

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

注文締切：2/4 (火)

		2月17日(月)		2月18日(火)		2月19日(水)		2月20日(木)		2月21日(金)			
朝食	★ごはん150g	豚肉と野菜の生姜炒め	★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		
	麦	鶏肉と小松菜の煮物	麦	鶏肉と小松菜の煮物	麦	鶏肉と小松菜の煮物	麦	鶏肉と小松菜の煮物	麦	鶏肉と小松菜の煮物	麦		
	卵麦	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	卵麦	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	卵麦	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	卵麦	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	卵麦	里芋と玉ねぎのそぼろ煮	卵麦		
	麦	煮生酢	麦	煮生酢	麦	煮生酢	麦	煮生酢	麦	煮生酢	麦		
	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)	★味噌汁(若芽・白菜)		
	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	鶏のカレー照煮込み	★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		
	麦	きのこソテー	麦	揚げ豆腐の南蛮つゆ	麦	揚げ豆腐の南蛮つゆ	麦	揚げ豆腐の南蛮つゆ	麦	揚げ豆腐の南蛮つゆ	麦		
	卵麦	ブロッキーの玉子とじ	卵麦	豚肉と小松菜の煮物	卵麦	豚肉と小松菜の煮物	卵麦	豚肉と小松菜の煮物	卵麦	豚肉と小松菜の煮物	卵麦		
	麦	菜の花の菜種和え	麦	菜の花の菜種和え	麦	菜の花の菜種和え	麦	菜の花の菜種和え	麦	菜の花の菜種和え	麦		
	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)	★すまし汁(椎茸・豆腐)		
	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	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎バナナ90g	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎キウイフルーツ150g			
	◎りんご150g	◎バナナ90g	◎牛乳180g	◎バナナ90g	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎キウイフルーツ150g			
夕食	★ごはん150g	まぐろカツ	★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		
	麦	うま塩キャベツ	麦	ポークチャップ	麦	ポークチャップ	麦	ポークチャップ	麦	ポークチャップ	麦		
	卵麦	鶏肉と小松菜煮	卵麦	油揚げと菜の花の煮物	卵麦	油揚げと菜の花の煮物	卵麦	油揚げと菜の花の煮物	卵麦	油揚げと菜の花の煮物	卵麦		
	麦	オクラとコーンのおろし和え	麦	鶏肉とオクラの中華風	麦	鶏肉とオクラの中華風	麦	鶏肉とオクラの中華風	麦	鶏肉とオクラの中華風	麦		
	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★すまし汁(若芽・豆腐)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★すまし汁(若芽・豆腐)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★すまし汁(若芽・豆腐)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★すまし汁(若芽・豆腐)	★味噌汁(揚げ・しめじ)		
	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。

このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けて完了です。

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。