

週間献立表(たんぱく調整食40)

生活協同組合コープしが

	1月5日(月)				1月6日(火)				1月7日(水)				1月8日(木)				1月9日(金)			
朝食	★ごはん150g 野菜入りトマトビーンズ じゃが芋のそぼろあん 春雨タンタン				★ごはん150g 野菜缶かまぼこ ごま風味炒め みそポテト				★ごはん150g しんじょうのかに風あんかけ 春雨としめじの炒め物 ジャーマンポテト				★ごはん150g 大豆の肉じゃが煮 ひとくちがんも煮 キャベツのミモザサラダ				★ごはん150g 鶏肉カレークリーム煮 春雨と挽肉の炒め物 ひじきと蓮根のマヨ炒め			
	乳麦 麦 麦				卵麦 麦 麦				卵麦か 麦 乳麦				乳麦 麦 卵麦				乳麦 麦 卵麦			
	おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット			
	エネルギー 246kcal たんぱく質 7.1g 脂質 11.5g 炭水化物 28.2g ナトリウム 596mg カリウム 564mg リン 135mg 食塩相当量 1.5g				エネルギー 242kcal たんぱく質 7.1g 脂質 10.1g 炭水化物 30.3g ナトリウム 663mg カリウム 527mg リン 103mg 食塩相当量 1.7g				エネルギー 254kcal たんぱく質 5.1g 脂質 13.1g 炭水化物 29.5g ナトリウム 559mg カリウム 391mg リン 86mg 食塩相当量 1.4g				エネルギー 226kcal たんぱく質 8.8g 脂質 14.0g 炭水化物 15.3g ナトリウム 468mg カリウム 451mg リン 127mg 食塩相当量 1.2g				エネルギー 280kcal たんぱく質 7.4g 脂質 17.9g 炭水化物 22.4g ナトリウム 690mg カリウム 354mg リン 116mg 食塩相当量 1.8g			
	★ごはん150g 和風おろしハンバーグ 大根ジャコ 揚げと人参の煮びたし ツナのマヨパスタ				★ごはん150g 豚肉と野菜の中華炒め スイードおさつ キャベツとザーサイ炒め				★ごはん150g 肉団子とさつま芋の黒酢あん 菜の花のクリーム煮 キャベツの麻婆あんかけ				★ごはん150g ロールキャベツの白味噌仕立て 人参のレモン煮 オスの油炒め 春雨のマヨネーズ炒め				★ごはん150g 肉丼の具 スパタマト炒め 大根の梅煮			
昼食	乳麦 麦 麦 卵乳麦				麦 麦 麦 卵乳麦				卵乳麦 乳麦 乳麦 麦				卵乳麦 乳麦 乳麦 麦				麦 乳麦 麦 麦			
	おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット			
	エネルギー 327kcal たんぱく質 11.2g 脂質 17.3g 炭水化物 28.3g ナトリウム 702mg カリウム 403mg リン 180mg 食塩相当量 1.8g				エネルギー 348kcal たんぱく質 6.8g 脂質 17.3g 炭水化物 40.2g ナトリウム 461mg カリウム 652mg リン 115mg 食塩相当量 1.2g				エネルギー 351kcal たんぱく質 9.5g 脂質 14.4g 炭水化物 47.5g ナトリウム 839mg カリウム 567mg リン 157mg 食塩相当量 2.1g				エネルギー 384kcal たんぱく質 4.7g 脂質 24.1g 炭水化物 37.9g ナトリウム 719mg カリウム 478mg リン 93mg 食塩相当量 1.8g				エネルギー 378kcal たんぱく質 10.9g 脂質 21.1g 炭水化物 34.1g ナトリウム 778mg カリウム 448mg リン 141mg 食塩相当量 2.0g			
	◎黄桃(缶) 75g				◎みかん(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g				◎黄桃(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g			
	★ごはん150g 百身フライ オニオンソテー 里芋と小松菜のどろみ煮 竹輪のソースマキ				★ごはん150g 鶏肉の韓国風炒め クリームコロッケ 玉子スバ				★ごはん150g 豚バラとチンゲン菜の玉子炒め 白菜と厚揚げのとりみ煮 トマトマッシュポテト				★ごはん150g 鯖のごま醤油焼 オクラのペペロンチーノ 野菜炒め 蓮根とさつま芋の甘酢煮				★ごはん150g サバの竜田揚げ 甘酢あんかけ さつま芋のコンソメ煮 きんぴら			
夕食	麦 乳麦 麦 卵				麦 乳麦 麦 卵乳麦				卵乳麦 乳麦 乳麦 麦				麦 卵麦 麦 麦				麦 乳麦 麦 麦			
	おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット			
	エネルギー 390kcal たんぱく質 10.5g 脂質 25.5g 炭水化物 29.1g ナトリウム 695mg カリウム 418mg リン 130mg 食塩相当量 1.8g				エネルギー 398kcal たんぱく質 11.9g 脂質 26.3g 炭水化物 26.9g ナトリウム 555mg カリウム 346mg リン 136mg 食塩相当量 1.4g				エネルギー 364kcal たんぱく質 10.6g 脂質 25.3g 炭水化物 23.1g ナトリウム 766mg カリウム 553mg リン 144mg 食塩相当量 1.9g				エネルギー 371kcal たんぱく質 11.1g 脂質 21.5g 炭水化物 33.4g ナトリウム 702mg カリウム 569mg リン 184mg 食塩相当量 1.8g				エネルギー 310kcal たんぱく質 13.1g 脂質 13.3g 炭水化物 34.5g ナトリウム 611mg カリウム 644mg リン 172mg 食塩相当量 1.6g			
	◎黄桃(缶) 75g				◎みかん(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g				◎黄桃(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g			
	★ごはん150g 百身フライ オニオンソテー 里芋と小松菜のどろみ煮 竹輪のソースマキ				★ごはん150g 鶏肉の韓国風炒め クリームコロッケ 玉子スバ				★ごはん150g 豚バラとチンゲン菜の玉子炒め 白菜と厚揚げのとりみ煮 トマトマッシュポテト				★ごはん150g 鯖のごま醤油焼 オクラのペペロンチーノ 野菜炒め 蓮根とさつま芋の甘酢煮				★ごはん150g サバの竜田揚げ 甘酢あんかけ さつま芋のコンソメ煮 きんぴら			
合計	おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット			
	エネルギー 963kcal たんぱく質 28.8g 脂質 54.3g 炭水化物 85.6g ナトリウム 1993mg カリウム 1385mg リン 445mg 食塩相当量 5.1g				エネルギー 988kcal たんぱく質 25.8g 脂質 53.7g 炭水化物 97.4g ナトリウム 1678mg カリウム 1525mg リン 354mg 食塩相当量 4.3g				エネルギー 969kcal たんぱく質 25.2g 脂質 52.8g 炭水化物 100.1g ナトリウム 2162mg カリウム 1511mg リン 387mg 食塩相当量 5.4g				エネルギー 981kcal たんぱく質 24.6g 脂質 59.6g 炭水化物 86.6g ナトリウム 1888mg カリウム 1498mg リン 404mg 食塩相当量 4.8g				エネルギー 968kcal たんぱく質 31.4g 脂質 52.3g 炭水化物 91.0g ナトリウム 2079mg カリウム 1446mg リン 429mg 食塩相当量 5.4g			
	◎黄桃(缶) 75g				◎みかん(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g				◎黄桃(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g			
	★ごはん150g 百身フライ オニオンソテー 里芋と小松菜のどろみ煮 竹輪のソースマキ				★ごはん150g 鶏肉の韓国風炒め クリームコロッケ 玉子スバ				★ごはん150g 豚バラとチンゲン菜の玉子炒め 白菜と厚揚げのとりみ煮 トマトマッシュポテト				★ごはん150g 鯖のごま醤油焼 オクラのペペロンチーノ 野菜炒め 蓮根とさつま芋の甘酢煮				★ごはん150g サバの竜田揚げ 甘酢あんかけ さつま芋のコンソメ煮 きんぴら			
	★ごはん150g 百身フライ オニオンソテー 里芋と小松菜のどろみ煮 竹輪のソースマキ				★ごはん150g 鶏肉の韓国風炒め クリームコロッケ 玉子スバ				★ごはん150g 豚バラとチンゲン菜の玉子炒め 白菜と厚揚げのとりみ煮 トマトマッシュポテト				★ごはん150g 鯖のごま醤油焼 オクラのペペロンチーノ 野菜炒め 蓮根とさつま芋の甘酢煮				★ごはん150g サバの竜田揚げ 甘酢あんかけ さつま芋のコンソメ煮 きんぴら			
合計(間食込)	おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット				おかず ご飯セット			
	エネルギー 1027kcal たんぱく質 29.2g 脂質 54.4g 炭水化物 101.1g ナトリウム 1996mg カリウム 1445mg リン 452mg 食塩相当量 5.1g				エネルギー 1036kcal たんぱく質 26.2g 脂質 53.8g 炭水化物 108.9g ナトリウム 1681mg カリウム 1581mg リン 360mg 食塩相当量 4.3g				エネルギー 1032kcal たんぱく質 25.5g 脂質 52.9g 炭水化物 115.3g ナトリウム 2163mg カリウム 1568mg リン 390mg 食塩相当量 5.4g				エネルギー 1045kcal たんぱく質 25.0g 脂質 59.7g 炭水化物 102.1g ナトリウム 1891mg カリウム 1558mg リン 411mg 食塩相当量 4.8g				エネルギー 1031kcal たんぱく質 31.7g 脂質 52.4g 炭水化物 106.2g ナトリウム 2080mg カリウム 1503mg リン 432mg 食塩相当量 5.4g			
	◎黄桃(缶) 75g				◎みかん(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g				◎黄桃(缶) 75g				◎パイナップル(缶) 75g			
	★ごはん150g 百身フライ オニオンソテー 里芋と小松菜のどろみ煮 竹輪のソースマキ				★ごはん150g 鶏肉の韓国風炒め クリームコロッケ 玉子スバ				★ごはん150g 豚バラとチンゲン菜の玉子炒め 白菜と厚揚げのとりみ煮 トマトマッシュポテト				★ごはん150g 鯖のごま醤油焼 オクラのペペロンチーノ 野菜炒め 蓮根とさつま芋の甘酢煮				★ごはん150g サバの竜田揚げ 甘酢あんかけ さつま芋のコンソメ煮 きんぴら			
	★ごはん150g 百身フライ オニオンソテー 里芋と小松菜のどろみ煮 竹輪のソースマキ				★ごはん150g 鶏肉の韓国風炒め クリームコロッケ 玉子スバ				★ごはん150g 豚バラとチンゲン菜の玉子炒め 白菜と厚揚げのとりみ煮 トマトマッシュポテト				★ごはん150g 鯖のごま醤油焼 オクラのペペロンチーノ 野菜炒め 蓮根とさつま芋の甘酢煮				★ごはん150g サバの竜田揚げ 甘酢あんかけ さつま芋のコンソメ煮 きんぴら			

※献立は予告無く変更することがあります。 ※「◎」は間食です。間食はメニューを参考にしてください。 ※商品は喫食日まで冷蔵庫で保管ください。
※食事療法として利用される場合は事前に主治医や栄養士にご相談ください。 ※おかずのみをご利用の方は★をご家庭でご用意ください。
※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。 ※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。
※アレルギーは特定8品目卵・乳・小麦(麦)・そば(そ)・落花生(落)・えび(え)・かに(か)・くるみ(く)です。 ()内は献立表での表記です。

お食事の作り方

1食ずつ包装されお届けです。
開封して惣菜袋を取り出して
ください。



温め〇は
△△表示

〇温め可

×温め不可

温め方は「湯せん」か「電子レンジ」

「湯せん」



①
湯せんは鍋に水を張り
惣菜の袋を入れて温めてください。
鍋肌から気泡がポツポツと
浮いてきたら火を止めて袋を
取り出すまで鍋に蓋をしておきます。
(約70～80℃)

「電子レンジ」



②
電子レンジで温める場合は
お皿に移しラップをして
温めて下さい。

封を切って
お皿に盛付けて下さい。
※温め〇は火傷に注意!

ワンポイントアドバイス

- 湯せんはグラグラ煮込まないで下さい
- トマトや葉物の野菜を添えると
よりきれいに盛付けの事が出来ます



ご飯などをつけて1膳の完成です♪