

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

	2月3日(月)		2月4日(火)		2月5日(水)		2月6日(木)		2月7日(金)				
朝食	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦	★ごはん120g	卵乳麦			
	ロールキャベツのスープ煮	鶏肉の青じそ南蛮	干草焼き	五色煮豆	高野豆腐と法蓮草の含め煮	ブロッコリーの玉子とじ	がんとどきの含め煮	チキンアラビータ	白身魚のしんじょう	コーンと挽肉の炒め物			
	リンコンとフギの煮物	法蓮草と蒸し鶏のサラダ			豚肉と大根の煮物		野菜の三杯酢		菜の花のおひたし				
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット			
	エネルギー	165kcal	358kcal	エネルギー	157kcal	350kcal	エネルギー	167kcal	360kcal	エネルギー	167kcal	360kcal	
	たんぱく質	8.7g	12.0g	たんぱく質	12.3g	15.6g	たんぱく質	13.0g	16.3g	たんぱく質	8.7g	12.0g	
	脂質	7.8g	8.3g	脂質	5.5g	6.0g	脂質	8.1g	8.6g	脂質	8.7g	9.2g	
	炭水化物	15.0g	56.9g	炭水化物	15.1g	57.0g	炭水化物	9.8g	51.7g	炭水化物	18.0g	59.9g	
	ナトリウム	641mg	642mg	ナトリウム	581mg	582mg	ナトリウム	677mg	678mg	ナトリウム	759mg	760mg	
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
昼食	★ごはん120g	サウラの磯辺焼	★ごはん120g	豚肉と野菜の中華炒め	★ごはん120g	白身魚の味噌煮	★ごはん120g	鶏のごまダレ煮	★ごはん120g	豚肉ときのこのコンソメバター			
	人参のレモン煮	豆腐のあっさりカレー煮込み	鶏肉ピーマン炒め	大根の甘酢漬け	人参のきんぴら	鶏じゃが煮	菜の花	厚揚げとふきの煮物	高野豆腐の味噌煮	キャベツのピーナッツ和え			
	ナスのおろし和え				ヨールスローサラダ	卵乳麦	キャロットラペ						
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット			
	エネルギー	270kcal	463kcal	エネルギー	241kcal	434kcal	エネルギー	236kcal	429kcal	エネルギー	226kcal	419kcal	
	たんぱく質	16.1g	19.4g	たんぱく質	14.8g	18.1g	たんぱく質	15.8g	19.1g	たんぱく質	12.4g	15.7g	
	脂質	15.3g	15.8g	脂質	11.6g	12.1g	脂質	10.6g	11.1g	脂質	12.0g	12.5g	
	炭水化物	16.3g	58.2g	炭水化物	17.5g	59.4g	炭水化物	19.1g	61.0g	炭水化物	17.6g	59.5g	
	ナトリウム	756mg	757mg	ナトリウム	723mg	724mg	ナトリウム	747mg	748mg	ナトリウム	717mg	718mg	
	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	
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	◎キウイフルーツ150g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g			
	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g	◎ごはん120g			
夕食	鶏肉としめじのケチャップ煮	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	湯葉と枝豆の梅おかきサラダ	ホッケのごま焼	インゲンソテー	切干と挽肉のオイスター炒め	ハムの和風サラダ	鶏肉の塩こうじ焼	平さやいんげん	中華うま煮	ひじきと白菜の生姜和え		
	アジの幽庵焼	ピーマンソテー	ごぼう大豆	インゲンとツナのマスタード和え									
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	217kcal	410kcal	エネルギー	221kcal	414kcal	エネルギー	214kcal	407kcal	エネルギー	236kcal	429kcal	
	たんぱく質	14.8g	18.1g	たんぱく質	14.3g	17.6g	たんぱく質	15.4g	18.7g	たんぱく質	17.9g	21.2g	
	脂質	9.2g	9.7g	脂質	13.1g	13.6g	脂質	12.3g	12.8g	脂質	9.9g	10.4g	
	炭水化物	18.5g	60.4g	炭水化物	10.3g	52.2g	炭水化物	9.4g	51.3g	炭水化物	16.7g	58.6g	
	ナトリウム	838mg	839mg	ナトリウム	672mg	673mg	ナトリウム	764mg	765mg	ナトリウム	688mg	689mg	
	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.7g	1.8g	
	合計	エネルギー	652kcal	1231kcal	エネルギー	619kcal	1198kcal	エネルギー	617kcal	1196kcal	エネルギー	646kcal	1225kcal
たんぱく質		39.6g	49.5g	たんぱく質	41.4g	51.3g	たんぱく質	44.2g	54.1g	たんぱく質	39.0g	48.9g	
脂質		32.3g	33.8g	脂質	30.2g	31.7g	脂質	31.0g	32.5g	脂質	30.6g	32.1g	
炭水化物		49.8g	175.5g	炭水化物	42.9g	168.6g	炭水化物	38.3g	164.0g	炭水化物	52.3g	178.0g	
ナトリウム		2235mg	2238mg	ナトリウム	1976mg	1979mg	ナトリウム	2188mg	2191mg	ナトリウム	2164mg	2167mg	
食塩相当量		5.6g	5.6g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.5g	
合計(間食込)		エネルギー	853kcal	1432kcal	エネルギー	826kcal	1405kcal	エネルギー	814kcal	1393kcal	エネルギー	847kcal	1426kcal
たんぱく質		47.0g	56.9g	たんぱく質	47.5g	57.4g	たんぱく質	51.9g	61.8g	たんぱく質	46.4g	56.3g	
脂質		39.3g	40.8g	脂質	37.3g	38.8g	脂質	38.0g	39.5g	脂質	37.6g	39.1g	
炭水化物		78.7g	204.4g	炭水化物	74.8g	200.5g	炭水化物	66.1g	191.8g	炭水化物	81.2g	206.9g	
ナトリウム	2312mg	2315mg	ナトリウム	2050mg	2053mg	ナトリウム	2264mg	2267mg	ナトリウム	2241mg	2244mg		
食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.2g	5.2g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.6g	5.7g		

※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

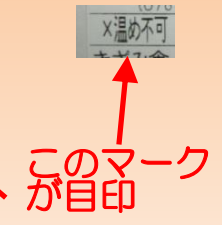


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。
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。