

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	4月21日(月)		4月22日(火)		4月23日(水)		4月24日(木)		4月25日(金)			
朝食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	白菜とがんもの煮物	麦	大豆とキャベツのスープ煮	卵乳麦	鶏肉のカレー煮	乳麦	寄せ豆腐のうすあん	卵麦	豚肉とごぼうの煮物	麦		
	竹輪のごま炒め	麦	ぜんまいとミンチの煮物	乳麦	大根とツナの炒め物	麦	野菜のチリソース煮	麦	和風ポトフ	麦		
	カリフラワーの甘酢漬け	麦	法蓮草と切干のおひたし	麦	カリフラワーのヒューズ味噌和え	乳麦落	切干と人参のハリハリ	麦	蒸し鶏と小松菜のごま和え	麦		
	★味噌汁(若芽・巻麩)	麦	★すまし汁(豆腐・えのき)	麦	★味噌汁(揚げ・なめこ)	麦	★味噌汁(巻麩・キャベツ)	麦	★味噌汁(巻麩・しめじ)	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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	165kcal	427kcal	エネルギー	123kcal	377kcal	エネルギー	175kcal	441kcal	エネルギー	162kcal	426kcal
	たんぱく質	9.8g	15.5g	たんぱく質	9.4g	14.5g	たんぱく質	11.0g	16.8g	たんぱく質	5.5g	11.2g
	脂質	7.2g	8.1g	脂質	3.8g	4.6g	脂質	8.6g	10.2g	脂質	8.5g	9.4g
	炭水化物	16.3g	72.1g	炭水化物	14.0g	68.2g	炭水化物	15.1g	70.0g	炭水化物	16.1g	72.2g
ナトリウム	742mg	993mg	ナトリウム	633mg	781mg	ナトリウム	689mg	916mg	ナトリウム	777mg	1004mg	
食塩相当量	1.9g	2.5g	食塩相当量	1.6g	2.0g	食塩相当量	1.8g	2.3g	食塩相当量	2.0g	2.6g	
昼食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	サウラの味噌煮	麦	大根と鶏肉の煮物	麦	メンチカツ	乳麦	白身魚の西京焼	麦	マーボ豆腐	麦落		
	チンゲン菜とピーマンのソテー	乳麦	高野豆腐の洋風炒り煮	卵乳麦	塩ゆでアスパラ	麦	うま塩キャベツ	麦	大根とひじきのうま煮	麦		
	鶏と蓮根のピリ辛煮	麦	キャベツと卵の塩レモンパスタ	卵乳麦	麩とえのきのきつと煮	麦	豚肉とじゃが芋の昆布煮	麦	三色野菜ナムル	麦		
	野菜サラダ	卵麦えか	★味噌汁(しめじ・切干)	麦	法蓮草のおひたし	麦	竹輪の五色きんぴら	卵乳麦	★すまし汁(錦糸玉子・えのき)	卵麦		
	ドレッシング(小袋)	卵麦										
	★味噌汁(白菜・なめこ)				★味噌汁(若芽・キャベツ)		★味噌汁(白菜・ひじき)					
	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	237kcal	493kcal	エネルギー	239kcal	494kcal	エネルギー	217kcal	474kcal	エネルギー	208kcal	463kcal
	たんぱく質	17.2g	22.3g	たんぱく質	13.8g	18.9g	たんぱく質	9.9g	15.2g	たんぱく質	16.1g	21.1g
脂質	12.1g	12.9g	脂質	13.1g	13.9g	脂質	12.2g	13.0g	脂質	8.4g	9.2g	
炭水化物	13.7g	68.6g	炭水化物	17.0g	71.6g	炭水化物	17.5g	72.8g	炭水化物	16.3g	70.9g	
ナトリウム	747mg	975mg	ナトリウム	784mg	1010mg	ナトリウム	627mg	879mg	ナトリウム	688mg	916mg	
食塩相当量	1.9g	2.5g	食塩相当量	2.0g	2.6g	食塩相当量	1.6g	2.2g	食塩相当量	1.7g	2.3g	
間食	◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g			
	◎りんご150g		◎グレープフルーツ200g		◎キウイフルーツ150g		◎バナナ90g		◎りんご150g			
夕食	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g	★ごはん	150g		
	鶏肉の香草焼	乳麦	豚肉と野菜のトマト炒め	麦	ホッケの酒粕焼	麦	鶏のいそべ焼	麦	ブリのごま焼	麦		
	人参グラッセ	乳麦	鶏ミンチと小松菜の煮物	卵麦	フロッコリー	麦	ミックスソテー	麦	オクラのペペロンチーノ	麦		
	大根とごぼうの甘辛煮	麦	人参とコーンのツナマヨ和え	卵麦	インゲンの生姜炒め	麦	ひとくちがんも煮	麦	ツナと大豆の炒め煮	麦		
	若芽としらすのおひたし	麦	★味噌汁(おつゆ・キャベツ)	麦	キャベツのミモザサラダ	卵麦	菜の花としめじの和え物	麦	キャベツのあつさり昆布和え	麦		
	★すまし汁(椎茸・豆腐)	麦	★味噌汁(豆腐・白菜)	麦	★味噌汁(えのき・おつゆ)	麦	★味噌汁(小松菜・切干)	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	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	221kcal	475kcal	エネルギー	265kcal	529kcal	エネルギー	250kcal	511kcal	エネルギー	267kcal	523kcal
	たんぱく質	15.2g	20.3g	たんぱく質	16.3g	21.9g	たんぱく質	18.3g	23.7g	たんぱく質	19.8g	25.0g
	脂質	12.8g	13.6g	脂質	14.4g	15.3g	脂質	11.7g	12.7g	脂質	16.0g	16.7g
炭水化物	10.3g	64.7g	炭水化物	17.1g	73.2g	炭水化物	15.5g	70.6g	炭水化物	9.5g	64.4g	
ナトリウム	727mg	875mg	ナトリウム	757mg	984mg	ナトリウム	690mg	918mg	ナトリウム	680mg	827mg	
食塩相当量	1.8g	2.2g	食塩相当量	1.9g	2.5g	食塩相当量	1.8g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.1g	
合計	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	623kcal	1395kcal	エネルギー	627kcal	1400kcal	エネルギー	642kcal	1426kcal	エネルギー	637kcal	1412kcal
	たんぱく質	42.2g	58.1g	たんぱく質	39.5g	55.3g	たんぱく質	39.2g	55.7g	たんぱく質	41.4g	57.3g
	脂質	32.1g	34.6g	脂質	31.3g	33.8g	脂質	32.5g	35.9g	脂質	32.9g	35.3g
	炭水化物	40.3g	205.4g	炭水化物	48.1g	213.0g	炭水化物	48.1g	213.4g	炭水化物	41.9g	207.5g
	ナトリウム	2216mg	2843mg	ナトリウム	2174mg	2775mg	ナトリウム	2006mg	2713mg	ナトリウム	2145mg	2747mg
食塩相当量	5.6g	7.2g	食塩相当量	5.5g	7.1g	食塩相当量	5.2g	6.8g	食塩相当量	5.4g	7.0g	
合計(間食込)	エネルギー	830kcal	1602kcal	エネルギー	824kcal	1597kcal	エネルギー	843kcal	1627kcal	エネルギー	835kcal	1610kcal
	たんぱく質	48.3g	64.2g	たんぱく質	47.2g	63.0g	たんぱく質	46.6g	63.1g	たんぱく質	48.3g	64.2g
	脂質	39.2g	41.7g	脂質	38.3g	40.8g	脂質	39.5g	42.9g	脂質	39.9g	42.3g
	炭水化物	72.2g	237.3g	炭水化物	75.9g	240.8g	炭水化物	77.0g	242.3g	炭水化物	70.8g	236.4g
	ナトリウム	2290mg	2917mg	ナトリウム	2250mg	2851mg	ナトリウム	2083mg	2790mg	ナトリウム	2219mg	2821mg
	食塩相当量	5.8g	7.4g	食塩相当量	5.7g	7.3g	食塩相当量	5.4g	7.0g	食塩相当量	5.5g	7.2g

※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り付けます。



- 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、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。