

「刻み食」 週間献立表

	1月27日(月)		1月28日(火)		1月29日(水)		1月30日(木)		1月31日(金)			
朝 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	豚肉ときのこの炒め物	麦	和風ポトフ	乳麦	がんとどきの含め煮	麦	麩と野菜の煮物	麦	豚すき風煮物	麦		
	インゲンと人参のグラッセ	乳	大豆としらすの甘辛煮	麦	キャベツの土佐煮	麦	竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	麦	切干大根煮	麦		
	カリフラワーの甘酢漬	麦	三色野菜ナムル	麦	きんぴられんこん	麦	マカロニの明太マヨ和え	卵麦	キャベツの漬物柚子風味	麦		
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦		
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	117kcal	276kcal	エネルギー	150kcal	309kcal	エネルギー	140kcal	299kcal	エネルギー	102kcal	261kcal	
蛋白質	6.5g	10.2g	蛋白質	8.4g	12.1g	蛋白質	6.5g	10.2g	蛋白質	6.1g	9.8g	
脂質	4.5g	5.2g	脂質	5.1g	5.8g	脂質	5.9g	6.6g	脂質	4.1g	4.8g	
炭水化物	13.7g	46.7g	炭水化物	18.9g	51.9g	炭水化物	15.9g	48.9g	炭水化物	10.1g	43.1g	
ナトリウム	418mg	858mg	ナトリウム	683mg	1123mg	ナトリウム	712mg	1152mg	ナトリウム	665mg	1105mg	
食塩相当量	1.1g	2.2g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量	1.7g	2.8g	
昼 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	メバルのバジルオリーブ焼		ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん	乳麦	豚肉のおろし煮	麦	鶏肉とキャベツのカレー炒め	麦	鯖の磯辺焼き	麦		
	人参のレモン煮	乳麦	キャベツと豚肉の味噌炒め	麦	南瓜の柚子そぼろあん	麦	大豆と椎茸の煮物	麦	人参グラッセ	乳麦		
	蒸し鶏と春雨の中華煮	乳麦	人参とコーンのツナマヨ和え	卵麦	春雨の中華和え	卵乳麦	大根なます	麦	豆腐としめじのとりみ煮	麦		
	竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え	卵麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	なすの中華南蛮漬	麦		
★味噌汁	麦							★味噌汁	麦			
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	225kcal	384kcal	エネルギー	307kcal	466kcal	エネルギー	320kcal	479kcal	エネルギー	283kcal	442kcal	
蛋白質	14.1g	17.8g	蛋白質	11.5g	15.2g	蛋白質	10.5g	14.2g	蛋白質	10.7g	14.4g	
脂質	12.8g	13.5g	脂質	20.0g	20.7g	脂質	19.4g	20.1g	脂質	20.9g	21.6g	
炭水化物	13.1g	46.1g	炭水化物	19.8g	52.8g	炭水化物	23.7g	56.7g	炭水化物	11.6g	44.6g	
ナトリウム	756mg	1196mg	ナトリウム	772mg	1212mg	ナトリウム	890mg	1330mg	ナトリウム	576mg	1016mg	
食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	1.5g	2.6g	
夕 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	えびカツ	麦え	鶏団子のケチャップ煮	卵乳麦	赤魚の生姜煮	麦	ポテトコロッケ	卵乳麦	照焼ハンバーグ	乳麦		
	スパソテー	乳麦	切干大根のおから煮	麦	チンゲン菜ソテー	乳麦	オクラのペペロンチーノ	麦	インゲンソテー	乳麦		
	なすのミートソース煮	乳麦	オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	乳麦落	炒り豆腐	卵乳麦	豚肉のチリソース炒め	麦	豚バラと春雨のニラ玉炒め	卵乳麦		
	若芽とパインの酢の物	麦	★味噌汁	麦	マリーネサラダ	卵麦	菜の花とひじきのごま和え	麦	コロコロ野菜のきな粉マヨ	卵麦		
★味噌汁	麦			★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦			
栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	
エネルギー	280kcal	439kcal	エネルギー	190kcal	349kcal	エネルギー	203kcal	362kcal	エネルギー	289kcal	448kcal	
蛋白質	8.9g	12.6g	蛋白質	9.7g	13.4g	蛋白質	14.8g	18.5g	蛋白質	10.9g	14.6g	
脂質	15.4g	16.1g	脂質	6.1g	6.8g	脂質	9.0g	9.7g	脂質	12.9g	13.6g	
炭水化物	27.4g	60.4g	炭水化物	25.1g	58.1g	炭水化物	15.7g	48.7g	炭水化物	28.1g	61.1g	
ナトリウム	678mg	1118mg	ナトリウム	972mg	1412mg	ナトリウム	730mg	1170mg	ナトリウム	894mg	1334mg	
食塩相当量	1.7g	2.8g	食塩相当量	2.5g	3.6g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	2.3g	3.4g	
合 計	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
	エネルギー	622kcal	1099kcal	エネルギー	647kcal	1124kcal	エネルギー	663kcal	1140kcal	エネルギー	674kcal	1151kcal
	蛋白質	29.5g	40.6g	蛋白質	29.6g	40.7g	蛋白質	31.8g	42.9g	蛋白質	27.7g	38.8g
	脂質	32.7g	34.8g	脂質	31.2g	33.3g	脂質	34.3g	36.4g	脂質	37.9g	40.0g
	炭水化物	54.2g	153.2g	炭水化物	63.8g	162.8g	炭水化物	55.3g	154.3g	炭水化物	49.8g	148.8g
ナトリウム	1852mg	3172mg	ナトリウム	2427mg	3747mg	ナトリウム	2332mg	3652mg	ナトリウム	2135mg	3455mg	
食塩相当量	4.7g	8.0g	食塩相当量	6.2g	9.6g	食塩相当量	6.0g	9.3g	食塩相当量	5.5g	8.8g	

★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

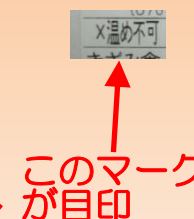


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



- 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。