## (たんぱく40g管理食) 週間献立表

	11月17日(月	<b>]</b> )	11月18日(火)			11月19日(水)			11月20日(木)			11月21日(金)		
朝食	★ごはん150g オムレツ 和風あんからめソース	オムレツ 卵麦 和風あんからめソース 麦		★ごはん150g 肉団子の玉ねぎあん 卵乳麦 きんびら 麦 キャベツのビリギマヨネーズ 卵麦か		★ごはん150g 寄せ豆腐のうすあん 卵麦 里芋のおろし揚げ出し 麦			★ ごはん150g 鶏肉のデミグラス煮込み 乳麦 豚挽き肉と切干大根の煮物 麦			★ごはん150g 豆腐のツナあんかけ 麦 スイートパンプ 高菜と大根の煮物 麦		
	コンニャクの辛味炒め さっぱりポテトサラダ	乳麦落 卵	キャベツのピリ辛	マヨネーズ	卵麦か	パインキャロ	ットラペ		ポテトビーン	ノズサラダ	麦 卵麦	高菜と大利	良の煮物	麦
	おかず エネルギー 266kca l たんぱく質 7.6g 脂質 14.8g	ご飯セット 509kcal 11.7g		おかず 259kcal 7.9g	ご飯セット 502kcal 12.0g			ご飯セット 475kcal 9.5g	エネルギー たんぱく質 脂質	おかず 244kcal 9.6g	ご飯セット 487kcal 13.7g	エネルギー たんぱく質	おかず 261kcal 7.4g	ご飯セット 504kcal 11.5g
	<u> 炭水化物 25.2g</u> ナトリウム 618mg	15.4g 78.0g 619mg	脂質 炭水化物 ナトリウム	15. 4g 22. 4g 783mg	784mg	脂質 炭水化物 ナトリウム	11.3g 26.2g 704mg	79.0g 705mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム	17.7g 587mg	15.4g 70.5g 588mg	脂質 炭水化物 ナトリウム	10.5g 34.0g 309mg	11.1g 86.8g 310mg
	カリウム 337mg リン 127mg 食塩相当量 1.6g	398mg 192mg 1.6g	カリウム リン 食塩相当量	388mg 115mg 2.0g	449mg 180mg 2.0g	カリウム リン <sub>食塩相当量</sub>	369mg 75mg 1.8g	430mg 140mg 1.8g	カリウム リン 食塩相当量		431mg 186mg 1.5g	リン 食塩相当量	484mg 131mg 0.8g	545mg 196mg 0.8g
昼食	★ごはん150g まぐろカツ うま塩キャベツ	麦 麦か	★ごはんじ ハッシュドポー かぶのさっぱり マセドニアン	oUg -クのルー Jポン酢煮	<u>乳</u> 麦	★こはん1 マーボなす 揚げじゃがの煮 オクラと卵のあ	<b>50g</b> ト っころがし	麦落	★ごはん 鯖の竜田 ふきのき	んぴら	麦麦	★ごはん チキンピ トマトソ-	ース	卵麦
	じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮揚げナスのめかぶ和え	麦	マセドニアン	ンサラダ		オクラと卵のあ			春雨と鶏肉 大根の甘		麦	牛肉とひじき マッシュ <sup>-</sup>		麦 卵乳麦
	たんぱく質 10.1g	ご飯セット 609kcal 14.2g	たんぱく質	10. 4g	14. 5g	たんぱく質	8. 3g	12. 4g	エネルギー たんぱく質	13. 0g	ご飯セット 594kcal 17.1g	たんぱく質	11. 7g	15. 8g
	脂質 24.1g 炭水化物 28.2g ナトリウム 562mg カリウム 458mg	24.7g 81.0g 563mg	脂質 炭 <u>水化物</u> ナトリウム カリウム	23.7g 30.3g 706mg	83. 1g	脂質 炭水化物 ナトリウム	26. 1g 34. 0g 830mg	86.8g 831mg	脂質 炭 <u>水化物</u> ナトリウム カリウム	21.9g 23.7g 622mg	76.5g 623mg	炭水化物 ナトリウム	26.6g 20.2g 706mg 507mg	27. 2g 73. 0g 707mg 568mg
	カリウム 458mg リン 140mg 食塩相当量 1.4g ● 黄桃(缶) 75g	519mg 205mg 1.4g	<u> </u>	512mg 144mg 1.8g <del>1.</del> 0 /5	209mg 1.8g	カリウム リン 食塩相当量 ◎パイナッ	672mg 138mg 2.1g	733mg 203mg 2.1g 75g	カリソム リン 食塩相当量 ◎ 黄桃(缶	399mg 155mg 1.6g 7) 75g	460mg 220mg 1.6g	カリウム リン 食塩相当量 ◎みかん	138mg 1.8g	203mg 1.8g
间及	★ごはん150g	可丰	<b>→</b> → / + / 1/	-Λ <sub>α</sub>	乳麦	★ごはん1 ブリの性的	50g	1) /Ug	★ごはん	17 75g 150g ミリ野菜のポトフ	似动 丰	★ごはん 野菜コロ チンゲン	бод 50g	<u>\$</u> 
	チキンクリームシチュー ウィンナーときのこの炒め物 野菜サラダ ドレッシング(小袋)	乳麦 乳麦	* こほんに 牛肉と厚揚げ 小倉金時 春雨とツナの	ッロー/iii のサラダ	卵	★ごはん1 ブリの塩炉 人参シャー かぼちゃの コールスロー	、 ) ゴマ煮 	麦	★ごはん ロールキャベッと® れんこん( マカロニ・	の土佐煮 サラダ	卵乳麦 麦 卵麦	チンゲン 人参とさつま ごぼうのおかか	メッテー ギソテー 揚げの金平	乳麦 卵麦 卵麦
夕	おかず	三飯セット		おかず	ご飯セット	Г	おかず	ご飯セット	\	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット
食	たんぱく質 11.3g 脂質 20.1g	15. 4g 20. 7g	たんぱく質 脂質	7. 6g 19. 0g	11.7g 19.6g	たんぱく質 脂質	13. 7g 20. 6g	17.8g 21.2g	エネルギー たんぱく質 脂質	6. 9g 21. 4g	11. 0g 22. 0g	エネルギー たんぱく質 脂質	335kcal 7.0g 21.6g	11. 1g 22. 2g
	炭水化物 28.2g ナトリウム 769mg カリウム 545mg		カリウム	30.2g 438mg 439mg	439mg 500mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム カリウム	30.6g 596mg 694mg	597mg 755mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム カリウム	36.2g 635mg 474mg	89.0g 636mg 535mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム カリウム	29.1g 666mg 472mg	81.9g 667mg 533mg
	リン165mg食塩相当量2.0gおかず	230mg 2.0g こ飯セット	食塩相当量	104mg 1.1g おかず	169mg 1.1g こ飯セット	食塩相当量	133mg 1.5g おかす		リン 食塩相当量	133mg 1.6g	198mg 1.6g ご飯セット	食塩相当量	102mg 1.7g おかず	167mg 1.7g ご飯セット
		1697kcal 41.3g 60.8g		973kcal 25.9g 58.1g	1702kcal 38. 2g 59. 9g	エネルギー たんぱく質 脂質	994kcal 27.4g 58.0g		エネルギー たんぱく質 脂質	962kcal 29.5g 58.1g	1691kcal 41.8g 59.9g	エネルギー たんぱく質 貼質	973kcal 26. 1g 58. 7g	1702kcal 38. 4g 60. 5g
合計	炭永化物 81.6g ナトリウム 1949mg カリウム 1340mg	240.0g 1952mg 1523mg	炭水化物 ナトリウム カリウム	82.9g 1927mg 1339mg	241.3g 1930mg 1522mg	炭水化物 ナトリウム カリウム	90.8g 2130mg 1735mg		炭水化物 ナトリウム カリウム	77.6g 1844mg 1243mg		炭水化物 ナトリウム カリウム	83.3g 1681mg 1463mg	241.7g 1684mg 1646mg
	リン 432mg 食塩相当量 5.0g エネルギー 1032kca	627mg 5.0g 1761kcal	リン 食塩相当量	363mg 4.9g	558mg 4.9g 1750kcal	リン 食塩相当量	346mg 5.4g 1057kcal	541mg 5.4g	リン <u>食塩相当量</u> エネルギー	409mg 4.7g 1026kcal	604mg 4. 7g	リン 食塩相当量	371mg 4.3g 1021kcal	566mg 4.3g 1750kcal
合計(	たんぱく質 29.4g 脂質 59.1g	41. 7g 60. 9g	ェベルサー たんぱく質 脂質	26. 3g 58. 2g	38.6g 60.0g	たんぱく質 脂質	27. 7g 58. 1g	40.0g 59.9g	<u>たんぱく質</u> 脂質	29. 9g 58. 2g	42. 2g 60. 0g	ェベルヤー たんぱく質 脂質	26. 5g 58. 8g	38. 8g 60. 6g
間食込)	炭水化物 97.1g ナトリウム 1952mg カリウム 1400mg	255.5g 1955mg 1583mg		94.4g 1930mg 1395mg	252.8g 1933mg 1578mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム カリウム	106.0g 2131mg 1792mg	264.4g 2134mg 1975mg	<u>炭水化物</u> ナトリウム カリウム	93.1g 1847mg 1303mg	251.5g 1850mg 1486mg	炭水化物 ナトリウム カリウム	94.8g 1684mg 1519mg	253.2g 1687mg 1702mg
	リン 439mg   食塩相当量 5.0g   t立は予告無く変更する	634mg 5. 0g	リン 食塩相当量	369mg 4.9g	564mg 4.9g	リン 食塩相当量	349mg 5. 4g		リン 食塩相当量	416mg 4.7g	611mg 4.7g	リン 食塩相当量 ま者田食品)	377mg 4.3g	572mg 4.3g

※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。