「刻み食」 週間献立表

注文締切: 11/4(火)

							/-				• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
			11月18日(火)										
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥24	10g	★全	粥240g		★全粥	240g		
	肉団子と白菜の煮物	卵乳麦	クラムチャウダー	- 卵乳麦	鶏肉のすき	焼煮 麦	寄せ豆	腐のうすあん	卵麦	鶏と大根の	の味噌煮	麦	
	キャベツの土佐煮		チキンアラビアー		大根と竹輪の			とさつま揚の煮物		マカロニとキャベ			
	根菜の柚子マリネ		ブロッコリーのサラク					の漬物柚子風味		黒オリーブとツナ			
	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味噌汁	麦	★味	噌汁	麦	★味噌	汁	麦	
朝													
<u>~</u>	栄養価 おかずセット												
食	エネルギー 112kcal												
	蛋白質 5.2g												
	脂質 3.7g		脂質 10.6g										
	炭水化物 14.6g												
	ナトリウム 549mg _{食塩相当量} 1.4g				食塩相当量 1.							2.6g	
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥24							2.0g	
	ブリのごま醤油焼		無の天ぷら		メバルみり			が2408 ノースハンバーグ				麦	
	人参のきな粉和え		天ぷらのタレ		人参のレモ							<u></u>	
	鶏ミンチと小松菜の煮物		オクラのペペロンチー		揚げナスの肉味							1	
	若芽とパインの酢の物		大豆と椎茸の煮物		スパゲティ								
尽	★味噌汁	-	煮生酢		★味噌汁			噌汁	麦	★味噌		麦	
<u></u>			★味噌汁										
^	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずせい	ル フルセット	栄養価 おす	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 231kcal	390kcal	エネルギー 186kc	al 345kcal	エネルギー 33	35kcal 494	kcal エネルギ	≔ 302kcal	461kcal	エネルギー	194kcal	353kcal	
	蛋白質 16.6g	20.3g	蛋白質 12.8g	16.5g	蛋白質 1	3.7g 17.	.4g 蛋白?	質 12.8g	16.5g	蛋白質	14.6g	18.3g	
	脂質 11.1g												
	炭水化物 16.1g												
	ナトリウム 825mg												
	食塩相当量 2.1g				食塩相当量 1.				_			3.0g	
	★全粥240g				_					★全粥240g		=	
	キャベツと豚肉の塩あんかけ 竹輪と玉ねぎの磯辺炒め				ロールキャベツの中華風 卵乳麦か チンゲン菜ソテー 乳麦 金時豆煮 麦 若芽の明太和え 麦 ★味噌汁 麦			数の野菜あんかけ 麦切干と法蓮草のおひたし 麦		炒り豆腐 若芽ともやしの酢の物			
		ツナのサラダ 卵乳麦 青菜のマヨネーズ和え 卵麦					友 数の對					卵乳麦	
												麦	
夕	▲ "小"目/ 1			Ø.			A **/\					久	
9					人がい日八	久							
	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずせい	ルフルセット	栄養価 おお	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 280kcal												
	蛋白質 12.8g	16.5g	蛋白質 14.2g	17.9g	蛋白質 8.	.2g 11.	.9g 蛋白:	質 10.8g	14.5g	蛋白質	12.0g	15.7g	
	脂質 17.1g										14.9g		
	炭水化物 17.4g												
	ナトリウム 832mg												
	食塩相当量 2.1g											3.4g	
_	栄養価 おかずセット												
台	エネルギー 623kcal 死亡を 24.6 ~												
	蛋白質 34.6g												
	脂質 31.9g 炭水化物 48.1g												
量十	灰水化物 46.1g ナトリウム 2206mg												
шТ	食塩相当量 5.6g											9.0g	
	★はフルセットの:					.75 0.1	5 R-11=	= 0.7g	J.18	水油川口里	U. / g	0.0g	
	天候や仕入れの					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。