## (カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

	12月9日(月)	12月10日(火)	12月11日(水)	12月12日(木)	12月13日(金)
	★ごはん120g  □葉と厚揚げの中華をほる意 乳麦落 ブロッコリーの煮物 麦 チキンアラビアータ 麦	★ごはん120g えび団子とかぶの煮物 卵麦え コンニャクのあおさ炒め 麦 菜の花の菜種和え 卵麦	★ごはん120g 干草焼き 卵 イカとじゃが芋の煮物 麦 ひじきの具だくさん煮 麦	★ごはん120g 豚肉と厚揚げの煮物 乳麦 竹の子のカレーそぼろ炒め 乳麦 大根の甘酢漬け	★ごはん120g 厚焼玉子 卵麦 豚焼き肉と切干大根の煮物 麦 レンコンとフキの煮物 麦
朝食	おかず ご飯セット エネルギー 190kcal 383kcal たんぱく質 11.6g 14.9g 脂質 9.7g 10.2g 炭水化物 15.2g 57.1g ナトリウム 542mg 543mg 食塩相当量 1.4g 1.4g		エネルギー 141kcal 334kcal たんぱく質 9.8g 13.1g 脂質 2.6g 3.1g 炭水化物 19.5g 61.4g	おかず ご飯セット エネルギー 149kcal 342kcal たんぱく質 9.2g 12.5g 脂質 6.3g 6.8g 炭水化物 14.6g 56.5g ナトリウム 557mg 558mg 食塩相当量 1.4g 1.4g	おかず ご飯セット エネルギー 164kcal 357kcal たんぱく質 7.9g 11.2g 脂質 7.4g 7.9g 炭水化物 16.6g 58.5g ナトリウム 525mg 526mg 食塩相当量 1.3g 1.3g
昼	★こはん120g こんがリハンパーグ 乳麦 ホワイトソース 乳麦 うま塩キャベツ 麦か 大根とひじきのうま煮 麦 ジャガ芋とえのきの煮物 麦	★こはん120g 赤魚のカレー揚げ 麦 平さやいんげん 鶏肉の青じそ南蛮 麦 カリフラワーのピーナッツ味噌和え 乳麦落	★こはん120g 鶏肉の味噌焼 卵麦 ビーマンツケー 卵乳麦 <sup>切干大根としらすの煮物</sup> 麦 白菜のスープ煮 乳麦	★ こはん 120g 鯖の機辺焼き 麦 法運草の煮びたし 麦 大根とベーコンの煮物 卵乳麦 ひじきと挽肉の炒め物 乳麦	★こはん120g ホイコーロー 麦落 竹輪とキャベツのバター醤油炒め 乳麦 人参とぜんまいのナムル 麦
食	おかず ご飯セット エネルギー 269kcal 462kcal たんぱく質 14.7g 18.0g 脂質 13.6g 14.1g 炭水化物 21.4g 63.3g ナトリウム 838mg 839mg 食塩相当量 2 1g 2 1g	たんぱく質 19.3g 22.6g 脂質 16.3g 16.8g	エネルギー 226kcal 419kcal たんぱく質 15.5g 18.8g 脂質 12.6g 13.1g 炭水化物 10.5g 52.4g	おかず ご飯セット エネルギー 268kcal 461kcal たんぱく質 15.8g 19.1g 脂質 15.9g 16.4g 炭水化物 14.5g 56.4g ナトリウム 802mg 803mg 食塩相当量 2.0g 2.0g	おかず ご飯セット エネルギー 234kcal 427kcal たんぱく質 14.4g 17.7g 脂質 11.2g 11.7g 炭水化物 19.3g 61.2g ナトリウム 906mg 907mg 食塩相当量 2.3g 2.3g
間食	◎牛乳180g ◎バナナ90g	◎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 ◎オルンジ200g	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g
	★ こはん120g ホッケの幽庵焼 麦 ふきのきんびら 麦 大根と鶏肉の味噌煮 麦 キャベツの麻婆あんかけ 麦落	★ こはん 120g 肉丼の具 きっま揚げと小松菜の煮浸し	★ ごはん120g サワラのパジルオリーブ焼 人参のレモン煮 乳麦 さつま芋と豚肉の揚煮 麦 ナスの油炒め 麦	★ こはん120g  □-ルキャベッのトマト煮込み 卵乳麦 オニオンソテー 乳麦 大豆とごぼうの煮物 麦 油揚げと菜の花の煮物 麦	★こはん120g 白身魚の竜田揚 麦 塩枝豆 <sub>豆腐のあっさりカレー煮込み</sub> 乳麦 麩の野菜あんかけ 麦
夕食	脂質 9.8g 10.3g	エネルギー 241kcal 434kcal たんぱく質 14.8g 18.1g 脂質 11.0g 11.5g 炭水化物 20.3g 62.2g	エネルギー   294kca    487kca  たんぱく質   15.3g   18.6g	エネルギー 244kcal 437kcal たんぱく質 13.2g 16.5g 脂質 10.2g 10.7g 炭水化物 26.1g 68.0g	脂質   9.0g   9.5g
合計	おかす ご飯セット エネルギー 682kcal 1261kcal たんぱく質 43.1g 53.0g 脂質 33.1g 34.6g 炭水化物 50.7g 176.4g ナトリウム 2067mg 2070mg 食塩相当量 5.2g 5.2g	エネルギー   616kcal   1195kcal  たんぱく質   39.6g   49.5g  脂質   28.8g   30.3g  炭水化物   50.6g   176.3g	エネルギー 661kcal 1240kcal たんぱく質 40.6g 50.5g 脂質 32.5g 34.0g 炭水化物 48.7g 174.4g ナトリウム 1890mg 1893mg 食塩相当量 4.9g 4.9g	エネルギー 661kcal 1240kcal たんぱく質 38.2g 48.1g 脂質 32.4g 33.9g 炭水化物 55.2g 180.9g ナトリウム 2179mg 2182mg 食塩相当量 5.5g 5.5g	たんぱく質 40 5g 50 4g 脂質 27.6g 29.1g 炭水化物 53.5g 179.2g ナトリウム 2085mg 2088mg 食塩相当量 5.3g 5.3g
計(間食	ナトリウム 2141mg 2144mg	たんぱく質 47.0g 56.9g 脂質 35.8g 37.3g 炭水化物 79.5g 205.2g ナトリウム 2274mg 2277mg	たんぱく質 48.3g 58.2g 脂質 39.5g 41.0g 炭水化物 76.5g 202.2g ナトリウム 1966mg 1969mg	たんぱく質 46.1g 56.0g 脂質 39.4g 40.9g 炭水化物 83.4g 209.1g ナトリウム 2255mg 2258mg	炭水化物  82. 4g   208. 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。
- ※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。

※「◎」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。