

(カロリー1600kcal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)			
朝食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	白菜とがんもの煮物	麦	えびと大豆のうま煮	麦え	鶏肉のカレー煮	乳麦	寄せ豆腐のうすあん	卵麦	豚肉とごぼうの煮物	麦		
	竹輪のごま炒め	麦	ぜんまいとミンチの煮物	麦	大根とツナの炒め物	麦	野菜のチリソース煮	麦	和風ポトフ	麦		
	カリフラワーの甘酢漬け	麦	法蓮草と油揚げの煮物	麦	カリフラワーのヒナツツ味噌和え	麦	もずくの酢の物	麦	蒸し鶏と小松菜のごま和え	麦		
	★味噌汁(若芽・巻麩)	麦	★すまし汁(豆腐・えのき)	麦	★味噌汁(揚げ・なめこ)	麦	★味噌汁(巻麩・キャベツ)	麦	★味噌汁(巻麩・しめじ)	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	165kcal	427kcal	エネルギー	175kcal	429kcal	エネルギー	175kcal	441kcal	エネルギー	167kcal	431kcal	
たんぱく質	9.8g	15.5g	たんぱく質	16.1g	21.2g	たんぱく質	11.0g	16.8g	たんぱく質	5.4g	11.1g	
脂質	7.2g	8.1g	脂質	5.4g	6.2g	脂質	8.6g	10.2g	脂質	8.5g	9.4g	
炭水化物	16.3g	72.1g	炭水化物	17.2g	71.4g	炭水化物	15.1g	70.0g	炭水化物	16.9g	73.0g	
ナトリウム	742mg	993mg	ナトリウム	680mg	828mg	ナトリウム	689mg	916mg	ナトリウム	768mg	995mg	
食塩相当量	1.9g	2.5g	食塩相当量	1.7g	2.1g	食塩相当量	1.8g	2.3g	食塩相当量	2.0g	2.5g	
昼食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	サウラの味噌煮	麦	大根と鶏肉の煮物	麦	メンチカツ	乳麦	白身魚の西京焼	麦	マーボ豆腐	麦		
	チンゲン菜とピーマンのソテー	麦	高野豆腐の洋風炒り煮	麦	塩ゆでアスパラ	麦	平さやいんげん	麦	大根とひじきのうま煮	麦		
	鶏と蓮根のピリ辛煮	麦	キャベツと卵の塩レモンパスタ	麦	麩とえのきのきつと煮	麦	豚肉とじゃが芋の昆布煮	麦	三色野菜ナムル	麦		
	野菜サラダ	卵麦えか	★味噌汁(しめじ・切干)	卵麦	★味噌汁(若芽・キャベツ)	卵麦	★味噌汁(白菜・ひじき)	卵麦	★すまし汁(錦糸玉子・えのき)	卵麦		
★味噌汁(白菜・なめこ)	卵麦											
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
エネルギー	237kcal	493kcal	エネルギー	239kcal	494kcal	エネルギー	217kcal	474kcal	エネルギー	206kcal	461kcal	
たんぱく質	17.2g	22.3g	たんぱく質	13.8g	18.9g	たんぱく質	9.9g	15.2g	たんぱく質	16.0g	21.0g	
脂質	12.1g	12.9g	脂質	13.1g	13.9g	脂質	12.2g	13.0g	脂質	8.3g	9.1g	
炭水化物	13.7g	68.6g	炭水化物	17.0g	71.6g	炭水化物	17.5g	72.8g	炭水化物	15.8g	70.4g	
ナトリウム	747mg	975mg	ナトリウム	784mg	1010mg	ナトリウム	627mg	879mg	ナトリウム	664mg	892mg	
食塩相当量	1.9g	2.5g	食塩相当量	2.0g	2.6g	食塩相当量	1.6g	2.2g	食塩相当量	1.7g	2.3g	
間食	◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g			
	◎りんご150g		◎グレープフルーツ200g		◎キウイフルーツ150g		◎バナナ90g		◎りんご150g			
夕食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	鶏肉の香草焼	麦	豚肉と野菜のトマト炒め	麦	ホッケの酒粕焼	麦	鶏のいそべ焼	麦	ブリのごま焼	麦		
	人参グラッセ	麦	鶏ミンチと小松菜の煮物	麦	フロッコリー	麦	ミックスソテー	麦	オクラのペペロンチーノ	麦		
	大根とごぼうの甘辛煮	麦	切干と人参のハリハリ	麦	インゲンの生姜炒め	麦	ひとくちがんも煮	麦	ツナと大豆の炒め煮	麦		
	若芽としらすのおひたし	麦	★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ)	麦	★味噌汁(豆腐・白菜)	麦	★味噌汁(えのき・おつゆ麩)	麦	★味噌汁(小松菜・切干)	麦		
★すまし汁(椎茸・豆腐)	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	221kcal	475kcal	エネルギー	217kcal	481kcal	エネルギー	250kcal	511kcal	エネルギー	267kcal	523kcal	
たんぱく質	15.2g	20.3g	たんぱく質	15.2g	20.8g	たんぱく質	18.3g	23.7g	たんぱく質	19.8g	25.0g	
脂質	12.8g	13.6g	脂質	10.4g	11.3g	脂質	11.7g	12.7g	脂質	16.0g	16.7g	
炭水化物	10.3g	64.7g	炭水化物	14.9g	71.0g	炭水化物	15.5g	70.6g	炭水化物	9.5g	64.4g	
ナトリウム	727mg	875mg	ナトリウム	731mg	958mg	ナトリウム	690mg	918mg	ナトリウム	680mg	827mg	
食塩相当量	1.8g	2.2g	食塩相当量	1.9g	2.4g	食塩相当量	1.8g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.1g	
合計	エネルギー	623kcal	1395kcal	エネルギー	631kcal	1404kcal	エネルギー	642kcal	1426kcal	エネルギー	640kcal	1415kcal
	たんぱく質	42.2g	58.1g	たんぱく質	45.1g	60.9g	たんぱく質	39.2g	55.7g	たんぱく質	41.2g	57.1g
	脂質	32.1g	34.6g	脂質	28.9g	31.4g	脂質	32.5g	35.9g	脂質	32.8g	35.2g
	炭水化物	40.3g	205.4g	炭水化物	49.1g	214.0g	炭水化物	48.1g	213.4g	炭水化物	42.2g	207.8g
	ナトリウム	2216mg	2843mg	ナトリウム	2195mg	2796mg	ナトリウム	2006mg	2713mg	ナトリウム	2112mg	2714mg
食塩相当量	5.6g	7.2g	食塩相当量	5.6g	7.1g	食塩相当量	5.2g	6.8g	食塩相当量	5.4g	6.9g	
合計(間食込)	エネルギー	830kcal	1602kcal	エネルギー	828kcal	1601kcal	エネルギー	843kcal	1627kcal	エネルギー	838kcal	1613kcal
	たんぱく質	48.3g	64.2g	たんぱく質	52.8g	68.6g	たんぱく質	46.6g	63.1g	たんぱく質	48.1g	64.0g
	脂質	39.2g	41.7g	脂質	35.9g	38.4g	脂質	39.5g	42.9g	脂質	39.8g	42.2g
	炭水化物	72.2g	237.3g	炭水化物	76.9g	241.8g	炭水化物	77.0g	242.3g	炭水化物	71.1g	236.7g
	ナトリウム	2290mg	2917mg	ナトリウム	2271mg	2872mg	ナトリウム	2083mg	2790mg	ナトリウム	2186mg	2788mg
食塩相当量	5.8g	7.4g	食塩相当量	5.8g	7.3g	食塩相当量	5.4g	7.0g	食塩相当量	5.6g	7.1g	

※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

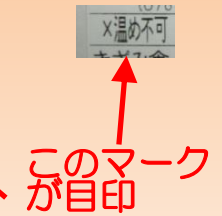


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。

(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)						
朝食	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g					
	白菜とがんもの煮物	麦	えびと大豆のうま煮	麦え	鶏肉のカレー煮	乳麦	寄せ豆腐のうすあん	卵麦	豚肉とごぼうの煮物	麦					
	竹輪のごま炒め	麦	ぜんまいとミンチの煮物	乳麦	大根とツナの炒め物	麦	野菜のチリソース煮	麦	和風ポトフ	乳麦					
	カリフラワーの甘酢漬		法蓮草と油揚げの煮物	麦	カリフラワーのピーナッツ味噌和え	乳麦落	もずくの酢の物	麦	蒸し鶏と小松菜のごま和え	麦					
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
エネルギー	165kcal	358kcal	エネルギー	175kcal	368kcal	エネルギー	175kcal	360kcal	エネルギー	163kcal	356kcal				
たんぱく質	9.8g	13.1g	たんぱく質	16.1g	19.4g	たんぱく質	11.0g	14.3g	たんぱく質	5.4g	8.7g	たんぱく質	9.5g	12.8g	
脂質	7.2g	7.7g	脂質	5.4g	5.9g	脂質	8.6g	9.1g	脂質	8.5g	9.0g	脂質	7.0g	7.5g	
炭水化物	16.3g	58.2g	炭水化物	17.2g	59.1g	炭水化物	15.1g	57.0g	炭水化物	16.9g	58.8g	炭水化物	15.9g	57.8g	
ナトリウム	742mg	743mg	ナトリウム	680mg	681mg	ナトリウム	689mg	690mg	ナトリウム	768mg	769mg	ナトリウム	552mg	553mg	
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	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
昼食	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g					
	サウラの味噌煮	乳麦	大根と鶏肉の煮物	麦	メンチカツ	乳麦	白身魚の西京焼		マーボ豆腐	麦落					
	チンゲン菜とピーマンのソテー	乳麦	高野豆腐の洋風炒り煮	乳麦え	塩ゆでアスパラ	麦	平さやいんげん		大根とひじきのうま煮	麦					
	鶏と蓮根のピリ辛煮	麦	キャベツと卵の塩レモンパスタ	卵乳麦	麩とえのきのさっと煮	麦	豚肉とじゃが芋の昆布煮	麦	三色野菜ナムル	麦					
	野菜サラダ	卵麦えか					竹輪の五色きんぴら	卵乳麦							
ドレッシング(小袋)	卵麦														
おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
エネルギー	237kcal	430kcal	エネルギー	239kcal	432kcal	エネルギー	217kcal	410kcal	エネルギー	206kcal	399kcal	エネルギー	205kcal	398kcal	
たんぱく質	17.2g	20.5g	たんぱく質	13.8g	17.1g	たんぱく質	9.9g	13.2g	たんぱく質	16.0g	19.3g	たんぱく質	11.4g	14.7g	
脂質	12.1g	12.6g	脂質	13.1g	13.6g	脂質	12.2g	12.7g	脂質	8.3g	8.8g	脂質	11.1g	11.6g	
炭水化物	13.7g	55.6g	炭水化物	17.0g	58.9g	炭水化物	17.5g	59.4g	炭水化物	15.8g	57.7g	炭水化物	15.8g	57.7g	
ナトリウム	747mg	748mg	ナトリウム	784mg	785mg	ナトリウム	627mg	628mg	ナトリウム	664mg	665mg	ナトリウム	841mg	842mg	
食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.1g	2.1g	
間食	◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g						
	◎りんご150g		◎グレープフルーツ200g		◎キウイフルーツ150g		◎バナナ90g		◎りんご150g						
夕食	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g	★ごはん	120g					
	鶏肉の香草焼	乳麦	豚肉と野菜のトマト炒め	麦	ホッケの酒粕焼	麦	鶏のいそべ焼	麦	ブリのごま焼	麦					
	人参クラッセ	乳麦	鶏ミンチと小松菜の煮物	乳麦	フロッコリー	麦	ミックスソテー	乳麦	オクラのペペロンチーノ	麦					
	大根とごぼうの甘酢煮	麦	切干と人参のハリハリ	麦	インゲンの生姜炒め	麦	ひとくちがんも煮	麦	ツナと大豆の炒め煮	麦					
	若芽としらすのおひたし	麦				卵麦	菜の花としめじの和え物	麦	キャベツのあっさり昆布和え						
おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
エネルギー	221kcal	414kcal	エネルギー	217kcal	410kcal	エネルギー	250kcal	443kcal	エネルギー	267kcal	460kcal	エネルギー	275kcal	468kcal	
たんぱく質	15.2g	18.5g	たんぱく質	15.2g	18.5g	たんぱく質	18.3g	21.6g	たんぱく質	19.8g	23.1g	たんぱく質	20.2g	23.5g	
脂質	12.8g	13.3g	脂質	10.4g	10.9g	脂質	11.7g	12.2g	脂質	16.0g	16.5g	脂質	14.5g	15.0g	
炭水化物	10.3g	52.2g	炭水化物	14.9g	56.8g	炭水化物	15.5g	57.4g	炭水化物	9.5g	51.4g	炭水化物	15.8g	57.7g	
ナトリウム	727mg	728mg	ナトリウム	731mg	732mg	ナトリウム	690mg	691mg	ナトリウム	680mg	681mg	ナトリウム	696mg	697mg	
食塩相当量	1.8g	1.9g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	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					
	エネルギー	623kcal	1202kcal	エネルギー	631kcal	1210kcal	エネルギー	642kcal	1221kcal	エネルギー	640kcal	1219kcal	エネルギー	643kcal	1222kcal
	たんぱく質	42.2g	52.1g	たんぱく質	45.1g	55.0g	たんぱく質	39.2g	49.1g	たんぱく質	41.2g	51.1g	たんぱく質	41.1g	51.0g
	脂質	32.1g	33.6g	脂質	28.9g	30.4g	脂質	32.5g	34.0g	脂質	32.8g	34.3g	脂質	32.6g	34.1g
	炭水化物	40.3g	166.0g	炭水化物	49.1g	174.8g	炭水化物	48.1g	173.8g	炭水化物	42.2g	167.9g	炭水化物	47.5g	173.2g
ナトリウム	2216mg	2219mg	ナトリウム	2195mg	2198mg	ナトリウム	2006mg	2009mg	ナトリウム	2112mg	2115mg	ナトリウム	2089mg	2092mg	
食塩相当量	5.6g	5.7g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.3g	5.3g	
合計(間食込)	エネルギー	830kcal	1409kcal	エネルギー	828kcal	1407kcal	エネルギー	843kcal	1422kcal	エネルギー	838kcal	1417kcal	エネルギー	850kcal	1429kcal
	たんぱく質	48.3g	58.2g	たんぱく質	52.8g	62.7g	たんぱく質	46.6g	56.5g	たんぱく質	48.1g	58.0g	たんぱく質	47.2g	57.1g
	脂質	39.2g	40.7g	脂質	35.9g	37.4g	脂質	39.5g	41.0g	脂質	39.8g	41.3g	脂質	39.7g	41.2g
	炭水化物	72.2g	197.9g	炭水化物	76.9g	202.6g	炭水化物	77.0g	202.7g	炭水化物	71.1g	196.8g	炭水化物	79.4g	205.1g
	ナトリウム	2290mg	2293mg	ナトリウム	2271mg	2274mg	ナトリウム	2083mg	2086mg	ナトリウム	2186mg	2189mg	ナトリウム	2163mg	2166mg
食塩相当量	5.8g	5.9g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.5g	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

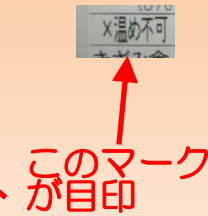


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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)							
朝食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g						
	白菜どがんと煮物	麦	肉団子の玉ねぎあん	卵乳麦	寄せ豆腐のうすあん	卵麦	鶏肉のデミグラス煮込み	乳麦	豆腐のツナあんかけ	麦						
	数の野菜あんかけ	麦	春雨タンタン	麦	里芋のおろし揚げ出し	麦	春雨とツナのピリ辛炒め	麦	スイートパンプ	麦						
	明太ネドサラダ	卵麦	コールスローサラダ	卵乳麦	ごま風味炒め	麦	ポテトビーンズサラダ	卵麦	キャベツと若芽のごまマヨネーズ	卵麦						
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット						
	エネルギー	232kcal	475kcal	エネルギー	312kcal	555kcal	エネルギー	277kcal	520kcal	エネルギー	292kcal	535kcal	エネルギー	273kcal	516kcal	
	たんぱく質	6.2g	10.3g	たんぱく質	8.2g	12.3g	たんぱく質	7.8g	11.9g	たんぱく質	9.0g	13.1g	たんぱく質	5.6g	9.7g	
	脂質	12.9g	13.5g	脂質	19.4g	20.0g	脂質	15.1g	15.7g	脂質	15.7g	16.3g	脂質	13.5g	14.1g	
	炭水化物	22.2g	75.0g	炭水化物	26.2g	79.0g	炭水化物	26.2g	79.0g	炭水化物	28.2g	81.0g	炭水化物	33.2g	86.0g	
	ナトリウム	651mg	652mg	ナトリウム	797mg	798mg	ナトリウム	841mg	842mg	ナトリウム	628mg	629mg	ナトリウム	241mg	242mg	
カリウム	480mg	541mg	カリウム	376mg	437mg	カリウム	449mg	510mg	カリウム	346mg	407mg	カリウム	488mg	549mg		
リン	119mg	184mg	リン	134mg	199mg	リン	108mg	173mg	リン	119mg	184mg	リン	88mg	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	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g						
	まぐろカツ	麦	チキンの高菜マヨ	卵麦	フリの塩焼	卵乳麦	ロールキャベツのスープ煮	卵乳麦	チキンピカタ	卵麦						
	うま塩キャベツ	麦か	人参グラッセ	卵麦	人参シャトー	麦	人参のレモン煮	卵麦	トマトソース	麦						
	ナスの炒り煮	麦	かぼちやのミルク煮	卵麦	蓮根とさつま芋の甘酢煮	麦	野菜のパジルチーズ焼き	卵麦	けんちん煮	麦						
	じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮	麦	豚バラとキャベツの炒め物	麦	キャベツの白ドレ和え	卵麦	マカロニサラダ	卵麦	マッシュサラダ	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	382kcal	625kcal	エネルギー	372kcal	615kcal	エネルギー	320kcal	563kcal	エネルギー	313kcal	556kcal	エネルギー	379kcal	622kcal	
	たんぱく質	10.3g	14.4g	たんぱく質	13.6g	17.7g	たんぱく質	13.0g	17.1g	たんぱく質	6.3g	10.4g	たんぱく質	10.8g	14.9g	
	脂質	24.0g	24.6g	脂質	22.1g	22.7g	脂質	15.5g	16.1g	脂質	16.6g	17.2g	脂質	25.4g	26.0g	
	炭水化物	32.1g	84.9g	炭水化物	27.9g	80.7g	炭水化物	32.1g	84.9g	炭水化物	34.2g	87.0g	炭水化物	25.4g	78.2g	
ナトリウム	534mg	535mg	ナトリウム	659mg	660mg	ナトリウム	574mg	575mg	ナトリウム	570mg	571mg	ナトリウム	706mg	707mg		
カリウム	483mg	544mg	カリウム	607mg	668mg	カリウム	579mg	640mg	カリウム	500mg	561mg	カリウム	534mg	595mg		
リン	146mg	211mg	リン	149mg	214mg	リン	131mg	196mg	リン	99mg	164mg	リン	133mg	198mg		
食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.4g	1.5g	食塩相当量	1.8g	1.8g		
間食	◎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	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g						
	チキンをムネ肉で	乳麦	牛肉と厚揚げの旨辛煮	乳麦	マニボナス	麦	鯖の竜田揚	麦	メンチカツ	乳麦						
	さつま揚げと小松菜の煮浸し	卵麦	小倉金時	卵	キャベツとザーサイ炒め	卵麦	オニオンソテー	卵麦	平さやいんげん	卵乳麦						
	大根のマヨネーズ和え	卵乳麦	和風サラダ	卵	青菜のわさび和え	卵麦	豚挽き肉と切干大根の煮物	卵麦	竹輪の五色きんぴら	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	356kcal	599kcal	エネルギー	318kcal	561kcal	エネルギー	386kcal	629kcal	エネルギー	353kcal	596kcal	エネルギー	327kcal	570kcal	
	たんぱく質	10.9g	15.0g	たんぱく質	8.1g	12.2g	たんぱく質	9.0g	13.1g	たんぱく質	13.3g	17.4g	たんぱく質	10.6g	14.7g	
	脂質	22.0g	22.6g	脂質	16.6g	17.2g	脂質	32.1g	32.7g	脂質	25.9g	26.5g	脂質	21.9g	22.5g	
	炭水化物	28.2g	81.0g	炭水化物	32.3g	85.1g	炭水化物	18.0g	70.8g	炭水化物	14.6g	67.4g	炭水化物	21.8g	74.6g	
ナトリウム	775mg	776mg	ナトリウム	643mg	644mg	ナトリウム	725mg	726mg	ナトリウム	626mg	627mg	ナトリウム	660mg	661mg		
カリウム	634mg	695mg	カリウム	462mg	523mg	カリウム	586mg	647mg	カリウム	400mg	461mg	カリウム	363mg	424mg		
リン	166mg	231mg	リン	112mg	177mg	リン	133mg	198mg	リン	168mg	233mg	リン	143mg	208mg		
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.7g	1.7g		
夕食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g						
	チキンをムネ肉で	乳麦	牛肉と厚揚げの旨辛煮	乳麦	マニボナス	麦	鯖の竜田揚	麦	メンチカツ	乳麦						
	さつま揚げと小松菜の煮浸し	卵麦	小倉金時	卵	キャベツとザーサイ炒め	卵麦	オニオンソテー	卵麦	平さやいんげん	卵乳麦						
	大根のマヨネーズ和え	卵乳麦	和風サラダ	卵	青菜のわさび和え	卵麦	豚挽き肉と切干大根の煮物	卵麦	竹輪の五色きんぴら	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	356kcal	599kcal	エネルギー	318kcal	561kcal	エネルギー	386kcal	629kcal	エネルギー	353kcal	596kcal	エネルギー	327kcal	570kcal	
	たんぱく質	10.9g	15.0g	たんぱく質	8.1g	12.2g	たんぱく質	9.0g	13.1g	たんぱく質	13.3g	17.4g	たんぱく質	10.6g	14.7g	
	脂質	22.0g	22.6g	脂質	16.6g	17.2g	脂質	32.1g	32.7g	脂質	25.9g	26.5g	脂質	21.9g	22.5g	
	炭水化物	28.2g	81.0g	炭水化物	32.3g	85.1g	炭水化物	18.0g	70.8g	炭水化物	14.6g	67.4g	炭水化物	21.8g	74.6g	
	ナトリウム	775mg	776mg	ナトリウム	643mg	644mg	ナトリウム	725mg	726mg	ナトリウム	626mg	627mg	ナトリウム	660mg	661mg	
カリウム	634mg	695mg	カリウム	462mg	523mg	カリウム	586mg	647mg	カリウム	400mg	461mg	カリウム	363mg	424mg		
リン	166mg	231mg	リン	112mg	177mg	リン	133mg	198mg	リン	168mg	233mg	リン	143mg	208mg		
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.7g	1.7g		
合計	エネルギー	970kcal	1699kcal	エネルギー	1002kcal	1731kcal	エネルギー	983kcal	1712kcal	エネルギー	958kcal	1687kcal	エネルギー	979kcal	1708kcal	
	たんぱく質	27.4g	39.7g	たんぱく質	29.9g	42.2g	たんぱく質	29.8g	42.1g	たんぱく質	28.6g	40.9g	たんぱく質	27.0g	39.3g	
	脂質	58.9g	60.7g	脂質	58.1g	59.9g	脂質	62.7g	64.5g	脂質	58.2g	60.0g	脂質	60.8g	62.6g	
	炭水化物	82.5g	240.9g	炭水化物	86.4g	244.8g	炭水化物	76.3g	234.7g	炭水化物	77.0g	235.4g	炭水化物	80.4g	238.8g	
	ナトリウム	1960mg	1963mg	ナトリウム	2099mg	2102mg	ナトリウム	2140mg	2143mg	ナトリウム	1824mg	1827mg	ナトリウム	1607mg	1610mg	
	カリウム	1597mg	1780mg	カリウム	1445mg	1628mg	カリウム	1614mg	1797mg	カリウム	1246mg	1429mg	カリウム	1385mg	1568mg	
	リン	431mg	626mg	リン	395mg	590mg	リン	372mg	567mg	リン	386mg	581mg	リン	364mg	559mg	
	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	4.6g	4.7g	食塩相当量	4.1g	4.1g	
	合計(間食込)	エネルギー	1034kcal	1763kcal	エネルギー	1050kcal	1779kcal	エネルギー	1046kcal	1775kcal	エネルギー	1022kcal	1751kcal	エネルギー	1027kcal	1756kcal
		たんぱく質	27.8g	40.1g	たんぱく質	30.3g	42.6g	たんぱく質	30.1g	42.4g	たんぱく質	29.0g	41.3g	たんぱく質	27.4g	39.7g
脂質		59.0g	60.8g	脂質	58.2g	60.0g	脂質	62.8g	64.6g	脂質	58.3g	60.1g	脂質	60.9g	62.7g	
炭水化物		98.0g	256.4g	炭水化物	97.9g	256.3g	炭水化物	92.5g	249.9g	炭水化物	92.5g	250.9g	炭水化物	91.9g	250.3g	
ナトリウム		1963mg	1966mg	ナトリウム	2102mg	2105mg	ナトリウム	2141mg	2144mg	ナトリウム	1827mg	1830mg	ナトリウム	1610mg	1613mg	
カリウム		1657mg	1840mg	カリウム	1501mg	1684mg	カリウム	1671mg	1854mg	カリウム	1306mg	1489mg	カリウム	1441mg	1624mg	
リン		438mg	633mg	リン	401mg	596mg	リン	375mg	570mg	リン	393mg	588mg	リン	370mg	565mg	
食塩相当量		5.1g	5.1g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	4.6g	4.7g	食塩相当量	4.1g	4.1g	

お食事の作り方

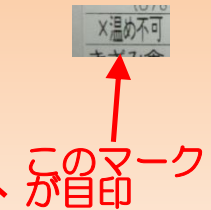


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。
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。

(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)		
朝食	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★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 卵麦か 麦	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 乳麦落 卵麦	じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮 ひとくちがんと煮 コンニャクの辛味炒め	麦 麦 乳麦落	干草焼き 五色煮豆 ひじきのごまマヨ和え	卵 卵麦 卵乳麦	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 麦 卵麦	
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
	リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量		
昼食	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★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 卵麦 乳麦 乳麦	白身魚の唐揚げ インゲンツチニ ナスの油炒め キャベツの白ドレ和え	麦 乳麦 麦 卵麦	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	麦 肉丼の具 単芋の和風クリーム煮 大根なます	麦 乳麦 麦	ブリの磯辺焼 平さやいんげん 蒸し鶏の炒め物 揚げじゃがの煮っころがし	麦 卵乳麦 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	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
	リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量		
間食	◎黄桃(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	◎みかん(缶)150g	◎みかん(缶)150g	◎黄桃(缶)150g	◎黄桃(缶)150g	◎黄桃(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	
	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★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	卵麦え 卵乳麦 麦	鶏肉とれんこんの照り煮 塩ゆでアスパラ 豚すき 切干と菜の花のおひたし	麦 乳麦 麦 麦	豚肉のお好み焼風 しめじのバター醤油パスタ 若芽と蒸し鶏のさっぱりマリネ	麦 乳麦 麦	赤魚のおろし煮 鶏肉と春雨の中華煮 青のりポテトサラダ	麦 麦 卵乳麦	卵麦 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	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
	リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム		
リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量		
夕食	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★ごはん180g	★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	卵麦え 卵乳麦 麦	鶏肉とれんこんの照り煮 塩ゆでアスパラ 豚すき 切干と菜の花のおひたし	麦 乳麦 麦 麦	豚肉のお好み焼風 しめじのバター醤油パスタ 若芽と蒸し鶏のさっぱりマリネ	麦 乳麦 麦	赤魚のおろし煮 鶏肉と春雨の中華煮 青のりポテトサラダ	卵麦 麦 卵乳麦	卵麦 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	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
	リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量		
合計	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
	リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	
	リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
	合計(間食込)	エネルギー	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
	脂質	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物
ナトリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム	カリウム		
リン	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量		

お食事の作り方

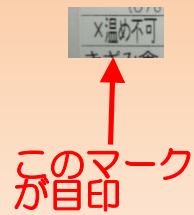


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。

※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。

「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)		
朝 食	★やわらかごはん180g	卵麦	★やわらかごはん180g	里芋のそぼろ煮	乳麦	★やわらかごはん180g	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	★やわらかごはん180g	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	★やわらかごはん180g	油揚げの玉子とじ	卵麦		
	白身魚のしんじょう	卵麦	里芋のそぼろ煮	乳麦	★やわらかごはん180g	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	★やわらかごはん180g	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	★やわらかごはん180g	油揚げの玉子とじ	卵麦			
	中華うま煮	卵乳麦か	法蓮草と油揚げの煮物	麦	★やわらかごはん180g	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	★やわらかごはん180g	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	★やわらかごはん180g	油揚げの玉子とじ	卵麦			
	春雨と黄桃のマヨサラダ	卵乳麦	法蓮草と油揚げの煮物	麦	★やわらかごはん180g	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	★やわらかごはん180g	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	★やわらかごはん180g	油揚げの玉子とじ	卵麦			
	★味噌汁	麦	法蓮草と油揚げの煮物	麦	★やわらかごはん180g	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	★やわらかごはん180g	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	★やわらかごはん180g	油揚げの玉子とじ	卵麦			
			法蓮草と油揚げの煮物	麦	★やわらかごはん180g	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	★やわらかごはん180g	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	★やわらかごはん180g	油揚げの玉子とじ	卵麦			
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	172kcal	438kcal	エネルギー	140kcal	406kcal	エネルギー	105kcal	379kcal	エネルギー	141kcal	419kcal	エネルギー	106kcal	378kcal		
蛋白質	3.2g	8.8g	蛋白質	6.4g	12.2g	蛋白質	6.4g	12.2g	蛋白質	10.9g	17.5g	蛋白質	5.4g	11.7g		
脂質	11.0g	11.9g	脂質	2.6g	3.5g	脂質	3.4g	4.3g	脂質	4.7g	6.4g	脂質	3.5g	4.5g		
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	13.8g	70.4g	炭水化物	14.2g	71.4g		
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	664mg	1108mg	ナトリウム	409mg	850mg		
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	1.7g	2.8g	食塩相当量	1.0g	2.2g		
昼 食	★やわらかごはん180g		★やわらかごはん180g	豚キムチ	麦	★やわらかごはん180g	鶏肉のホワイトソース煮	乳麦	★やわらかごはん180g	アジの幽庵焼	麦	★やわらかごはん180g	オニオンソースハンバーグ	乳麦		
	メバルのバジルオリーブ焼		豚キムチ	麦	★やわらかごはん180g	鶏肉のホワイトソース煮	乳麦	★やわらかごはん180g	アジの幽庵焼	麦	★やわらかごはん180g	オニオンソースハンバーグ	乳麦			
	平さやいんげん		豚キムチ	麦	★やわらかごはん180g	鶏肉のホワイトソース煮	乳麦	★やわらかごはん180g	アジの幽庵焼	麦	★やわらかごはん180g	オニオンソースハンバーグ	乳麦			
	豚肉とキャベツのごま風味炒め	卵麦か	豚キムチ	麦	★やわらかごはん180g	鶏肉のホワイトソース煮	乳麦	★やわらかごはん180g	アジの幽庵焼	麦	★やわらかごはん180g	オニオンソースハンバーグ	乳麦			
	蓮根とひじきのサラダ	麦	豚キムチ	麦	★やわらかごはん180g	鶏肉のホワイトソース煮	乳麦	★やわらかごはん180g	アジの幽庵焼	麦	★やわらかごはん180g	オニオンソースハンバーグ	乳麦			
	★味噌汁	麦	豚キムチ	麦	★やわらかごはん180g	鶏肉のホワイトソース煮	乳麦	★やわらかごはん180g	アジの幽庵焼	麦	★やわらかごはん180g	オニオンソースハンバーグ	乳麦			
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	200kcal	483kcal	エネルギー	195kcal	465kcal	エネルギー	304kcal	582kcal	エネルギー	260kcal	532kcal	エネルギー	228kcal	494kcal		
蛋白質	13.7g	20.6g	蛋白質	10.5g	16.4g	蛋白質	11.9g	18.4g	蛋白質	13.7g	19.9g	蛋白質	11.4g	17.2g		
脂質	9.5g	11.3g	脂質	11.0g	11.9g	脂質	21.7g	23.4g	脂質	11.3g	12.3g	脂質	10.8g	11.7g		
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	23.1g	80.1g	炭水化物	19.1g	75.5g		
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	609mg	1050mg	ナトリウム	743mg	1211mg		
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	1.5g	2.7g	食塩相当量	1.9g	3.1g		
夕 食	★やわらかごはん180g	卵麦	★やわらかごはん180g	ポテトコロッケ	卵乳麦	★やわらかごはん180g	さわら味噌粕焼	麦	★やわらかごはん180g	生姜焼き	麦落	★やわらかごはん180g	ささみ大葉フライ	麦		
	豆腐のかに風あんかけ	卵麦か	ポテトコロッケ	卵乳麦	★やわらかごはん180g	さわら味噌粕焼	麦	★やわらかごはん180g	生姜焼き	麦落	★やわらかごはん180g	ささみ大葉フライ	麦			
	キャベツサラダ	卵乳麦	ポテトコロッケ	卵乳麦	★やわらかごはん180g	さわら味噌粕焼	麦	★やわらかごはん180g	生姜焼き	麦落	★やわらかごはん180g	ささみ大葉フライ	麦			
	★味噌汁	麦	ポテトコロッケ	卵乳麦	★やわらかごはん180g	さわら味噌粕焼	麦	★やわらかごはん180g	生姜焼き	麦落	★やわらかごはん180g	ささみ大葉フライ	麦			
			ポテトコロッケ	卵乳麦	★やわらかごはん180g	さわら味噌粕焼	麦	★やわらかごはん180g	生姜焼き	麦落	★やわらかごはん180g	ささみ大葉フライ	麦			
			ポテトコロッケ	卵乳麦	★やわらかごはん180g	さわら味噌粕焼	麦	★やわらかごはん180g	生姜焼き	麦落	★やわらかごはん180g	ささみ大葉フライ	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	277kcal	544kcal	エネルギー	323kcal	600kcal	エネルギー	244kcal	521kcal	エネルギー	262kcal	537kcal	エネルギー	301kcal	570kcal		
蛋白質	11.9g	17.8g	蛋白質	11.4g	17.7g	蛋白質	15.2g	21.4g	蛋白質	13.6g	19.4g	蛋白質	12.2g	18.3g		
脂質	17.1g	18.0g	脂質	17.0g	18.7g	脂質	12.2g	13.2g	脂質	14.7g	15.6g	脂質	18.9g	19.9g		
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	18.2g	76.5g	炭水化物	21.9g	78.4g		
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	938mg	1392mg	ナトリウム	726mg	1169mg		
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	2.4g	3.5g	食塩相当量	1.8g	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	649kcal	1465kcal	エネルギー	658kcal	1471kcal	エネルギー	653kcal	1482kcal	エネルギー	663kcal	1488kcal	エネルギー	635kcal	1442kcal	
	蛋白質	28.8g	47.2g	蛋白質	28.3g	46.3g	蛋白質	33.5g	52.0g	蛋白質	38.2g	56.8g	蛋白質	29.0g	47.2g	
	脂質	37.6g	41.2g	脂質	30.6g	34.1g	脂質	37.3g	40.9g	脂質	30.7g	34.3g	脂質	33.2g	36.1g	
	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	55.1g	227.0g	炭水化物	55.2g	225.3g	
	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	2211mg	3550mg	ナトリウム	1878mg	3230mg	
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	5.6g	9.0g	食塩相当量	4.7g	8.3g		

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。
天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

お食事の作り方



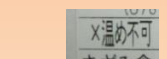
- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。



- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛り付けます。



このマークが自印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。

「刻み食」 週間献立表

	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)			
朝 食	★全粥240g	卵麦	★全粥240g	乳麦	★全粥240g	卵麦	★全粥240g	麦	★全粥240g	卵麦		
	白身魚のしんじょう	卵麦	里芋のそぼろ煮	麦	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	油揚げの玉子とじ	卵麦		
	中華うま煮	卵乳麦	法蓮草と油揚げの煮物	麦	切干と挽肉のオイスター炒め	麦	ひじきと大豆の煮物	麦	さつまいもと小松菜の煮物	麦		
	春雨と黄桃のマヨサラダ	卵乳麦	ごぼうのごま酢和え	麦	若芽の酢味噌和え	麦	三色炒め煮	麦落	なめこ昆布	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	172kcal	331kcal	エネルギー	140kcal	299kcal	エネルギー	105kcal	264kcal	エネルギー	141kcal	300kcal	
蛋白質	3.2g	6.9g	蛋白質	6.4g	10.1g	蛋白質	6.4g	10.1g	蛋白質	10.9g	14.6g	
脂質	11.0g	11.7g	脂質	2.6g	3.3g	脂質	3.4g	4.1g	脂質	4.7g	5.4g	
炭水化物	14.3g	47.3g	炭水化物	22.8g	55.8g	炭水化物	12.5g	45.5g	炭水化物	13.8g	46.8g	
ナトリウム	587mg	1027mg	ナトリウム	792mg	1232mg	ナトリウム	623mg	1063mg	ナトリウム	664mg	1104mg	
食塩相当量	1.5g	2.6g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	1.7g	2.8g	
昼 食	★全粥240g		★全粥240g	麦	★全粥240g	乳麦	★全粥240g	麦	★全粥240g	乳麦		
	メバルのバジルオリーブ焼		豚キムチ	麦	鶏肉のホワイトソース煮	乳麦	アジの幽庵焼	麦	オニオンソースハンバーグ	乳麦		
	平さやいんげん		ふきの含め煮	麦	塩枝豆	麦	大根の酢漬	麦	オクラのペペロンチーノ	麦		
	豚肉とキャベツのごま風味炒め	卵麦	キャベツとツナのナムル	麦	なすのトロロ生姜煮	麦	ジャガイモと椎茸の煮物	麦	具沢山きんぴら	麦		
	蓮根とひじきのサラダ	麦	★味噌汁	麦	さつまいもとオクラのピリ辛マヨ和え	卵麦	マカロニとパプリカのサラダ	卵麦	キャベツのピーナッツ和え	麦落		
★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	200kcal	359kcal	エネルギー	195kcal	354kcal	エネルギー	304kcal	463kcal	エネルギー	260kcal	419kcal	
蛋白質	13.7g	17.4g	蛋白質	10.5g	14.2g	蛋白質	11.9g	15.6g	蛋白質	13.7g	17.4g	
脂質	9.5g	10.2g	脂質	11.0g	11.7g	脂質	21.7g	22.4g	脂質	11.3g	12.0g	
炭水化物	15.2g	48.2g	炭水化物	13.3g	46.3g	炭水化物	15.6g	48.6g	炭水化物	23.1g	56.1g	
ナトリウム	763mg	1203mg	ナトリウム	796mg	1236mg	ナトリウム	828mg	1268mg	ナトリウム	609mg	1049mg	
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	1.5g	2.7g	
夕 食	★全粥240g	卵麦	★全粥240g	卵乳麦	★全粥240g		★全粥240g	麦落	★全粥240g	麦		
	チキンピカタ	卵麦	ポテトコロッケ	卵乳麦	さわら味噌粕焼		生姜焼き	麦落	ささみ大葉フライ	麦		
	豆腐のかに風あんかけ	卵麦	人参グラッセ	乳麦	テンゲン菜とピーマンのソテー	乳麦	白菜とミンチの中華炒め	麦	さっぱりキャベツのレモン風味	麦		
	キャベツサラダ	卵乳麦	鶏肉と大豆の生姜煮	麦	豚バラと春雨のニラ玉炒め	卵乳麦	青菜のわさび和え	卵麦	ナスとひき肉のトマト煮込み	乳麦		
	★味噌汁	麦	和風スパゲティ	麦	キャベツと煮し鶏の甘酢漬	麦	★味噌汁	麦	切干大根の洋風サラダ	卵乳麦		
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	277kcal	436kcal	エネルギー	323kcal	482kcal	エネルギー	244kcal	403kcal	エネルギー	262kcal	421kcal	
蛋白質	11.9g	15.6g	蛋白質	11.4g	15.1g	蛋白質	15.2g	18.9g	蛋白質	13.6g	17.3g	
脂質	17.1g	17.8g	脂質	17.0g	17.7g	脂質	12.2g	12.9g	脂質	14.7g	15.4g	
炭水化物	17.7g	50.7g	炭水化物	31.1g	64.1g	炭水化物	16.4g	49.4g	炭水化物	18.2g	51.2g	
ナトリウム	772mg	1212mg	ナトリウム	804mg	1244mg	ナトリウム	861mg	1301mg	ナトリウム	938mg	1378mg	
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	2.4g	3.5g	
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	649kcal	1126kcal	エネルギー	658kcal	1135kcal	エネルギー	653kcal	1130kcal	エネルギー	663kcal	1140kcal
	蛋白質	28.8g	39.9g	蛋白質	28.3g	39.4g	蛋白質	33.5g	44.6g	蛋白質	38.2g	49.3g
	脂質	37.6g	39.7g	脂質	30.6g	32.7g	脂質	37.3g	39.4g	脂質	30.7g	32.8g
	炭水化物	47.2g	146.2g	炭水化物	67.2g	166.2g	炭水化物	44.5g	143.5g	炭水化物	55.1g	154.1g
ナトリウム	2122mg	3442mg	ナトリウム	2392mg	3712mg	ナトリウム	2312mg	3632mg	ナトリウム	2211mg	3531mg	
食塩相当量	5.4g	8.8g	食塩相当量	6.0g	9.4g	食塩相当量	5.9g	9.2g	食塩相当量	5.6g	9.0g	

お食事の作り方

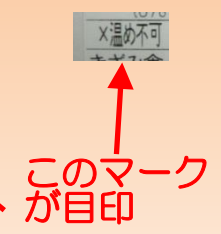


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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

	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)		
朝 食	★全粥240g	牛肉と根菜の煮物	乳麦	★全粥240g	きのこの玉子とじ	卵乳麦	★全粥240g	豚すき	乳麦	★全粥240g	鶏大根の味噌煮	乳麦	★全粥240g	温泉玉子	卵麦
	昆布の佃煮	麦		法蓮草とハムのマリネ	卵乳麦		切干大根煮	乳麦		薩摩芋と切昆布の煮物	乳麦		竹輪の五色きんぴら	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	143kcal	317kcal	エネルギー	96kcal	270kcal	エネルギー	91kcal	265kcal	エネルギー	87kcal	261kcal	エネルギー	135kcal	309kcal
	蛋白質	4.0g	7.8g	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	3.1g	6.9g	蛋白質	3.6g	7.4g	蛋白質	6.1g	9.9g
	脂質	6.9g	7.6g	脂質	4.1g	4.8g	脂質	3.3g	4.0g	脂質	2.6g	3.3g	脂質	6.7g	7.4g
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	13.4g	51.8g	炭水化物	11.0g	49.4g	
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	625mg	1148mg	ナトリウム	680mg	1203mg	
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	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.7g	3.1g	
昼 食	★全粥240g	鮭の西京焼	乳麦	★全粥240g	豚肉の生姜焼	乳麦	★全粥240g	白身の竜田揚げ	乳麦	★全粥240g	クリームコロッケ	乳麦	★全粥240g	白身のおろし煮	乳麦
	油揚げと菜の花の煮物	麦		切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦		肉団子のソース炒め	卵乳麦		枝豆とかにかまの煮物	卵麦えか		ひじきと大豆の煮物	乳麦	
	メンマの中華和え	乳麦		若芽の酢味噌和え	乳麦		法蓮草と油揚げの煮物	麦		ベーコンのごま酢和え	卵乳麦		青菜のわさび和え	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	196kcal	370kcal	エネルギー	162kcal	336kcal	エネルギー	211kcal	385kcal	エネルギー	182kcal	356kcal	エネルギー	187kcal	362kcal
	蛋白質	8.0g	11.8g	蛋白質	6.1g	9.9g	蛋白質	10.8g	14.6g	蛋白質	5.3g	9.1g	蛋白質	8.3g	12.2g
脂質	8.4g	9.1g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	9.9g	10.6g	脂質	10.0g	10.7g	脂質	9.7g	10.4g	
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	18.5g	56.9g	炭水化物	16.9g	55.5g	
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	824mg	1347mg	ナトリウム	886mg	1405mg	
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	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.3g	3.6g	
夕 食	★全粥240g	鶏肉のデミソース煮	乳麦	★全粥240g	赤魚の味噌煮	乳麦	★全粥240g	鶏肉のカレー風味焼き	乳麦	★全粥240g	赤魚の生姜煮	乳麦	★全粥240g	鶏の照焼	乳麦
	白菜と麩の玉子とじ	卵乳麦		赤玉南瓜の煮物	麦		ひじきと高野豆腐の煮物	乳麦		鶏つくねとフキの煮物	卵乳麦		切昆布と竹の子の煮物	乳麦	
	大豆大根煮	卵乳麦		ブロッコリーの煮物	乳麦		菜の花のおひたし	乳麦		南瓜とハムのサラダ	卵乳麦		野菜の味噌風味	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	173kcal	347kcal	エネルギー	196kcal	370kcal	エネルギー	161kcal	335kcal	エネルギー	182kcal	356kcal	エネルギー	169kcal	343kcal
	蛋白質	6.7g	10.5g	蛋白質	10.1g	13.9g	蛋白質	6.4g	10.2g	蛋白質	7.4g	11.2g	蛋白質	7.5g	11.3g
脂質	9.7g	10.4g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	7.5g	8.2g	脂質	9.0g	9.7g	脂質	7.1g	7.8g	
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	16.6g	55.0g	炭水化物	19.2g	57.6g	
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	803mg	1326mg	ナトリウム	871mg	1394mg	
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	2.0g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	
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	512kcal	1034kcal	エネルギー	454kcal	976kcal	エネルギー	463kcal	985kcal	エネルギー	451kcal	973kcal	エネルギー	491kcal	1014kcal
	蛋白質	18.7g	30.1g	蛋白質	20.9g	32.3g	蛋白質	20.3g	31.7g	蛋白質	16.3g	27.7g	蛋白質	21.9g	33.4g
	脂質	25.0g	27.1g	脂質	18.1g	20.2g	脂質	20.7g	22.8g	脂質	21.6g	23.7g	脂質	23.5g	25.6g
	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	48.5g	163.7g	炭水化物	47.1g	162.5g
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	2252mg	3821mg	ナトリウム	2437mg	4002mg	
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	5.7g	9.7g	食塩相当量	6.2g	10.2g	

★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。

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。

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。



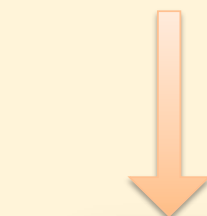
次にフタをして**15分程**温めます。追加で**火はかけません**。

- (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