

「やわらか普通食」

週間献立表

注文締切：11/12（火）

朝 食

11月25日(月)		11月26日(火)		11月27(水)		11月28(木)		11月29日(金)						
★やわらかごはん180g 大根と洋風煮 茨城県煮合 昆布の佃煮 ★味噌汁	乳麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 鶏肉と大豆の生姜煮 ひじきと挽肉の炒め煮 一夜漬(白菜昆布) ★味噌汁	麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 豚肉と大根の煮物 キャベツとインゲンのソテー ^人 人参しりしり ★味噌汁	麦 乳麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 法蓮草と豆腐の卵とじ ふきの含め煮 きのこの佃煮 ★味噌汁	卵麦 乳麦 麦 麦	★やわらかごはん180g イカとじやが芋の煮物 スパトマト炒め 蓮根とひじきのサラダ ★味噌汁	麦 麦 麦 麦					
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 90kcal 3.3g 3.5g 12.9g 539mg 1.4g	フルセット 358kcal 9.2g 4.4g 69.5g 984mg 2.5g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 167kcal 11.5g 8.4g 11.7g 553mg 1.4g	フルセット 448kcal 18.0g 10.1g 69.0g 994mg 2.5g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 133kcal 7.5g 6.8g 9.9g 474mg 1.2g	フルセット 399kcal 13.2g 7.7g 66.3g 916mg 2.3g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 100kcal 7.2g 3.7g 9.5g 614mg 1.6g	フルセット 374kcal 13.4g 4.7g 67.1g 1056mg 2.7g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 155kcal 7.5g 2.3g 26.1g 598mg 1.5g	フルセット 423kcal 13.4g 3.2g 82.6g 1044mg 2.7g

昼 食

11月25日(月)		11月26日(火)		11月27(水)		11月28(木)		11月29日(金)									
★やわらかごはん180g 花野菜と鶏肉のバジル炒め キャベツと豚肉の味噌炒め オクラのおかか和え梅風味 ★味噌汁	乳麦 麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g ブリの塩焼 大根の酢漬 高野豆腐の味噌煮 人参と春雨のサラダ ★味噌汁	麦 麦 麦 卵麦 乳麦	★やわらかごはん180g やわらかメンチカツ オクラのペペロンチーノ じゃが芋とコーンのコンソメ味 玉子スパサラダ ★味噌汁	卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦	★やわらかごはん180g キーマカレーのルー 切干大根の洋風きんぴら 竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え ★味噌汁	乳麦 卵乳麦 卵麦 卵麦 麦	★やわらかごはん180g ロールキャベツの白味噌仕立て 菜の花 大根と鶏肉のバター醤油 ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁	卵乳麦 卵乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g	フルセット 358kcal 9.2g 4.4g 69.5g 984mg 2.5g	フルセット 448kcal 11.5g 8.4g 11.7g 553mg 2.5g	フルセット 399kcal 18.0g 10.1g 69.0g 994mg 2.5g	フルセット 374kcal 7.5g 6.8g 9.9g 474mg 1.2g	フルセット 423kcal 13.4g 7.7g 66.3g 916mg 2.3g	フルセット 155kcal 7.5g 2.3g 26.1g 598mg 1.5g	フルセット 423kcal 13.4g 3.2g 82.6g 1044mg 2.7g

夕 食

11月25日(月)		11月26日(火)		11月27(水)		11月28(木)		11月29日(金)									
★やわらかごはん180g 白身フライ ミックスソテー ^マ マカロニと白菜のソテー ^マ 切干と人参のハリハリ ★味噌汁	麦 乳麦 乳麦 乳麦 麦 麦	★やわらかごはん180g 豚バラと白菜の柚子風味煮 ジャガ玉煮 和風コールスロー ^マ ★味噌汁	麦 卵麦 卵麦 卵麦 麦	★やわらかごはん180g 赤魚のごま焼 塩枝豆 イカときのこのトマト煮 ★味噌汁	麦 麦 乳麦 卵麦 麦	★やわらかごはん180g 豚キムチ 大豆と人参の煮物 若芽と春雨のサラダ ★味噌汁	麦 麦 麦 麦 麦	★やわらかごはん180g チキンピカタ 高野豆腐の炒り煮 キャベツのピーナッツ和え ★味噌汁	卵麦 麦 麦落 麦 麦	★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g ★やわらかごはん180g	フルセット 358kcal 9.2g 4.4g 69.5g 984mg 2.5g	フルセット 448kcal 11.5g 8.4g 11.7g 553mg 2.5g	フルセット 399kcal 18.0g 10.1g 69.0g 994mg 2.5g	フルセット 374kcal 7.5g 6.8g 9.9g 474mg 1.2g	フルセット 423kcal 13.4g 7.7g 66.3g 916mg 2.3g	フルセット 155kcal 7.5g 2.3g 26.1g 598mg 1.5g	フルセット 423kcal 13.4g 3.2g 82.6g 1044mg 2.7g

合 計

11月25日(月)		11月26日(火)		11月27(水)		11月28(木)		11月29日(金)										
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 335kcal 11.6g 20.9g 24.8g 756mg 1.9g	フルセット 600kcal 17.4g 21.8g 81.2g 1222mg 3.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 235kcal 6.7g 14.2g 19.5g 644mg 2.8g	フルセット 507kcal 12.9g 15.2g 76.5g 1085mg 2.8g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 167kcal 17.8g 5.8g 11.7g 741mg 1.9g	フルセット 452kcal 24.3g 7.5g 70.0g 1182mg 3.0g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 269kcal 13.5g 14.4g 21.0g 638mg 1.6g	フルセット 539kcal 19.3g 15.3g 78.2g 1080mg 2.7g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 314kcal 16.2g 20.4g 17.5g 704mg 1.8g	フルセット 579kcal 22.1g 21.3g 73.9g 1170mg 3.0g				
栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 632kcal 28.4g 34.7g 53.0g 2156mg 5.5g	フルセット 1431kcal 45.7g 37.4g 47.8g 3509mg 8.9g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 661kcal 34.5g 36.0g 218.5g 3214mg 4.8g	フルセット 1480kcal 53.0g 39.6g 60.6g 3514mg 8.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 703kcal 34.2g 36.3g 232.5g 2188mg 5.6g	フルセット 1527kcal 52.5g 39.9g 51.0g 3514mg 8.9g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 613kcal 30.6g 32.6g 224.1g 2197mg 5.6g	フルセット 1432kcal 48.4g 35.4g 61.1g 3523mg 8.9g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 697kcal 32.3g 36.4g 61.1g 2034mg 5.2g	フルセット 1507kcal 50.4g 39.2g 232.1g 3387mg 8.7g				
★はフルセットのメニューです。おかずセットには付ません。 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



このマークが目印

- 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。