「刻み食」 週間献立表

				שאייוור						
	12月15日(月)	12月16日(火)	12月17日(水)	12月18日(木)	12月19日(金)
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	厚揚げと大根の煮物	到丰	麩と野菜の煮物	丰	鶏と大根の味噌煮	丰	油揚げの玉子とじ	顺丰	根菜と大豆の洋風煮	凹引羊
						-				
	中華うま煮	卵乳麦か	ひじきと大豆の煮物		スープキャベツ		ふきの含め煮	乳麦	キャベツと春雨のカレー炒め	
	カリフラワーの甘酢漬け		ゴボウのピリ辛サラダ	卵乳麦	昆布の佃煮	麦	切干と小松菜の煮物	麦	一夜漬(白菜昆布)	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
古口	7. 71. 11.71	_	77 N. EVI	^	77 71. 1 71	^	/\ /\· //	^	/ / / B//	~
朝										
	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 94kcal	253kcal	エネルギー 156kcal	315kcal	エネルギー 68kcal	227kcal	エネルギー 99kcal	258kcal	エネルギー 111kcal	270kcal
			蛋白質 6.1g							
	_	_						_	_	
	脂質 3.0g	3.7g		8.9g		2.1g		4.6g	脂質 4.5g	5.2g
	炭水化物 12.7g	45.7g	炭水化物 14.9g	47.9g	炭水化物 10.1g	43.1g	炭水化物 10.2g	43.2g	炭水化物 11.6g	44.6g
	ナトリウム 430mg	870mg	ナトリウム 622mg	1062mg	ナトリウム 517mg	957mg	ナトリウム 541mg	981mg	ナトリウム 630mg	1070mg
	食塩相当量 1.1g	2.2g	食塩相当量 1.6g		食塩相当量 1.3g		食塩相当量 1.4g	2.5g	食塩相当量 1.6g	2.7g
	★全粥240g	2.25	_	2.75		15	★全粥240g	2.08	★全粥240g	2.75
		+	★全粥240g		★全粥240g	+		±		可士
	ホッケのごま焼	-	キャベツと豚肉の塩あんかけ			麦	鶏のごまタレ煮		ハヤシライスのルー	
	うま塩キャベツ	麦か	炒り豆腐	卵乳麦	枝豆のペペロンチーノ風		青じそパスタ	麦	蕪と揚げの煮物	麦
	一口ナスのオランダ煮		若芽とパインの酢の物		白菜と竹輪の煮びたし	麦	ひじきと挽肉の炒め煮		バジルポテトチキン	
	じゃが芋と人参のカレー炒め	^	★味噌汁		きのこと油揚げの甘辛炒め		キャベツの土佐煮		★味噌汁	麦
_		=	▲ 小 日 / 1	久				-	▲ "小"目/ 1	久
昼	★味噌汁	麦			★味噌汁	麦	★味噌汁	麦		
	学養価 おかずおかん	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	学春価 おかずせいよ	フルセット	学春価 おかずおかん	フルセット	学春価 おかずかか	フルセット
食	エネルギー 214kcal	373kool	エカルギー 2001	367kool	エカルギー 2211/01	100kgal	エカルギー 227kgal	301kool	アナルギー 202kool	152kool
10										
			蛋白質 13.1g							
	脂質 12.2g	12.9g	脂 質 9.6g	10.3g	脂質 20.6g	21.3g	脂質 13.0g	13.7g	脂質 15.6g	16.3g
	炭水化物 16.0g	49.0g	炭水化物 17.4g	50.4g	炭水化物 20.8g	53.8g	炭水化物 14.0g	47.0g	炭水化物 27.6g	60.6g
			ナトリウム 804mg							
	食塩相当量 1.4g		食塩相当量 2.0g						食塩相当量 2.8g	3.9g
		2.5g	_	_		Z.og	食塩相当量 1.8g	2.9g		3.9g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	やわらかメンチカツ	卵乳麦	シイラ照焼	麦	ロールキャベツの赤ワイン煮	卵乳麦	肉団子の中華炒め	卵乳麦落か	赤魚のみぞれ煮	麦
	大根の甘酢漬け		法蓮草		人参のレモン煮	乳麦	人参とえのきのきんぴら	麦	キャベツソテー	到.麦
		丰	豚バラと春雨のニラ玉炒め		-				豆腐のかに風あんかけ	
_			キャベツのピーナッツ和え			-	★味噌汀	友		-
タ	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦			★味噌汁	麦
	学 姜儒 ********	711 4004	栄養価 おかずセット	711 4004	坐姜 儒 555-55	711 4004	坐姜価 おおずには	711 4004	坐姜価 おおずには	711 4004
食										
尺			エネルギー 231kcal							
			蛋白質 15.9g							15.8g
	脂質 18.3g	19.0g	脂質 10.8g	11.5g	脂質 10.2g	10.9g	脂質 14.2g	14.9g	脂質 9.9g	10.6g
			炭水化物 17.3g							48.9g
			ナトリウム 834mg							
									_	
		_			食塩相当量 2.5g				食塩相当量 1.8g	2.9g
			栄養価 おかずセット							
合	エネルギー 625kcal	1102kcal	エネルギー 595kcal	1072kcal	エネルギー 621kcal	1098kcal	エネルギー 659kcal	1136kcal	エネルギー 610kcal	1087kcal
			蛋白質 35.1g							
			脂質 28.6g							
=1			炭水化物 49.6g							
計			ナトリウム 2260mg							3760mg
	食塩相当量 5.0g	8.3g	食塩相当量 5.7g	9.1g	食塩相当量 5.5g	8.8g	食塩相当量 5.2g	8.5g	食塩相当量 6.2g	9.5g
★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。 工候 5 仕 3 ねの初々に とし 3 生気に 不起立た 一致変更大ス 提 今 だたします。										

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。