

「刻み食」週間献立表

12月8日(月)		12月9日(火)		12月10日(水)		12月11日(木)		12月12日(金)	
★全粥240g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 大根とえのきのきんぴら 一夜漬(白菜人参) ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g 豚肉ときのこの炒め物 さつま芋と小松菜の煮物 ごぼうのごま酢和え ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★全粥240g 鶏大豆 ぜんまいとミニチの煮物 切干と法蓮草のごママヨネーズ ★味噌汁	麦 乳麦 卵麦 麦	★全粥240g 豚肉とキャベツのごま風味炒め ナスと麸の炒め煮 オクラのおかか和え梅風味 ★味噌汁	卵麦 麦 麦 麦	★全粥240g 肉じゃが煮 大豆と椎茸の煮物 キャベツの漬物柚子風味 ★味噌汁	麦 麦 麦 麦
朝食									
栄養価 エネルギー 79kcal 蛋白質 4.7g 脂質 3.2g 炭水化物 7.2g ナトリウム 702mg 食塩相当量 1.8g	おかずセット フルセット エネルギー 238kcal 蛋白質 8.4g 脂質 3.9g 炭水化物 40.2g ナトリウム 1142mg 食塩相当量 2.9g	栄養価 エネルギー 163kcal 蛋白質 7.5g 脂質 5.5g 炭水化物 21.3g ナトリウム 703mg 食塩相当量 1.8g	栄養価 エネルギー 322kcal 蛋白質 11.2g 脂質 6.2g 炭水化物 54.3g ナトリウム 1143mg 食塩相当量 2.9g	栄養価 エネルギー 177kcal 蛋白質 11.7g 脂質 8.6g 炭水化物 14.3g ナトリウム 590mg 食塩相当量 1.5g	栄養価 エネルギー 336kcal 蛋白質 15.4g 脂質 9.3g 炭水化物 47.3g ナトリウム 1030mg 食塩相当量 2.6g	栄養価 エネルギー 167kcal 蛋白質 5.6g 脂質 11.1g 炭水化物 44.8g ナトリウム 744mg 食塩相当量 1.9g	栄養価 エネルギー 326kcal 蛋白質 9.3g 脂質 11.8g 炭水化物 16.5g ナトリウム 1184mg 食塩相当量 3.0g	栄養価 エネルギー 151kcal 蛋白質 9.2g 脂質 5.6g 炭水化物 49.5g ナトリウム 549mg 食塩相当量 1.4g	栄養価 エネルギー 310kcal 蛋白質 12.9g 脂質 6.3g 炭水化物 49.5g ナトリウム 989mg 食塩相当量 2.5g
昼食									
★全粥240g 鶏肉マスタード オクラのペペロンチーノ 白菜と春雨の中華煮 たたきごぼう ★味噌汁	麦 ロールキャベツのクリーム煮 菜の花 鶏肉のすき焼煮 人参与コーンのソナマヨ和え 麦	★全粥240g 卵乳麦 生姜焼き 麦落	★全粥240g 卵乳麦 五目うの花	★全粥240g 田楽煮 麦	★全粥240g サワラのごま焼 麦	★全粥240g チンゲン菜ソテー	★全粥240g 豚肉と白菜のうま煮 麦	★全粥240g 若芽と油揚げのおひたし 麦	★全粥240g ★味噌汁
食									
栄養価 エネルギー 240kcal 蛋白質 10.5g 脂質 11.1g 炭水化物 22.7g ナトリウム 817mg 食塩相当量 2.1g	おかずセット フルセット エネルギー 399kcal 蛋白質 14.2g 脂質 11.8g 炭水化物 55.7g ナトリウム 1257mg 食塩相当量 3.2g	栄養価 エネルギー 263kcal 蛋白質 9.4g 脂質 16.2g 炭水化物 19.3g ナトリウム 787mg 食塩相当量 2.0g	栄養価 エネルギー 422kcal 蛋白質 13.1g 脂質 16.9g 炭水化物 52.3g ナトリウム 1227mg 食塩相当量 3.1g	栄養価 エネルギー 221kcal 蛋白質 11.8g 脂質 7.8g 炭水化物 25.0g ナトリウム 938mg 食塩相当量 2.4g	栄養価 エネルギー 380kcal 蛋白質 15.5g 脂質 8.5g 炭水化物 58.0g ナトリウム 1378mg 食塩相当量 3.5g	栄養価 エネルギー 215kcal 蛋白質 6.4g 脂質 10.0g 炭水化物 27.4g ナトリウム 967mg 食塩相当量 2.5g	栄養価 エネルギー 374kcal 蛋白質 10.1g 脂質 10.7g 炭水化物 60.4g ナトリウム 1407mg 食塩相当量 3.6g	栄養価 エネルギー 227kcal 蛋白質 18.1g 脂質 11.4g 炭水化物 12.6g ナトリウム 846mg 食塩相当量 2.2g	栄養価 エネルギー 386kcal 蛋白質 21.8g 脂質 12.1g 炭水化物 45.6g ナトリウム 1286mg 食塩相当量 3.3g
夕食									
★全粥240g ポークチャップ 金時豆煮 ポテコーンサラダ ★味噌汁	乳麦 麦 卵乳麦 麦	★全粥240g アジの幽庵焼 インゲンソテー 蕪のそぼろ煮 フレンチマカロニ ★味噌汁	★全粥240g ひじきと野菜の豆腐寄せ和風 人参煮 大根と竹輪の煮物 春雨のサラダ ★味噌汁	★全粥240g 赤魚の煮付け 麦 麦 麦 卵乳麦 ★味噌汁	★全粥240g 鶏のカレー照煮込み 麦 麦 麦 麦 ★味噌汁	★全粥240g ピーマンソテー 卵乳麦 卵麦 カリフラワーのピクルス 麦	★全粥240g 卵乳麦 卵麦 ★味噌汁	★全粥240g 卵乳麦 ★味噌汁	★全粥240g 麦
合計									
栄養価 エネルギー 365kcal 蛋白質 15.3g 脂質 17.0g 炭水化物 36.8g ナトリウム 790mg 食塩相当量 2.0g	おかずセット フルセット エネルギー 524kcal 蛋白質 19.0g 脂質 17.7g 炭水化物 69.8g ナトリウム 1230mg 食塩相当量 3.1g	栄養価 エネルギー 244kcal 蛋白質 14.1g 脂質 10.9g 炭水化物 20.5g ナトリウム 714mg 食塩相当量 1.8g	栄養価 エネルギー 403kcal 蛋白質 17.8g 脂質 11.6g 炭水化物 53.5g ナトリウム 1154mg 食塩相当量 2.9g	栄養価 エネルギー 260kcal 蛋白質 7.4g 脂質 15.4g 炭水化物 22.8g ナトリウム 799mg 食塩相当量 2.0g	栄養価 エネルギー 419kcal 蛋白質 11.1g 脂質 16.1g 炭水化物 55.8g ナトリウム 1239mg 食塩相当量 3.2g	栄養価 エネルギー 227kcal 蛋白質 15.6g 脂質 11.8g 炭水化物 14.8g ナトリウム 716mg 食塩相当量 1.8g	栄養価 エネルギー 386kcal 蛋白質 19.3g 脂質 12.5g 炭水化物 47.8g ナトリウム 1156mg 食塩相当量 2.9g	栄養価 エネルギー 220kcal 蛋白質 14.8g 脂質 11.3g 炭水化物 14.2g ナトリウム 703mg 食塩相当量 1.8g	栄養価 エネルギー 379kcal 蛋白質 18.5g 脂質 12.0g 炭水化物 47.2g ナトリウム 1143mg 食塩相当量 2.9g
★はフルセットのメニューです。おかずセットには付ません。 天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。									

お食事の作り方

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



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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマークが目印

- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。



ワンポイントアドバイス

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

「刻み食」週間献立表

12月15日(月)		12月16日(火)		12月17日(水)		12月18日(木)		12月19日(金)		
朝 食	★全粥240g 厚揚げと大根の煮物 中華うま煮 カリフラワーの甘酢漬け ★味噌汁	乳麦 麸と野菜の煮物 ひじきと大豆の煮物 ゴボウのピリ辛サラダ 麦	★全粥240g 鶏と大根の味噌煮 スープキャベツ 昆布の佃煮 ★味噌汁	麦 麦 卵乳麦 卵乳麦 麦	★全粥240g ふきの含め煮 切干と小松菜の煮物 ★味噌汁	麦 麦 卵麦 乳麦 麦	★全粥240g 根菜と大豆の洋風煮 キャベツと春雨のカレー炒め 一夜漬(白菜昆布) ★味噌汁	卵乳麦 乳麦 麦 麦	★全粥240g 根菜と大豆の洋風煮 キャベツと春雨のカレー炒め 一夜漬(白菜昆布) ★味噌汁	
栄養価	エネルギー 94kcal 蛋白質 3.8g 脂質 3.0g 炭水化物 12.7g ナトリウム 430mg 食塩相当量 1.1g	おかずセット エネルギー 253kcal 蛋白質 7.5g 脂質 3.7g 炭水化物 45.7g ナトリウム 870mg 食塩相当量 2.2g	フルセット エネルギー 156kcal 蛋白質 6.1g 脂質 8.2g 炭水化物 14.9g ナトリウム 622mg 食塩相当量 1.6g	おかずセット エネルギー 315kcal 蛋白質 9.8g 脂質 8.9g 炭水化物 47.9g ナトリウム 1062mg 食塩相当量 2.7g	フルセット エネルギー 68kcal 蛋白質 5.3g 脂質 1.4g 炭水化物 10.1g ナトリウム 517mg 食塩相当量 1.3g	おかずセット エネルギー 227kcal 蛋白質 9.0g 脂質 2.1g 炭水化物 43.1g ナトリウム 957mg 食塩相当量 2.4g	フルセット エネルギー 99kcal 蛋白質 6.1g 脂質 3.9g 炭水化物 10.2g ナトリウム 541mg 食塩相当量 1.4g	おかずセット エネルギー 258kcal 蛋白質 9.8g 脂質 4.6g 炭水化物 43.2g ナトリウム 981mg 食塩相当量 2.5g	フルセット エネルギー 111kcal 蛋白質 6.5g 脂質 4.5g 炭水化物 11.6g ナトリウム 630mg 食塩相当量 1.6g	
昼 食	★全粥240g ホッケのごま焼 うま塩キヤベツ 一口ナスのオランダ煮 じゃが芋と人参のカレー炒め ★味噌汁	麦 キヤベツと豚肉の塩あんかけ 炒り豆腐 若芽とパインの酢の物 ★味噌汁	★全粥240g 白身フライ 枝豆のペペロンチーノ風 白菜と竹輪の煮びたし ★味噌汁	麦 麦 卵乳麦 麦 麦	★全粥240g 鶏のごまタレ煮 青じそパスタ ひじきと挽肉の炒め煮 キヤベツの土佐煮 ★味噌汁	麦 麦 麦 麦 麦	★全粥240g ハヤシライスのルー 蕪と揚げの煮物 バジルポテトチキン ★味噌汁	乳麦 麦 麦 卵乳麦 麦	★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g	
食	栄養価	エネルギー 214kcal 蛋白質 10.6g 脂質 12.2g 炭水化物 16.0g ナトリウム 561mg 食塩相当量 1.4g	おかずセット エネルギー 373kcal 蛋白質 14.3g 脂質 12.9g 炭水化物 49.0g ナトリウム 1001mg 食塩相当量 2.5g	フルセット エネルギー 208kcal 蛋白質 13.1g 脂質 9.6g 炭水化物 17.4g ナトリウム 804mg 食塩相当量 2.0g	おかずセット エネルギー 367kcal 蛋白質 16.8g 脂質 10.3g 炭水化物 50.4g ナトリウム 1244mg 食塩相当量 3.2g	おかずセット エネルギー 331kcal 蛋白質 15.0g 脂質 20.6g 炭水化物 20.8g ナトリウム 656mg 食塩相当量 1.7g	フルセット エネルギー 490kcal 蛋白質 18.7g 脂質 21.3g 炭水化物 53.8g ナトリウム 1096mg 食塩相当量 2.8g	おかずセット エネルギー 232kcal 蛋白質 14.4g 脂質 13.0g 炭水化物 14.0g ナトリウム 708mg 食塩相当量 1.8g	おかずセット エネルギー 391kcal 蛋白質 18.1g 脂質 13.7g 炭水化物 47.0g ナトリウム 1148mg 食塩相当量 2.9g	フルセット エネルギー 293kcal 蛋白質 10.2g 脂質 15.6g 炭水化物 27.6g ナトリウム 1107mg 食塩相当量 2.8g
夕 食	★全粥240g やわらかメンチカツ 大根の甘酢漬け キャベツと油揚げの味噌煮 玉ねぎと蒸し鶏のナムル ★味噌汁	卵乳麦 シイラ照焼 法蓮草 豚バラと春雨のニラ玉炒め キャベツのピーナッツ和え 麦	★全粥240g ロールキャベツの赤ワイン煮 人参のレモン煮 ひき肉と豆腐のうま煮 蒸し鶏とマカラニの青じそサラダ ★味噌汁	麦 麦 卵乳麦 卵乳麦 麦落か 麦落	★全粥240g 肉団子の中華炒め 人参とえのきのきんぴら 白花豆煮 ★味噌汁	麦 麦 卵乳麦落か 麦 麦	★全粥240g 赤魚のみぞれ煮 キャベツソテー 豆腐のかに風あんかけ なすのトロトロ生姜煮 ★味噌汁	麦 麦 卵麦 麦 麦	★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g ★全粥240g	
合 計	栄養価	エネルギー 317kcal 蛋白質 11.6g 脂質 18.3g 炭水化物 28.0g ナトリウム 986mg 食塩相当量 2.5g	おかずセット エネルギー 476kcal 蛋白質 15.3g 脂質 19.0g 炭水化物 61.0g ナトリウム 1426mg 食塩相当量 3.6g	フルセット エネルギー 231kcal 蛋白質 15.9g 脂質 10.8g 炭水化物 17.3g ナトリウム 834mg 食塩相当量 2.1g	おかずセット エネルギー 390kcal 蛋白質 19.6g 脂質 11.5g 炭水化物 50.3g ナトリウム 1274mg 食塩相当量 3.2g	おかずセット エネルギー 222kcal 蛋白質 9.8g 脂質 10.2g 炭水化物 22.6g ナトリウム 990mg 食塩相当量 2.5g	フルセット エネルギー 381kcal 蛋白質 13.5g 脂質 10.9g 炭水化物 55.6g ナトリウム 1430mg 食塩相当量 3.6g	フルセット エネルギー 328kcal 蛋白質 12.0g 脂質 14.2g 炭水化物 36.8g ナトリウム 786mg 食塩相当量 2.0g	フルセット エネルギー 487kcal 蛋白質 15.7g 脂質 14.9g 炭水化物 69.8g ナトリウム 1226mg 食塩相当量 3.1g	フルセット エネルギー 206kcal 蛋白質 12.1g 脂質 9.9g 炭水化物 15.9g ナトリウム 703mg 食塩相当量 1.8g
	栄養価	エネルギー 625kcal 蛋白質 26.0g 脂質 33.5g 炭水化物 56.7g ナトリウム 1977mg 食塩相当量 5.0g	おかずセット エネルギー 595kcal 蛋白質 35.1g 脂質 28.6g 炭水化物 155.7g ナトリウム 3297mg 食塩相当量 8.3g	フルセット エネルギー 1072kcal 蛋白質 46.2g 脂質 30.7g 炭水化物 148.6g ナトリウム 3580mg 食塩相当量 5.7g	おかずセット エネルギー 621kcal 蛋白質 30.1g 脂質 32.2g 炭水化物 53.5g ナトリウム 2163mg 食塩相当量 9.1g	おかずセット エネルギー 1098kcal 蛋白質 41.2g 脂質 34.3g 炭水化物 152.5g ナトリウム 3483mg 食塩相当量 5.5g	フルセット エネルギー 659kcal 蛋白質 32.5g 脂質 31.1g 炭水化物 160.0g ナトリウム 2035mg 食塩相当量 8.8g	フルセット エネルギー 1136kcal 蛋白質 43.6g 脂質 33.2g 炭水化物 61.0g ナトリウム 3355mg 食塩相当量 5.2g	フルセット エネルギー 610kcal 蛋白質 28.8g 脂質 30.0g 炭水化物 55.1g ナトリウム 2440mg 食塩相当量 8.5g	フルセット エネルギー 365kcal 蛋白質 15.8g 脂質 10.6g 炭水化物 48.9g ナトリウム 1143mg 食塩相当量 2.9g

★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。

ワンポイントアドバイス

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

「刻み食」週間献立表

12月22日(月)		12月23日(火)		12月24日(水)		12月25日(木)		12月26日(金)	
朝 食	★全粥240g スクランブルエッグ 卵乳 インゲンと人参のグラッセ 乳 スパトマト炒め 乳麦 ★味噌汁 麦	★全粥240g 焼豆腐ときのこの生姜あんかけ ひじきと鶏ミンチの煮物 ごぼう大豆 麦	★全粥240g 麦 麦 麦	★全粥240g 豚肉と大根の煮物 鶏ミンチと小松菜の煮物 キャベツとごぼうのナムル 麦	★全粥240g 麦 麦 麦	★全粥240g 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 キャベツと玉ねぎのコンソメ煮 切干大根のさっぱり塩麹和え 麦	★全粥240g 乳麦 乳麦 麦	★全粥240g 寄せ豆腐のうすあん 白菜のスープ煮 竹輪のごま炒め 麦	★全粥240g 卵麦 乳麦 麦
栄養価	おかずセット フルセット エネルギー 171kcal 330kcal	おかずセット フルセット エネルギー 151kcal 310kcal	おかずセット フルセット エネルギー 142kcal 301kcal	おかずセット フルセット エネルギー 86kcal 245kcal	おかずセット フルセット エネルギー 155kcal 314kcal	おかずセット フルセット エネルギー 155kcal 314kcal	おかずセット フルセット エネルギー 155kcal 314kcal	おかずセット フルセット エネルギー 155kcal 314kcal	おかずセット フルセット エネルギー 155kcal 314kcal
蛋白質	4.3g	8.0g	12.0g	15.7g	9.3g	13.0g	4.7g	8.4g	7.1g
脂 質	11.1g	11.8g	4.8g	5.5g	6.4g	7.1g	3.0g	3.7g	8.6g
炭水化物	13.9g	46.9g	14.2g	47.2g	11.9g	44.9g	10.2g	43.2g	11.9g
ナトリウム	287mg	727mg	651mg	1091mg	494mg	934mg	421mg	861mg	814mg
食塩相当量	0.7g	1.8g	1.7g	2.8g	1.3g	2.4g	1.1g	2.2g	2.1g
昼 食	★全粥240g サワラのごま醤油焼 赤ピーマンと玉ねぎのソテー ¹ 南瓜の柚子そぼろあん きんぴられんこん ★味噌汁 麦	★全粥240g ポテトコロッケ 枝豆と人参のあっさり煮 さつま揚げと小松菜の煮浸し 切干大根のおから煮 ★味噌汁 麦	★全粥240g 卵乳麦 卵乳麦 卵麦 麦	★全粥240g 赤魚の磯辺焼 マカロニとツナの和風炒め 豚肉のチリソース炒め ★味噌汁 麦	★全粥240g 卵乳麦 卵麦 麦	★全粥240g 豚バラとキャベツのスタミナ炒め 里芋のそぼろ煮 根菜の柚子マリネ ★味噌汁 麦	★全粥240g 麦	★全粥240g 麦	★全粥240g 麦
栄養価	おかずセット フルセット エネルギー 230kcal 389kcal	おかずセット フルセット エネルギー 240kcal 399kcal	おかずセット フルセット エネルギー 254kcal 413kcal	おかずセット フルセット エネルギー 188kcal 347kcal	おかずセット フルセット エネルギー 269kcal 428kcal	おかずセット フルセット エネルギー 269kcal 428kcal	おかずセット フルセット エネルギー 269kcal 428kcal	おかずセット フルセット エネルギー 269kcal 428kcal	おかずセット フルセット エネルギー 269kcal 428kcal
蛋白質	13.7g	17.4g	6.9g	10.6g	12.4g	16.1g	14.4g	18.1g	9.0g
脂 質	9.8g	10.5g	12.1g	12.8g	10.1g	10.8g	6.8g	7.5g	15.4g
炭水化物	21.4g	54.4g	27.5g	60.5g	27.4g	60.4g	16.5g	49.5g	21.9g
ナトリウム	745mg	1185mg	802mg	1242mg	860mg	1300mg	713mg	1153mg	774mg
食塩相当量	1.9g	3.0g	2.0g	3.2g	2.2g	3.3g	1.8g	2.9g	2.0g
夕 食	★全粥240g 鶏肉のマーマレード煮 人参煮 担々風春雨 竹輪と玉ねぎの磯辺炒め ★味噌汁 麦	★全粥240g キーマカレーのルー キーマ 卵乳 カリフラーの胡麻マヨ和え ★味噌汁 麦	★全粥240g 乳麦 卵麦 卵 麦	★全粥240g バーベキューチキン うま塩キャベツ 竹輪の五色きんぴら プロッコリーの卵とじ ★味噌汁 麦	★全粥240g 麦 麦 麦 麦 麦	★全粥240g 豚肉と茄子の中華炒め 大豆としらすの甘辛煮 卵乳麦 ひじきとごぼうのナムル ★味噌汁 麦	★全粥240g 麦 麦 麦 麦 麦	★全粥240g あぶらかれい生姜煮 人参のレモン煮 キャベツの麻婆あんかけ さつま揚の味噌炒め ★味噌汁 麦	★全粥240g 麦 麦 麦 麦 麦
栄養価	おかずセット フルセット エネルギー 226kcal 385kcal	おかずセット フルセット エネルギー 236kcal 395kcal	おかずセット フルセット エネルギー 238kcal 397kcal	おかずセット フルセット エネルギー 347kcal 506kcal	おかずセット フルセット エネルギー 200kcal 359kcal	おかずセット フルセット エネルギー 200kcal 359kcal	おかずセット フルセット エネルギー 200kcal 359kcal	おかずセット フルセット エネルギー 200kcal 359kcal	おかずセット フルセット エネルギー 200kcal 359kcal
蛋白質	12.5g	16.2g	11.1g	14.8g	15.2g	18.9g	16.9g	20.6g	17.9g
脂 質	10.1g	10.8g	13.5g	14.2g	14.1g	14.8g	21.9g	22.6g	5.7g
炭水化物	21.0g	54.0g	19.1g	52.1g	12.7g	45.7g	21.4g	54.4g	18.5g
ナトリウム	682mg	1122mg	871mg	1311mg	786mg	1226mg	923mg	1363mg	759mg
食塩相当量	1.7g	2.9g	2.2g	3.3g	2.0g	3.1g	2.3g	3.5g	1.9g
合 計	栄養価 エネルギー 627kcal 1104kcal	栄養価 エネルギー 627kcal 1104kcal	栄養価 エネルギー 634kcal 1111kcal	栄養価 エネルギー 621kcal 1098kcal	栄養価 エネルギー 624kcal 1101kcal	栄養価 エネルギー 624kcal 1101kcal	栄養価 エネルギー 624kcal 1101kcal	栄養価 エネルギー 624kcal 1101kcal	栄養価 エネルギー 624kcal 1101kcal
	蛋白質 30.5g	41.6g	蛋白質 30.0g	41.1g	蛋白質 36.9g	48.0g	蛋白質 36.0g	47.1g	蛋白質 34.0g
	脂 質 31.0g	33.1g	脂 質 30.4g	32.5g	脂 質 30.6g	32.7g	脂 質 31.7g	33.8g	脂 質 29.7g
	炭水化物 56.3g	155.3g	炭水化物 60.8g	159.8g	炭水化物 52.0g	151.0g	炭水化物 48.1g	147.1g	炭水化物 52.3g
	ナトリウム 1714mg	3034mg	ナトリウム 2324mg	3644mg	ナトリウム 2140mg	3460mg	ナトリウム 2057mg	3377mg	ナトリウム 2347mg
	食塩相当量 4.3g	7.7g	食塩相当量 5.9g	9.3g	食塩相当量 5.5g	8.8g	食塩相当量 5.2g	8.6g	食塩相当量 6.0g

★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。

天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

お食事の作り方

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



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



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



このマークが目印

- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。



ワンポイントアドバイス

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