

(カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

9月14日(月)			9月15日(火)			9月16日(水)			9月17日(木)			9月18日(金)			
朝食	★ごはん120g		卵乳麦	★ごはん120g		干草焼き	卵	★ごはん120g		高野豆腐と法蓮草の含め煮	麦	★ごはん120g		しんじょうの柚子あん	卵麦
	ロールキャベツのスープ煮		麦	五色煮豆		卵麦		コンニャクの辛味炒め		麦乳麦落	麦	チキンアラビアータ		鶏むね肉のキムチ炒め	麦
	豚肉と大根の煮物		麦	法蓮草と蒸し鶏のサラダ		麦		れんこんサラダ		卵麦	麦	野菜の三杯酢		菜の花のおひたし	麦
	レンコンとフキの煮物														
	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	153kcal	346kcal	エネルギー	157kcal	350kcal	エネルギー	140kcal	333kcal	エネルギー	184kcal	377kcal	エネルギー	154kcal	347kcal
	たんぱく質	8.0g	11.3g	たんぱく質	12.1g	15.4g	たんぱく質	6.1g	9.4g	たんぱく質	8.7g	12.0g	たんぱく質	9.6g	12.9g
	脂質	6.4g	6.9g	脂質	5.5g	6.0g	脂質	8.3g	8.8g	脂質	8.7g	9.2g	脂質	7.8g	8.3g
	炭水化物	15.3g	57.2g	炭水化物	15.0g	56.9g	炭水化物	11.6g	53.5g	炭水化物	18.0g	59.9g	炭水化物	12.2g	54.1g
	ナトリウム	659mg	660mg	ナトリウム	602mg	603mg	ナトリウム	603mg	604mg	ナトリウム	759mg	760mg	ナトリウム	691mg	692mg
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	
昼食	★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g		
	サウラの西京焼			豚肉と野菜の中華炒め		麦か	ブリの照焼		麦	鶏のごまタレ煮		麦	豚肉ときのこのコンソメバター		乳麦
	法蓮草の煮ひたし		麦	鶏肉とごぼうの味噌煮込み		麦	塩ゆでアスパラ			菜の花			鶏ミンチと小松菜の煮物		乳麦
	豆腐のあっさりカレー煮込み		麦乳麦	野菜の生姜醤油漬		麦	ひじきと挽肉の炒め物		乳麦	厚揚げとふきの煮物		麦	キャベツのピーナッツ和え		麦落
	ナスのおろし和え		麦				切干大根の柚子胡椒ナムル		麦	キャロットラペ		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	263kcal	456kcal	エネルギー	236kcal	429kcal	エネルギー	223kcal	416kcal	エネルギー	227kcal	420kcal	エネルギー	212kcal	405kcal
	たんぱく質	16.7g	20.0g	たんぱく質	14.8g	18.1g	たんぱく質	16.7g	20.0g	たんぱく質	12.5g	15.8g	たんぱく質	14.8g	18.1g
	脂質	15.4g	15.9g	脂質	11.4g	11.9g	脂質	10.5g	11.0g	脂質	12.0g	12.5g	脂質	11.9g	12.4g
	炭水化物	13.9g	55.8g	炭水化物	17.7g	59.6g	炭水化物	13.4g	55.3g	炭水化物	17.9g	59.8g	炭水化物	12.3g	54.2g
ナトリウム	821mg	822mg	ナトリウム	848mg	849mg	ナトリウム	852mg	853mg	ナトリウム	715mg	716mg	ナトリウム	739mg	740mg	
食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
間食	◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g			◎牛乳180g		
	◎グレープフルーツ200g			◎りんご150g			◎グレープフルーツ200g			◎キウイフルーツ150g			◎グレープフルーツ200g		
夕食	★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g		
	鶏肉としめじのケチャップ煮		麦	ホッケの磯辺焼		麦	鶏肉の塩こうじ焼		麦	アジのカレー焼		麦	鶏の幽庵焼き		麦
	竹輪とインゲンの玉子とじ		卵麦	インゲンソテー		麦乳麦	スパソテー		麦乳麦	ヒーマンソテー		卵乳麦	きのこソテー		麦乳麦
	菜の花と人参の白和え		麦	揚げと人参の煮ひたし		麦	中華うま煮		卵乳麦か	ごぼう大豆		麦	高野豆腐の味噌煮		卵麦
				キャベツと卵の塩レモンパスタ		卵乳麦	カリフラワーのピクルス			インゲンとツナのマスタード和え		卵乳麦	若芽と油揚げのおひたし		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	200kcal	393kcal	エネルギー	229kcal	422kcal	エネルギー	259kcal	452kcal	エネルギー	221kcal	414kcal	エネルギー	252kcal	445kcal
	たんぱく質	14.6g	17.9g	たんぱく質	14.2g	17.5g	たんぱく質	16.4g	19.7g	たんぱく質	17.8g	21.1g	たんぱく質	16.8g	20.1g
	脂質	9.4g	9.9g	脂質	12.5g	13.0g	脂質	13.8g	14.3g	脂質	9.9g	10.4g	脂質	13.4g	13.9g
	炭水化物	15.2g	57.1g	炭水化物	15.2g	57.1g	炭水化物	14.9g	56.8g	炭水化物	15.0g	56.9g	炭水化物	14.3g	56.2g
ナトリウム	772mg	773mg	ナトリウム	684mg	685mg	ナトリウム	692mg	693mg	ナトリウム	743mg	744mg	ナトリウム	761mg	762mg	
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.9g	1.9g	
合計	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	616kcal	1195kcal	エネルギー	622kcal	1201kcal	エネルギー	622kcal	1201kcal	エネルギー	632kcal	1211kcal	エネルギー	618kcal	1197kcal
	たんぱく質	39.3g	49.2g	たんぱく質	41.1g	51.0g	たんぱく質	39.2g	49.1g	たんぱく質	39.0g	48.9g	たんぱく質	41.2g	51.1g
	脂質	31.2g	32.7g	脂質	29.4g	30.9g	脂質	32.6g	34.1g	脂質	30.6g	32.1g	脂質	33.1g	34.6g
	炭水化物	44.4g	170.1g	炭水化物	47.9g	173.6g	炭水化物	39.9g	165.6g	炭水化物	50.9g	176.6g	炭水化物	38.8g	164.5g
	ナトリウム	2252mg	2255mg	ナトリウム	2134mg	2137mg	ナトリウム	2147mg	2150mg	ナトリウム	2217mg	2220mg	ナトリウム	2191mg	2194mg
食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.6g	5.6g	
合計(間食込)	エネルギー	813kcal	1392kcal	エネルギー	829kcal	1408kcal	エネルギー	819kcal	1398kcal	エネルギー	833kcal	1412kcal	エネルギー	815kcal	1394kcal
	たんぱく質	47.0g	56.9g	たんぱく質	47.2g	57.1g	たんぱく質	46.9g	56.8g	たんぱく質	46.4g	56.3g	たんぱく質	48.9g	58.8g
	脂質	38.2g	39.7g	脂質	36.5g	38.0g	脂質	39.6g	41.1g	脂質	37.6g	39.1g	脂質	40.1g	41.6g
	炭水化物	72.2g	197.9g	炭水化物	79.8g	205.5g	炭水化物	67.7g	193.4g	炭水化物	79.8g	205.5g	炭水化物	66.6g	192.3g
	ナトリウム	2328mg	2331mg	ナトリウム	2208mg	2211mg	ナトリウム	2223mg	2226mg	ナトリウム	2294mg	2297mg	ナトリウム	2267mg	2270mg
	食塩相当量	6.0g	6.0g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.8g	5.8g

※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。
※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

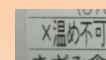


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



このマークが目印



- 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。