(カロリー1600kcal調整食) 週間献立表

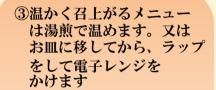
	11月10日(月)	11月11日(11月11日(火)		11月12日(水)		11月13日(木)		11月14日(金)		
	★ごはん150g	★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん150g			
	白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 乳麦		麦麦麦	千草焼き	卯	鶏肉と玉ねぎの黒酢あん	麦	厚焼玉子	卵麦		
	大根とひじきのうま煮麦	小車麩煮	基	蒸し鶏と春雨の炒め物		大豆とごぼうの煮物 スープキャベツ	麦	豚挽き肉と切干大根の煮物			
	数の玉子とじ	麦 コンニャクのあおさ炒め 菜の花としめじの和え物		コールスローサラダ ★味噌汁(豆腐・小松菜)	丱乳麦	人一ノキヤヘツ ★味噌汁(白菜・人参)	乳麦	ひじきと白菜の生姜和え ★味噌汁(揚げ・キャベツ)			
	★味噌汁(石分・しのし)	★味噌汁(揚げ・白菜)		★味噌汁(豆腐・小松米)		★・木幅/1(口米・八多)			/		
朝	おかずご飯			おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
食	エネルギー 181kcal 436kc	al エネルギー 154kca	l 421kcal	エネルギー 181kcal	443kcal	エネルギー 181kcal	438kcal	エネルギー 152kcal			
	たんぱく質 10.3g 15.0		14.8g	たんぱく質 7.4g 脂質 10.1g	<u>13. 0g</u>	たんぱく質 12.2g 脂質 7.0g	17. 2g	たんぱく質 <u>8.0g</u>	13.9g		
	脂質 9.6g 10.4		9.8g	脂質 10.1g	<u> 11. 1g</u>	脂質 7.0g	7. 8g	脂質 7.4g.	9. 0g		
	炭水化物 13.1g 68.0 ナトリウム 630mg 881m	g 炭水化物 12.4g g ナトリウム 679mg		灰水化物 16.4g ナトリウム 628mg	7 <u>1. og</u> 858mg	炭水化物 18.9g ナトリウム 615mg	73.9g 843mg	炭水化物 14.5g ナトリウム 591mg			
	<u> </u>		2. 3g	食塩相当量 1.6g	2. 2g	大下	2 1g	(大) (プロログロ	2 1g		
	★ごはん150g	★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん150g	-:		
	こんがりハンバーグ 乳麦	赤魚のカレー揚け	麦	鶏肉のごま焼き		鯖の磯辺焼き	麦 麦	豚肉と大根の柚子胡椒煮			
	ケチャップ(小袋)	きのこソテー	乳麦_	ピーマンソテー	<u>卵乳麦</u>	人参のきんびら	麦	竹輪と蓮根の甘辛おかか炒め			
	オクラのペペロンチーノ ブロッコリーの煮物 麦	蒸し鶏の炒め物		大根の柚香煮 人参のおかかサラダ	秦	大根とベーコンの煮物 ひじきと挽肉の炒め物	<u> </u>	インゲンのごま和え			
	クロッコリーの点物 麦 白菜のごま味噌和え	★味噌汁(しめじ・切干)		大多のあかかりフタ ★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ)		★ すまし汁(椎茸・豆腐)	孔玄 麦	★味噌汁(巻麩・しめじ)	麦		
	★すまし汁(錦糸玉子・えのき) 卯麦	A 35 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		ス-外省71 (83 2 F 交近 - 1 1 - 2 7)	~	A 5 6 071 (作字 立腐)	<u> </u>				
昼 食											
艮	おかず ご飯			おかず	ご飯セット	おかず		おかず			
	エネルギー 241kcal 500kc					エネルギー 273kcal					
	たんぱく質 13.7g 18.6 脂質 13.3g 14.0	g たんぱく質 18.7g		たんはく質 15.6g 脂質 12.8g	21. 2g	たんぱく質 15.1g	20. 2g 17. 1g	たんぱく質 15.8g 脂質 14.3g			
		g 脂質 13.6g g 炭水化物 15.1g		<u>- </u>	13.7g	脂質 16.3g 炭水化物 15.0g	69. 4g	旭島 14.38 炭水化物 17.1g			
	ナトリウム 742mg 907i			ナトリウム 686mg	913mg	ナトリウム 774mg	922mg	ナトリウム 651mg			
	食塩相当量 1.9g 1 2.3	g 食塩相当量 1.2g	1. 7g	食塩相当量 1.7g		食塩相当量 2.0g		食塩相当量 1.7g	2. 2g		
間食	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g		◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		
间及	◎バナナ90g	100キワイ ノルー	יי) ואווס		ー・ソンハロの				יי) ואווס		
		± = 1± 4.150α	7 100g	→ ~ (+ 4.150g	7 Z 0 0 g	→ ~1+ 4.150g	I		7 1005		
	★ごはん150g	★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん150g			
	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦	★ ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し	麦	★ごはん150g サワラのバジルオリーブ娘 人参のレモン煮	乳麦	★ごはん150g ロールキャベツのトマト煮込み		★ごはん150g 白身魚の竜田揚	麦		
	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮	麦 -	★ごはん150g サワラのバジルオリーブ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物	乳麦 麦	★ごはん150g ロールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め	卵乳麦 卵乳麦か	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ ブロッコリー	麦卵乳麦		
	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 鶏じゃが煮 麦落 ^{葉の花とッナの辛子和え} 麦	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し	麦 -	★ごはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え	乳麦 麦	★ごはん150g ロールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンバンジーサラダ	卵乳麦 ^{卵乳麦か} 乳麦	★ こはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ フロッコリー チキンアラピアータ	麦 卵乳麦		
	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮	麦 -	★ごはん150g サワラのバジルオリーブ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物	乳麦 麦	★ごはん150g ロールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め	卵乳麦 ^{卵乳麦か} 乳麦	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ フロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え	麦 卵乳麦 麦 麦落		
タ	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 鶏じゃが煮 麦落 ^{葉の花とッナの辛子和え} 麦	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮	麦 -	★ごはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え	乳麦 麦	★ごはん150g ロールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンバンジーサラダ	卵乳麦 ^{卵乳麦か} 乳麦	★ こはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ フロッコリー チキンアラピアータ	麦 卵乳麦 麦 麦落		
夕食	★ ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃが煮 麦落 菜の花とツナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ)	★ ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 ★すまし汁(豆腐・えのき	麦少斯麦	★ こはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜)	乳麦麦麦麦	★ごはん150g □-ルキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め バンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ)	卵乳麦 卵乳麦か 乳 麦 麦	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ ブロッコリー チキンアラビアータ 野菜のピーナッツ和え ★すまし汁(えのき・おつゆ数)	麦 卵乳麦 麦 麦落 麦		
夕食	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 鶏じゃが煮 麦落 ^{葉の花とッナの辛子和え} 麦	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 ★すまし汁(豆腐・えのき) *** *** おかず al エネルギー 228kca	麦 ・麦 ・麦 ・ ご飯セット 482kcal	★ごはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜)	乳麦 麦 麦	★ごはん150g □-ルキャペッのトマト煮込み 塩ゆでアスハラ 菜の花のツナ炒め ハンバンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ)	<u>卵乳麦</u> 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal	★ごはん150g 日身魚の竜田揚 卵白あんかけ ブロッコリー チキンアラビアータ 野菜のピーナッツ和え ★すまし汁(えのき・おつゆ動) おかず エネルギー 242kca	麦 哪乳麦 麦落 麦 麦 麦 (1) 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
夕食	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃか煮 麦落 幸の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯・ エネルギー 202kca 458kc たんぱく質 17.3g 22	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりま ★すまし汁(豆腐・えのき) ** ** ** ** ** ** ** *	麦 万 麦 麦 ご飯セット 482kcal 18.0g	★ごはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g	乳麦 麦 麦 ご飯セット 451kcal 21.4g	★ごはん150g □-ルキャベッのトマト者込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g	卵乳麦 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal 17.8g	★ごはん150g 日身魚の竜田揚 卵白あんかけ ブロッコリー チキンアラビアータ 野菜のピーナッツ和え ★すまし汁(えのき・おつゆ憩) よかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g	麦 <u>男</u> 麦 麦 麦 <u>麦</u> 2000 2010 2010 2010 2010 2010 2010 201		
夕食	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃが煮 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯・ エネルギー 202kca 458kc たんぱく質 17 3g 22 月 脂質 6.5g 7.3	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりま ** すまし汁(豆腐・えのき ** ** すまし汁(豆腐・えのき ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	麦 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	★ごはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g	乳麦 麦 麦 ご飯セット 451kcal 21.4g 10.4g	★ごはん150g □-ルキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンバンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal 17.8g 9.0g	★ごはん150g 日身魚の竜田揚 卵白あんかけ ブロッコリー チキンアラビアータ 野菜のピーナッツ和え ★すまし汁(えのき・おつゆ憩) エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g	麦 <u>麦</u> 麦 麦 <u>麦</u> <u>麦</u> <u>20.1g</u> 12.0g		
夕食	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃが煮 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) ***・なめご ご飯・ エネルギー 202kca 458kc たんぱく質 17 3g 22 月 版水化物 18 0g 72	★ごはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりま ★すまし汁(豆腐・えのき) *** ** *** *	麦 - 卵麦 - 実 - 麦 - ご飯セット 482kcal - 18.0g - 11.8g - 73.4g	★ごはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脱質 9.6g 炭水化物 9.7g	乳麦 麦 麦 ご飯セット 451kcal 21.4g 10.4g 64.7g	★ごはん150g □-ルキャベッのトマト者込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンバンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g 炭水化物 18.0g	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal 17.8g - 9.0g - 73.8g	★ごはん150g 日身魚の竜田揚 卵白あんかけ ブロッコリー チキンアラビアータ 野菜のピーナッツ和え ★すまじ汁(えのき・おつゆ憩) エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g 炭水化物 18.4g	麦 <u>男</u> 麦 麦 <u>麦</u> <u>5</u> <u>5</u> <u>6</u> <u>10</u> <u>12</u> <u>19</u> <u>19</u> <u>19</u> <u>19</u>		
夕食	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃか煮 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯・ エネルギー 202kca 458kc たんぱく質 17.3g 22.6 脂質 6.5g 7.3 炭水化物 18.0g 72.0 ナトリウム 687mg 914	★ごはん150g 肉丼の具 さっま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 * すまし汁(豆腐・えのき) **すまし汁(豆腐・えのき) **するは、	麦 - 卵麦 - ラ - ラ - 一 変 - 1 8 g - 73 4 g - 1073mg	★ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 野質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg	乳麦 麦 麦 ご飯セット 451kcal 21.4g 10.4g 64.7g 855mg	★ごはん150g □ールキャペッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g 炭水化物 18.0g ナトリウム 844mg	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal 17.8g - 9.0g - 73.8g	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロツコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すまし汁(えのき・おつゆ麩) **すまし汁(えのき・おつゆ麩) おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg	麦 卵乳麦 麦 麦 ご飯セット 498kcal 22. 1g 12. 0g 73. 1g 983mg		
夕食	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃか煮 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯! エネルギー 202kcal 458kc たんぱく質 17.3g 22.6 たんぱく質 6.5g 7.3 炭水化物 18.0g 72. ナトリウム 687mg 914	★ごはん150g 肉丼の具 さっま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 * すまし汁 (豆腐・えのき) * すまし汁 (豆腐・えのき) * おかず おかず おいばく質 13.0g たんぱく質 13.0g 11.0g 月 大火七物 19.4g ナトリウム 925mg 食塩相当量 2.4g	麦 - 卵麦 - ラ - ラ - 一 ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー	★ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg	到表 麦 麦 ご飯セット 451kcal 21.4g 10.4g 64.7g 855mg 2.2g	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g 炭水化物 18.0g ナトリウム 844mg	<u>卵乳麦</u> 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロツコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すまし汁(えのき・おつゆ態) おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg	麦 卵乳麦 麦 麦 ご飯セット 498kcal 22. 1g 12. 0g 73. 1g 983mg 2. 5g		
夕食	★ ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃか煮 麦落 幸の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) ***********************************	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりま ★すまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(豆腐・えのき	麦 - デ - デ - デ - デ - デ - ボット - ボット	★ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g	到表 麦 麦 ご飯セット 451kcal 21.4g 10.4g 64.7g 855mg 2.2g ご飯セット	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g 炭水化物 18.0g ナトリウム 844mg 食塩相当量 2.1g おかず エネルギー 628kcal	卵乳麦 卵乳麦か 乳麦 ご飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g ご飯セット 1412kcal	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロツコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すまし汁(えのき・おつゆ態) **すまし汁(えのき・おつゆ態) おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g スカップ エネルギー 655kcal	表 哪乳麦 麦落 麦 22.1g 12.0g 73.1g 983mg 2.5g 二飯セット 1441kgal		
食 	★ ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏じゃが煮 麦落 薬の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯付 エネルギー 202kcal 458kc たんぱく質 17.3g 22.4 たんぱく質 17.3g 72.5 炭水化物 18.0g 72.5 ナトリウム 687mg 914 食塩相当量 1.7g 2.3 おかす ご飯付 な塩相当量 1.7g 2.3 おかす ご飯付 まれいギー 624kcal 1394k たんぱく質 41.3g 56.5	★ごはん150g 肉丼の具 さっま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりま ** すまし汁(豆腐・えのき ** またいまた) おかす	麦 - 卵麦 - ラ - ラ - ラ - ラ - フ - フ - フ - フ - フ - フ - フ - フ	★ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 男・6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g	記奏 変 変 で飯セット 451kcal 21.4g 10.4g 64.7g 855mg 2.2g ご飯セット 1399kcal 55.6g	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g 炭水化物 18.0g ナトリウム 844mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 38.8g	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 変数セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g ご飯セット 1412kcal 55.2g	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すまし汁(えのき・おつゆ態) おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 655kcal たんぱく質 40.8g	麦 卵乳麦 麦 麦 こ飯セット 498kcal 22. 1g 12. 0g 73. 1g 983mg 2. 5g こ飯セット 1441kcal 57. 5g		
食 合	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 鶏じゃか者 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯・ エネルギー 202kcal 458kc たんぱく質 17.3g 22.4 たんぱく質 17.3g 72.5 炭水化物 18.0g 72.5 ナトリウム 687mg 914g 1.7g 2.3 おかす ご飯・ エネルギー 624kcal 1394k たんぱく質 41.3g 56.11質 29.4g 32.4	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 ★すまし汁(豆腐・えのき * すまし汁(豆腐・えのき * すまし汁(豆腐・皮) * すまし汁(豆腐・えのき * すまし汁(豆腐・皮) * すまし汁(豆腐・皮) * * すまし汁(豆腐・皮) * * すましましましましましましましましましましましましましましましましましましまし	麦 - 鄭麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大	★ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン名 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g 脂質 32.5g	三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) **** ***** **** **** *** ***	卵乳麦 卵乳麦か 乳麦 ご飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g ご飯セット 1412kcal	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すまし汁(えのき・おつゆ態) おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 655kcal たんぱく質 40.8g 脂質 40.8g 脂質 33.0g	麦 明乳麦 麦 麦 麦 を を を を を を を を を を を を を		
食 	★ ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 鶏じゃか者 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) *** **** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 ★すまし汁(豆腐・えのき * すまし汁(豆腐・えのき * すまし汁(豆腐・皮) * すまし汁(豆腐・えのき * すまし汁(豆腐・皮) * すまし汁(豆腐・皮) * すましましましましましましましましましましましましましましましましましましまし	麦 - 鄭麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大	★ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) **・ロ菜) 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g 脂質 32.5g 炭水化物 39.9g	記奏 変 変 変 でしている で	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) **** ***** **** **** *** ***	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g ご飯セット 1412kcal 55.2g 33.9g 217.1g	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すましけほのき・おつゆ数 おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g これぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g 脂質 33.0g 炭水化物 50.0g	麦 明乳麦 麦 麦 麦 麦 を を を を を を を を を を を を を		
食 合	★ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 鶏じゃか者 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯・ エネルギー 202kcal 458kc たんぱく質 17.3g 22.4 たんぱく質 17.3g 72.5 炭水化物 18.0g 72.5 ナトリウム 687mg 914g 1.7g 2.3 おかす ご飯・ エネルギー 624kcal 1394k たんぱく質 41.3g 56.11質 29.4g 32.4	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 ★すまし汁(豆腐・えのき ★すまし汁(豆腐・えのき	麦 - 鄭麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 麦 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大 - 大	★ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) **・ロ菜) 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g 脂質 32.5g 炭水化物 39.9g	三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) **** ***** **** **** *** ***	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 変数セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g ご飯セット 1412kcal 55.2g	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すまし汁(えのき・おつゆ態) おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 655kcal たんぱく質 40.8g 脂質 40.8g 脂質 33.0g	表 明乳表 麦 麦 麦 素 一 二 数 12.0g 73.1g 983mg 2.5g - 1441kcal 57.5g 36.2g 215.7g		
食 合	★ こはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参クラッセ 乳麦 鶏しゃか者 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯・ エネルギー 202kcal 458kcたんぱく質 17.3g 22.4 たんぱく質 17.3g 72.5 炭水化物 18.0g 72.5 ナトリウム 687mg 914(食塩相当量 1.7g 2.3 ボネルギー 624kcal 1394kたんぱく質 41.3g 56.1 1592kでは 48.9g 212.5 ナトリウム 2059mg 2702食塩相当量 5.2g 6.8	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 ★すまし汁(豆腐・えのき ★すまし汁(豆腐・えのき **すまし汁(豆腐・えのき **すまし汁(これまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまた	麦	★ こはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g ボルギー 32.5g 炭水化物 39.9g ナトリウム 1917mg 食塩相当量 4.8g	乳麦 麦 麦 ご飯セット 451kcal 21.4g 10.4g 64.7g 855mg 2.2g ご飯セット 1399kcal 55.6g 35.2g 2626mg 6.7g	★ こはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) *********** ********** **********	明乳麦か 乳麦 野乳麦か 乳麦 ご飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g ご飯セット 1412kcal 55.2g 33.9g 217.1g 2835mg 7.1g	★ごはん150g 日身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すまし汁(えのき・おつゆ態) おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 655kcal たんぱく質 40.8g 脂質 33.0g 大んぱく質 40.8g 脂質 33.0g 大んぱく質 40.8g ボルギー 856kcal	表 明乳麦 麦 麦 麦 麦 を を を を を を を を を を を を を		
食 合	★ こはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 鶏じゃか者 麦落 菜の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) おかず ご飯・ エネルギー 202kcal 458kc たんぱく質 17.3g 22.4 たんぱく質 17.3g 72.5 炭水化物 18.0g 72.5 ナトリウム 687mg 914(食塩相当量 1.7g 2.3 おかす ご飯・ エネルギー 624kcal 1394k たんぱく質 41.3g 56.1 脂質 29.4g 32.5 炭水化物 48.9g 212.5 ナトリウム 2059mg 2702 食塩相当量 5.2g 6.8 エネルギー 822kcal 1592k たんぱく質 48.2g 63.	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりますまし汁(豆腐・えのき ★すまし汁(豆腐・えのき ★すまし汁(豆腐・えのき 大かず	麦 	★ ごはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) **・ ロ菜 195kcal たんぱく質 16.2g 脂質 9.6g 炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g ボ水化物 39.9g ナトリウム 1917mg 食塩相当量 4.8g エネルギー 814kcal たんぱく質 46.9g	三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三	★ こはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) *********** ********** ********* ****	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 麦 ご飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g こ飯セット 1412kcal 55.2g 33.9g 217.1g 2835mg 7.1g	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すましけほのき・おつゆ数 おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g これぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g たんぱく質 33.0g 炭水化物 50.0g ナトリウム 2078mg 食塩相当量 5.3g エネルギー 856kcal たんぱく質 48.2g	表 明乳表 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦		
食 合	★ ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 薬の花とッナの辛子和え 麦 **味噌汁(白菜・なめこ) *** **・**・**・**・**・**・**・**・**・**・**・**・	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱり煮 ★すまし汁(豆腐・えのき ★すまし汁(豆腐・えのき	麦 	★ごはん150g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脱皮水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g 脱皮水化物 39.9g ナトリウム 1917mg 食塩相当量 4.8g エネルギー 814kcal たんぱく質 46.9g 脂質 39.5g	記奏 表 表 表 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) ************ 「おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g 炭水化物 18.0g ナトリウム 844mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 38.8g 脂質 30.6g 炭水化物 51.9g ナトリウム 2233mg 食塩相当量 5.7g エネルギー 827kcal たんぱく質 46.7g 脂質 37.6g	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 変します。 一で飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g こ飯セット 1412kcal 55.2g 33.9g 217.1g 2835mg 7.1g 1611kcal 63.1g 40.9g	★ こはん150g 日身魚の竜田揚 卵白あんかけ フロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え *すましけほのき・おつゆ数 おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g これぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g おかす エネルギー 655kcal たんぱく質 40.8g おんぱく質 33.0g 炭水化物 50.0g ナトリウム 2078mg 食塩相当量 5.3g エネルギー 856kcal たんぱく質 48.2g たんぱく質 48.2g にんぱく質 48.2g 脂質 340.0g	表 明乳麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦		
食合計合計(間食	★ こはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 薬の花とッナの辛子和え 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ) *** ***** *** *** *** *** *** *** ***	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりますまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・皮のはく質 *すまし汁(豆腐・皮のはく質 *すまし汁(豆腐・皮のはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(豆腐・皮) ************************************	麦 デ 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 5 ご飯セット 1482kcal 18.0g 17.3mg 2.7g こ飯セット 1406kcal 56.6g 36.0g 210.5g 2666mg 6.7g 1607kcal 64.0g 43.0g 239.4g	★ こはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) **・ ロック エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脱炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g 脱炭水化物 39.9g ナトリウム 1917mg 食塩相当量 4.8g エネルギー 814kcal たんぱく質 46.9g 脂質 39.5g 炭水化物 57.7g	三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三	★ こはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) *** **** *** *** *** *** *** *** ***	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 三飯セット 447kcal 17.8g 9.0g 73.8g 1070mg 2.7g 三飯セット 1412kcal 55.2g 33.9g 217.1g 2835mg 7.1g 1611kcal 63.1g 40.9g 245.3g	★ごはん150g 白身魚の竜田揚 卵白あんかけ プロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え **すましけほのき・おつゆ紗 おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 脂質 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g これぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g おかず エネルギー 655kcal たんぱく質 40.8g 脂質 33.0g 炭水化物 50.0g ナトリウム 2078mg 食塩相当量 5.3g エネルギー 856kcal たんぱく質 48.2g 脂質 48.2g 脂質 40.0g 炭水化物 78.9g	表 明乳表 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦		
食 合計 合計 間	★ ごはん150g ホッケの幽庵焼 麦 人参グラッセ 乳麦 薬の花とッナの辛子和え 麦 **味噌汁(白菜・なめこ) *** **・**・**・**・**・**・**・**・**・**・**・**・	★ こはん150g 肉丼の具 さつま揚げと小松菜の煮浸し ひじきとアサリのさっぱりますまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・大のはく質 *すまし汁(豆腐・大のはく質 *すまし汁(これを) *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのはく質 *すまし汁(豆腐・えのき *すまし汁(これを) **ままままままままままままままままままままままままままままままままままま	表 一 一 一 一 一 一 一 一	★ こはん150g サワラのパジルオリーフ娘 人参のレモン煮 高野豆腐と鶏肉の煮物 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(若芽・白菜) **・ ロック エネルギー 195kcal たんぱく質 16.2g 脱炭水化物 9.7g ナトリウム 603mg 食塩相当量 1.5g エネルギー 617kcal たんぱく質 39.2g 脱炭水化物 39.9g ナトリウム 1917mg 食塩相当量 4.8g エネルギー 814kcal たんぱく質 46.9g 脂質 39.5g 炭水化物 57.7g	記奏 記奏 記奏 記録 記録 記録 記録 記録 記録 記録 記録	★ごはん150g □ールキャベッのトマト煮込み 塩ゆでアスパラ 菜の花のツナ炒め パンパンジーサラダ ★味噌汁(巻麩・揚げ) ************ 「おかず エネルギー 174kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.3g 炭水化物 18.0g ナトリウム 844mg 食塩相当量 2.1g エネルギー 628kcal たんぱく質 38.8g 脂質 30.6g 炭水化物 51.9g ナトリウム 2233mg 食塩相当量 5.7g エネルギー 827kcal たんぱく質 46.7g 脂質 37.6g	明乳麦 卵乳麦か 乳麦 三飯セット 447kcal 17 8g 9 0g 73 8g 1070mg 2 7g 二飯セット 1412kcal 55.2g 33.9g 217.1g 2835mg 7 1g 1611kcal 63.1g 40.9g 245.3g 2911mg	★ こはん150g 日身魚の竜田揚 卵白あんかけ フロッコリー チキンアラピアータ 野菜のピーナッツ和え *すましけほのき・おつゆ数 おかず エネルギー 242kcal たんぱく質 17.0g 11.3g 炭水化物 18.4g ナトリウム 836mg 食塩相当量 2.1g これぱく質 40.8g たんぱく質 40.8g おかす エネルギー 655kcal たんぱく質 40.8g おんぱく質 33.0g 炭水化物 50.0g ナトリウム 2078mg 食塩相当量 5.3g エネルギー 856kcal たんぱく質 48.2g たんぱく質 48.2g にんぱく質 48.2g 脂質 340.0g	表 明乳表 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦		

[※]献立は予告無く変更することがあります。

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。





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。

[※]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。

次向のはノルドのなりで失反しよで小成体に入れて休日へにてい

[※]お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。

^{※「◎」}は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

[※]本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	11月17日(月)	11月18日(火)	11月19日(水)	11月20日(木)	11月21日(金)		
朝食	★ごはん150g 白菜とがんもの煮物 麦 竹輪のごま炒め 麦 カリフラワーの甘酢漬け ★味噌汁(若芽・巻麩) 麦	★ごはん150g 大豆とキャベツのスープ煮 卵乳麦 鶏ミンチと小松菜の煮物 乳麦 人参とコーンのツナマヨ和え 卵麦 ★すまし汁(豆腐・えのき) 麦	★ごはん150g 鶏肉のカレー煮 乳 麦 油揚げと菜の花の煮物 麦 カリフラワーのピーナッツ味噌和え 乳 麦落 ★すまし汁(錦糸玉子・苦芽) 卵麦	★ ごはん150g 豚肉とごぼうの煮物 表 ツナと大豆の炒め煮 表 キャベツのあっさり昆布和え ★味噌汁(巻麩・しめじ) 表	★ごはん150g 肉団子と白菜の煮物 卵乳 麦 油揚げの玉子とじ 卵麦 和風サラダ 卵 ★味噌汁(巻数・キャベツ) 麦		
	おかず ご飯セッ エネルギー 165kcal 427kca たんぱく質 9.8g 15.5g 脂質 7.2g 8.1g 炭水化物 16.3g 72.1g ナトリウム 742mg 993mg 食塩相当量 1.9g 2.5g	エネルギー 177kcal 431kcal	脂質 8.6g 9.9g 炭水化物 17.0g 71.5g ナトリウム 656mg 846mg 食塩相当量 1.7g 2.2g	おかず ご飯セット エネルギー 193kcal 455kcal たんぱく質 13.9g 19.6g 脂質 8.2g 9.1g 炭水化物 16.5g 72.2g ナトリウム 591mg 817mg 食塩相当量 1.5g 2.1g	エネルギー 185kcal 449kcal たんぱく質 8.8g 14.5g 脂質 10.1g 11.0g 炭水化物 15.2g 71.3g ナトリウム 743mg 970mg 食塩相当量 1.9g 2.5g		
昼食	★ ごはん150g サワラの味噌煮 チンゲン薬とピーマンのソテー 鶏と蓮根のピリ辛煮 麦 キャロットラペ 麦 ★味噌汁(白菜・なめこ)	★ごはん150g 大根と鶏肉の煮物 麦 高野豆腐の洋風炒り煮 乳 麦 え キャベツと卵の塩レモンバスタ	★ ごはん150g メンチカツ 乳素 ブロッコリー 数とえのきのさっと煮 表 キャベッとベーコンの煮浸し 卵乳素 ★味噌汁(揚げ・なめこ)	★ごはん150g ブリのごま焼 表 塩ゆでアスパラ かぶのさっぱりポン酢煮 麦 白菜と挽肉の旨煮 麦 ★味噌汁(小松菜・切干)	★ごはん150g 鶏のいそべ焼 麦 ミックスソテー 乳麦 野菜のチリソース煮 麦 菜の花としめじの和え物 麦		
	おかず ご飯セッ エネルギー 248kcal 504kca たんぱく質 16.4g 21.5g 脂質 11.0g 11.8g 炭水化物 18.7g 73.6g ナトリウム 733mg 960mg 食塩相当量 1.9g 2.4g	エネルギー 239kca 494kca g たんぽく質 13.8g 18.9g g 脂質 13.1g 13.9g g 炭水化物 17.0g 71.6g g ナトリウム 784mg 1010mg	エネルギー 231kcal 497kcal たんぱく質 9.5g 15.3g 脂質 13.1g 14.7g 炭水化物 18.3g 73.2g ナトリウム 589mg 815mg 食塩相当量 1.5g 2.1g	エネルギー 210kcal 466kcal たんぱく質 15.9g 21.0g 脂質 10.8g 11.6g 炭水化物 11.3g 66.0g ナトリウム 755mg 983mg 食塩相当量 1.9g 2.5g	エネルギー 248kcal 504kcal たんぱく質 17.5g 22.6g 脂質 12.6g 13.3g 炭水化物 15.6g 70.3g ナトリウム 722mg 869mg 食塩相当量 1.8g 2.2g		
間食	◎牛乳180g ◎りんご150g	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g ◎バナナ90g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		
夕食	★ こはん150g 鶏の柚子胡椒焼 麦 人参グラッセ 乳麦 大根とごぼうの甘辛煮 麦 法蓮草のおひたし 麦 ★すまし汁(推茸・豆腐) 麦	★ごはん150g	★ごはん150g ホッケの酒粕焼 麦 人参のきんびら 麦 インゲンの生姜炒め 麦 岩芽としらすのおひたし 麦 ★味噌汁(豆腐・白菜)	★ごはん150g 鶏肉マスタード 麦 人参グラッセ 乳麦 プロッコリーのペペロンチーノ 卵乳麦 三色野菜ナムル 麦 ★付まし汁(鎌糸玉子・えのき) 卵麦	★ ごはん150g 白身魚の和風きのこあん 麦 ひとくちがんも煮 麦 切干と人参のハリハリ 麦 ★味噌汁(豆腐・なめこ)		
	おかず ご飯セッ エネルギー 210kcal 464kca たんぱく質 16.1g 21.2g 脂質 11.5g 12.3g 炭水化物 9.6g 64.0g ナトリウム 736mg 884mg	エネルギー 221kca 485kca	エネルギー 223kcal 484kcal たんぱく質 18.4g 23.8g 脂質 8.5g 9.5g 炭水化物 16.1g 71.2g ナトリウム 793mg 1021mg	エネルギー 216kcal 475kcal たんぱく質 12.7g 17.8g 脂質 13.2g 14.5g 炭水化物 12.2g 66.2g ナトリウム 728mg 893mg	エネルギー 183kcal 443kcal たんぱく質 14.3g 19.7g 脂質 9.7g 10.7g 炭水化物 8.4g 63.4g ナトリウム 584mg 811mg		
合計	食塩相当量 1.9g 2.2g おかす ご飯セッ エネルギー 623kcal 1395kcal たんぱく質 42.3g 58.2g 脂質 29.7g 32.2g 炭水化物 44.6g 209.7 ナトリウム 2211mg 2837m 食塩相当量 5.7g 7.1g	ト おかず ご飯セット il エネルギー 637kcal 1410kcal g たんぱく質 39.7g 55.4g g 脂質 31.3g 33.8g g 炭水化物 50.1g 214.8g g ナトリウム 2152mg 2753mg	おかず ご飯セット エネルギー 638kcal 1424kcal たんぱく質 39.2g 55.7g 脂質 30.2g 34.1g 炭水化物 51.4g 215.9g	エネルギー 619kcal 1396kcal たんぱく質 42.5g 58.4g 脂質 32.2g 35.2g 炭水化物 40.0g 204.4g	エネルギー 616kcal 1396kcal たんぱく質 40.6g 56.8g 脂質 32.4g 35.0g 炭水化物 39.2g 205.0g		
合計(間食込	エネルギー 830kcal 1602kca たんぱく質 48.4g 64.3g 脂質 36.8g 39.3g 炭水化物 76.5g 241.6 ナトリウム 2285mg 2911m	II エネルギー 834kcal 1607kcal g たんぱく質 47.4g 63.1g g 脂質 38.3g 40.8g g 炭水化物 77.9g 242.6g	エネルギー 839kcal 1625kcal たんぱく質 46.6g 63.1g 脂質 37.2g 41.1g 炭水化物 80.3g 244.8g	エネルギー 817kcal 1594kcal たんぱく質 49.4g 65.3g 脂質 39.2g 42.2g 炭水化物 68.9g 233.3g	エネルギー 817kcal 1597kcal たんぱく質 48.0g 64.2g 脂質 39.4g 42.0g 炭水化物 68.1g 233.9g		
		食塩相当量 5.7g 7.3g	食塩相当量 5.4g 7.1g		食塩相当量 5.4g 7.0g		

※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。

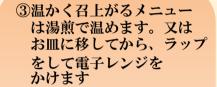
※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。





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。

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	11月24日(月)	11月25日(2	11月25日(火)		11月26日(水)		<u>k)</u>	11月28日(金)			
	★ごはん150g	★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん150g		★ごはん15	0g	<u></u>	
	ロールキャベツのスープ煮 卵乳 鶏肉の青じそ南蛮 麦 レンコンとフキの煮物 麦 ★すまし汁(錦糸玉子・若芽) 卵麦	★ごはん150g 麦 干草焼き 五色煮豆	卵 卵麦 麦 麦	高野豆腐と法蓮草の含め煮 コンニャクの辛味炒め 竹輪のソースマヨ		野米の二个質	麦 麦 麦	白身魚のしんし 鶏ミンチと小松菜 ピーマンと人参のツ ★味噌汁(おつゆ麩・キ	の煮物 乳麦 ^{ナ和え} 麦		
朝食	おかず ご飯	uph おかず	ご飯セット	*すまし汁(若芽・おつゆ麩)		★味噌汁(揚げ・しめじ) おかず	ご飯セット	お	かず ご飯	反セット	
	エネルギー 165kga 424k たんぱく質 8.7g 14. 脂質 7.8g 9. 炭水化物 15.0g 69.	Dg たんぱく質 12.1g g 脂質 5.5g	410kcal 17. 2g 6. 2g 69. 7g	エネルギー 140kca たんぱく質 7.5g 脂質 8.2g 炭水化物 10.7g	12.8g 8.9g	エネルギー 184kcal たんぱく質 8.7g 脂質 8.7g 炭水化物 18.0g	450kcal 14.6g 10.3g 72.9g	たんぱく質 8 脂質 7	8g 8	. 2g 7g	
	ナトリウム 641mg 831 食塩相当量 1.6g 2. ★ ごけん150g		757mg 1.9g	次小し初 10.7g ナトリウム 674mg 食塩相当量 1.7g ★ ごはん150g	846mg 2.2g	ナトリウム 759mg 食塩相当量 1.9g	985mg 2.5g		31mg 958 .9g 2.4	8mg 4g	
	サワラの蒸し煮 麦 人参のレモン煮 乳麦	豚肉と野菜の中華炒め	麦か 麦 麦	白身魚のムニエル 白身魚のムニエル タルタルソース(小袋) 鶏じゃが煮 切干大根の柚子胡椒ナムル	麦素麦素	鶏のごまタレ煮 菜の花	麦 乳麦	下内ときのこのコンソター 高野豆腐の味 菜の花のおひ	バター 乳麦 噌煮 卵麦 たし、麦	E Z E	
	^{豆腐のあっさりカレー煮込み} 乳麦 ナスのおろし和え 麦 ★すまし汁(豆腐・えのき) 麦	★味噌汁 (豆腐・巻麩)	麦	切干大根の柚子胡椒ナムル ★味噌汁 (巻麩・揚げ)	麦	キャロットラベ ★すまし汁(椎茸・豆腐)	麦 麦	★味噌汁(揚げ・	白菜)		
昼食	おかず ご飯 エネルギー 278kcal 532k	cal エネルギー 235kcal	ご飯セット 502kcal	おかす エネルギー 237kca	-	おかず エネルギー 226kcal	10011041	エネルギー 20	7kcal 474k		
	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	7g たんぱく質 16.0g 1g 脂質 11.6g 9g 炭水化物 14.8g mg ナトリウム 727mg	21.9g 12.7g 70.7g 954mg	たんぱく質 15.7g 脂質 11.3g 炭水化物 16.8g ナトリウム 440mg	13. 0g 72. 6g	たんぱく質 12.4g 脂質 12.0g 炭水化物 17.6g ナトリウム 717mg	17.5g 12.8g 72.0g 865mg	脂質 1 炭水化物 1		. 1g . 7g . 3g 33mg	
		g 食塩相当量 1.8g	2, 4g	食塩相当量 1.1g	1. 7g	食塩相当量 1.8g	2. 2g	食塩相当量 2		6g	
間食	◎牛乳180g ◎グレープフルーツ20	◎牛乳180g 0g ◎りんご150g	◎牛乳180g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		
	★ごはん150g 鶏肉としめじのケチャップ煮 麦	★ごはん150g ホッケの磯辺焼	麦 乳麦	★ごはん150g 韓肉の塩こうご悔		★こはん150g アジの幽庵焼 ヒーマンソテー	麦	★ごはん15 鶏肉とれんこんの	0g ^{照り煮} 麦		
	竹輪とインゲンの玉子とじ 卯 表 菜の花と人参の白和え 表★味噌汁(揚げ・なめこ)	インゲンソテー 揚げと人参の煮びたし 若芽と蒲鉾のわさびマョ	麦	人参のきんびら 中華うま者 ***ベッと玉ねぎのコンソメ素	麦 卵乳麦か 乳麦	<u>こはつス兄</u> インゲンとツナのマスタード和え	卵乳麦 麦 卵乳麦 麦	法蓮草の煮ひ 麩の野菜あん キャベツのピーナッ	たし 麦 かけ 麦 ^{ツ和え} 麦落 ・ ^{豆腐)} 麦	发	
夕	Note: 1 (13) 1 (13)	★味噌汁(若芽・白菜)	1311.2%	★味噌汁(豆腐・小松菜	1.74.88	★味噌汁(巻麩・キャベツ)	麦	★すまし汁(若芽	• 豆腐) 麦	#	
食	おかずご飯		ご飯セット	おかす		おかず	ご飯セット			反セット	
	 暗 	4g たんぱく質 13.8g 0g 脂質 14.3g		たんぱく質 15.3g 店賃 12.7g	20. 9g 13. 7g	エネルギー 236kcal たんぱく質 17.9g 脂質 9.9g	23.6g 10.8g	たんぱく質 1	3kcal 517k 5.3g 20. 3.3g 14.	. 5g	
	炭水化物 15. 2g 70.	1g <u>炭水化物 10.2g</u> ng ナトリウム 823mg	65. 2g	炭水化物 12.4g ナトリウム 767mg 食塩相当量 2.0g	67.6g 997mg	炭水化物 16.8g	72.9g 932mg 2.4g	炭水化物 1	9.2g 73. 58mg 831	<u>. 7g</u>	
	おかす ご飯 エネルギー 643kca 1422k	おかす	ご飯セット 1387kcal	おかす エネルギー 615kca	「ご飯セット 1406kcal	おかず エネルギー 646kcal	ご飯セット 1430kcal	お エネルギー 62	かず ご飯 6kcal 1411k	反セット Ikcal	
合計	たんぱく質 40.0g 56. 脂質 32.5g 36. 炭水化物 48.1g 211 ナトリウム 2285mg 2849	2g 脂質 31.4g 5g 炭水化物 40.0g	58.1g 34.0g 205.6g 2786mg		35.6g 206.1g	炭水化物 52.4g	55.7g 33.9g 217.8g 2782mg	脂質 32 炭水化物 4	9.2g 55. 2.2g 35. 4.1g 209. 95mg 2822). 7g	
<u> </u>	食塩相当量 5.8g 7.2	g 食塩相当量 5.5g	7. 0g	食塩相当量 4.8g	6. 4g	食塩相当量 5.5g	7.1g	食塩相当量 5	. 7g 7.	1g	
合計(エネルギー 840kca 1619k たんぱく質 47.7g 63.	8g たんぱく質 48.0g	<u>64. 2g</u>	たんぱく質 46.2g	63.4g	エネルギー 847kca たんぱく質 46.4g	63. 1g	たんぱく質 4	3kca 1608k 6.9g 63.	. 5g	
間食込	脂質 39.5g 43. 炭水化物 75.9g 239 ナトリウム 2361mg 292!	2g 脂質 38.5g 3g 炭水化物 71.9g img ナトリウム 2234mg	41.1g 237.5g 2860mg	脂質 39.2g 炭水化物 67.7g ナトリウム 1957mg	233. 9g	脂質 37.6g 炭水化物 81.3g ナトリウム 2258mg	40.9g 246.7g 2859mg	脂質 39 炭水化物 7 ナトリウム 22	9.2g 42. 1.9g 237. 271mg 2898	7. 5g	
9		·g 食塩相当量 5.7g		食塩相当量 5.0g	6. 6g		7. 3g	食塩相当量 5	6. 9g 7. 3	3g	

※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。

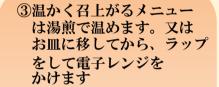
※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。





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。