

（たんぱく60g管理食）週間献立表

Table with 10 columns (Days: 1月23日, 1月24日, 1月25日, 1月26日, 1月27日) and 12 rows (Meal types: 朝食, 昼食, 間食, 夕食, 合計). Each row contains food items, nutritional values (Energy, Protein, Fat, Carbohydrates, Sodium, Potassium, Magnesium, Salt), and salt equivalents.

*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、商品は使用日に限定して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。

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。

このマークが目印



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、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。