## (カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

|      | 10月23日(月)   | 10月24日(火)   | 10月25日(水)  | 10月26日(木)  | 10月27日(金)   |
|------|---|---|--|--|---|
|      | ★ごはん150g<br>オムレツ 卵麦<br>ケチャップ (小袋)<br>ひじきとペーコンの煮物 卵乳 見<br>高野豆腐の味噌煮 卵麦<br>★味噌汁(揚げ・小松菜)  | ★ごはん150g<br>肉詰いなり煮 卵麦<br>スープキャベツ 乳麦<br>野肉とオクラの中華風 麦<br>★味噌汁(揚げ・なめこ)   | ★ごはん150g<br>豚肉と野菜の生姜炒め 麦<br>白菜と挽肉の冒煮 麦<br>法連草ソテー 乳麦<br>★すまし汁(えのき・おつゆ麩) 麦                                   | ★ごはん150g<br>大豆の洋風五目煮 乳麦<br>牛肉とひじきの炒め煮 麦<br>大根と青菜の柚子和え 麦<br>★すまし汁(椎茸・豆腐) 麦                                | ★ごはん150g<br>肉団子と白菜の煮物 卵乳麦<br>コンニャクの辛味炒め 乳麦落<br>キャベッと鶏肉の甘酢生姜和え 麦<br>★すまし汁(えのき・おつゆ麩) 麦                      |
| 朝食   | おかず ご飯セ<br>エネルギー 170kcal 438kc<br>たんぱく質 11.2g 17.2<br>脂質 8.7g 10.3<br>炭水化物 11.3g 66.4<br>ナトリウム 671mg 900m<br>食塩相当量 1.7g 2.3g      | al エネルギー 147kcal 413kcal<br>g たんぱく質 11.3g 17.1g<br>g 脂質 6.8g 8.4g<br>g 炭水化物 11.0g 65.9g<br>g ナトリウム 660mg 887mg                      | エネルギー 149kcal 405kcal たんぱく質 11.6g 16.8g 脂質 6.4g 7.1g 炭水化物 12.8g 67.7g ナトリウム 701mg 848mg 食塩相当量 1.8g 2.2g    | エネルギー 173kcal 427kcal<br>たんぱく質 9.8g 14.9g<br>脂質 8.1g 8.9g  |   |
| 昼食   | ★ごはん150g<br>ささみ大葉フライ 麦<br><sub>チンゲン菜とピーマンのソテー</sub> 乳麦<br>里辛といかの煮物 麦<br>菜の花としめじの和え物 麦<br>★味噌汁(白菜・なめこ)                             | ★ ごはん150g カレイの甘酢野菜あんかけ 麦 大豆とごぼうの味噌炒め 麦落 なめこと若芽のサッと煮 麦 ★味噌汁(巻麩・しめじ) 麦  | ★ ごはん150g  大根とつくねの煮物 卵乳麦  竹輪とインゲンの玉子とじ 卵麦  ミックスマカロニサラダ 卵乳麦  ★味噌汁(揚げ・白菜)                                    | ★ごはん150g<br>□-ルキャベツの味噌煮込み  | ★ ごはん150g<br>鶏の甘酢煮 麦<br>オニオンノテー 乳麦<br>炒り豆腐 卵乳麦<br>ブロッコリーのゴマ和え 乳麦<br>★味噌汁(豆腐・巻麩) 麦                         |
| 食    | おかず ご飯セ<br>エネルギー 218kcal 474kc<br>たんぱく質 13.9g 19.0<br>脂質 8.4g 9.2g<br>炭水化物 22.9g 77.8<br>ナトリウム 579mg 807m<br>食塩相当量 1.5g 2.1g      | al エネルギー 242kcal 504kcal<br>g たんぱく質 18.6g 24.3g<br>脂質 10.8g 11.7g<br>g 炭水化物 18.4g 74.1g<br>g ナトリウム 631mg 857mg<br>食塩相当量 1.6g 2.2g   | エネルギー 272kcal 539kcal たんぱく質 11.8g 17.6g 脂質 14.0g 15.6g 炭水化物 24.7g 79.7g ナトリウム 856mg 1083mg 食塩相当量 2.2g 2.8g | エネルギー   220kca     477kca  <br> たんぱく質   17.1g   22.1g  |   |
| 間食   | ① りん ∟ 150g   | ◎牛乳180g<br>◎バナナ90g  | ◎牛乳180g<br> ◎キウイフルーツ150g   |  | ◎牛乳180g<br> ◎オレンジ200g   |
|      | ★ごはん150g<br>サワラのごま醤油焼 麦<br>人参グラッセ 乳麦<br>鶏と蓮根のピリ辛煮 麦<br>春雨の中華和え 卵乳 え<br>★すまし汁(豆腐・えのき) 麦  | ★ごはん150g<br>  | ★ ごはん150g<br>白身魚の唐揚げ 麦<br>平さやいんげん<br>豚肉とごぼうの煮物 麦<br>キャベツの漬物柚子風味 麦<br>★味噌汁(しめじ・切干)                          | ★ごはん150g<br> 照焼チキン 麦<br>  キンゲン薬とピーマンのソテー 乳麦<br> 和風ボトフ 乳麦<br> 野菜の三杯酢 麦<br>  ★味噌汁(若芽・巻麩) 麦                 | ★ ごはん150g<br>ブリの西京焼<br>人参のきんびら 麦<br>豚肉とじゃが芋の昆布煮 麦<br>菜の花ときのこの和え物 麦<br>★味噌汁(揚げ・キャベツ)                       |
| 夕食   | おかず ご飯セ<br>エネルギー 247kcal 501kc<br>たんぱく質 15.7g 20.8<br>脂質 11.7g 12.5<br>炭水化物 17.4g 71.6<br>ナトリウム 808mg 956m<br>食塩相当量 2.1g 2.4g     | al エネルギー 241kcal 495kcal<br>g たんぱく質 10.5g 15.6g<br>g 脂質 13.9g 14.7g<br>g 炭水化物 18.1g 72.5g<br>g ナトリウム 761mg 929mg                    | エネルギー 202kcal 457kcal<br>たんぱく質 16.3g 21.4g<br>脂質 9.4g 10.2g<br>炭水化物 12.2g 66.8g                            | エネルギー   242kca    504kca    たんぱく質   15,2g   20,8g   脂質   12,8g   13,7g   炭水化物   14,8g   70,5g            |   |
| 合計   | おかず ご飯セ<br>エネルギー 635kcal 1413kc<br>たんぱく質 40.8g 57.0<br>脂質 28.8g 32.0<br>炭水化物 51.6g 215.8<br>ナトリウム 2058mg 2663n<br>食塩相当量 5.3g 6.8g | ル おかず ご飯セット<br>al エネルギー 630kcal 1412kcal<br>g たんぱく質 40.4g 57.0g<br>g 脂質 31.5g 34.8g<br>g 炭水化物 47.5g 212.5g<br>g ナトリウム 2052mg 2673mg | おかず ご飯セット<br>エネルギー 623kcal 1401kcal<br>たんぱく質 39.7g 55.8g<br>脂質 29.8g 32.9g<br>炭水化物 49.7g 214.2g            | たんぱく質 42.1g 57.8g<br>脂質 30.3g 32.8g<br>炭水化物 45.7g 210.8g   | おかず   ご飯セット   |
| 計(間食 |   | al エネルギー 828kca   1610kca<br>g たんぱく質 47.3g 63.9g<br>g 脂質 38.5g 41.8g<br>g 炭水化物 76.4g 241.4g<br>g ナトリウム 2126mg 2747mg                | エネルギー 824kcal 1602kcal<br>たんぱく質 47.1g 63.2g<br>脂質 36.8g 39.9g<br>炭水化物 78.6g 243.1g<br>ナトリウム 2308mg 2908mg  | エネルギー 832kca   1605kca   たんぱく質 49.8g 65.5g<br>脂質 37.3g 39.8g<br>炭水化物 73.5g 238.6g<br>ナトリウム 2210mg 2832mg | エネルギー 847kcal 1638kcal<br>たんぱく質 49.4g 66.4g<br>脂質 39.3g 42.7g<br>炭水化物 76.5g 242.6g<br>ナトリウム 2179mg 2780mg |
|      |   | 食塩相当量  5.4g   /.1g  | 食塩相当量  5.9g   /.4g   | 食塩相当量  5.6g   7.2g   | 食塩相当量  5.5g   7.1g  |

※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、商品は消費期限内に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。

※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。





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。