

(たんぱく40g管理食) 週間献立表

	1月19日(月)			1月20日(火)			1月21日(水)			1月22日(木)			1月23日(金)		
朝食	★ごはん150g 豆腐ステーキ 人参の炒り煮 ポテトサラダ			★ごはん150g 野菜笹かまぼこ ゴロゴロ野菜の塩炒め レインボーサラダ			★ごはん150g ミートボールのクリーム煮 キャロットエッグ ただきごぼう			★ごはん150g じゃが芋デミグラスソース ロナスのオランダ煮 キャベツのピリ辛マヨネーズ			★ごはん150g 鶏肉のチリソース煮 けんちん煮 春雨とツナのサラダ		
	卵 麦 卵乳			卵 麦 卵麦			卵乳麦 卵乳麦 麦			卵乳麦 麦 卵麦か			麦 麦 卵		
	おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット		
	エネルギー	277kcal	520kcal	エネルギー	308kcal	551kcal	エネルギー	290kcal	533kcal	エネルギー	254kcal	497kcal	エネルギー	305kcal	548kcal
	たんぱく質	4.9g	9.0g	たんぱく質	6.5g	10.6g	たんぱく質	6.3g	10.4g	たんぱく質	3.9g	8.0g	たんぱく質	8.7g	12.8g
	脂質	19.3g	19.9g	脂質	21.2g	21.8g	脂質	16.9g	17.5g	脂質	17.7g	18.3g	脂質	19.9g	20.5g
	炭水化物	20.0g	72.8g	炭水化物	22.8g	75.6g	炭水化物	28.6g	81.4g	炭水化物	21.2g	74.0g	炭水化物	22.0g	74.8g
	ナトリウム	534mg	535mg	ナトリウム	583mg	584mg	ナトリウム	571mg	572mg	ナトリウム	500mg	501mg	ナトリウム	507mg	508mg
	カリウム	352mg	413mg	カリウム	314mg	375mg	カリウム	352mg	413mg	カリウム	463mg	524mg	カリウム	416mg	477mg
	リン	72mg	137mg	リン	85mg	150mg	リン	114mg	179mg	リン	78mg	143mg	リン	107mg	172mg
昼食	★ごはん150g 豚肉ときのこのチュジャン炒め かぼちゃのいんど煮 えんどう豆の味噌マヨ和え			★ごはん150g オニオンソースハンバーグ スパソテー ナスの炒り煮 キャベツと若芽のごまマヨネーズ			★ごはん150g 赤魚の甘辛タレ 人参のきんひら 里芋のおろし揚げ出し レインボー春雨			★ごはん150g 豚バラと白菜の味噌煮込み 竹輪のごま炒め 明太ポテトサラダ			★ごはん150g 揚げ豆腐の南蛮づけ パスタのクリーム煮 大根のピリッと柚子風味サラダ		
	麦 麦 卵麦			乳麦 乳麦 麦 卵麦			乳麦 麦 麦 卵麦			麦 麦 卵麦			麦 乳麦 卵		
	おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット		
	エネルギー	363kcal	606kcal	エネルギー	357kcal	600kcal	エネルギー	370kcal	613kcal	エネルギー	369kcal	612kcal	エネルギー	349kcal	592kcal
	たんぱく質	10.7g	14.8g	たんぱく質	8.8g	12.9g	たんぱく質	10.8g	14.9g	たんぱく質	12.2g	16.3g	たんぱく質	7.3g	11.4g
	脂質	23.1g	23.7g	脂質	22.6g	23.2g	脂質	20.3g	20.9g	脂質	24.0g	24.6g	脂質	22.6g	23.2g
	炭水化物	27.3g	80.1g	炭水化物	27.4g	80.2g	炭水化物	34.4g	87.2g	炭水化物	23.3g	76.1g	炭水化物	29.0g	81.8g
	ナトリウム	693mg	694mg	ナトリウム	642mg	643mg	ナトリウム	619mg	620mg	ナトリウム	868mg	869mg	ナトリウム	688mg	689mg
	カリウム	537mg	598mg	カリウム	481mg	542mg	カリウム	434mg	495mg	カリウム	550mg	611mg	カリウム	486mg	547mg
	リン	145mg	210mg	リン	140mg	205mg	リン	142mg	207mg	リン	167mg	232mg	リン	114mg	179mg
間食	◎みかん(缶) 1/5g ★ごはん150g 鶏のごまタレ煮 人参グラッセ キャベツの和風カレールー煮 スパドマド炒め			◎黄桃(缶) 1/5g ★ごはん150g 酢豚 ひとくちがんと煮 インゲンとツナのオムレツ和え			◎みかん(缶) 1/5g ★ごはん150g ひじきと野菜の豆乳あんかけ オクラのベロロンチーノ キャベツの麻婆あんかけ ポテトビーコンサラダ			◎バナナチップス(缶) 1/5g ★ごはん150g 鯖のバジルオリーブ焼 ピーマンソテー 赤玉南瓜煮 西色なます			◎みかん(缶) 1/5g ★ごはん150g 肉野菜炒め みそポテト ハインキャロットラペ		
	麦 乳麦 卵乳麦 乳麦			麦 麦 卵乳麦			乳麦 麦 麦 卵麦			卵乳麦 麦 麦			麦		
	おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット		
	エネルギー	338kcal	581kcal	エネルギー	310kcal	553kcal	エネルギー	319kcal	562kcal	エネルギー	345kcal	588kcal	エネルギー	335kcal	578kcal
	たんぱく質	12.8g	16.9g	たんぱく質	12.8g	16.9g	たんぱく質	10.8g	14.9g	たんぱく質	11.3g	15.4g	たんぱく質	9.3g	13.4g
	脂質	16.6g	17.2g	脂質	13.5g	14.1g	脂質	18.9g	19.5g	脂質	18.5g	19.1g	脂質	18.3g	18.9g
	炭水化物	34.1g	86.9g	炭水化物	33.8g	86.6g	炭水化物	27.4g	80.2g	炭水化物	31.6g	84.4g	炭水化物	31.3g	84.1g
	ナトリウム	690mg	691mg	ナトリウム	716mg	717mg	ナトリウム	782mg	783mg	ナトリウム	613mg	614mg	ナトリウム	584mg	585mg
	カリウム	391mg	452mg	カリウム	608mg	669mg	カリウム	496mg	557mg	カリウム	702mg	763mg	カリウム	589mg	650mg
	リン	144mg	209mg	リン	175mg	240mg	リン	135mg	200mg	リン	176mg	241mg	リン	122mg	187mg
夕食	おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット			おかず ご飯セット		
	エネルギー	978kcal	1707kcal	エネルギー	975kcal	1704kcal	エネルギー	979kcal	1708kcal	エネルギー	968kcal	1697kcal	エネルギー	989kcal	1718kcal
	たんぱく質	28.4g	40.7g	たんぱく質	28.1g	40.4g	たんぱく質	27.9g	40.2g	たんぱく質	27.4g	39.7g	たんぱく質	25.3g	37.6g
	脂質	59.0g	60.8g	脂質	57.3g	59.1g	脂質	56.1g	57.9g	脂質	60.2g	62.0g	脂質	60.8g	62.6g
	炭水化物	81.4g	239.8g	炭水化物	84.0g	242.4g	炭水化物	90.4g	248.8g	炭水化物	76.1g	234.5g	炭水化物	82.3g	240.7g
	ナトリウム	1917mg	1920mg	ナトリウム	1941mg	1944mg	ナトリウム	1972mg	1975mg	ナトリウム	1981mg	1984mg	ナトリウム	1779mg	1782mg
	カリウム	1280mg	1463mg	カリウム	1403mg	1586mg	カリウム	1282mg	1465mg	カリウム	1715mg	1898mg	カリウム	1491mg	1674mg
	リン	361mg	556mg	リン	400mg	595mg	リン	391mg	586mg	リン	421mg	616mg	リン	343mg	538mg
	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	4.5g	4.6g
合計	エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー		
	たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質		
	脂質			脂質			脂質			脂質			脂質		
	炭水化物			炭水化物			炭水化物			炭水化物			炭水化物		
	ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム		
	カリウム			カリウム			カリウム			カリウム			カリウム		
	リン			リン			リン			リン			リン		
	食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		
	エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー		
	たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質		
合計(間食込)	脂質			脂質			脂質			脂質			脂質		
	炭水化物			炭水化物			炭水化物			炭水化物			炭水化物		
	ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム		
	カリウム			カリウム			カリウム			カリウム			カリウム		
	リン			リン			リン			リン			リン		
	食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		
	エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー		
	たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質			たんぱく質		
	脂質			脂質			脂質			脂質			脂質		
	炭水化物			炭水化物			炭水化物			炭水化物			炭水化物		
	ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム			ナトリウム		
	カリウム			カリウム			カリウム			カリウム			カリウム		
	リン			リン			リン			リン			リン		
	食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		

※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の事が出来ます。