## 「刻み食」 週間献立表

				م التراك						
	11月24日(	月)	11月25日(	火)	11月26日(	水)	11月27日(	木)	11月28日(	金)
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	里芋のそぼろ煮	乳麦	鶏肉と大豆の生姜煮	麦	豚肉と大根の煮物	麦	法蓮草と豆腐の卵とじ	卵麦	和風ポトフ	乳麦
	茨城県煮合い	麦	ひじきと挽肉の炒め煮	麦	キャベツとインゲンのソテー	乳麦	ふきの含め煮	乳麦	スパトマト炒め	乳麦
	昆布の佃煮	麦	一夜漬(白菜昆布)	麦	法蓮草のおひたし		きのこの佃煮	麦	蓮根とひじきのサラダ	麦
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦
朝	X -/\.'\-  /	~	X ·/\··B/I	~	X -7111	~	A -/N-11	~	X -/N-E/1	<b>~</b>
岩力										
	<b>兴美</b> 伍	- u ll	<b>兴美</b> 伍	- u l l	<b>兴美</b> /	I I	<b>兴美</b> 伍	- u l l	<b>兴美</b> 伍	- n 1 1
食							栄養価 おかずセット			
尺	エネルギー 103kcal									
	蛋白質 4.3g	_	_	_	_	_	蛋白質 7.1g	_	_	7.1g
		1.7g	脂質 8.4g					4.4g	脂質 2.5g	3.2g
			炭水化物 11.8g					_	炭水化物 24.6g	_
	_						ナトリウム 614mg			_
	食塩相当量 1.5g	_	食塩相当量 1.5g	2.6g		2.6g	食塩相当量 1.6g	2.7g	食塩相当量 1.4g	2.5g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	花野菜と鶏肉のバジル炒め	乳麦	ブリの照焼	麦	やわらかメンチカツ	卵乳麦	キーマカレーのルー		ロールキャベツの白味噌仕立て	卵乳麦
	キャベツと豚肉の味噌炒め		大根の酢漬		オクラのペペロンチーノ		切干大根のバジル炒め	乳麦	菜の花	
	オクラのおかか和え梅風味	麦	高野豆腐の味噌煮	卵麦	洋風肉じゃが煮	乳麦	竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え	卵麦	大根と鶏肉のバター醤油	乳麦
	★味噌汁	麦	人参と春雨のサラダ	乳麦	マカロニのたまご味噌マヨ	卵麦	★味噌汁		ゴボウのピリ辛サラダ	
尽			★味噌汁	麦	★味噌汁	麦			★味噌汁	麦
· <del></del>										
	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 207kcal									
							蛋白質 10.2g			12.6g
							脂質 13.4g			
							炭水化物 19.4g			
							ナトリウム 947mg			
	食塩相当量 2.2g		食塩相当量 2.4g				食塩相当量 2.4g		食塩相当量 1.8g	3.0g
	★全粥240g	0.0g				_			★全粥240g	5.0g
	白身フライ	麦	▼ 土 か2408 豚バラと白菜の柚子風味煮							卵麦
	ミックスソテー		ジャガ玉煮				豚肉と大根のキムチ炒め		高野豆腐の炒り煮	
	マカロニと白菜のツナクリーム煮		和風コールスロー			主	大豆と人参の煮物 若芽と春雨のサラダ		高野豆腐の炒り点 キャベッとザーサイのナムル	
								麦麦		麦麦
	切干と人参のハリハリ		★味噌汁	友	キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング		★味噌汁	友	★味噌汁	友
タ	★味噌汁	麦			★味噌汁	麦				
	₩ <del>¥</del> /π		₩ <del>¥</del> /π		₩ 辛 /ㅠ		₩¥/ <del>-</del>		₩ <del>¥</del> /π	
食							栄養価 おかずセット			
尺	エネルギー 336kcal									
							蛋白質 13.0g			
							脂質 14.1g			
							炭水化物 20.8g			
							ナトリウム 642mg			1165mg
							食塩相当量 1.6g			3.0g
							栄養価 おかずセット			
合							エネルギー 598kcal			
	蛋白質 29.5g	40.6g	蛋白質 34.7g	45.8g	蛋白質 36.0g	47.1g	蛋白質 30.3g	41.4g	蛋白質 27.3g	38.4g
							脂質 31.2g			
							炭水化物 49.3g			
計							ナトリウム 2203mg			
										8.5g
食塩相当量 5.6g 8.9g 食塩相当量 5.5g 8.8g 食塩相当量 5.9g 9.3g 食塩相当量 5.6g 9.0g 食塩相当量 5.0g 8.5g  ★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。										

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。