(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	11月11日(月)		11月12日(火)		11月13日(水)		11月14日(木)		11月15日(金)	
	★ごはん150g ロールキャベツのスープ煮] れんこんの五目炒め煮] 白菜と昆布のナムル ★すまし汁(豆腐・えのき)	卵乳麦 麦	★ ごはん150g 干草焼き 五色煮豆 法蓮草と蒸し鶏のサラダ ★すまし汁(えのき・おつゆ麩)	卵 卵麦 麦 麦	★ごはん150g 高野豆腐と法蓮草の含め煮 ブロッコリーの玉子とじ 豚肉と大根の煮物 ★味噌汁(巻麩・揚げ)	麦 卵麦 麦 麦	★ごはん150g がんもどきの含め煮 チキンアラビアータ 野菜の三杯酢 ★味噌汁(揚げ・しめじ)	麦麦麦	★ごはん150g 白身魚のしんじょう 里芋といかの煮物 切干大根の中華和え ★味噌汁(おつゆ麩・キャペツ)	卯麦 麦 麦
朝食	エネルギー 158kcal / たんぱく質 7.8g 脂質 7.6g 炭水化物 15.7g ナトリウム 627mg 食塩相当量 1.6g	12. 9g	ボルギー 157kcal たんぱく質 12.3g 脂質 5.5g 炭水化物 15.1g ナトリウム 581mg 食塩相当量 1.5g	ご飯セット 413kcal 17.5g 6.2g 70.0g 728mg 1.9g	たんぱく質 13.0g 脂質 8.1g 炭水化物 9.8g ナトリウム 677mg 食塩相当量 1.7g	440kcal 19. 3g 9. 8g	たんぱく質 8.7g 脂質 8.7g 炭水化物 18.0g ナトリウム 759mg 食塩相当量 1 9g	450kcal	たんぱく質 6.4g	ご飯セット 412kcal 12.0g 8.2g 70.2g 806mg 2.1g
昼		麦乳麦麦麦麦麦麦	★ ごはん 150g 豚肉と野菜の中華炒め 鶏肉ビーマン炒め カリフラワーのさっぱりサラダ ★味噌汁(ひじき・キャベツ)	麦か	★ こはん150g 由身魚のパジルオリーフ焼 人参のきんびら 鶏じゃが煮 コールスローサラダ ★味噌汁(豆腐・小松菜)	麦 麦落 卵乳麦	★ こはん150g 鶏のごまタレ煮 菜の花 厚揚げとふきの煮物 キャロットラベ ★すまし汁(椎茸・豆腐)	麦 乳麦 麦	★ こはん150g	乳麦奶麦
食	エネルギー 235kcal たんぱく質 19.8g 脂質 9.7g 炭水化物 16.3g ナトリウム 806mg 食塩相当量 2.1g	26.1g 11.4g 72.1g 1032mg	たんぱく質 16.1g 脂質 12.8g 炭水化物 16.4g ナトリウム 798mg 食塩相当量 2.0g	21. 2g 13. 6g 71. 3g	たんぱく質 13.3g 脂質 11.4g 炭水化物 14.4g ナトリウム 586mg 食塩相当量 1.5g	18.9g 12.4g 69.6g 816mg	たんぱく質 12.4g 脂質 12.0g 炭水化物 17.6g ナトリウム 717mg 食塩相当量 1.8g		おかず エネルギー 234kcal たんぱく質 17.5g 脂質 13.0g 炭水化物 12.8g ナトリウム 710mg 食塩相当量 1.8g	ご飯セット 502kcal 23.5g 14.6g 67.9g 939mg 2.4g
間食	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		◎牛乳180g ◎りんご150g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g				◎牛乳180g ◎オレンジ200g	
	★ 二 (まん 150g 鶏肉と野菜のあっさり塩麹炒め 里芋と玉ねぎのそぼろ煮 オクラとコーンのおろし和え ★味噌汁(揚げ・なめこ)	乳麦 麦	インゲンソテー	麦 乳麦 麦 卵乳麦	★ こはん150g 豚 ヒ レ肉の酢豚 ーロナスのオランダ煮 ひじきと白菜の生姜和え ★すまし汁(若芽・おつゆ麩)	乳麦麦麦麦	★ こはん150g アジの幽庵焼 ビーマンソテー ごぼう大豆 インゲンとツナのマスター F和え ★味噌汁(巻数・キャペツ)	麦 卵乳麦 麦 卵乳麦	★ こはん150g 鶏肉とれんこんの照り煮 法蓮草の煮びたし キャベツの土佐煮 カリフラワーの柚子味噌和え ★すまし汁(若芽・豆腐)	麦麦麦麦
夕食	エネルギー 218kcal / たんぱく質 14.1g 脂質 9.6g 炭水化物 18.6g ナトリウム 798mg	19.9g 11.2g 73.5g 1025mg	たんぱく質 14.3g 脂質 13.1g 炭水化物 10.3g ナトリウム 672mg	19.5g 13.9g 65.3g 924mg	脂質 12.3g 炭水化物 23.8g ナトリウム 908mg	505kcal 17.2g 13.0g 79.0g 1080mg	たんぱく質 17.9g 脂質 9.9g 炭水化物 16.7g ナトリウム 688mg	500kcal 23.6g 10.8g 72.8g 915mg	たんぱく質 15.8g 脂質 10.6g 炭水化物 18.0g ナトリウム 716mg	491kcal 21. 0g 11. 4g 72. 5g 889mg
合計	エネルギー 611kcal たんぱく質 41.7g 脂質 26.9g	ご飯セット 1404kca l 58.9g 31.0g 215.5g 2832mg	食塩相当量 1.7g おかず これがず エネルギー 629kcal たんぱく質 42.7g 脂質 31.4g 炭水化物 41.8g ナトリウム 2051mg 食塩相当量 5.2g	<u>33. 7g</u>	エネルギー 632kcal たんぱく質 38,2g 脂質 31.8g 炭水化物 48.0g	35.2g 214.2g 2799mg	おかず エネルギー 646kcal たんぱく質 39.0g	1430kcal 55. 7g 33. 9g 217. 7g	たんぱく質 39.7g 脂質 30.9g 炭水化物 44.9g	1405kcal 56. 5g 34. 2g 210. 6g
合計	エネルギー 812kca たんぱく質 49 . 1g	66. 3g	たんぱく質 48.8g	64. 3g	エネルギー 829kcal たんぱく質 45 .9g	63. 1g	たんぱく質 46.4g	63. 1g		1604kcal 64. 4g 41. 2g
(間食込	脂質 33.9g 炭水化物 79.5g 1	38. 0g	<u>脂質 38.5g</u> 炭水化物 73.7g	40.8g	脂質 38.8g 炭水化物 75.8g	42. 2g 242. 0g	脂質 37.6g	40.9g 246.6g	炭水化物 73.1g	238. 8g
)	食塩相当量 5.9g 立は予告無く変更する。	7. 4g	食塩相当量 5.4g	7. 1g	食塩相当量 5.7g	7. 3g	食塩相当量 5.6g 消費者庁許可の特別用	7. 2g	食塩相当量 5.3g	7. 0g

- ※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。

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。

※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。