(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

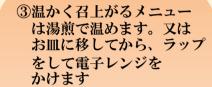
	10月21日(月)	10月22日(火)	10月23日(水)		10月24日(木)		10月25日(金)	
	★ごはん150g オムレツ 卵麦 ホワイトソース 乳麦 ひじきとベーコンの煮物 卵乳 カリフラワーの甘酢漬け	<u>→ ~1+ 4.150g</u>	★こ 麦 牛肉 乳麦 高野 素 ^{蒸し鶏 と}	(はん150g の甘酢炒め 豆腐の味噌煮	麦	★ ごはん150g 白菜とがんもの煮物 ジャガ芋の中華炒め キャベツのあっさり昆布和え	麦 乳麦 卵麦	★ ごはん150g 大豆の洋風五目煮 竹輪の五色きんびら 白菜と昆布のナムル ★すまし汁(豆腐・えのき)	乳麦
朝食	たんぱく質 9.0g 14. 脂質 7.8g 8.3 炭水化物 15.3g 70. ナトリウム 618mg 765	cal エネルギー 138kcal 4 2g たんぱく質 7.7g 5g 脂質 5.2g 2g 炭水化物 14.6g	13.7g たんは 6.8g 脂質	化物 16.7g Jウム 640mg	463kcal 15.0g 11.5g 71.1g 866mg	おかず	ご飯セット 402kcal	おかず エネルギー 168kcal たんぱく質 11.0g 脂質 6.9g 炭水化物 16.2g ナトリウム 658mg 食塩相当量 1 7g	ご飯セット 422kcal 16.1g 7.7g 70.4g 806mg 2.1g
昼		★こはん150g	1 表	日	麦	7 - 7 1 7	乳麦麦麦麦麦	★こはん150g 豚肉とキャベツの塩おかか	
食	脂質 12.7g 14. 炭水化物 22.7g 77. ナトリウム 708mg 935	cal エネルギー 258kcal 5 1g たんぱく質 15.9g 3g 脂質 14.9g 6g 炭水化物 15.5g	15.7g 脂質 69.7g 炭水	レギー 216kcal ぱく質 11.8g f 9.3g 化物 21.0g リウム 737mg	17.7g 10.4g 76.9g 964mg	おかず エネルギー 272kcal たんぱく質 22.5g 脂質 13.5g 炭水化物 12.1g ナトリウム 758mg 食塩相当量 1.9g	27.6g 14.3g 66.5g 906mg	おかず エネルギー 237kcal たんぱく質 12.5g 脂質 12.7g 炭水化物 17.9g ナトリウム 764mg 食塩相当量 1.9g	ご飯セット 492kcal 17.5g 13.5g 72.6g 991mg 2.5g
間食		<u> </u>		◎牛乳180g ◎バナナ90g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g			
	★ ごはん150g チキンカレーのルー 乳 表 数の野菜あんかけ 表 インゲンのごま和え 表 ★味噌汁(若芽・揚げ)	フロッコリー ネギ味噌炒め	礼麦 アジ _{チンゲン} 麦 大豆 切干ラ	と人参の煮物	麦乳麦麦麦	★ 二はん150g 鶏肉ときのこのバター醤油 豆腐の塩あんかけ煮 若芽としらすのおひたし ★味噌汁(豆腐・巻麩)	乳麦か 麦麦麦	★こはん150g ブリの機辺焼 人参グラッセ 炒り豆腐 野菜の三杯酢 *#噌汁(おつゆ麩・キャベツ)	麦 <u>乳</u> 麦 卵乳麦 麦
夕食	脂質 10.7g 12. 炭水化物 15.1g 70. ナトリウム 771mg 102	cal エネルギー 228kcal 4 3g たんぱく質 17.1g 3g 脂質 9.8g 1g 炭水化物 19.5g 2mg ナトリウム 830mg 1	22.4g たんは 10.6g 脂質 74.4g 炭水 081mgナトリ	ぱく質 19.4g f 8.0g 化物 13.9g Jウム 604mg	462kcal 24.5g 8.8g 68.8g 832mg	脂質 10.9g 炭水化物 13.2g チトリウム 817mg	19.0g 12.0g 69.1g 1044mg	たんぱく質 16.6g 脂質 11.1g 炭水化物 14.0g ナトリウム 797mg	492kca 22. 2g 12. 0g 70. 1g 1024mg
合計	まかずご飯 エネルギー 655kgal 1443 たんぱく質 39.7g 56. 脂質 31.2g 35. 炭水化物 53.1g 217 ナトリウム 2097mg 272	kcal エネルギー 624kcal 1 6g たんぱく質 40.7g 1g 脂質 29.9g	- 飯セット 401kcal エネル 57. 1g たんは 33. 1g 脂質 213. 8g 炭水	<u>化物 51.6g</u> ノウム 1981mg	1408kcal 57.2g 30.7g 216.8g 2662mg	食塩相当量 2.1g おかず エネルギー 616kcal たんぱく質 41.6g 脂質 31.0g 炭水化物 41.4g ナトリウム 2151mg 食塩相当量 5.5g	2 /g ご飯セット 1396kcal 57.8g 34.2g 205.9g 2691mg 6.9g	食塩相当量 2.0g おかず エネルギー 633kcal たんぱく質 40.1g 脂質 30.7g 炭水化物 48.1g ナトリウム 2219mg 食塩相当量 5.6g	
合計(エネルギー 852kca 1640k たんぱく質 47.4g 64.	(cal エネルギー 831kcal 1 3g たんぱく質 46.8g	608kcal エネル 63.2g たんは	レギー 828kcal ぱく質 48.1g [35.0g	1606kcal 64. 1g	エネルギー 813kca たんぱく質 49 .3g	65. 5g	エネルギー 834kcal たんぱく質 47.5g	
間食込)	ナトリウム 2173mg 2798	7g 炭水化物 81.5g 2 3mg ナトリウム 2177mg 2	245.7g 炭水 2805mg ナトリ	:化物 80.5g ノウム 2055mg	245.7g 2736mg	炭水化物 69.2g ナトリウム 2227mg	2767mg	脂質 37.7g 炭水化物 77.0g ナトリウム 2296mg	242.0g 2898mg
\ ±\	食塩相当量 5.6g /. 立は予告無く変更することが	g 食塩相当量 5.5g ジキリます	7. 1g 食塩相			食塩相当量 り./g_ 肖費者庁許可の特別用	/. lg 涂金口 /s	食塩相当量 5.8g	7.4g

- ※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。