(たんぱく60g管理食) 週間献立表

注文締切:10/28(火)

	11月10日(月	1)	11日1	111	11月12日(水)			11月13日(木)			11月14日(金)		
			<mark>11月11日(火)</mark> ★ごはん180g			★ごはん180g		★ごはん180g			T 月 14日 (並) ★ごはん180g		
	異肉とジャガ芋の揚煮	±	白身魚のしん	<u>後</u> ころ 617 章	★ こはん	10Ug わぎね4.		豚肉と大	IOUg 日の老姉		野菜笹か	100g ±1==	KIN .
	キャベツとザーサイ炒め	久	春雨と鶏肉の	しょ ノ 卯 友 小 か 者 実	製肉の カ	14とめん	可主	油揚げと菜の	以り、思想の	全	けんちん	さると	聖
	ひじきとごぼうのナムル	妻	若芽としらすのお	シロス 美	鶏肉のカ キャベツのピ-	レ		じゃが芋の中	華風サラダ	奎	キャベツと鶏肉の	は、 甘酢牛姜和え	卵 麦 麦
	0.055555		43005,008	30-72-0 2		7 7 7 1 1 7 1	<u>又</u> /甘	0 (3 10)1	十級フラブ		1 1 2 CM/F107	111111111111111111111111111111111111111	
朝	おかず	ご飯セット	ま エネルギー 19	<u> かず ご飯t</u>	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
食	エネルギー 225kcal	<u>515kcal</u>	<u> エネルギー 19</u>	<u> 1kcal 481kc</u>	al エネルギー	<u> 238kça l</u>	<u> 528kca </u>	エネルギー	<u> 191kcal</u>	<u> 481kca l</u>	エネルギー	<u> 166kca l</u>	<u> 456kca </u>
	たんぱく質 7.8g	12. /g	たんばく質 (<u> 5. 4g 11. 3</u>	g たんぱく質	11. /g	16.6g	たんばく質	10.9g	15.8g	たんぱく質	/. <u>0g</u>	11.9g
	脂質 13.7g 炭水化物 18.5g	14.4g	たんぱく質 (脂質 & 炭水化物 2 ナトリウム 7	3. 9g 9. b	g たんぱく質 脂質 g 炭水化物 g ナトリウム g カリウム	12. /g	1 13.4g	- 題象元素	/ <u>/</u> ./g	<u>8.4g</u>	たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム カリウム	8. 0g	9. 3g
	灰 <u>水16物 18.5g</u> ナトリウム 569mg	570mg	歴代1571-4	<u> </u>	8 灰小15秒	700mg	701mg	医心性物	19.4g	. 6∠. 3g 670ma	灰小15物	61.4mg	78.9g 615mg
	ナトリウム 569mg カリウム 529mg	601mg	チャリウム 7 カリウム 2	48mg 320n	8 17 C 7 C A	761mg	533mg	14-11-12-22	51/Ima	586mg		202mg	364mg
	<u> </u>	184mg	分子子	33mg 160n	8-17-7-2 -2	151mg	228mg	骨头二	168mg	245mg	·台·····	78mg	155mg
	食塩相当量 1.4g	1. 4g	食塩相当量	1 8g 1 8	g りン g 食塩相当量	1.8g	1.8g	ヴェーニー 食塩相当量	1.7g	1. 7g	リン 食塩相当量	1. 6g	1. 6g
	★ごはん180g		★ごはん180	g	1 → = 1+ 6.	120 თ		I → = 1+ 6.	12No		★ごはん1	180g	
	豚たまキャベツ	卵乳麦	赤魚の磯辺は	· 麦	ロールキャベッと報 ひじきと挽! フレンチ・	 り野菜のポトフ	卵乳麦	鯖の照焼		麦	鶏のスタミ	ト醤油焼き	麦
	豆腐のかに風あんかけ カリフラワーのピーナッツ味噌和え	卵麦か	塩ゆでアスノ	ペラ	ひじきと挽口	肉の炒め物	乳麦	ミックス	ソテー	乳麦	ブロッコ	リー	
	カリフラワーのピーナッツ味噌和え	乳麦落	ナスの挽肉炊	少め 乳麦	フレンチ	マカロニ	卵乳麦	蒸し鶏と春	雨の炒め物	麦	うこう 元 白菜と挽り 中華サラ	肉の旨煮	麦
			カボチャとハムの)サラダ 卵乳	토			えんどう豆の吸	未噌マヨ和え	卵麦	中華サラ	ダ	乳麦
	+>.L. +	-`&E LI	-	\	 	1111	->&⊏ kl		+>+>+	-`&E L I		1\1\+	->&⊏ k1
昼	おかず	ご飯セット	エネルギー 28	かず ご飯t	<u>ット</u> 。ロエネルギー	200kgg1	ご飯セット	エカルゼー	おかず	ご飯セット	エタルゼー	おかず	ご飯セット
食	エポルヤー 200kcar たんぱく質 15.6g	20 5g	ナイルサー 20	<u> 1</u>	71 al エネルギー g たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g ナトリウム	10 0g	14 9o	ナイルサイ	16 9g	21 8g	ナムパク質	18 No	22 9g
	脂質 16.9g	17 6g	たんぱく質 1 脂質 1 炭水化物 1 ナトリウム 6	7 25 1 17 3	g 能管	15. 4g	16 1g	能管	22 4g	<u>21.08</u> 23 1ø	能管	16 8g	17 5g
	炭永化物 16.4g	79. 3g	震桑花物 守	8 4g 81 3	g 提系化物	29.7g	92.6g	偿录化物	19.0g	81.9g	農菜花物	16. 4g	79. 3g
	ナトリウム 645mg	646mg	ナトリウム 6	52mg 653n	g ナトリウム	772mg	773mg	チャリラム	743mg	744mg	ナトリウム	731mg	732mg
	カリウム 544mg	616mg	カリワム 5	12Mg 584n	g 1カリワム	1 4/2mg	544Mg	ロリワム	I 421Mg	493Mg	カリワム	490Mg	boomg
	リン 190mg	267mg	リン 1	86mg 263n	g リン	134mg	1 211mg	リン	1 217mg	294mg	リン	87mg	164mg
	食塩相当量 1.6g	1. 6g	食塩相当量	1.7g 1.7				食塩相当量			食塩相当量	1.9g	1.9g
間食	◎みかん(缶)150g		<u>◎パイナップ</u>	フル(缶) 150				◎みかん	(缶) I50g		◎黄桃(缶	i) 150g	
	★ごはん180g まw左の海豹苺	±	★ごはん180	<u>'8</u>	★ごはん	100g 士/体	 	★ごはん おいこっ/	エモン国	··	★ごはん _{オニオンソース}	loug 'www	回主
	ハラブの酒和焼	<u>条</u>	庶焼ノイン 人参のきん7	てい 全	注蒲首の	み 灰 者 7 l ナー l		ヤンニョム インゲン	ソテー	<u>冬</u> 剪 ≢	ピーマン	77 77 77	14.2 卵乳麦
	ホッケの酒粕焼 ふきのきんひら 蒸し鶏の炒め物	<u> </u>	里芋の中華玉子お	かんかけ 郁刻		M 0 / 2 0	肇	量量が無	ノノマは	主义	大豆と人	ノ, 糸の者物	<u> 別北久</u>
	ポテトマサラダ	<u>邓亚多</u> 卵乳麦	法蓮草のご	日本 対表	プリのご 法蓮草の 金時豆煮 和風サラ	ダ	前	里芋の柚-	』 アト・ロノハ :まマヨネーズ	卵麦	さのことじゃが芋		
A	おかず	ご飯セット	ま	かず ご飯t	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
食	エネルギー 280kcal	<u>570kca l</u>	エネルギー 28	5kcal 575kc	al エネルギー	290kca1	580kcal	エネルギー	285kcal	<u>575kcal</u>	エネルギー	336kca1	626kcal
I	<u>たんぱく質 15.2g </u>	<u> 20. 1g</u>	たんぱく質 1	7. 9g 22. 8	g たんぱく質	16.8g	<u>21. 7g</u>	たんぱく質	11.0g	<u> 15. 9g</u>	たんぱく質	13.8g	18. 7g
	<u>脂質 13.8g</u>	14. <u>5g</u>	態質 .]	<u>5. 2g 15. 9</u>	g_順复	14. <u>0g</u>	<u> 14. /g</u>	脚算	16.0g	<u>16. /g</u>	脂質	<u> 19. 0g</u>	<u> 19. /g</u> .
	エネルギー 280kcal たんぱく質 15.2g 脂質 13.8g 炭水化物 21.7g ナトリウム 608mg	84. 6g	巫水北羽	/. /g 80. 6	g 灰水化物	<u>22. 9g</u>	85.8g	巫兆让黎	23. 9g	. 86.8g	灰水15物	25. 6g	88. 5g
	カリウム 504mg	576mg	カリウム 5	71mg 643n	g カリウム	520mg	1 19111g 502mg	カリウム	378mg	. <u>0431118</u> . 150mm	カリウム	821mg	893mg
	カラフム <u>304mg</u> リン 184mg	261mg	 		g リン	167mg	244mg		121mg	198mg	14.5.7.4	208mg	285mg
	食塩相当量		食塩相当量	1.8g 1.8				食塩相当量	2. 1g	2 1g	食塩相当量	1. 8g	1.8g
	おかず	ご飯セット		かず ご飯も		おかず			おかず	ご飯セット		おかず	
		1655kcal		2kcal 1632k	alエネルギー			エネルギー	821kcal	1691kcal	エネルギー		1668kcal
	たんぱく質 38.6g		たんぱく質 3	9. 2g 53. 9	g たんぱく質			たんぱく質	38.8g	53. 5g	たんぱく質	38. 8g	53. 5g
	脂質 44.4g	46. 5g	脂質 4	1. 3g 43. 4	g 脂質	42. 1g	44. 2g	脂質	46. 1g	48. 2g	<u> 脂質</u>	44. 4g	46. 5g
合	炭水化物 56.6g		炭水化物 5	8. 4g 247.	g炭水化物	72.7g	261.4g	炭水化物	62.3g	251.0g	炭水化物	58. 0g	246.7g
計	ナトリウム 1822mg			064mg 2067	ng ナトリウム			ナトリウム	2254mg	225 /mg	ナトリウム	2063mg	2066mg
	カリウム 1577mg	1/93mg 710mg			g カリウム g リン			カリウム リン	1313mg		カリウム	1609mg 373mg	
	リン 481mg 食塩相当量 4.5g			68mg 599n 5.3g 5.3		452mg 5.6g		食塩相当量	506mg 5.7g		リン 食塩相当量		604mg
	<u> </u>			8kca 1758k	allエネルギー				1917kcal	1787kcal			
合計	たんぱく質 39.4g	54. 1g		9. 8g 54. 5	g たんぱく質			<u>ー・ル</u> たんぱく質	39. 6g	54. 3g	たんぱく質		54. 3g
	脂質 44.6g	46. 7g	脂質 4	1.5g 43.6	g脂質	42. 3g	44. 4g	脂質	46. 3g	48. 4g	脂質	44. 6g	46. 7g
(間	炭水化物 79.6g	268. 3g	炭水化物]8	8.9g 277.	ig 炭水化物		292. 3g	炭水化物	85. 3g	274. 0g	炭水化物	88. 9g	l 277. 6g
食	ナトリウム 1828mg	1831mg	ナトリウム 20	066mg 2069	ng ナトリウム	2196mg	2199mg	ナトリウム	2260mg		ナトリウム	2069mg	2072mg
込	カリウム 1690mg	1906mg	カリウム 14	445mg 1661	g カリウム		1/89mg	カリウム	1426mg		カリウム		1945mg
	III / I / I / I / I / I / I / I / I / I	724mg	リン 13	74mg 605n	gーリン	466mg	l 697mg	リブン	518mg	749mg	リン	387mg	l 618mg
	リン 493mg 食塩相当量 4.5g			5. 3g 5. 3		5. 6g		食塩相当量	5. 7g		食塩相当量		5. 3g

※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。

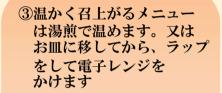
※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※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。

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。





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。

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。