「刻み食」

週間献立表

注文締切:10/14(火)

			بمينا للقال كالمناز											
	10月27日(10月30日(木)			10月31日(金)			
	★全粥240g		★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	大根と豚肉の甘辛煮 麦落		白菜と麩の	の玉子とじ	卵乳麦	白身魚のしんじょう		卵麦	豚肉と野菜の生姜炒め			大根と竹輪の煮物		麦
	竹輪と玉ねぎの磯辺炒め		春雨のこ				れんこん		ブロッコリ-		麦		-コンの炒め物	
	塩麹のキャロットラペ		一夜漬			蕪と柚子の			昆布の		麦		テトチキン	
	★味噌汁	麦	★味噌		麦	★味噌		麦	★味噌		麦	★味噌		麦
朝	A .%	2	★ ·>ト・'□	<i>/</i> 1	2	★ ·>ト・・□	<i>/</i> 1	久	★ ·>ト・'□	<i>/</i> 1	X	★ ·>\\'-	<i>/</i> 1	X
岩力														
	兴美 /年		兴羊/正			兴 羊 /亚			兴羊/正			兴羊/正		
食	栄養価 おかずセット													
区														
	蛋白質 6.5g												_	10.9g
	脂質 9.9g								脂 質		6.9g	脂 質		8.4g
	炭水化物 12.0g													
	ナトリウム 537mg	977mg	ナトリウム	626mg	1066mg	ナトリウム	554mg	994mg	ナトリウム	474mg	914mg	ナトリウム	591mg	1031mg
	食塩相当量 1.4g	_							食塩相当量					2.6g
	★全粥240g		★全粥						★全粥			★全粥		
	ロールキャベツの中華風				麦				鶏肉マ					到麦
	法蓮草	が九久か	塩枝豆				ンチの煮物	-	オクラのペイ		-	切干とイング		
	ム選子	丰	温火豆	+ 0 - lulu : 1 +	丰									
	大豆と椎茸の煮物	友	ひじきと挽り					_	高野豆腐			コールスロ		
	わかめとパプリカの和え物					★味噌	丌		人参と春雨			★味噌	汁	麦
昼	★味噌汁	麦	★味噌	汁	麦				★味噌	汁	麦			
	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 183kcal	342kcal	エネルギー	183kcal	342kcal	エネルギー	249kcal	408kcal	エネルギー	278kcal	437kcal	エネルギー	206kcal	365kcal
	蛋白質 10.5g													
			脂質											10.7g
	炭水化物 19.4g													53.8g
	ナトリウム 993mg													
			食塩相当量									食塩相当量		3.3g
	★全粥240g								★全粥240g			★全粥240g		-
	サワラのごま焼		ささみ大葉フライ						鯖の味噌煮			焼肉塩炒め		麦か
	さっぱりキャベツのレモン風味		ミックスソテー 孚						人参のきな粉和え 麦					乳麦
	鶏肉のすき焼煮	麦	高野豆腐の味噌煮 卵麦		卵麦			卵麦	キャベツの麻婆あんかけ		麦落			麦
			青のりポラ			№乳麦 ★味噌汁		麦	若芽とパインの酢の物 麦		麦	★味噌汁		麦
夕					麦						麦			
	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価	おかずわい	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 262kcal													
1	蛋白質 16.4g													
	脂質 11.8g													
	炭水化物 20.6g													
	ナトリウム 704mg													
	食塩相当量 1.8g									_				3.5g
	栄養価 おかずセット													
合	エネルギー 614kcal	1091kcal	エネルギー	616kcal	1093kcal	エネルギー	656kcal	1133kcal	エネルギー	702kcal	1179kcal	エネルギー	637kcal	1114kcal
	蛋白質 33.4g													
	脂質 29.8g													
	炭水化物 52.0g													
重十	ナトリウム 2234mg	3554mg	ナトルウム	2305mg	3625mg	十川市人	2394mg	3714mg	十川山人	2148mg	3468mg	十川市人	2413mg	3733mg
	食塩相当量 5.7g	0 0 m	クトラフム	5 Q ~	0 2 m	クトラノム	6 1 a	0 / 1 milig	クトラノム	5 Fa	Q Q a	クトラノム	6 1 m	9.4g
							U.Ig	J.48	艮塩怕ヨ重	J.0g	o.og	艮塩怕ヨ重	0.1g	J.48
	★はフルセットの次 天候や仕入れの	^―ユー (叔 <i>今</i> に ト	、9 。の刀 い 又生4	・9 ビツハ・	いよりでる ケた一却を	トヒん。 亦亩ナス	提合がも	いキオ						
	人ぼで江八和の	きゅうしゃ	ツ、ア古州	せい で削り	レを一副	友 史 り つ	物ログの	ッより。						

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。