週間献立表

			-													
	12月27日(月)				12月28日(火) 12月29日(12月31日(金)			
	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		★全粥2·		240g		
		肉団子と白	菜の煮物	卵乳麦	スクランフ	ブルエッグ	卯乳.	焼き豆腐ときのこ	の生姜あんかけ	麦	油揚げの	玉子とじ	卵麦	牛肉とじゃがき	きの胡麻山椒	麦
		インゲンとえの			スパマ		乳麦	若竹煮		麦	白滝とチンゲ			ひじきの		
		切干大根の			ブロッコリーとハ.									一夜漬(白		
		★味噌湯	†	麦	★味噌.	汁	麦	★味噌	汁	麦	★味噌	汁	麦	★味噌	汁	麦
朝																
42.1																
	兴美压	兴美压			兴美压			兴美压			兴美压			兴美压		
<u>~</u>	栄養価	栄養価														
食																345kcal
	蛋白質	蛋白質	5.5g	9.2g	蛋白質	5.9g	9.6g	蛋白質	4.3g	8.0g	蛋白質	7.9g	11.6g	蛋白質	6.4g	10.1g
	脂質	脂質	4.1g	4.8g	脂質	13.4g	14.1g	脂質		3.1g	脂質	5.5g	6.2g	脂質	9.9g	10.6g
	炭水化物													炭水化物		_
	ナトリウム	ナトリウム														
			_			_	_					_			_	
	塩 分	食塩相当量		2.8g	食塩相当量			食塩相当量		2.9g	食塩相当量		3.0g	食塩相当量		2.8g
		★全粥2	240g		★全粥:	240g		★全粥	240g		★全粥	240g		★全粥	240g	
		白身魚のガーリン	ックオイル焼き	乳	鶏肉の韓	国風炒め	麦落	赤魚の青	青じそ焼	麦	鶏もも竜	田揚げ	卵麦	おでん		卵麦
		オクラのペペ			白菜と厚揚げ			ピーマンの			法蓮草		乳麦	豚肉ときくら	ギの 回 小 か	
		麩の野菜		丰	根菜の柚			ネギ味		丰	豆腐のかに			きんぴら		
		赤玉南		麦	★味噌.	汁	麦	肉入り		乳麦	野菜のチリ		-	★味噌)十	麦
昼		★味噌湯	†	麦				★味噌	汁	麦	★味噌	汁	麦			
	栄養価	栄養価	+>.4>.4* l=1	711 4004	学 善価	+>4> +*	711 4004	学 姜価	+>.4> +*	711 4004	学 姜価	+>4> +*	711 4004	学 善価	+>4>===================================	711 4004
食																
尺	エネルギー															
	蛋白質	蛋白質	11.4g	15.1g	蛋白質	9.9g				20.7g	蛋白質	14.8g	18.5g	蛋白質	10.0g	13.7g
	脂 質	脂質	6.6g	7.3g	脂質	8.1g	8.8g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	13.0g	13.7g	脂質	13.2g	13.9g
	炭水化物	炭水化物														
	ナトリウム	ナトリウム														
	塩 分	食塩相当量		2.6g	食塩相当量			食塩相当量		3.1g	食塩相当量		3.2g	食塩相当量		3.0g
		★全粥240g			★全粥:	_		★全粥	_		★全粥		麦え	★全粥		
		牛肉とキャベツの炒め物		麦	サワラのごま醤油焼		麦 豚肉のおる		おろし煮	ろし煮 麦		中華丼の具		あぶらかれい味噌煮		
		鶏ミンチと小松菜の煮物		乳麦	キャベツソテー		乳麦	ツナと大豆	と大豆の炒め煮				麦	人参グ	ラッセ	乳麦
		ごぼう大豆		麦			麦がきとごぼうのナムバ						大根と鶏肉の			
		★味噌汁		麦							麦★味噌汁		主			九久
_	★☆崎川		夂				▼怀恒	▲ "小"目/ 1		麦★味噌汁		麦	カリフラワーの甘酢漬		±	
タ					★味噌.	汁	麦							★味噌	7	麦
	栄養価	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															
		蛋白質														
	蛋白質															
	脂質	脂質														5.5g
	炭水化物															
	ナトリウム	ナトリウム	856mg	1296mg	ナトリウム	693mg	1133mg	ナトリウム	803mg	1243mg	ナトリウム	912mg	1352mg	ナトリウム	655mg	1095mg
	塩 分	食塩相当量														2.8g
	栄養価	栄養価														
_																
合	エネルギー															
	蛋白質	蛋白質														
	脂 質	脂質	30.1g	32.2g	脂 質	30.7g	32.8g	脂質	30.1g	32.2g	脂質	29.4g	31.5g	脂質	27.9g	30.0g
	炭水化物															
計	ナトリウム															
ш																
	塩分・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	食塩相当量						長塭相当重	J./g	9.Zg	良塩相当重	0.5g	9.0g	艮塭怕当重	J.Zg	8.6g
	★はフルセ							人 むたロ	++							
	天候や仕ん	八イいり都介	古により、	ア古無	レビ豚ユる	ェー部変	史りる場	i合かめり	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。