g 1623mg 1862mg 598mg	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	ご飯セット 1026kcal 29.2g 61.9g 92.4g 2155mg 1716mg 379mg	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	1755kcal 41.5g 54.6g 250.8g 1760mg 1597mg 574mg	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	1022kcal 31.3g 56.4g 256.3g 1763mg 1780mg 467mg	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	1751kcal 39.6g 61.7g 252.5g 1878mg 1488mg 662mg	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	1036kcal 27.3g 59.9g 94.1g 1875mg 1305mg 325mg	1029kcal 39.6g 61.7g 252.5g 1945mg 1580mg 410mg	1758kcal 40.7g 59.8g 252.4g 1948mg 1763mg 605mg	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	1758kcal 40.7g 59.8g 252.4g 1948mg 1763mg 605mg													
	食塩相当量 4.1g	食塩相当量 4.1g	食塩相当量 5.5g	食塩相当量 5.5g	食塩相当量 4.4g	食塩相当量 4.4g	食塩相当量 4.4g	食塩相当量 4.4g	食塩相当量 4.4g	食塩相当量 4.8g	食塩相当量 4.8g	食塩相当量 4.8g	食塩相当量 4.8g	食塩相当量 4.8g	食塩相当量 4.8g																

※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
- 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

5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)												
★ごはん180g がんもどきと椎茸の煮物 鶏肉の青じそ南蛮 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	麦 麦 乳 麦落	★ごはん180g 寄せ豆腐のうすあん れんこんと鶏肉のカレー煮 白菜と昆布のナムル	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	麦 乳 麦	★ごはん180g 揚げ真丈の柚子おろしあん 三色煮豆 法蓮草のおひたし	麦 麦 麦	★ごはん180g 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 里芋のかに風あんかけ 蒸し鶏の醤油マヨネーズ	麦 麦 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 221kcal 13.6g 11.9g 15.1g 802mg 415mg 178mg 2.0g	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 218kcal 18.5g 12.6g 78.0g 803mg 487mg 255mg 2.0g	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 216kcal 14.5g 13.5g 79.0g 752mg 468mg 131mg 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 466kcal 15.7g 9.4g 77.3g 562mg 540mg 208mg 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 223kcal 16.1g 12.3g 81.8g 718mg 570mg 219mg 1.8g	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 193kcal 13.0g 11.6g 79.1g 719mg 596mg 226mg 1.3g								
昼食	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 214kcal 13.3g 15.4g 17.8g 799mg 295mg 145mg 2.0g	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 214kcal 18.2g 16.1g 80.7g 800mg 367mg 222mg 2.0g	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 214kcal 15.1g 19.0g 20.9g 621mg 506mg 163mg 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	ご飯セット 563kcal 16.0g 21.7g 72.3g 622mg 578mg 240mg 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	ご飯セット 314kcal 16.0g 15.9g 86.6g 715mg 448mg 229mg 1.8g	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 604kcal 20.7g 16.6g 80.1g 791mg 519mg 240mg 2.0g	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 299kcal 15.0g 18.1g 80.1g 791mg 519mg 240mg 1.7g						
間食	◎バイナップル(缶)150g ★ごはん180g 鰯のこま醤油焼 塙枝豆 切干大根としらすの煮物 キャベツの白ドレ和え	◎黄桃(缶)150g ★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	◎バイナップル(缶)150g ★ごはん180g サワラの味噌煮 菜の花 ひとくちかんも煮 フレンチマカロニ	◎バイナップル(缶)150g ★ごはん180g 鶏の甘酢煮 塙ゆでアスパラ しめじのバター醤油パスタ フレンチマカロニ	◎みかん(缶)150g ★ごはん180g 鶏の甘酢煮 塙ゆでアスパラ しめじのバター醤油パスタ フレンチマカロニ	◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g ホッケの磯辺焼 法蓮草の煮ひたし チキンアラビータ 玉子スハサラダ	◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g ホッケの磯辺焼 法蓮草の煮ひたし チキンアラビータ 玉子スハサラダ													
夕食	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 282kcal 13.0g 20.0g 11.7g 700mg 484mg 188mg 1.8g	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 272kcal 17.9g 20.7g 74.6g 701mg 556mg 265mg 1.8g	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 562kcal 13.9g 13.9g 22.0g 667mg 544mg 162mg 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 604kcal 18.8g 14.6g 84.9g 668mg 616mg 239mg 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 604kcal 22.6g 18.0g 81.3g 779mg 412mg 208mg 2.0g	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 314kcal 17.7g 18.0g 81.3g 780mg 484mg 285mg 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	ご飯セット 305kcal 11.5g 18.4g 87.5g 630mg 312mg 119mg 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	ご飯セット 595kcal 16.4g 18.5g 87.5g 631mg 384mg 196mg 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 273kcal 15.5g 18.2g 81.9g 649mg 379mg 185mg 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 563kcal 20.4g 14.2g 81.9g 650mg 451mg 262mg 1.7g
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 767kcal 39.9g 47.3g 44.6g 2301mg 1194mg 511mg 5.8g	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 1637kcal 54.6g 49.4g 233.3g 2304mg 1410mg 742mg 5.8g	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 804kcal 38.6g 45.7g 59.0g 2040mg 1518mg 4560mg 5.2g	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 1674kcal 53.3g 47.8g 247.7g 2043mg 1734mg 687mg 5.2g	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 763kcal 39.6g 47.7g 42.2g 2055mg 1286mg 502mg 5.2g	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 1633kcal 54.3g 49.8g 230.9g 2058mg 1502mg 733mg 5.2g	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 842kcal 38.5g 45.3g 67.2g 2138mg 1283mg 431mg 5.4g	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 1712kcal 53.2g 47.4g 255.9g 2141mg 1499mg 662mg 5.4g	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 765kcal 38.6g 43.2g 52.4g 1835mg 1144mg 449mg 4.7g	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 1635kcal 53.3g 45.3g 241.1g 1838mg 1360mg 680mg 4.8g
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 カリウム リン 食塩相当量	893kcal 40.5g 47.5g 75.1g 2303mg 1308mg 517mg 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	932kcal 55.2g 49.6g 263.8g 2306mg 1524mg 748mg 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	932kcal 39.4g 45.9g 89.9g 2049mg 1638mg 470mg 5.2g	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	1802kcal 54.1g 48.0g 278.6g 2049mg 1854mg 701mg 5.2g	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	889kcal 40.2g 47.9g 72.7g 2057mg 1400mg 508mg 5.2g	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 54.9g 50.0g 261.4g 2060mg 1616mg 739mg 5.2g	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	938kcal 39.3g 45.5g 90.2g 2144mg 1396mg 443mg 5.4g	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	1808kcal 54.0g 47.6g 278.9g 2147mg 1612mg 674mg 5.4g	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	893kcal 39.4g 43.4g 83.3g 1841mg 1264mg 463mg 4.7g	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	1763kcal 54.1g 45.5g 272.0g 1844mg 1480mg 694mg 4.8g

※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

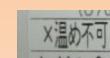


- ①惣菜は全てチルドで
真空包装されています。
 - ②ご利用までは冷蔵庫にて
保管します。

- 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



- 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
が贈印



- 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。