

(たんぱく40g管理食)

週間献立表

注文締切：4/29 (火)

	5月12日(月)		5月13日(火)		5月14日(水)		5月15日(木)		5月16日(金)	
朝食	★ごはん150g	豆腐ステーキ	★ごはん150g	油揚げの玉子とじ	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	鶏肉のチリソース煮
	野菜炒め	卵	大根とひじきの煮物	卵	ミートボールのクリーム煮	卵	じゃが芋デミグラスソース	卵	鶏肉のチリソース煮	麦
	かぼちゃのクリームサラダ	卵	揚げナスのめかぶ和え	麦	マカロニと法蓮草のソテー	卵	ーロナスのオランダ煮	卵	パスタのクリーム煮	麦
昼食	★ごはん150g	鶏肉ときのこのバター醤油	★ごはん150g	酢豚	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	白身フライ
	ジャガ芋きんぴら	麦	人参しりしり	麦	赤魚の甘辛タレ	麦	煮込みタンドリーチキン	卵	うま塩キャベツ	麦
	パスタのサラダ	卵	切干と法蓮草のごまマヨネーズ	卵	人参のきんぴら	麦	人参のレモン煮	卵	けんちん煮	麦
間食	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g	◎みかん(缶) 75g
	★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
	ハッシュドソーダ	乳	オニオンソースハンバーグ	乳	ポテトコロッケ	卵	鯖の塩焼	麦	豚バラとキャベツのスタミナ炒め	麦
	竹輪のごま炒め	麦	スパソテー	乳	オニオンソテー	乳	インゲンソテー	乳	ジャガ芋の洋風あんかけ	乳
	キャベツの白ドレ和え	卵	ひき肉と豆腐のうま煮	麦	豚肉のマヨマスタード炒め	卵	小倉金時	麦	若芽のごま酢和え	麦
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
	ハッシュドソーダ	乳	オニオンソースハンバーグ	乳	ポテトコロッケ	卵	鯖の塩焼	麦	豚バラとキャベツのスタミナ炒め	麦
	竹輪のごま炒め	麦	スパソテー	乳	オニオンソテー	乳	インゲンソテー	乳	ジャガ芋の洋風あんかけ	乳
	キャベツの白ドレ和え	卵	ひき肉と豆腐のうま煮	麦	豚肉のマヨマスタード炒め	卵	小倉金時	麦	若芽のごま酢和え	麦
合計	★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
	ハッシュドソーダ	乳	オニオンソースハンバーグ	乳	ポテトコロッケ	卵	鯖の塩焼	麦	豚バラとキャベツのスタミナ炒め	麦
	竹輪のごま炒め	麦	スパソテー	乳	オニオンソテー	乳	インゲンソテー	乳	ジャガ芋の洋風あんかけ	乳
	キャベツの白ドレ和え	卵	ひき肉と豆腐のうま煮	麦	豚肉のマヨマスタード炒め	卵	小倉金時	麦	若芽のごま酢和え	麦

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。

※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。
 ※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。
 ※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。