

「やわらか普通食」 週間献立表

	3月6日(月)			3月7日(火)			3月8日(水)			3月9日(木)			3月10日(金)		
朝 食	★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g		
	麩と野菜の煮物	麦		蕪と鶏肉の煮物	麦		白菜と厚揚げの中華そぼろ煮	乳麦落		竹輪と玉ねぎの卵とじ	卵乳麦		がんもどきの含め煮	麦	
	金時豆煮	麦		竹輪のごま炒め	麦		大根とひじきの煮物	麦		ゴボウとベーコンのトマト炒め	卵乳麦		大根と椎茸の煮物	麦	
	鶏とごぼうの酢味噌和え	麦		人参しりしり	麦		菜の花としめじの和え物	麦		キャベツの漬物柚子風味	麦		一夜漬(白菜小松菜)	麦	
	★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦	
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価
	エネルギー	エネルギー	142kcal	410kcal	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー
蛋白質	蛋白質	6.9g	12.6g	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	
脂質	脂質	0.9g	1.8g	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	
炭水化物	炭水化物	26.3g	83.1g	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
ナトリウム	ナトリウム	517mg	960mg	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	
塩分	食塩相当量	1.3g	2.4g	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
昼 食	★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g		
	プリの磯辺焼	麦		ホイコーロー	麦落		白身魚の味噌煮			厚揚げ豆腐の挽肉あん	麦か		鶏団子のケチャップ煮	卵乳麦	
	人参のきな粉和え	麦		ジャガイモと椎茸の煮物	麦		インゲンソテー	乳麦		豚肉と蓮根の炒め物	麦		じゃが芋のごま風味炒め	麦	
	ひき肉と里芋の味噌煮	乳麦		法蓮草と蒸し鶏のサラダ	乳麦		枝豆入り麻婆なす	麦か		法蓮草のおひたし	麦		キャベツとツナのナムル	麦	
	キャベツと若芽のマヨネーズ和え	卵麦		★味噌汁	麦		スパゲティサラダ	卵乳麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦	
	★味噌汁	麦					★味噌汁	麦							
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価
エネルギー	エネルギー	258kcal	536kcal	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	
蛋白質	蛋白質	15.7g	22.3g	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	
脂質	脂質	14.0g	15.7g	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	
炭水化物	炭水化物	17.6g	74.2g	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
ナトリウム	ナトリウム	723mg	1167mg	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	
塩分	食塩相当量	1.8g	3.0g	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
夕 食	★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g			★やわらかごはん180g		
	チキンピカタ	卵麦		あんかけお魚ハンバーグ	麦		花野菜と鶏肉のバジル炒め	乳麦		やわらかメンチカツ	卵乳麦		あぶらかれい生姜煮	麦	
	白菜のスープ煮	乳麦		きのこソテー	乳麦		豚肉と小松菜の中華春雨煮	麦		うま塩キャベツ	麦か		法蓮草		
	ハムと春雨のサラダ	卵乳麦		大豆と人参の煮物	麦		五目野菜の甘酢和え	麦		大豆としらすの甘辛煮	麦		キャベツの麻婆あんかけ	麦落	
	★味噌汁	麦		オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	乳麦落		★味噌汁	麦		ブロッコリーのゴマ和え	乳麦		おからと玉ねぎのサラダ	卵乳麦	
	★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦	
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価
エネルギー	エネルギー	246kcal	516kcal	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	
蛋白質	蛋白質	10.1g	16.0g	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	
脂質	脂質	13.3g	14.2g	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	
炭水化物	炭水化物	20.7g	77.9g	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
ナトリウム	ナトリウム	809mg	1250mg	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	
塩分	食塩相当量	2.1g	3.2g	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	
合 計	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	
	エネルギー	エネルギー	646kcal	1462kcal	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	
	蛋白質	蛋白質	32.7g	50.9g	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	蛋白質	
	脂質	脂質	28.2g	31.7g	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	脂質	
	炭水化物	炭水化物	64.6g	235.2g	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	炭水化物	
	ナトリウム	ナトリウム	2049mg	3377mg	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	ナトリウム	
	塩分	食塩相当量	5.2g	8.6g	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	食塩相当量	

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。
天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。

お食事の作り方

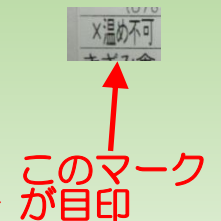


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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り付けます。



- 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、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。