『刻み食』 週間献立表 注文締切:4/22(火)

				يملثا لا				• / -	- (/(/	
	5月5日(月)		5月6日(火)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)	
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
朝	豚肉ときのこの炒め物 白花豆煮 -夜漬(白菜小松菜) ★味噌汁	麦	厚焼玉子 三色炒め煮 キャロットラペ ★味噌汁	卵麦 麦 麦 麦	大根とひじきの煮物	麦 卵麦	豚肉と大根の煮物 竹輪とキャベツのバター醤油炒め インゲンのごま和え ★味噌汁	麦 乳麦	油揚げの玉子とじ 蕪のとろとろ煮 ひじきの柚子胡椒マョ ★味噌汁	麦
食	エネルギー 158kcal 蛋白質 8.6g 脂 質 4.3g 炭水化物 22.1g	317kcal 12.3g 5.0g 55.1g 964mg	エネルギー 183kcal 蛋白質 8.0g 脂質 7.3g 炭水化物 21.3g	342kcal 11.7g 8.0g 54.3g 1127mg	エネルギー 135kcal 蛋白質 5.9g 脂質 8.5g 炭水化物 9.3g ナトリウム 518mg	294kcal 9.6g 9.2g 42.3g 958mg	栄養価 おかずセット エネルギー 148kcal 蛋白質 8.6g 脂質 7.6g 炭水化物 11.6g ナトリウム 463mg 食塩相当量 1.2g	307kcal 12.3g 8.3g 44.6g 903mg	エネルギー 139kcal 蛋白質 6.0g 脂質 7.9g 炭水化物 11.7g	298kcal 9.7g 8.6g 44.7g
	★全粥240g チキンピカタ	卵麦	★全粥240g	麦	★全粥240g シイラ照焼 人参グラッセ	麦 乳麦	★全粥240g 麻婆豆腐 野菜とソーセージの中華炒め	麦落か	★全粥240g 白身魚のみぞれ煮	J
	春雨の酢の物		野菜と大豆のカレー煮 若芽と油揚げのおひたし		カラン フラ C 茄子とピーマンの挽肉炒め		法蓮草のおひたし		本選手 豚肉と春雨の甘辛煮	麦
			★味噌汁		加サンビーマンの税内がめ 蒸し鶏とマカロニの青じそサラダ		★味噌汁		版内と を を 素し 鶏のナムル	
尽	X WEY	~	X - 7(- E7)	~	★味噌汁	麦	X 70 E71	^	★味噌汁	麦
<u> 111</u>					7. 7. 671	~			7, 7, 671	
食	エネルギー 255kcal 蛋白質 11.4g 脂質 13.6g 炭水化物 20.3g ナトリウム 815mg	414kcal 15.1g 14.3g 53.3g 1255mg	エネルギー 270kcal 蛋白質 10.7g 脂質 18.9g 炭水化物 15.2g	429kcal 14.4g 19.6g 48.2g 1106mg	エネルギー 234kcal 蛋白質 16.0g 脂質 10.7g 炭水化物 19.6g ナトリウム 814mg	393kcal 19.7g 11.4g 52.6g 1254mg	栄養価 おかずセット エネルギー 222kcal 蛋白質 12.2g 脂質 10.6g 炭水化物 19.5g ナトリウム 963mg 食塩相当量 2.4g	381kcal 15.9g 11.3g 52.5g 1403mg	エネルギー 225kcal 蛋白質 17.9g 脂質 8.8g 炭水化物 17.9g	384kcal 21.6g 9.5g 50.9g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	_			★全粥240g	J. Ig
	ブリ塩焼き		オニオンソースハンバーグ		ヤンニョムチキン風				鶏肉と野菜の甘酢炒め	丰
			ミックスソテー				ピーマンソテー			
	切干大根と豚肉の炒め物		じゃが芋のそぼろあん		春雨のごま炒め		大豆としらすの甘辛煮		若芽と蒲鉾のわさびマヨ	
							四色なます			麦
夕						麦	★味噌汁	麦	X - 71 - 17 1	^
_	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット
食	エネルギー 248kcal									
							蛋白質 16.6g			
							脂質 19.6g			
							炭水化物 26.3g			
							ナトリウム 852mg			
	_					_	食塩相当量 2.2g	_		3.3g
_							栄養価 おかずセット			
合	エネルギー 661kcal 死 白 毎 26.4 c									
							蛋白質 37.4g 脂質 37.8g			
							加 貝 37.0g 炭水化物 57.4g			
計	ナトリウム 1993mg									
н т							食塩相当量 5.8g		食塩相当量 5.7g	9.0g
			です。おかずセット					J8		0.08

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



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。