

# 「刻み食」 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 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	麩と大根の煮物	麦	和風ポトフ	乳麦	豚すき風煮物	麦	白身魚のしんじょう	卵麦	鶏と大根の味噌煮	麦		
	ひじきとベーコンの煮物	卵乳麦	コンニャクとごぼうのきんぴら	麦	大根と竹輪の煮物	麦	ごぼう大豆	麦	ひじきの具だくさん煮	麦		
	梅和えスパゲティ	麦	コーンと挽肉の炒め物	乳麦か	なめこと若芽のサツと煮	麦	蕪と柚子の甘酢漬	麦	枝豆とオクラのおかか和え	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	124kcal	283kcal	エネルギー	118kcal	277kcal	エネルギー	105kcal	264kcal	エネルギー	144kcal	303kcal	
蛋白質	5.2g	8.9g	蛋白質	5.0g	8.7g	蛋白質	6.7g	10.4g	蛋白質	5.9g	9.6g	
脂質	4.0g	4.7g	脂質	2.9g	3.6g	脂質	3.8g	4.5g	脂質	7.6g	8.3g	
炭水化物	16.1g	49.1g	炭水化物	19.3g	52.3g	炭水化物	10.6g	43.6g	炭水化物	12.8g	45.8g	
ナトリウム	645mg	1085mg	ナトリウム	545mg	985mg	ナトリウム	620mg	1060mg	ナトリウム	539mg	979mg	
食塩相当量	1.6g	2.8g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	1.4g	2.5g	
昼 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	ブリの塩焼		鶏の天ぷら	卵麦	赤魚の味噌煮		鶏肉のねぎ塩だれ		アジのカレー焼	麦		
	人参のきんぴら	麦	天ぷらのタレ	麦	大根のあっさり生姜漬	麦	インゲンソテー	乳麦	人参のレモン煮	乳麦		
	鶏ミンチと小松菜の煮物	乳麦	キャベツの出汁煮	麦	菜の花とベーコンの pasta	卵乳麦	キャベツと油揚げの味噌煮	麦	担々風春雨	麦落		
	若芽とパインの酢の物	麦	切干大根としらすの煮物	麦	なすの中華風南蛮漬	麦	能登産かぼちゃ芋のサラダ	卵乳麦	おからと玉ねぎのサラダ	卵乳麦		
★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	212kcal	371kcal	エネルギー	193kcal	352kcal	エネルギー	265kcal	424kcal	エネルギー	265kcal	424kcal	
蛋白質	16.3g	20.0g	蛋白質	10.1g	13.8g	蛋白質	13.9g	17.6g	蛋白質	11.6g	15.3g	
脂質	10.0g	10.7g	脂質	9.1g	9.8g	脂質	12.9g	13.6g	脂質	12.8g	13.5g	
炭水化物	14.1g	47.1g	炭水化物	18.4g	51.4g	炭水化物	23.0g	56.0g	炭水化物	23.0g	56.0g	
ナトリウム	704mg	1144mg	ナトリウム	746mg	1186mg	ナトリウム	869mg	1309mg	ナトリウム	687mg	1127mg	
食塩相当量	1.8g	2.9g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	1.7g	2.9g	
夕 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g			
	キャベツと豚肉の塩あんかけ		牛肉と厚揚げの甘辛煮	乳麦	ロールキャベツのトマト煮込み	卵乳麦	鯖のごま焼	麦	豚肉とインゲンの山椒炒め	麦		
	竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	麦	大豆と椎茸の煮物	麦	オクラのペペロンチーノ	麦	キャベツソテー	乳麦	炒り豆腐	卵乳麦		
	春雨とツナのサラダ	卵乳麦	玉ねぎと蒸し鶏のナムル	麦	金時豆煮	麦	麩の野菜あんかけ	麦	若芽ともやしの酢の物	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	279kcal	438kcal	エネルギー	317kcal	476kcal	エネルギー	247kcal	406kcal	エネルギー	223kcal	382kcal	
蛋白質	12.6g	16.3g	蛋白質	16.2g	19.9g	蛋白質	7.2g	10.9g	蛋白質	11.0g	14.7g	
脂質	17.0g	17.7g	脂質	18.1g	18.8g	脂質	11.4g	12.1g	脂質	14.0g	14.7g	
炭水化物	17.4g	50.4g	炭水化物	22.7g	55.7g	炭水化物	29.4g	62.4g	炭水化物	11.3g	44.3g	
ナトリウム	831mg	1271mg	ナトリウム	791mg	1231mg	ナトリウム	793mg	1233mg	ナトリウム	661mg	1101mg	
食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.7g	2.8g	
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	615kcal	1092kcal	エネルギー	628kcal	1105kcal	エネルギー	617kcal	1094kcal	エネルギー	620kcal	1097kcal
	蛋白質	34.1g	45.2g	蛋白質	31.3g	42.4g	蛋白質	27.8g	38.9g	蛋白質	28.5g	39.6g
	脂質	31.0g	33.1g	脂質	30.1g	32.2g	脂質	28.1g	30.2g	脂質	34.4g	36.5g
	炭水化物	47.6g	146.6g	炭水化物	60.4g	159.4g	炭水化物	63.0g	162.0g	炭水化物	47.1g	146.1g
ナトリウム	2180mg	3500mg	ナトリウム	2082mg	3402mg	ナトリウム	2282mg	3602mg	ナトリウム	1887mg	3207mg	
食塩相当量	5.5g	8.9g	食塩相当量	5.3g	8.6g	食塩相当量	5.8g	9.1g	食塩相当量	4.8g	8.2g	

★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。