（カロリー1440調整食）週間献立表

	11月23日（月）		11月24日（火）			11月25日（水）			11月26日（木）			11月27日（金）		
朝食	★ごはん120g		★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g		
	豚肉とめかぶの炒め物	麦	三井寺煮	麦		千草焼き	卵		鶏肉と野菜の甘酢炒め	麦		厚焼玉子	卵麦	
	切干大根のコンソメ炒め	乳麦	小車麸煮	麦		ひき肉のエスニック炒め	乳麦		大豆とごぼうの煮物	麦		豚挽き肉と切干大根の煮物	麦	
	中華キャベツ	麦	コンニャクのあおさ炒め	麦		なすの中華風南蛮漬け	麦		スープキャベツ	乳麦		麸と若芽の酢の物	麦	
			大豆とトマトのマリネサラダ											
		おかず		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	160kcal	エネルギー	209kcal	402kcal	エネルギー	189kcal	382kcal	エネルギー	186kcal	379kcal	エネルギー	162kcal	355kcal
	たんぱく質	6.6g	たんぱく質	12.1g	15.4g	たんぱく質	10.1g	13.4g	たんぱく質	12.4g	15.7g	たんぱく質	8.4g	11.7g
	脂質	10.3g	脂質	11.9g	12.4g	脂質	10.7g	11.2g	脂質	7.7g	8.2g	脂質	7.5g	8.0g
	炭水化物	11.4g	炭水化物	14.1g	56.0g	炭水化物	12.9g	54.8g	炭水化物	17.3g	59.2g	炭水化物	16.0g	57.9g
	ナトリウム	571mg	ナトリウム	674mg	675mg	ナトリウム	607mg	608mg	ナトリウム	586mg	587mg	ナトリウム	693mg	694mg
	食塩相当量	1.5g	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	1.8g	1.8g
昼食	★ごはん120g		★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g		
	鶏の柚子胡椒焼	麦	赤魚のカレー揚げ	麦		鶏肉のごま焼き	麦		鯖の磯辺焼	麦		豚肉と大根の柚子胡椒煮	麦	
	ミックスソテー	乳麦	きのこソテー	乳麦		人参のレモン煮	乳麦		人参のきんぴら	麦		竹輪と蓮根の甘辛おかか炒め	麦	
	キャベツの麻婆あんかけ	麦落	マカロニと法蓮草のソテー	乳麦		大根の柚香煮	麦		ひじきと挽肉の炒め物	乳麦		インゲンのごま和え	麦	
	若芽と油揚げのおひたし	麦	切干と人参のハリハリ	麦		人参のおかかサラダ	麦		カリフラワーのさっぱりサラダ	卵麦				
		おかず		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	262kcal	エネルギー	229kcal	422kcal	エネルギー	239kcal	432kcal	エネルギー	272kcal	465kcal	エネルギー	260kcal	453kcal
	たんぱく質	17.8g	たんぱく質	13.4g	16.7g	たんぱく質	15.7g	19.0g	たんぱく質	15.5g	18.8g	たんぱく質	15.8g	19.1g
	脂質	15.5g	脂質	10.9g	11.4g	脂質	12.6g	13.1g	脂質	16.2g	16.7g	脂質	14.3g	14.8g
	炭水化物	12.4g	炭水化物	19.5g	61.4g	炭水化物	13.9g	55.8g	炭水化物	14.8g	56.7g	炭水化物	17.0g	58.9g
	ナトリウム	730mg	ナトリウム	483mg	484mg	ナトリウム	652mg	653mg	ナトリウム	689mg	690mg	ナトリウム	650mg	651mg
	食塩相当量	1.9g	食塩相当量	1.2g	1.2g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g
間食	◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g			◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g			◎牛乳180g ◎オレンジ200g			◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		
夕食	★ごはん120g		★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g			★ごはん120g		
	ホッケの幽庵焼	麦	豚生姜焼き丼の具	麦落		サワラのバジルオリーブ焼			ロールキャベツの赤ワイン煮	卵乳麦		白身魚の竜田揚	麦	
	ピーマンのおかか和え		白菜と麸の玉子とじ	卵麦		チンゲン菜とピーマンのソテー	乳麦		コーンバター	乳麦		ブロッコリー		
	鶏むね肉のキムチ炒め	麦	菜の花としめじの和え物	麦		麸と若芽のみぞれ煮	麦		菜の花のツナ炒め	卵乳麦か		高菜と大根の煮物	麦	
	さつま芋のからしマヨ	卵麦				蒸し鶏とザーサイの香味春雨	麦か		バンバンジーサラダ	乳麦		野菜のピーナッツ和え	麦落	
		おかず		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	201kcal	エネルギー	221kcal	414kcal	エネルギー	186kcal	379kcal	エネルギー	193kcal	386kcal	エネルギー	215kcal	408kcal
	たんぱく質	15.3g	たんぱく質	14.5g	17.8g	たんぱく質	14.1g	17.4g	たんぱく質	11.5g	14.8g	たんぱく質	15.6g	18.9g
	脂質	6.9g	脂質	9.9g	10.4g	脂質	8.2g	8.7g	脂質	9.1g	9.6g	脂質	10.0g	10.5g
	炭水化物	16.9g	炭水化物	17.8g	59.7g	炭水化物	12.7g	54.6g	炭水化物	19.4g	61.3g	炭水化物	15.8g	57.7g
	ナトリウム	635mg	ナトリウム	795mg	796mg	ナトリウム	605mg	606mg	ナトリウム	924mg	925mg	ナトリウム	783mg	784mg
	食塩相当量	1.6g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	2.4g	2.4g	食塩相当量	2.0g	2.0g
合計		おかず		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	623kcal	エネルギー	659kcal	1238kcal	エネルギー	614kcal	1193kcal	エネルギー	651kcal	1230kcal	エネルギー	637kcal	1216kcal
	たんぱく質	39.7g	たんぱく質	40.0g	49.9g	たんぱく質	39.9g	49.8g	たんぱく質	39.4g	49.3g	たんぱく質	39.8g	49.7g
	脂質	32.7g	脂質	32.7g	34.2g	脂質	31.5g	33.0g	脂質	33.0g	34.5g	脂質	31.8g	33.3g
	炭水化物	40.7g	炭水化物	51.4g	177.1g	炭水化物	39.5g	165.2g	炭水化物	51.5g	177.2g	炭水化物	48.8g	174.5g
	ナトリウム	1936mg	ナトリウム	1952mg	1955mg	ナトリウム	1864mg	1867mg	ナトリウム	2199mg	2202mg	ナトリウム	2126mg	2129mg
	食塩相当量	5.0g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.5g	5.5g
合計（間食込）	エネルギー	822kcal	エネルギー	856kcal	1435kcal	エネルギー	815kcal	1394kcal	エネルギー	850kcal	1429kcal	エネルギー	838kcal	1417kcal
	たんぱく質	47.6g	たんぱく質	47.7g	57.6g	たんぱく質	47.3g	57.2g	たんぱく質	47.3g	57.2g	たんぱく質	47.2g	57.1g
	脂質	39.7g	脂質	39.7g	41.2g	脂質	38.5g	40.0g	脂質	40.0g	41.5g	脂質	38.8g	40.3g
	炭水化物	68.9g	炭水化物	79.2g	204.9g	炭水化物	68.4g	194.1g	炭水化物	79.7g	205.4g	炭水化物	77.7g	203.4g
	ナトリウム	2012mg	ナトリウム	2028mg	2031mg	ナトリウム	1941mg	1944mg	ナトリウム	2275mg	2278mg	ナトリウム	2203mg	2206mg
	食塩相当量	5.2g	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	4.9g	4.9g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.7g	5.7g

※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

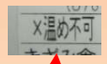


①惣菜は全てチルドで
真空包装されています。
②ご利用までは冷蔵庫にて
保管します。

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。