

# (カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

注文締切：7/2 (火)

	7月15日(月)		7月16日(火)		7月17日(水)		7月18日(木)		7月19日(金)				
朝食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g			
	えび団子とかぶの煮物	卵麦え	鶏肉と野菜の生姜炒め	鶏肉の青じそ南蛮	鶏肉のすき焼き	豚肉の洋風五目煮	大豆の洋風五目煮	ミートインオムレツ	蒸し鶏とザーサイの香味春雨	卵麦			
	大豆と椎茸の煮物	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦			
	さつま揚げの味噌炒め	卵麦落	法蓮草と切干のおひたし	麦	コンニャクの辛味炒め	中華キャベツ	中華キャベツ	中華キャベツ	コンニャクのおおさ炒め	麦			
	★味噌汁(豆腐・白菜)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・小松菜)	★味噌汁(揚げ・白菜)	★味噌汁(揚げ・白菜)	★味噌汁(揚げ・白菜)	★すまし汁(若芽・おつゆ)	★すまし汁(若芽・おつゆ)			
	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	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
昼食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g			
	豚ロースの玉ねぎソース	麦	鶏肉のマーマレード煮	麦	サワラの蒸し煮	麦	えび団子の炊き合せ	卵麦え	フリのごま醤油焼	麦			
	白菜と挽肉の旨煮	麦	菜の花	麦	ビーマンソテー	卵麦	キャベツと豚肉の味噌炒め	麦	うま塩キャベツ	麦			
	麩の野菜あんかけ	麦	油揚げの玉子とじ	卵麦	豚肉とじゃが芋の昆布煮	麦	白菜と麩の玉子とじ	卵麦	さつま芋と豚肉の揚煮	麦			
	★味噌汁(巻麩・しめじ)	★味噌汁(巻麩・しめじ)	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	★味噌汁(ひじき・キャベツ)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★味噌汁(豆腐・なめこ)	★味噌汁(豆腐・なめこ)			
	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	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
間食	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎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	◎りんご150g	◎オレンジ200g	◎オレンジ200g	◎オレンジ200g	◎オレンジ200g	◎グレープフルーツ200g	◎グレープフルーツ200g	◎グレープフルーツ200g			
夕食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g			
	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん	乳麦	ホッケの磯辺焼	麦	豚肉のお好み焼風	麦	鶏のマスタード焼き	麦	豚肉とコロコロ野菜のチーズソース	乳麦			
	ビーマンのおかず和え	麦	オニオンソテー	卵麦	中華うま煮	卵麦	ミックスソテー	乳麦	フロッコリーの煮物	麦			
	和風ポトフ	乳麦	豚肉とじゃが芋の昆布煮	麦	高菜と大根の煮物	麦	ひとくちがんも煮	麦	炒り豆腐	卵麦			
	イカと若芽の和え物	麦	キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え	麦	★味噌汁(巻麩・えのき)	麦	食べるトマトスープ	乳麦	★味噌汁(巻麩・キャベツ)	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	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
合計	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
	合計(間食込)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	合計(間食込)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム

※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

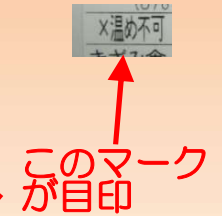


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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。



- 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。