

週間献立表(カロリー1600kcal管理食)

	7月15日(月)		7月16日(火)		7月17日(水)		7月18日(木)		7月19日(金)						
	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー					
朝食	★ごはん150g えび団子とかぶの煮物 大豆と椎茸の煮物 さつま揚げの味噌炒め ★味噌汁(豆腐・白菜)	卵麦え 麦 卵麦落	★ごはん150g 豚肉と野菜の生姜炒め 鶏肉の青じそ南蛮 法蓮草と切干のおひたし ★味噌汁(揚げ・しめじ)	麦 麦 麦	★ごはん150g 鶏肉のすき焼煮 青菜と高野豆腐の煮物 コンニャクの辛味炒め ★味噌汁(揚げ・小松菜)	麦 麦 乳麦落	★ごはん150g 大豆の洋風五目煮 竹輪のごま炒め 中華キャベツ ★味噌汁(揚げ・白菜)	乳麦 麦 麦	★ごはん150g ミートインオムレツ 蒸し鶏とザーサイの香味春雨 コンニャクのおおき炒め ★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	卵麦 麦か 麦					
	エネルギー	198kcal	459kcal	エネルギー	194kcal	460kcal	エネルギー	143kcal	411kcal	エネルギー	181kcal	448kcal	エネルギー	108kcal	364kcal
	たんぱく質	13.3g	18.7g	たんぱく質	12.1g	18.0g	たんぱく質	10.8g	16.8g	たんぱく質	10.9g	16.7g	たんぱく質	5.8g	11.0g
	脂質	6.3g	7.3g	脂質	10.2g	11.8g	脂質	6.1g	7.7g	脂質	6.7g	8.3g	脂質	3.9g	4.6g
	炭水化物	23.3g	78.4g	炭水化物	12.9g	67.8g	炭水化物	12.0g	67.1g	炭水化物	19.2g	74.2g	炭水化物	12.7g	67.8g
ナトリウム	811mg	1039mg	ナトリウム	722mg	948mg	ナトリウム	567mg	796mg	ナトリウム	672mg	899mg	ナトリウム	569mg	736mg	
食塩相当量	2.1g	2.6g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	1.4g	2.0g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.4g	1.9g	
昼食	★ごはん150g 豚ロースの玉ねぎソース 白菜と挽肉の旨煮 麩の野菜あんかけ ★味噌汁(巻麩・しめじ)	麦 麦 麦 麦	★ごはん150g 鶏肉のマーレード煮 菜の花 油揚げの玉子とじ 春雨の中華和え ★味噌汁(ひじき・キャベツ)	麦 卵麦 卵乳麦	★ごはん150g サワラの蒸し煮 ピーマンソテー 豚肉とじゃが芋の昆布煮 根菜の柚子マリネ ★すまし汁(椎茸・豆腐)	麦 卵乳麦 麦	★ごはん150g えび団子の炊き合せ キャベツと豚肉の味噌炒め 白菜と麩の玉子とじ ★すまし汁(えのき・おつゆ麩)	卵麦え 麦 卵麦 麦	★ごはん150g ブリのごま醤油焼 うま塩キャベツ さつま芋と豚肉の揚煮 カリフラワーのピクルス ★味噌汁(豆腐・なめこ)	麦 麦か 麦					
	エネルギー	213kcal	475kcal	エネルギー	229kcal	485kcal	エネルギー	239kcal	493kcal	エネルギー	209kcal	465kcal	エネルギー	261kcal	521kcal
	たんぱく質	14.1g	19.8g	たんぱく質	13.4g	18.5g	たんぱく質	14.1g	19.2g	たんぱく質	13.5g	18.7g	たんぱく質	15.9g	21.3g
	脂質	11.2g	12.1g	脂質	10.9g	11.7g	脂質	10.5g	11.3g	脂質	9.8g	10.5g	脂質	14.0g	15.0g
	炭水化物	11.6g	67.3g	炭水化物	18.2g	73.1g	炭水化物	20.1g	74.5g	炭水化物	16.0g	70.9g	炭水化物	17.2g	72.2g
ナトリウム	649mg	875mg	ナトリウム	685mg	914mg	ナトリウム	898mg	1046mg	ナトリウム	820mg	967mg	ナトリウム	540mg	768mg	
食塩相当量	1.7g	2.2g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	2.3g	2.7g	食塩相当量	2.1g	2.5g	食塩相当量	1.4g	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 ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g						
	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g ◎りんご150g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g						
夕食	★ごはん150g ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん ピーマンのおかか和え 和風ポトフ イカと若芽の和え物 ★すまし汁(えのき・おつゆ麩)	乳麦 乳麦 麦 麦	★ごはん150g ホッケの磯辺焼 オニオンソテー 豚肉とじゃが芋の昆布煮 キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え ★味噌汁(巻麩・えのき)	麦 乳麦 麦 麦	★ごはん150g 豚肉のお好み焼風 中華うま煮 高菜と大根の煮物 ★味噌汁(巻麩・えのき)	麦 卵乳麦か 麦 麦	★ごはん150g 鶏のマスタード焼き ミックスソテー ひとくちがんと煮 食べるトマトスープ ★味噌汁(ひじき・キャベツ)	麦 乳麦 麦 乳麦	★ごはん150g 豚肉とコロコロ野菜のチーズソース ブロッコリーの煮物 炒り豆腐 ★味噌汁(巻麩・キャベツ)	乳麦 麦 卵乳麦 麦					
	エネルギー	206kcal	462kcal	エネルギー	204kcal	466kcal	エネルギー	238kcal	500kcal	エネルギー	227kcal	483kcal	エネルギー	259kcal	523kcal
	たんぱく質	11.7g	16.9g	たんぱく質	14.8g	20.4g	たんぱく質	13.5g	19.1g	たんぱく質	15.0g	20.1g	たんぱく質	17.8g	23.5g
	脂質	8.9g	9.6g	脂質	9.8g	10.7g	脂質	12.5g	13.4g	脂質	13.5g	14.3g	脂質	14.0g	14.9g
	炭水化物	20.6g	75.5g	炭水化物	13.7g	69.2g	炭水化物	16.2g	71.7g	炭水化物	10.0g	64.9g	炭水化物	15.3g	71.4g
ナトリウム	772mg	919mg	ナトリウム	701mg	927mg	ナトリウム	767mg	993mg	ナトリウム	573mg	802mg	ナトリウム	689mg	916mg	
食塩相当量	2.0g	2.3g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	2.0g	2.5g	食塩相当量	1.5g	2.0g	食塩相当量	1.8g	2.3g	
合計	エネルギー	617kcal	1396kcal	エネルギー	627kcal	1411kcal	エネルギー	620kcal	1404kcal	エネルギー	617kcal	1396kcal	エネルギー	628kcal	1408kcal
	たんぱく質	39.1g	55.4g	たんぱく質	40.3g	56.9g	たんぱく質	38.4g	55.1g	たんぱく質	39.4g	55.5g	たんぱく質	39.5g	55.8g
	脂質	26.4g	29.0g	脂質	30.9g	34.2g	脂質	29.1g	32.4g	脂質	30.0g	33.1g	脂質	31.9g	34.5g
	炭水化物	55.5g	221.2g	炭水化物	44.8g	210.1g	炭水化物	48.3g	213.3g	炭水化物	45.2g	210.0g	炭水化物	45.2g	211.4g
	ナトリウム	2232mg	2833mg	ナトリウム	2108mg	2789mg	ナトリウム	2232mg	2835mg	ナトリウム	2065mg	2668mg	ナトリウム	1798mg	2420mg
食塩相当量	5.8g	7.1g	食塩相当量	5.3g	7.1g	食塩相当量	5.7g	7.2g	食塩相当量	5.3g	6.8g	食塩相当量	4.6g	6.2g	
合計(間食込)	エネルギー	814kcal	1593kcal	エネルギー	834kcal	1618kcal	エネルギー	819kcal	1603kcal	エネルギー	816kcal	1595kcal	エネルギー	825kcal	1605kcal
	たんぱく質	46.8g	63.1g	たんぱく質	46.4g	63.0g	たんぱく質	46.3g	63.0g	たんぱく質	47.3g	63.4g	たんぱく質	47.2g	63.5g
	脂質	33.4g	36.0g	脂質	38.0g	41.3g	脂質	36.1g	39.4g	脂質	37.0g	40.1g	脂質	38.9g	41.5g
	炭水化物	83.3g	249.0g	炭水化物	76.7g	242.0g	炭水化物	76.5g	241.5g	炭水化物	73.4g	238.2g	炭水化物	73.0g	239.2g
	ナトリウム	2308mg	2909mg	ナトリウム	2182mg	2863mg	ナトリウム	2308mg	2911mg	ナトリウム	2141mg	2744mg	ナトリウム	1874mg	2496mg
食塩相当量	6.0g	7.3g	食塩相当量	5.5g	7.3g	食塩相当量	5.9g	7.4g	食塩相当量	5.5g	7.0g	食塩相当量	4.8g	6.4g	

※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にください。
 ※「◎」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

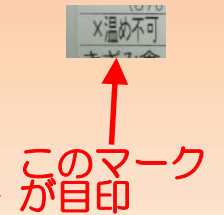


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。

週間献立表(カロリー1440kcal管理食)

	7月15日(月)		7月16日(火)		7月17日(水)		7月18日(木)		7月19日(金)						
	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー					
朝食	★ごはん120g えび団子とかぶの煮物 大豆と椎茸の煮物 さつま揚げの味噌炒め	卵麦え 麦 卵麦落	★ごはん120g 豚肉と野菜の生姜炒め 鶏肉の青じそ南蛮 法蓮草と切干のおひたし	麦 麦 麦	★ごはん120g 鶏肉のすき焼煮 青菜と高野豆腐の煮物 コンニャクの辛味炒め	麦 麦 乳麦落	★ごはん120g 大豆の洋風五目煮 竹輪のごま炒め 中華キャベツ	乳麦 麦 麦	★ごはん120g ミートインオムレツ 蒸し鶏とザーサイの香味春雨 コンニャクのおおさ炒め	卵麦 麦か 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	198kcal	391kcal	エネルギー	194kcal	387kcal	エネルギー	143kcal	336kcal	エネルギー	108kcal	301kcal			
	たんぱく質	13.3g	16.6g	たんぱく質	12.1g	15.4g	たんぱく質	10.8g	14.1g	たんぱく質	10.9g	14.2g	たんぱく質	5.8g	9.1g
	脂質	6.3g	6.8g	脂質	10.2g	10.7g	脂質	6.1g	6.6g	脂質	6.7g	7.2g	脂質	3.9g	4.4g
炭水化物	23.3g	65.2g	炭水化物	12.9g	54.8g	炭水化物	12.0g	53.9g	炭水化物	19.2g	61.1g	炭水化物	12.7g	54.6g	
ナトリウム	811mg	812mg	ナトリウム	722mg	723mg	ナトリウム	567mg	568mg	ナトリウム	672mg	673mg	ナトリウム	569mg	570mg	
食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
昼食	★ごはん120g 豚ロースの玉ねぎソース 白菜と挽肉の旨煮 麩の野菜あんかけ	麦 麦 麦	★ごはん120g 鶏肉のマーレード煮 鶏の花 油揚げの玉子とじ 春雨の中華和え	麦 卵麦 卵乳麦	★ごはん120g サワラの蒸し煮 ピーマンソテー 豚肉とじゃが芋の昆布煮 根菜の柚子マリネ	麦 卵乳麦 麦	★ごはん120g えび団子の炊き合せ キャベツと豚肉の味噌炒め 白菜と麩の玉子とじ	卵麦え 麦 卵麦	★ごはん120g ブリのごま醤油焼 うま塩キャベツ さつま芋と豚肉の揚煮 カリフラワーのピクルス	麦 麦か 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	213kcal	406kcal	エネルギー	229kcal	422kcal	エネルギー	239kcal	432kcal	エネルギー	209kcal	402kcal	エネルギー	261kcal	454kcal
	たんぱく質	14.1g	17.4g	たんぱく質	13.4g	16.7g	たんぱく質	14.1g	17.4g	たんぱく質	13.5g	16.8g	たんぱく質	15.9g	19.2g
	脂質	11.2g	11.7g	脂質	10.9g	11.4g	脂質	10.5g	11.0g	脂質	9.8g	10.3g	脂質	14.0g	14.5g
炭水化物	11.6g	53.5g	炭水化物	18.2g	60.1g	炭水化物	20.1g	62.0g	炭水化物	16.0g	57.9g	炭水化物	17.2g	59.1g	
ナトリウム	649mg	650mg	ナトリウム	685mg	686mg	ナトリウム	898mg	899mg	ナトリウム	820mg	821mg	ナトリウム	540mg	541mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.3g	2.3g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
間食	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g ◎りんご150g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g						
	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g	◎牛乳180g ◎オレンジ200g	◎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 ピーマンのおかか和え 和風ポトフ イカと若芽の和え物	乳麦 乳麦 麦	★ごはん120g ホッケの磯辺焼 オニオンソテー 豚肉とじゃが芋の昆布煮 キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え	麦 乳麦 麦 麦	★ごはん120g 豚肉のお好み焼風 中華うま煮 高菜と大根の煮物	麦 卵乳麦 麦	★ごはん120g 鶏のマスタード焼き ミックスソテー ひとくちがんと煮 食べるトマトスープ	麦 乳麦 麦 乳麦	★ごはん120g 豚肉とココロ野菜のチーズソース ブロッコリーの煮物 炒り豆腐	乳麦 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	206kcal	399kcal	エネルギー	204kcal	397kcal	エネルギー	238kcal	431kcal	エネルギー	227kcal	420kcal	エネルギー	259kcal	452kcal
	たんぱく質	11.7g	15.0g	たんぱく質	14.8g	18.1g	たんぱく質	13.5g	16.8g	たんぱく質	15.0g	18.3g	たんぱく質	17.8g	21.1g
	脂質	8.9g	9.4g	脂質	9.8g	10.3g	脂質	12.5g	13.0g	脂質	13.5g	14.0g	脂質	14.0g	14.5g
炭水化物	20.6g	62.5g	炭水化物	13.7g	55.6g	炭水化物	16.2g	58.1g	炭水化物	10.0g	51.9g	炭水化物	15.3g	57.2g	
ナトリウム	772mg	773mg	ナトリウム	701mg	702mg	ナトリウム	767mg	768mg	ナトリウム	573mg	574mg	ナトリウム	689mg	690mg	
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.8g	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	
	エネルギー	617kcal	1196kcal	エネルギー	627kcal	1206kcal	エネルギー	620kcal	1199kcal	エネルギー	617kcal	1196kcal	エネルギー	628kcal	1207kcal
	たんぱく質	39.1g	49.0g	たんぱく質	40.3g	50.2g	たんぱく質	38.4g	48.3g	たんぱく質	39.4g	49.3g	たんぱく質	39.5g	49.4g
	脂質	26.4g	27.9g	脂質	30.9g	32.4g	脂質	29.1g	30.6g	脂質	30.0g	31.5g	脂質	31.9g	33.4g
	炭水化物	55.5g	181.2g	炭水化物	44.8g	170.5g	炭水化物	48.3g	174.0g	炭水化物	45.2g	170.9g	炭水化物	45.2g	170.9g
ナトリウム	2232mg	2235mg	ナトリウム	2108mg	2111mg	ナトリウム	2232mg	2235mg	ナトリウム	2065mg	2068mg	ナトリウム	1798mg	1801mg	
食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	4.6g	4.6g	
合計(間食込)	エネルギー	814kcal	1393kcal	エネルギー	834kcal	1413kcal	エネルギー	819kcal	1398kcal	エネルギー	816kcal	1395kcal	エネルギー	825kcal	1404kcal
	たんぱく質	46.8g	56.7g	たんぱく質	46.4g	56.3g	たんぱく質	46.3g	56.2g	たんぱく質	47.3g	57.2g	たんぱく質	47.2g	57.1g
	脂質	33.4g	34.9g	脂質	38.0g	39.5g	脂質	36.1g	37.6g	脂質	37.0g	38.5g	脂質	38.9g	40.4g
	炭水化物	83.3g	209.0g	炭水化物	76.7g	202.4g	炭水化物	76.5g	202.2g	炭水化物	73.4g	199.1g	炭水化物	73.0g	198.7g
	ナトリウム	2308mg	2311mg	ナトリウム	2182mg	2185mg	ナトリウム	2308mg	2311mg	ナトリウム	2141mg	2144mg	ナトリウム	1874mg	1877mg
食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	4.8g	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。
 ※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。

週間献立表(たんぱく40g管理食)

7月15日(月)		7月16日(火)		7月17日(水)		7月18日(木)		7月19日(金)	
品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー
★ごはん150g 肉団子の甘酢煮 豚肉と白菜のトマト煮込み キャベツとザーサイ炒め	卵乳麦 乳麦	★ごはん150g オムレツ 和風あんからめソース コンニャクのおおさ炒め さつま芋サラダ	卵麦 麦 麦 卵乳麦	★ごはん150g じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 大根の柚香煮 ハムの和風サラダ	麦 麦 卵乳麦	★ごはん150g 鶏肉のデミグラス煮込み ジャガ芋の中華炒め コンニャクの辛味炒め	乳麦 乳麦 乳麦落	★ごはん150g 揚げ真丈の柚子おろしあん 麩の野菜あんかけ ひき肉と里芋の味噌煮	卵麦 麦 乳麦
おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット
エネルギー 262kcal	505kcal	エネルギー 244kcal	487kcal	エネルギー 229kcal	472kcal	エネルギー 171kcal	414kcal	エネルギー 216kcal	459kcal
たんぱく質 8.1g	12.2g	たんぱく質 6.1g	10.2g	たんぱく質 5.6g	9.7g	たんぱく質 6.4g	10.5g	たんぱく質 5.6g	9.7g
脂質 15.7g	16.3g	脂質 11.7g	12.3g	脂質 13.9g	14.5g	脂質 8.1g	8.7g	脂質 9.6g	10.2g
炭水化物 22.0g	74.8g	炭水化物 28.8g	81.6g	炭水化物 20.2g	73.0g	炭水化物 18.8g	71.6g	炭水化物 25.8g	78.6g
ナトリウム 668mg	669mg	ナトリウム 675mg	676mg	ナトリウム 508mg	509mg	ナトリウム 510mg	511mg	ナトリウム 681mg	682mg
カリウム 465mg	526mg	カリウム 317mg	378mg	カリウム 420mg	481mg	カリウム 325mg	386mg	カリウム 392mg	453mg
リン 115mg	180mg	リン 115mg	180mg	リン 97mg	162mg	リン 75mg	140mg	リン 87mg	152mg
食塩相当量 1.7g	1.7g	食塩相当量 1.7g	1.7g	食塩相当量 1.3g	1.3g	食塩相当量 1.3g	1.3g	食塩相当量 1.7g	1.7g
★ごはん150g カレーのカレー焼 ミックスソテー かぼちゃのゴマ煮 クリームコロッケ	乳麦 麦 乳麦か	★ごはん150g メンチカツ インゲンソテー 春雨の甘酢炒め レインボーサラダ	乳麦 乳麦 麦 卵麦	★ごはん150g 塩ダレポーク さつま揚げと小松菜の煮浸し ポテトサラダ	卵麦 卵乳麦	★ごはん150g ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん 人参のレモン煮 ナスと麩の炒め煮 バジルポテトチキン	乳麦 乳麦 乳麦落 卵乳麦	★ごはん150g チキンのオイスターマヨ チンゲン菜ソテー さつま芋のコンソメ煮 揚ナスの煮物	卵麦 乳麦 乳麦 麦
おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット
エネルギー 308kcal	551kcal	エネルギー 407kcal	650kcal	エネルギー 341kcal	584kcal	エネルギー 378kcal	621kcal	エネルギー 357kcal	600kcal
たんぱく質 11.5g	15.6g	たんぱく質 7.9g	12.0g	たんぱく質 11.1g	15.2g	たんぱく質 11.7g	15.8g	たんぱく質 13.3g	17.4g
脂質 15.7g	16.3g	脂質 24.1g	24.7g	脂質 21.5g	22.1g	脂質 22.1g	22.7g	脂質 20.4g	21.0g
炭水化物 30.6g	83.4g	炭水化物 38.2g	91.0g	炭水化物 22.5g	75.3g	炭水化物 33.5g	86.3g	炭水化物 30.0g	82.8g
ナトリウム 244mg	245mg	ナトリウム 686mg	687mg	ナトリウム 727mg	728mg	ナトリウム 682mg	683mg	ナトリウム 647mg	648mg
カリウム 615mg	676mg	カリウム 291mg	352mg	カリウム 554mg	615mg	カリウム 421mg	482mg	カリウム 606mg	667mg
リン 157mg	222mg	リン 99mg	164mg	リン 157mg	222mg	リン 111mg	176mg	リン 145mg	210mg
食塩相当量 0.6g	0.6g	食塩相当量 1.7g	1.7g	食塩相当量 1.8g	1.9g	食塩相当量 1.7g	1.7g	食塩相当量 1.6g	1.6g
◎黄桃(缶) 75g		◎みかん(缶) 75g		◎パイナップル(缶) 75g		◎黄桃(缶) 75g		◎みかん(缶) 75g	
★ごはん150g 豚肉のお好み焼風 マカロニの和風ソテー ジャーマンポテト	麦 乳麦 乳麦	★ごはん150g ヤンニョムチキン風 うま塩キャベツ 竹輪の五色きんぴら 和風マヨネーズ和え	麦 麦か 卵乳麦 卵麦	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 きのこのあん 小倉金時 マカロニサラダ	麦 麦 卵麦	★ごはん150g 肉野菜炒め ジャガ芋ときのこの煮物 春雨のマヨネーズ炒め	麦 麦 卵乳麦	★ごはん150g 鯖のトマトバジルソース きのこじゃが芋のアヒージョ 大根の甘酢漬	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 406kcal	649kcal	エネルギー 344kcal	587kcal	エネルギー 400kcal	643kcal	エネルギー 415kcal	658kcal	エネルギー 401kcal	644kcal
たんぱく質 11.2g	15.3g	たんぱく質 14.0g	18.1g	たんぱく質 13.9g	18.0g	たんぱく質 9.6g	13.7g	たんぱく質 11.5g	15.6g
脂質 25.4g	26.0g	脂質 21.0g	21.6g	脂質 20.4g	21.0g	脂質 26.6g	27.2g	脂質 31.9g	32.5g
炭水化物 32.0g	84.8g	炭水化物 24.4g	77.2g	炭水化物 38.1g	90.9g	炭水化物 32.3g	85.1g	炭水化物 16.5g	69.3g
ナトリウム 806mg	807mg	ナトリウム 844mg	845mg	ナトリウム 455mg	456mg	ナトリウム 702mg	703mg	ナトリウム 561mg	562mg
カリウム 545mg	606mg	カリウム 410mg	471mg	カリウム 452mg	513mg	カリウム 515mg	576mg	カリウム 530mg	591mg
リン 144mg	209mg	リン 162mg	227mg	リン 203mg	268mg	リン 138mg	203mg	リン 150mg	215mg
食塩相当量 2.1g	2.1g	食塩相当量 2.1g	2.1g	食塩相当量 1.2g	1.2g	食塩相当量 1.8g	1.8g	食塩相当量 1.4g	1.4g
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 976kcal	1703kcal	エネルギー 995kcal	1724kcal	エネルギー 970kcal	1699kcal	エネルギー 964kcal	1693kcal	エネルギー 974kcal	1703kcal
たんぱく質 30.8g	43.1g	たんぱく質 28.0g	40.3g	たんぱく質 30.6g	42.9g	たんぱく質 27.7g	40.0g	たんぱく質 30.4g	42.7g
脂質 56.8g	58.6g	脂質 56.8g	58.6g	脂質 55.8g	57.6g	脂質 56.8g	58.6g	脂質 61.9g	63.7g
炭水化物 84.6g	243.0g	炭水化物 91.4g	249.8g	炭水化物 80.8g	239.2g	炭水化物 84.6g	243.0g	炭水化物 72.3g	230.7g
ナトリウム 1718mg	1721mg	ナトリウム 2205mg	2208mg	ナトリウム 1690mg	1693mg	ナトリウム 1894mg	1897mg	ナトリウム 1889mg	1892mg
カリウム 1625mg	1808mg	カリウム 1018mg	1201mg	カリウム 1426mg	1609mg	カリウム 1261mg	1444mg	カリウム 1528mg	1711mg
リン 416mg	611mg	リン 376mg	571mg	リン 457mg	652mg	リン 324mg	519mg	リン 382mg	577mg
食塩相当量 4.4g	4.4g	食塩相当量 5.5g	5.5g	食塩相当量 4.3g	4.4g	食塩相当量 4.8g	4.8g	食塩相当量 4.7g	4.7g
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 1040kcal	1769kcal	エネルギー 1043kcal	1772kcal	エネルギー 1033kcal	1762kcal	エネルギー 1028kcal	1757kcal	エネルギー 1022kcal	1751kcal
たんぱく質 31.2g	43.5g	たんぱく質 28.4g	40.7g	たんぱく質 30.9g	43.2g	たんぱく質 28.1g	40.4g	たんぱく質 30.8g	43.1g
脂質 56.9g	58.7g	脂質 56.9g	58.7g	脂質 55.9g	57.7g	脂質 56.9g	58.7g	脂質 62.0g	63.8g
炭水化物 100.1g	258.5g	炭水化物 102.9g	261.3g	炭水化物 96.0g	254.4g	炭水化物 100.1g	258.5g	炭水化物 83.8g	242.2g
ナトリウム 1721mg	1724mg	ナトリウム 2208mg	2211mg	ナトリウム 1691mg	1694mg	ナトリウム 1897mg	1900mg	ナトリウム 1892mg	1895mg
カリウム 1685mg	1868mg	カリウム 1074mg	1257mg	カリウム 1483mg	1666mg	カリウム 1321mg	1504mg	カリウム 1584mg	1767mg
リン 423mg	618mg	リン 382mg	577mg	リン 460mg	655mg	リン 331mg	526mg	リン 388mg	583mg
食塩相当量 4.4g	4.4g	食塩相当量 5.5g	5.5g	食塩相当量 4.3g	4.4g	食塩相当量 4.8g	4.8g	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。

週間献立表(たんぱく60g管理食)

	7月15日(月)		7月16日(火)		7月17日(水)		7月18日(木)		7月19日(金)			
	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー	品名	アレルギー		
朝食	★ごはん180g 肉団子と白菜のとりも煮 コンニャクのおおき炒め 人参のおかかサラダ	卵乳麦 麦	★ごはん180g 寄せ豆腐のうすあん 大根の柚香煮 若芽の酢味噌和え	卵麦 麦	★ごはん180g 大根と鶏肉のマーガリン風味 コンニャクの辛味炒め さつま芋と大豆のマヨサラダ	卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦	★ごはん180g 揚げ真丈の柚子おろしあん 竹輪のごま炒め ジャガ芋の中華炒め	卵麦 麦 卵乳麦	★ごはん180g 白菜と厚揚げの中華そば煮 里芋のおろし煮 麩と豚肉のチャンプルー	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	124kcal	414kcal	エネルギー	148kcal	438kcal	エネルギー	259kcal	549kcal	エネルギー	237kcal	527kcal
	たんぱく質	4.9g	9.8g	たんぱく質	5.4g	10.3g	たんぱく質	12.3g	17.2g	たんぱく質	7.4g	12.3g
	脂質	4.1g	4.8g	脂質	7.8g	8.5g	脂質	16.1g	16.8g	脂質	12.0g	12.7g
炭水化物	17.4g	80.3g	炭水化物	15.4g	78.3g	炭水化物	16.6g	79.5g	炭水化物	23.9g	86.8g	
ナトリウム	639mg	640mg	ナトリウム	782mg	783mg	ナトリウム	536mg	537mg	ナトリウム	769mg	770mg	
カリウム	340mg	412mg	カリウム	331mg	403mg	カリウム	610mg	682mg	カリウム	366mg	438mg	
リン	81mg	158mg	リン	72mg	149mg	リン	171mg	248mg	リン	88mg	165mg	
食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	2.0g	2.0g	
昼食	★ごはん180g チキンのオイスターマヨ 人参グラッセ 法蓮草と油揚げの煮物 春雨の中華和え	卵麦 卵乳麦 麦 卵乳麦	★ごはん180g カレーのスパイス揚 オクラのベベロンチーノ 豚肉のマヨマスタード炒め 白菜と昆布のナムル	麦 卵麦	★ごはん180g 豚肉とザーサイの中華玉子炒め 高野豆腐と鶏肉の煮物 中華キャベツ	卵乳麦 麦 麦	★ごはん180g 赤魚の酒粕焼 ふきのきんぴら 豚すき ナスの油炒め	麦 麦 麦 麦	★ごはん180g 鶏の幽庵焼き チンゲン菜ソテー 蓮根と牛肉のしぐれ煮 パスタのクリーム煮	麦 卵乳麦 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	271kcal	561kcal	エネルギー	352kcal	642kcal	エネルギー	277kcal	567kcal	エネルギー	303kcal	593kcal
	たんぱく質	13.0g	17.9g	たんぱく質	20.0g	24.9g	たんぱく質	13.6g	18.5g	たんぱく質	14.8g	19.7g
	脂質	15.5g	16.2g	脂質	22.1g	22.8g	脂質	18.9g	19.6g	脂質	14.9g	15.6g
炭水化物	18.9g	81.8g	炭水化物	18.5g	81.4g	炭水化物	11.5g	74.4g	炭水化物	25.8g	88.7g	
ナトリウム	818mg	819mg	ナトリウム	648mg	649mg	ナトリウム	690mg	691mg	ナトリウム	669mg	670mg	
カリウム	320mg	392mg	カリウム	599mg	671mg	カリウム	424mg	496mg	カリウム	531mg	603mg	
リン	162mg	239mg	リン	234mg	311mg	リン	172mg	249mg	リン	168mg	245mg	
食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.6g	1.7g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	
間食	◎パイナップル(缶)150g		◎黄桃(缶)150g		◎パイナップル(缶)150g		◎みかん(缶)150g		◎黄桃(缶)150g			
夕食	★ごはん180g 鯖のごま醤油焼 塩枝豆 鶏肉の青じそ南蛮 ひとくちがんと煮	麦 麦 麦	★ごはん180g 豚肉とかぶの生姜煮 じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 カリフラワーの甘酢漬け	麦 麦	★ごはん180g サワラの蒸し煮 平さやいんげん ひじきとアサリのさっぱり煮 フレンチマカロニ	麦 麦 卵乳麦	★ごはん180g 鶏のごまタレ煮 ピーマンソテー 五色煮豆 キャベツとザーサイ炒め	麦 卵乳麦 卵乳麦	★ごはん180g ホッケの磯辺焼 人参グラッセ 豚肉としめじの生姜バター風味 きのこことじゃが芋のアヒージョ	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	370kcal	660kcal	エネルギー	265kcal	555kcal	エネルギー	254kcal	544kcal	エネルギー	290kcal	580kcal
	たんぱく質	20.9g	25.8g	たんぱく質	14.6g	19.5g	たんぱく質	14.9g	19.8g	たんぱく質	16.5g	21.4g
	脂質	26.5g	27.2g	脂質	12.3g	13.0g	脂質	13.3g	14.0g	脂質	18.0g	18.7g
炭水化物	9.7g	72.6g	炭水化物	23.2g	86.1g	炭水化物	17.8g	80.7g	炭水化物	15.9g	78.8g	
ナトリウム	780mg	781mg	ナトリウム	630mg	631mg	ナトリウム	870mg	871mg	ナトリウム	740mg	741mg	
カリウム	517mg	589mg	カリウム	598mg	670mg	カリウム	478mg	578mg	カリウム	650mg	677mg	
リン	263mg	340mg	リン	169mg	246mg	リン	178mg	255mg	リン	196mg	273mg	
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.2g	2.2g	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	765kcal	1635kcal	エネルギー	765kcal	1635kcal	エネルギー	790kcal	1660kcal	エネルギー	830kcal	1700kcal
	たんぱく質	38.8g	53.5g	たんぱく質	40.0g	54.7g	たんぱく質	40.8g	55.5g	たんぱく質	38.7g	53.4g
	脂質	46.1g	48.2g	脂質	42.2g	44.3g	脂質	48.3g	50.4g	脂質	44.9g	47.0g
	炭水化物	46.0g	234.7g	炭水化物	57.1g	245.8g	炭水化物	45.9g	234.6g	炭水化物	65.6g	254.3g
ナトリウム	2237mg	2240mg	ナトリウム	2060mg	2063mg	ナトリウム	2096mg	2099mg	ナトリウム	2178mg	2181mg	
カリウム	1177mg	1393mg	カリウム	1528mg	1744mg	カリウム	1440mg	1656mg	カリウム	1475mg	1691mg	
リン	506mg	737mg	リン	475mg	706mg	リン	521mg	752mg	リン	452mg	683mg	
食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.2g	5.3g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.6g	5.6g	
合計(間食込)	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	891kcal	1761kcal	エネルギー	893kcal	1763kcal	エネルギー	916kcal	1786kcal	エネルギー	926kcal	1796kcal
	たんぱく質	39.4g	54.1g	たんぱく質	40.8g	55.5g	たんぱく質	41.4g	56.1g	たんぱく質	39.5g	54.2g
	脂質	46.3g	48.4g	脂質	42.4g	44.5g	脂質	48.5g	50.6g	脂質	45.1g	47.2g
	炭水化物	76.5g	265.2g	炭水化物	88.0g	276.7g	炭水化物	76.4g	265.1g	炭水化物	88.6g	277.3g
ナトリウム	2239mg	2242mg	ナトリウム	2066mg	2069mg	ナトリウム	2098mg	2101mg	ナトリウム	2184mg	2187mg	
カリウム	1291mg	1507mg	カリウム	1648mg	1864mg	カリウム	1554mg	1770mg	カリウム	1588mg	1804mg	
リン	512mg	743mg	リン	489mg	720mg	リン	527mg	758mg	リン	464mg	695mg	
食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.2g	5.3g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.6g	5.6g	

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。

※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。



週間献立表（やわらか普通食）

7月15日(月)			7月16日(火)			7月17日(水)			7月18日(木)			7月19日(金)		
品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー	
★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g		
豚肉と厚揚げの煮物	乳麦		和風ポトフ	乳麦		豚すき風煮物	麦		寄せ豆腐のうすあん	卵麦		鶏と大根の味噌煮	麦	
さつま揚げと小松菜の煮浸し	卵麦		コンニャクとごぼうのきんぴら	麦		大根と竹輪の煮物	麦		キャベツの土佐煮	麦		ひじきの具だくさん煮	麦	
キャベツの漬物柚子風味	麦		バンバンジーサラダ	乳麦		コールスローサラダ	卵麦		人参とぜんまいのナムル	麦		れんこんサラダ	卵麦	
★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	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	129kcal	394kcal	エネルギー	120kcal	397kcal	エネルギー	150kcal	420kcal	エネルギー	150kcal	416kcal	エネルギー	150kcal	433kcal
蛋白質	7.0g	12.7g	蛋白質	5.0g	11.4g	蛋白質	6.6g	12.4g	蛋白質	5.7g	11.5g	蛋白質	7.3g	14.2g
脂質	6.3g	7.2g	脂質	3.4g	5.1g	脂質	7.5g	8.4g	脂質	8.7g	9.6g	脂質	7.5g	9.3g
炭水化物	11.1g	67.4g	炭水化物	17.9g	74.4g	炭水化物	12.9g	70.1g	炭水化物	12.0g	68.3g	炭水化物	13.8g	71.1g
ナトリウム	550mg	1011mg	ナトリウム	539mg	981mg	ナトリウム	567mg	1009mg	ナトリウム	814mg	1257mg	ナトリウム	620mg	1061mg
食塩相当量	1.4g	2.6g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.4g	2.6g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	1.6g	2.7g
★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g		
アジの幽庵焼	麦		鶏の天ぷら	卵麦		ブリのごま焼	麦		治部風煮物	麦		メバルのバジルオリーブ焼		
人参のきんぴら	麦		天ぷらのタレ	麦		人参のレモン煮	乳麦		キャベツと油揚げの味噌煮	麦		法蓮草ソテー	乳麦	
ナスと麩の炒め煮	乳麦落		インゲンソテー	乳麦		ひき肉と豆腐のうま煮	麦落か		さつま芋と大豆のマヨサラダ	卵乳麦		担々風春雨	麦落	
春雨とツナのサラダ	卵乳麦		大豆と椎茸の煮物	麦		和風スパゲティ	乳麦		★味噌汁	麦		キャベツと若芽のマヨネーズ和え	卵麦	
★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	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	294kcal	575kcal	エネルギー	189kcal	462kcal	エネルギー	286kcal	562kcal	エネルギー	292kcal	558kcal	エネルギー	196kcal	467kcal
蛋白質	15.7g	22.2g	蛋白質	13.5g	19.6g	蛋白質	17.1g	23.5g	蛋白質	13.5g	19.2g	蛋白質	13.0g	18.8g
脂質	16.3g	18.0g	脂質	5.2g	6.2g	脂質	15.4g	17.1g	脂質	16.4g	17.3g	脂質	9.8g	10.7g
炭水化物	18.3g	75.6g	炭水化物	23.2g	80.5g	炭水化物	17.6g	74.0g	炭水化物	22.4g	78.6g	炭水化物	14.8g	72.0g
ナトリウム	730mg	1171mg	ナトリウム	760mg	1202mg	ナトリウム	915mg	1356mg	ナトリウム	782mg	1224mg	ナトリウム	605mg	1048mg
食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.5g	2.7g
★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g		
キャベツと豚肉の塩あんかけ			牛肉と厚揚げの甘辛煮	乳麦		ロールキャベツのトマト煮込み	卵乳麦		さば梅煮	麦		豚肉とインゲンの山椒炒め	麦	
竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	麦		切干大根としらすの煮物	麦		オクラのペペロンチーノ			麩の野菜あんかけ	麦		炒り豆腐	卵乳麦	
若芽とパインの酢の物	麦		青菜のおかかマヨネーズ和え	卵麦		金時豆煮	麦		切干と法蓮草のおひたし	麦		オクラとめかぶの三杯酢	麦	
★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		ポテコンサラダ	卵乳麦		★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	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	194kcal	466kcal	エネルギー	310kcal	577kcal	エネルギー	289kcal	561kcal	エネルギー	225kcal	496kcal	エネルギー	255kcal	522kcal
蛋白質	11.3g	17.5g	蛋白質	12.4g	18.3g	蛋白質	8.4g	14.6g	蛋白質	11.0g	16.7g	蛋白質	12.0g	18.0g
脂質	8.1g	9.1g	脂質	20.7g	21.6g	脂質	12.7g	13.7g	脂質	13.5g	14.4g	脂質	14.9g	15.8g
炭水化物	18.8g	76.0g	炭水化物	17.3g	74.0g	炭水化物	34.8g	92.0g	炭水化物	12.6g	69.9g	炭水化物	17.3g	73.8g
ナトリウム	868mg	1310mg	ナトリウム	996mg	1438mg	ナトリウム	753mg	1214mg	ナトリウム	744mg	1186mg	ナトリウム	883mg	1327mg
食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	2.5g	3.7g	食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	2.2g	3.4g
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	617kcal	1435kcal	エネルギー	619kcal	1436kcal	エネルギー	725kcal	1543kcal	エネルギー	667kcal	1470kcal	エネルギー	601kcal	1422kcal
蛋白質	34.0g	52.4g	蛋白質	30.9g	49.3g	蛋白質	32.1g	50.5g	蛋白質	30.2g	47.4g	蛋白質	32.3g	51.0g
脂質	30.7g	34.3g	脂質	29.3g	32.9g	脂質	35.6g	39.2g	脂質	38.6g	41.3g	脂質	32.2g	35.8g
炭水化物	48.2g	219.0g	炭水化物	58.4g	228.9g	炭水化物	65.3g	236.1g	炭水化物	47.0g	216.8g	炭水化物	45.9g	216.9g
ナトリウム	2148mg	3492mg	ナトリウム	2295mg	3621mg	ナトリウム	2235mg	3579mg	ナトリウム	2340mg	3667mg	ナトリウム	2108mg	3436mg
食塩相当量	5.5g	8.9g	食塩相当量	5.8g	9.3g	食塩相当量	5.6g	9.1g	食塩相当量	6.0g	9.3g	食塩相当量	5.3g	8.8g

★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

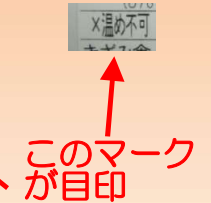


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。

週間献立表 (刻み食)

7月15日(月)			7月16日(火)			7月17日(水)			7月18日(木)			7月19日(金)		
品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー	
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
豚肉と厚揚げの煮物	乳麦		和風ポトフ	乳麦		豚すき風煮物	麦		寄せ豆腐のうすあん	卵麦		鶏と大根の味噌煮	麦	
さつま揚げと小松菜の煮浸し	卵麦		コンニャクとごぼうのきんぴら	麦		大根と竹輪の煮物	麦		キャベツの土佐煮	麦		ひじきの具だくさん煮	麦	
キャベツの漬物柚子風味	麦		バンバンジーサラダ	乳麦		コールスローサラダ	卵麦		人参とぜんまいのナムル	麦		れんこんサラダ	卵麦	
★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	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	129kcal	288kcal	エネルギー	120kcal	279kcal	エネルギー	150kcal	309kcal	エネルギー	150kcal	309kcal	エネルギー	150kcal	309kcal
蛋白質	7.0g	10.7g	蛋白質	5.0g	8.7g	蛋白質	6.6g	10.3g	蛋白質	5.7g	9.4g	蛋白質	7.3g	11.0g
脂質	6.3g	7.0g	脂質	3.4g	4.1g	脂質	7.5g	8.2g	脂質	8.7g	9.4g	脂質	7.5g	8.2g
炭水化物	11.1g	44.1g	炭水化物	17.9g	50.9g	炭水化物	12.9g	45.9g	炭水化物	12.0g	45.0g	炭水化物	13.8g	46.8g
ナトリウム	550mg	990mg	ナトリウム	539mg	979mg	ナトリウム	567mg	1007mg	ナトリウム	814mg	1254mg	ナトリウム	620mg	1060mg
食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.4g	2.6g	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	1.6g	2.7g
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
アジの幽庵焼	麦		鶏の天ぷら	卵麦		ブリのごま焼	麦		治部風煮物	麦		メバルのバジルオリーブ焼		
人参のきんぴら	麦		天ぷらのタレ	麦		人参のレモン煮	乳麦		キャベツと油揚げの味噌煮	麦		法蓮草ソテー	乳麦	
ナスと麩の炒め煮	乳麦落		インゲンソテー	乳麦		ひき肉と豆腐のうま煮	麦落か		さつま芋と大豆のマヨサラダ	卵乳麦		担々風春雨	麦落	
春雨とツナのサラダ	卵乳麦		大豆と椎茸の煮物	麦		和風スパゲティ	乳麦		★味噌汁	麦		キャベツと若芽のマヨネーズ和え	卵麦	
★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	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	294kcal	453kcal	エネルギー	189kcal	348kcal	エネルギー	286kcal	445kcal	エネルギー	292kcal	451kcal	エネルギー	196kcal	355kcal
蛋白質	15.7g	19.4g	蛋白質	13.5g	17.2g	蛋白質	17.1g	20.8g	蛋白質	13.5g	17.2g	蛋白質	13.0g	16.7g
脂質	16.3g	17.0g	脂質	5.2g	5.9g	脂質	15.4g	16.1g	脂質	16.4g	17.1g	脂質	9.8g	10.5g
炭水化物	18.3g	51.3g	炭水化物	23.2g	56.2g	炭水化物	17.6g	50.6g	炭水化物	22.4g	55.4g	炭水化物	14.8g	47.8g
ナトリウム	730mg	1170mg	ナトリウム	760mg	1200mg	ナトリウム	915mg	1355mg	ナトリウム	782mg	1222mg	ナトリウム	605mg	1045mg
食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.1g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.5g	2.7g
★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
キャベツと豚肉の塩あんかけ			牛肉と厚揚げの甘辛煮	乳麦		ロールキャベツのトマト煮込み	卵乳麦		さば梅煮	麦		豚肉とインゲンの山椒炒め	麦	
竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	麦		切干大根としらすの煮物	麦		オクラのペペロンチーノ			麩の野菜あんかけ	麦		炒り豆腐	卵乳麦	
若芽とパインの酢の物	麦		青菜のおかかマヨネーズ和え	卵麦		金時豆煮	麦		切干と法蓮草のおひたし	麦		オクラとめかぶの三杯酢	麦	
★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	卵乳麦		★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	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	194kcal	353kcal	エネルギー	310kcal	469kcal	エネルギー	289kcal	448kcal	エネルギー	225kcal	384kcal	エネルギー	255kcal	414kcal
蛋白質	11.3g	15.0g	蛋白質	12.4g	16.1g	蛋白質	8.4g	12.1g	蛋白質	11.0g	14.7g	蛋白質	12.0g	15.7g
脂質	8.1g	8.8g	脂質	20.7g	21.4g	脂質	12.7g	13.4g	脂質	13.5g	14.2g	脂質	14.9g	15.6g
炭水化物	18.8g	51.8g	炭水化物	17.3g	50.3g	炭水化物	34.8g	67.8g	炭水化物	12.6g	45.6g	炭水化物	17.3g	50.3g
ナトリウム	868mg	1308mg	ナトリウム	996mg	1436mg	ナトリウム	753mg	1193mg	ナトリウム	744mg	1184mg	ナトリウム	883mg	1323mg
食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	2.5g	3.7g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	2.2g	3.4g
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
エネルギー	617kcal	1094kcal	エネルギー	619kcal	1096kcal	エネルギー	725kcal	1202kcal	エネルギー	667kcal	1144kcal	エネルギー	601kcal	1078kcal
蛋白質	34.0g	45.1g	蛋白質	30.9g	42.0g	蛋白質	32.1g	43.2g	蛋白質	30.2g	41.3g	蛋白質	32.3g	43.4g
脂質	30.7g	32.8g	脂質	29.3g	31.4g	脂質	35.6g	37.7g	脂質	38.6g	40.7g	脂質	32.2g	34.3g
炭水化物	48.2g	147.2g	炭水化物	58.4g	157.4g	炭水化物	65.3g	164.3g	炭水化物	47.0g	146.0g	炭水化物	45.9g	144.9g
ナトリウム	2148mg	3468mg	ナトリウム	2295mg	3615mg	ナトリウム	2235mg	3555mg	ナトリウム	2340mg	3660mg	ナトリウム	2108mg	3428mg
食塩相当量	5.5g	8.8g	食塩相当量	5.8g	9.3g	食塩相当量	5.6g	9.0g	食塩相当量	6.0g	9.3g	食塩相当量	5.3g	8.8g

★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。

週間献立表 (ムース食)

	7月15日(月)			7月16日(火)			7月17日(水)			7月18日(木)			7月19日(金)		
	品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー		品名	アレルギー	
朝 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	野菜の味噌風味	乳麦		豚すき	乳麦		切干大根と小松菜の煮物	麦		ブロッコリーと鶏肉の煮物	乳麦		えんどう豆とベーコン炒め	卵乳麦	
	白花豆煮	麦		一夜漬	乳麦		ひじき煮	乳麦		ゴボウのピリ辛サラダ	卵乳麦		若芽とパインの酢の物	麦	
	★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦	
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	124kcal	298kcal	エネルギー	73kcal	247kcal	エネルギー	76kcal	250kcal	エネルギー	123kcal	297kcal	エネルギー	87kcal	261kcal	
蛋白質	3.4g	7.2g	蛋白質	2.1g	5.9g	蛋白質	0.8g	4.6g	蛋白質	3.8g	7.6g	蛋白質	2.5g	6.3g	
脂質	3.1g	3.8g	脂質	2.6g	3.3g	脂質	3.8g	4.5g	脂質	7.1g	7.8g	脂質	3.2g	3.9g	
炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	11.2g	49.6g	炭水化物	10.9g	49.3g	炭水化物	10.0g	48.4g	炭水化物	12.4g	50.8g	
ナトリウム	421mg	944mg	ナトリウム	557mg	1080mg	ナトリウム	427mg	950mg	ナトリウム	500mg	1023mg	ナトリウム	551mg	1074mg	
食塩相当量	1.1g	2.4g	食塩相当量	1.4g	2.7g	食塩相当量	1.1g	2.4g	食塩相当量	1.3g	2.6g	食塩相当量	1.4g	2.7g	
昼 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	ナスと鶏肉のしぎ焼き	乳麦落		白身フライタルタル	卵乳麦		和風煮込みハンバーグ	乳麦		焼肉炒め	乳麦		スパイシーチキン	乳麦	
	枝豆とかにかまの煮物	卵麦えか		大根とベーコンの煮物	卵乳麦		五色煮	乳麦		切昆布と竹の子の煮物	乳麦		大根と椎茸の煮物	麦	
	白菜と若芽の煮物	乳麦		法蓮草のおひたし	乳麦		青菜のわさび和え	卵乳麦		大根なます	麦		マリネサラダ	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		
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	176kcal	350kcal	エネルギー	208kcal	382kcal	エネルギー	167kcal	342kcal	エネルギー	149kcal	323kcal	エネルギー	212kcal	387kcal	
蛋白質	4.2g	8.0g	蛋白質	6.9g	10.7g	蛋白質	4.3g	8.2g	蛋白質	3.3g	7.1g	蛋白質	5.6g	9.8g	
脂質	9.8g	10.5g	脂質	11.5g	12.2g	脂質	8.8g	9.5g	脂質	6.4g	7.1g	脂質	12.6g	13.4g	
炭水化物	18.5g	56.9g	炭水化物	19.2g	57.6g	炭水化物	16.5g	55.1g	炭水化物	19.4g	57.8g	炭水化物	19.0g	57.1g	
ナトリウム	784mg	1307mg	ナトリウム	904mg	1427mg	ナトリウム	851mg	1370mg	ナトリウム	836mg	1359mg	ナトリウム	820mg	1317mg	
食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.3g	3.6g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	2.1g	3.5g	食塩相当量	2.1g	3.3g	
夕 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	赤魚の生姜煮	乳麦		鶏肉のイタリアンソース煮	乳麦		白身の照焼き	乳麦		鶏の西京焼き	乳麦		鮭のおろし煮	麦	
	薩摩芋と切昆布の煮物	乳麦		はんぺんの玉子とじ	卵乳麦		鶏団子の中華風	卵乳麦		きのこきんぴら	乳麦		金時豆の煮物	乳麦	
	法蓮草とハムのマリネ	卵乳麦		黒豆煮	乳麦		大根と竹輪の酢の物	乳麦		青菜のおひたし	乳麦		野菜の三杯酢	麦	
★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)	麦		
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	138kcal	312kcal	エネルギー	165kcal	339kcal	エネルギー	147kcal	321kcal	エネルギー	161kcal	335kcal	エネルギー	198kcal	372kcal	
蛋白質	8.5g	12.3g	蛋白質	8.3g	11.9g	蛋白質	6.7g	10.5g	蛋白質	6.1g	9.9g	蛋白質	9.2g	13.0g	
脂質	4.5g	5.2g	脂質	7.7g	8.4g	脂質	5.7g	6.4g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	7.1g	7.8g	
炭水化物	16.8g	55.2g	炭水化物	15.4g	53.9g	炭水化物	16.9g	55.3g	炭水化物	19.6g	58.0g	炭水化物	24.6g	63.0g	
ナトリウム	961mg	1484mg	ナトリウム	647mg	1160mg	ナトリウム	745mg	1268mg	ナトリウム	819mg	1342mg	ナトリウム	647mg	1170mg	
食塩相当量	2.4g	3.8g	食塩相当量	1.6g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	1.6g	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	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	438kcal	960kcal	エネルギー	446kcal	968kcal	エネルギー	390kcal	913kcal	エネルギー	433kcal	955kcal	エネルギー	497kcal	1020kcal
	蛋白質	16.1g	27.5g	蛋白質	17.3g	28.5g	蛋白質	11.8g	23.3g	蛋白質	13.2g	24.6g	蛋白質	17.3g	29.1g
	脂質	17.4g	19.5g	脂質	21.8g	23.9g	脂質	18.3g	20.4g	脂質	20.5g	22.6g	脂質	22.9g	25.1g
	炭水化物	56.6g	171.8g	炭水化物	45.8g	161.1g	炭水化物	44.3g	159.7g	炭水化物	49.0g	164.2g	炭水化物	56.0g	170.9g
ナトリウム	2166mg	3735mg	ナトリウム	2108mg	3667mg	ナトリウム	2023mg	3588mg	ナトリウム	2155mg	3724mg	ナトリウム	2018mg	3561mg	
食塩相当量	5.5g	9.5g	食塩相当量	5.3g	9.3g	食塩相当量	5.2g	9.1g	食塩相当量	5.5g	9.5g	食塩相当量	5.1g	9.0g	

★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
- (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