(たんぱく40g管理食) 週間献立表

	11月10日(月)		11月11日(火)		11月12日(水)		11月13日(木)		11月14日(金)		
朝食	★ごはん150g 豚肉と厚揚げの煮物 ビリ辛担々ナス キャペツのミモザサラダ	乳麦 麦 卵麦	★ごはん150g 肉団子の甘酢煮 野菜炒め ^{インゲンとッナのマスタード#}	卵乳麦 卵麦 乳乳麦	★ごはん150g 揚げ真丈の柚子おろしあん キャベツの麻婆あんかけ 明太春雨サラダ	1	★ごはん150g 厚焼エ子 みそポテト 大根なます	卵麦	★ごはん1! がんもどきとれ ジャガ芋のロ パスタのサ	50g #茸の煮物	麦 乳麦 卵乳麦
	おかず エネルギー 271kcal たんぱく質 6.1g 脂質 21.0g 炭水化物 14.0g ナトリウム 618mg カリウム 375mg リン 98mg	ご飯セット 514kcal 10.2g 21.6g 66.8g 619mg 436mg 163mg	ボルギー 252kc たんぱく質 7.2g 脂質 13.0 炭水化物 27.2 ナトリウム 728m カリウム 412m リン 110m	41 495kcal 11. 3g 2 13. 6g 3 80. 0g 729mg 4 73mg 2 175mg	エネルギー 299kcal たんぱく質 6.3g 脂質 18.0g 炭水化物 27.7g ナトリウム 774mg カリウム 290mg リン 93mg	10.4g 18.6g 80.5g 775mg 351mg 158mg	エネルギー 260kcal たんぱく質 8.8g 脂質 9.4g 炭水化物 35.6g ナトリウム 669mg カリウム 524mg リン 152mg	12.9g 10.0g 88.4g 670mg 585mg 217mg	ェネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム リン	7. 1g 18. 1g 26. 6g 688mg 345mg 106mg	ご飯セット 547kcal 11.2g 18.7g 79.4g 689mg 406mg 171mg
	食塩相当量 1.6g ★ごはん150g	1. 6g	食塩相当量 1.9g ★ごはん150g		食塩相当量 2.0g ★ごはん150g	2. 0g	食塩相当量 1.7g ★ごはん150g	1. 7g	食塩相当量	1. /g 50g	1.8g
昼食 間 夕食	集のごまかりを 黒のごまりし者 人参のきんびら 野菜の味噌煮込み マカロニとパブリカのサラダ	麦 麦 颗麦	ブリの磯辺焼 ふきのきんぴら ジャガ芋の洋風あんか ^{切干と法蓮草のごまマヨネー}		メンチカツ キャベツソテー 場茄子と玉ねぎの煮物 若芽のごま酢和え	乳麦 乳麦 麦 麦	鯖のトマトバジルソース オニオンソデー きのこのきんびら キャベッのビーナッツ和え	麦 乳麦 麦 麦	チキンのオイス 人参のレモ ーロナスのオ インゲンのこ	スターマヨ ン煮	卵麦 乳麦 麦 麦
	おかず エネルギー 334kcal たんぱく質 12.6g 脂質 18.8g 炭水化物 27.9g	16. 7g 19. 4g 80. 7g	エネルギー 345kc たんぱく質 13.5 脂質 23.6 炭水化物 18.6	al 588kcal g 17.6g g 24.2g g 71.4g	エネルギー 318kcal たんぱく質 7.6g 脂質 19.6g 炭水化物 29.2g	561kcal 11. 7g 20. 2g 82. 0g	エネルギー 385kcal たんぱく質 13.6g 脂質 26.4g 炭水化物 21.9g	17. 7g 27. 0g 74. 7g	ェネルギー ! たんぱく質 脂質 炭水化物	おかず 344kcal 11.3g 22.8g 24.4g	15. 4g 23. 4g 77. 2g
	ナトリウム 694mg カリウム 416mg リン 150mg 食塩相当量 1.8g ◎黄桃(缶) /5g	695mg 477mg 215mg 1.8g	ナトリウム 787m カリウム 555m リン 135m 食塩相当量 2.0g ◎パイナップル	g 616mg g 200mg 2.0g	ナトリウム 714mg カリウム 508mg リン 127mg 食塩相当量 1.8g ②黄桃(缶) /5g	715mg 569mg 192mg 1.8g	ナトリウム 622mg カリウム 534mg リン 205mg 食塩相当量 1.6g ◎みかん(缶) /5	623mg 595mg 270mg 1.6g	リン 食塩相当量		622mg 498mg 212mg 1.6g
	★ごはん150g ロールキャベッのクリーム素 スイートおさつ プロッコリーのカニカママヨネーズ	卵乳麦 卵乳麦か	★ ごはん150g 豚パラとじゃが芋の塩こうじた マカロニの和風ソテ 大根と人参のきんび	到麦 5 麦	★ごはん150g 鶏のカレー照煮込み 人参グラッセ 豆腐の塩あんかけ煮 コーンサラダ	到.麦	★ごはん150g 肉じゃか 切干大根のコンソメ炒め 和風マヨネーズ和え	麦 乳麦 卵麦	★ごはん10 サワラのチリン オクラのペペロスープキャ さつま芋サ	ノースかけ コンチーノ	麦 乳麦 卵乳麦
	おかず エネルギー 356kcal たんぱく質 6.1g 脂質 17.7g 炭水化物 43.5g	ご飯セット 599kcal 10.2g 18.3g 96.3g	おかっ エネルギー 370kc たんぱく質 10.7 脂質 21.3 炭水化物 32.0	al 613kcal g 14.8g g 21.9g g 84.8g	エネルギー 362kcal たんぱく質 12.8g 脂質 21.9g 炭水化物 26.5g		おかず エネルギー 353kcal たんぱく質 8.6g 脂質 24.6g 炭水化物 23.4g	ご飯セット 596kcal 12.7g 25.2g 76.2g	ェネルギー : たんぱく質 脂質 炭水化物	12. 7g 18. 6g 25. 0g	ご飯セット 567kcal 16.8g 19.2g 77.8g
	ナトリウム 515mg カリウム 562mg リン 122mg 食塩相当量 1.30mg	1. 3g	ナトリウム 811m カリウム 558m リン 156m 食塩相当量 2.1g	g 619mg g 221mg 2.1g	食塩相当量 1.8g	1.8g	ナトリウム 707mg カリウム 551mg リン 151mg 食塩相当量 1.84mg	1. 8g	食塩相当量	484mg 613mg 160mg 1.2g	485mg 674mg 225mg 1, 2g
合計	おかず エネルギー 961kcal たんぱく質 24.8g B脂質 57.5g 炭水化物 85.4g ナトリウム 1827mg カリウム 1353mg	二飯セット 1690kcal 37.1g 59.3g 243.8g 1830mg 1536mg	たんぱく質 31.4 脂質 57.9 炭水化物 77.8 ナトリウム 2326n カリウム 1525n	1 1696kcal 2 43. 7g 59. 7g 2 236. 2g g 2329mg g 1708mg	エネルギー 979kcal たんぱく質 26.7g 脂質 59.5g 炭水化物 83.4g ナトリウム 2194mg カリウム 1262mg	1708kcal 39.0g 61.3g 241.8g 2197mg 1445mg	エネルギー 998kcal たんぱく質 31.0g 脂質 60.4g 炭水化物 80.9g ナトリウム 1998mg カリウム 1609mg	1727kcal 43.3g 62.2g 239.3g 2001mg 1792mg	ェネルギー! たんぱく質 脂質 炭水化物! ナトリウム カリウム	31.1g 59.5g 76.0g 1793mg 1395mg	二飯セット 1701kcal 43.4g 61.3g 234.4g 1796mg 1578mg
	リン370mg食塩相当量4.7g	565mg 4.7g	リン 401mg 食塩相当量 6.0g		リン 350mg 食塩相当量 5.6g	545mg 5.6g	リン 508mg 食塩相当量 5.1g	703mg 5.1g	リン 食塩相当量	413mg 4.5g	608mg 4.6g
(間食込)	エネルギー 1025kcal	1754kcal 37, 5g	エネルギー 1030kc	al 1759kcal	エネルギー 1043kcal	1772kcal	エネルギー 1046kcal	1775kcal	エネルギー	1036kcal	1765kcal
	たんぱく質 25.2g 脂質 57.6g	59. 4g	脂質 58.0	59.8g	脂質 59.6g	61. 4g	脂質 60.5g	43. /g 62. 3g	脂質	31. 5g 59. 6g	43.8g 61.4g
	炭水化物 100.9g ナトリウム 1830mg	259.3g 1833mg	炭水化物 93.0 ナトリウム 2327m		炭水化物 98.9g ナトリウム 2197mg	257.3g 2200mg	炭水化物 92.4g ナトリウム 2001mg	250.8g 2004mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム	91.5g 1796mg	249.9g 1799mg
	ナトリウム 1830mg カリウム 1413mg リン 377mg	1596mg 572mg	カリウム 1582m リン 404m		カリウム 1322mg リン 357mg	1505mg 552mg	カリウム 1665mg リン 514mg	1848mg 709mg	カリウム	1455mg 420mg	1638mg 615mg
	食塩相当量 4.7g 立は予告無く変更する	4. 7g	食塩相当量 6.0g		食塩相当量 5.6g	5. 6g	食塩相当量 5.1g 消費者庁許可の特別用	5. 1g	食塩相当量	4. 5g ではありま	4. 6g

※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。