(たんぱく60g管理食) 週間献立表

	3月24日(月)		3月25日(火)		3月26日(水)		3月27日(木)		3月28日(金)		
朝	★ごはん180g		★ごはん,180g	1	± ="/+ / 100g		★ごはん180g	T T	★ごはん1	80g	.~
	がんもどきと椎茸の煮物 コンニャクのあおさ炒め	<u>秦</u> 麦	寄せ豆腐のうすあんれんこんと鶏肉のカレー素	川卿素 『乳麦	大根と鶏肉のマーカリン風味 ひじきとベーコンの煮物	乳麦 卵到 麦	場げ真丈の柚子おろしあん 五色煮豆 法蓮草のおひたし	卵麦 卵麦 麦	白菜と厚揚げのロ里芋のかに風	P華ではっ煮 lあんかけ	乳麦落 卵麦か
	イカのトマトマリネ	/	若芽の酢味噌和え		大根と類内のマーガリン風味 ひじきとベーコンの煮物 中華キャベツ	麦	法運掌のおひたし	麦	蒸し鶏の醤油	マヨネーズ	卵麦か 卵麦
						<u> </u>					
	おかず	ご飯セット	おかす	ご飯セット		ご飯セット	おかず			おかず	ご飯セット
食	エネルギー 143kca l たんぱく質 9.5g	433kcal 14, 4g	エネルギー 230kca たんぱく質 10.5g	l <u>520kcal</u> 15. 4g	エネルギー 166kca たんぱく質 9.5g		エネルギー 223kca たんぱく質 11.2g		エネルギー たんぱく質	193kcal 8.1g	483kcal 13.0g
	脂質 6.7g	7.48	脂質 12.1g	12. 8g	脂質 9.6g	10 3σ		12. 3g	脂質	10. 9g	11. 6g
	炭水化物 12.3g ナトリウム 697mg	75.2g 698mg	<u>炭水化物 20.8g</u> ナトリウム 831mg	83.7g 832mg	炭水化物 11.2g ナトリウム 607mg	74. 1g 608mg	<u>炭水化物 18.9g</u> ナトリウム 718mg	81.8g 719mg	炭水化物	16.2g 498mg	79.1g 499mg
	カリウム 276mg	348mg	カリウム 452mg	524mg	カリウム 429mg	501mg	カリウム 524mg	596mg	カリウム	417mg	489mg
	リン 154mg 食塩相当量 1.8g	231mg 1.8g	リン 136mg 食塩相当量 2.1g	213mg 2 1g	リン 140mg 食塩相当量 1.5g	217mg 1.5g	リン 149mg 食塩相当量 1.8g	226mg 1.8g	リン 食塩相当量	105mg 1.3g	182mg 1.3g
昼食	<u>★ごはん180g</u>		→ = 1+ 6.180g		→ = 1± 6.180 σ		★ごはん,180g	1. 0g	1 - 1 + 7 1	00%	
	チキンのオイスターマヨ 人参 グラッセ	卵麦 乳麦	カレイのスパイス排 ビーマンソテー 大根の柚香煮 白菜と昆布のナム川	表 - - - - - - - - - - - - -	豚肉とザーサイの中華エ子炒め 高野豆腐と鶏肉の煮物 五目野菜の甘酢和え	<u>卵乳麦</u>	赤魚の酒粕焼 ふきのきんびら 竹輪のごま炒め	麦麦	第 こはん 1 鶏の幽庵!! 人参グラ、 豚肉と大札ブロッコリーのペ	きさいも	麦 乳麦 麦 卵乳麦
	青菜と高野豆腐の者物	乳麦 麦 卵乳麦	大根の柚香煮	麦	五目野菜の甘酢和え	<u>人</u> 麦	からのこれいら 竹輪のごま炒め	- 条	スシノノ 豚肉と大札	ノビ 艮の煮物	麦
	春雨の中華和え	卵乳麦	白菜と昆布のナム川	/			ポテトサラダ	卵乳麦	ブロッコリーのペ	ペロンチーノ	卵乳麦
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		ご飯セット		おかず	ご飯セット
					エネルギー 284kcal					291kcal	581kcal 22.6g
	たんぱく質 13.3g 脂質 15.4g	18. 2g 16. 1g	たんぱく質 15.0g 脂質 13.1g		たんぱく質 13.7g 脂質 19.1g	19 8g	脂質 15.9g			17. 7g 16. 0g	22. 0g 16. 7g
	炭水化物 17.8g	80. 7g	炭水化物 19.4g	82. 3g	炭水化物 12.2g	75. 1g	炭水化物 23.7g	86.6g 791mg	炭水化物	15. 3g	78. 2g
	ナトリウム 7 <u>99mg</u> カリウム 295mg	800mg 367mg	ナトリウム 644mg カリウム 550mg	645mg 622mg	ナトリウム <u>823mg</u> カリウム 460mg	824mg 532mg	ナトリウム 790mg カリウム 447mg	519mg	ナトリウム カリウム	629mg 456mg	630mg 528mg
	リン 145mg	222mg	リン 172mg	249mg	リン 182mg	259mg	リン 163mg	240mg	リン	181mg	258mg
間食	食塩相当量 2.0g ◎パイナップル(f	<u> 2.0g</u> ⊑)150g	食塩相当量 1.6g ⑤黄桃(缶)150g	1. 6g	食塩相当量 2.1g ◎パイナップル(f	<u>2.1g</u>	食塩相当量 2.0g ◎みかん(缶)150	2. 0g	食塩相当量	1. 6g ·) 150g	1. 6g
	★ごはん180g 鯖のごま醤油焼 物は豆	<u>*</u>	★ ごはん180g 豚肉とかぶの生姜煮	 	★こはん180g サワラの味噌煮		★ごはん180g 鶏のごまタレ煮		★ごはん1 ホッケの6 平さやい/ 豚バラのす	80g 继二世中	· *
	期のこよ音曲流 塩枝豆	. ゑ	じゃが芋とほうれん草のそぼろき	≒ □ 麦	菜の花		I恒のでアスパラ		平さやい人	及足がして	久
	所のごま醤油焼 塩枝豆 鶏肉の青じそ南蛮 キャベツの白ドレ和え	麦 卵麦	ナスの梅とろろがけ	麦	葉の花 ひとくちがんも煮 フレンチマカロニ	麦爾斯里	しめじのバター醤油パスタ 揚茄子と玉ねぎの煮物	乳麦	豚バラのす 玉子スパ⁺	き焼き煮 + = <i>は</i>	麦 卵乳麦
	イヤベラの日下レ和え	. 别名				別北久	物加丁と立ねるの点物		「エエマハ	<i>)</i>	
タ	<u> おかず</u> エネルギー 357kca	ご飯セット 647kcal	おかす エネルギー 317kca	┊ ご飯セット I 607kcal		ご飯セット	おかず エネルギー 288kca		エネルギー	<u>おかず</u> 287kcal	ご飯セット 577kcal
食	たんぱく質 17.9g	22. 8g	エネルギー 317K0a たんぱく質 13.8g		エネルマー 314kGa1 たんぱく質 17.7g		エネルチー 200kGa たんぱく質 12.2g	17. 1g		14. 5g	19. 4g
	脂質 25.9g 炭水化物 12.0g	26. 6g 74. 9g	脂質 19.2g 炭水化物 21.0g	19.9g	脂質 18.0g 炭水化物 18.4g	18. 7g 81. 3g	<u>脂質 17.6g</u> 炭水化物 20.6g		脂質 炭水化物	16. 5g 17. 2g	17. 2g 80. 1g
	ナトリウム 766mg	767mg	ナトリウム 629mg	630mg	ナトリウム 779mg	780mg	ナトリウム 597mg	598mg	ナトリウム	664mg	665mg
	カリウム 572mg リン 231mg	644mg 308mg	カリウム 611mg リン 165mg	683mg 242mg	カリウム 412mg リン 208mg	484mg 285mg	カリウム 324mg リン 146mg	396mg	カリウム	432mg 193mg	504mg 270mg
	食塩相当量 1.9g	2. 0g	食塩相当量 1.6g	1, 6g	食塩相当量 2.0g		ウン 140mg 食塩相当量 1.5g	1. 5g	食塩相当量	1.7g	1.7g
	おかず エネルギー 764kca							こ飯セット 1695kcal		おかず 771kcal	こ飯セット 1641kcal
	たんぱく質 40.7g	55. 4g	たんぱく質 39.3g	54. 0g	たんぱく質 40.9g	55. 6g	たんぱく質 39.2g	53. 9g	たんぱく質	40. 3g	55. 0g
合計	脂質 48.0g	50. 1g 230. 8g	脂質 44.4g 炭水化物 61.2g	46. 5g	脂質 46.7g 炭水化物 41.8g	48. 8g	脂質 45.1g 炭水化物 63.2g	47. 2g 251. 9g	脂質	43. 4g 48. 7g	45. 5g 237. 4g
	<u>炭水化物 42.1g</u> ナトリウム 2262mg	2265mg				230.5g 2212mg	灰水1670 03.28 ナトリウム 2105mg		<u>炭水化物</u> ナトリウム	1791mg	1794mg
	カリウム 1143mg リン 530mg	1359mg	カリウム 1613mg		4	1517mg	カリウム 1295mg		カリウム	1305mg	1521mg
	リン 530mg 食塩相当量 5.7g	761mg 5.8g	リン 473mg 食塩相当量 5.3g	704mg 5.3g	リン530mg食塩相当量5.6g	761mg 5.6g	リン 458mg 食塩相当量 5.3g	689mg 5.3g	リン 食塩相当量	479mg 4.6g	710mg 4.6g
合計	エネルギー 890kca	1760kcal	エネルギー 928kca たんぱく質 40 1g		+	1760kcal		1791kcal	エネルギー	899kcal	1769kcal
	たんぱく質 41.3g 脂質 48.2g	56. 0g 50. 3g	脂質 44.6g	54. 8g 46. 7g	たんぱく質 41.5g 脂質 46.9g	<u>56. 2g</u> 49. 0g	たんぱく質 40.0g 脂質 45.3g	54. 7g 47. 4g	たんぱく質 脂質	41. 1g 43. 6g	55. 8g 45. 7g
間	炭水化物 172.6g	261.3g	炭水化物 92.1g	280. 8g	炭水化物 72.3g				炭水化物	79. 6g	268. 3g
乂)	ナトリウム <u>2264mg</u> カリウム 1257mg	2267mg 1473mg	ナトリウム 2110mg カリウム 1733mg		ナトリウム <u>2211mg</u> カリウム 1415mg	2214mg 1631mg	ナトリウム 2111mg カリウム 1408mg		ナトリウム	1797mg 1425mg	1800mg 1641mg
	リン 536mg	767mg	リン 487mg	718mg	リン 536mg	767mg	リン 470mg	701mg	リン	493mg	724mg
	<mark> 食塩相当量 5.7g</mark> 立は予告無く変更する	5.8g	食塩相当量 5.3g	5. 3g	食塩相当量 5.6g		食塩相当量 5.3g 消費者庁許可の特別	5.3g B涂含品(:	食塩相当量	4. 6g	4.6g ≠++4.

※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。

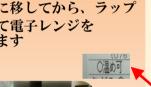
※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。 ※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

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。