週間献立表

			7-1-1-1-1							
	11月3日(月)				11月5日(水)		11月6日(木)		11月7日(金)
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	厚焼玉子	卵麦	麩と野菜の煮物	麦	豚肉と厚揚げの煮物	乳麦	大根と鶏肉のごま味噌煮	麦	油揚げの玉子とじ	卵麦
	なすの中華風南蛮漬け	麦	ブロッコリーの卵とじ	卵乳麦	南瓜の柚子そぼろあん	麦	ごぼう大豆	麦	里芋のかに風あんかけ	卵麦か
			おからのサラダ				キャベツと蒲鉾のおかか和え		もやしと蒸し鶏のナムル	
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
古口	A WELL	X	人。小小百八	X	A :7N"=71	2	A '%''	2	A :/\!\\	久
朝										
	₩ ¥ / π		₩ ¥ /π		₩ ¥ /π		₩ ¥ /ㅠ		₩ ¥ /π	
<u>~</u>	宋袞伽 おかずセット	フルセット	宋養価 おかずセット	フルセット	宋養恤 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	宋養価 おかずセット	フルセット
艮	エネルギー 205kcal	364kcal	エネルギー 164kcal	323kcal	エネルギー 14/kcal	306kcal	エネルギー 134kcal	293kcal	エネルギー 13/kcal	296kcal
							蛋白質 10.0g			
	脂質 12.0g	12.7g	脂質 11.3g	12.0g	脂 質 6.9g	7.6g	脂質 4.5g	5.2g	脂 質 6.0g	6.7g
	炭水化物 18.5g	51.5g	炭水化物 12.0g	45.0g	炭水化物 14.1g	47.1g	炭水化物 13.7g	46.7g	炭水化物 13.3g	46.3g
							ナトリウム 572mg			
	食塩相当量 1.4 g		食塩相当量 1.5g				食塩相当量 1.5g		_	2.5g
	★全粥240g	_	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	アジの幽庵焼		豚肉としめじのオイスター炒め			麦			チーズささみフライ	乳麦
			鶏肉と大豆の生姜煮		塩枝豆	×	ピーマンソテー	点点 丰		乳麦
	ピーマンのおかか和え			-		丰				
	白菜と青梗菜の塩あんかけ		キャベツとツナのナムル		春雨の五目炒め		白菜とミンチの中華炒め		大根麻婆	麦落か
			★味噌汁	麦	竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え		玉子スパサラダ			
昼	★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	栄養価 おかずセット	フルセット
食							エネルギー 306kcal			
							蛋白質 15.8g			
							脂質 18.0g			
							炭水化物 17.7g			
							ナトリウム 697mg			
									_	
	食塩相当量 2.0g	_	食塩相当量 1.9g				食塩相当量 1.8g	2.9g	食塩相当量 2.0g	3.1g
	★全粥240g			60回 丰			★全粥240g	+ #	★全粥240g	可士
	鶏肉のレモン風味焼				あぶらかれいみぞれ煮				ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん	
	菜の花		人参グラッセ		人参のきんぴら		じゃが芋のそぼろあん		枝豆と人参のあっさり煮	
			ふきの含め煮		豚バラとこんにゃくの煮物	-	大根とコーンの中華和え		竹の子と豚肉の味噌煮	
		卵乳麦	和風スパゲティ	乳麦	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	乳麦	★味噌汁	麦	白菜と竹輪の柚子胡椒和え	麦
タ	★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	栄養価 おかずセット	フルセット
食							エネルギー 233kcal			
							蛋白質 11.7g			
							脂質 8.9g			
							炭水化物 25.0g			
			_		_		ナトリウム 830mg		_	
	食塩相当量 1.9g						食塩相当量 2.1g			3.4g
							栄養価 おかずセット			
合							エネルギー 673kcal			
							蛋白質 37.5g			
	脂質 34.3g	36.4g	脂質 36.6g	38.7g	脂質 33.2g	35.3g	脂質 31.4g	33.5g	脂質 32.6g	34.7g
							炭水化物 56.4g			
計							ナトリウム 2099mg			
							食塩相当量 5.4 g			9.0g
			です。おかずセット			3.08	0.18	3.78	0.78	3.08
	王候わけるわの					- 11-				

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。