「刻み食」 週間献立表

	11月7日(月)				11月8日(火)						11月10日(木)					
	★全粥240g			★全粥240g			_			★全粥240g			★全粥240g			
		肉団子の									白身魚の					卵乳麦
		白花豆		麦		ごま炒め			だの煮物					大根と椎		
		カボチャとレン	コンのサラダ	卵乳麦	キャロッ	トラペ		菜の花の	おひたし		キャベツの漬			白菜のおかた	パポン酢和え	
		★味噌.	汁	麦	★味噌	汁	麦	★味噌	汁	麦	★味噌	汁	麦	★味噌	汁	麦
朝																
_	栄養価				栄養価											
食	エネルギー	エネルギー	233kcal	392kcal	エネルギー	180kcal	339kcal	エネルギー	94kcal	253kcal	エネルギー	120kcal	279kcal	エネルギー	93kcal	252kcal
	蛋白質	蛋白質	7.4g	11.1g	蛋白質	7.9g	11.6g	蛋白質	6.1g	9.8g	蛋白質	3.8g	7.5g	蛋白質	4.1g	7.8g
	脂質	脂質	9.7g	10.4g	脂質	7.2g	7.9g	脂質	3.1g	3.8g	脂質	6.7g	7.4g	脂質	3.6g	4.3g
	炭水化物	炭水化物	28.8g	61.8g	炭水化物	20.9g	53.9g	炭水化物	11.3g	44.3g	炭水化物	11.7g	44.7g	炭水化物	11.5g	44.5g
	ナトリウム	ナトリウム	545mg	985mg	ナトリウム	733mg	1173mg	ナトリウム	539mg	979mg	ナトリウム	590mg	1030mg	ナトリウム	633mg	1073mg
	塩 分	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.4g	2.5g	食塩相当量	1.5g	2.6g	食塩相当量	1.6g	2.7g
		★全粥			★全粥			★全粥			★全粥			★全粥	_	
		和風唐	_				麦落			麦	厚揚げ豆腐		麦か	あぶらかれ		麦
		オクラのペク			ジャガヨ		卵麦				れんこんとされ			法蓮草		
					法蓮草と蒸し						法蓮草σ			豚肉と野菜		麦
		ハムと春雨									★味噌			おからと玉ね		
居		★味噌						★味噌		麦				★味噌		麦
<u> </u>								_								
	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	エネルギー	252kcal	411kcal	エネルギー	257kcal	416kcal	エネルギー	248kcal	407kcal	エネルギー	186kcal	345kcal	エネルギー	288kcal	447kcal
		蛋白質														
	脂質	脂質														
	炭水化物															
	ナトリウム															
		食塩相当量			食塩相当量									食塩相当量		3.1g
	- m. /J	★全粥		0.28		240g			240g		★全粥		0.08	★全粥	_	0.18
					和風おろしハンバーグ乳					卵とんかつ		乳麦			麦	
		人参のレモン煮 乳麦								うま塩キャベツ			ミックス		-	
		ひき肉と里芋の味噌煮 乳麦					1麦 「豚バラと春雨のニラ玉炒め					-	ツナじゃ			
		マリーネサラダ卵麦											-			
タ		★味噌汁 麦					麦						麦			麦
7		A ./\!\\	<i>/</i> 1	久	A .WE	<i>/</i> 1	X	A .V	<i>/</i> 1	·	A .W	71	•	★ ·水··□	<i>/</i> 1	久
	栄養価	学	おかずわいん	フルセット	学	おかざわいん	フルセット	学養価	おかざわいん	フルセット	学養価	おかずわいん	フルセット	学	おかざわいん	フルセット
食	エネルギー															
		蛋白質														
		脂質														
	炭水化物															
	ナトリウム															
		食塩相当量														3.5g
	栄養価	栄養価														
_	木食畑エネルギー															
合		蛋白質														
		脂質														
計	炭水化物															
	ナトリウム 塩 分															
	塩 分 ★はフルセ	食塩相当量						良塩相当重	4.9g	o.zg	良塩阳当重	J./g	J.Ug	良塩怕当重	o.ug	9.3g
	天候や仕							合があい	±す							
	ハスドエノ	くいのくり出り	ローのツ	. u ***(~ < m/\ 11 €	- HP女	<u> メ</u> フ ロクク	ロルシン	" У о							

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。