

# 週間献立表 (刻み食)

2月3日(月)			2月4日(火)			2月5日(水)			2月6日(木)			2月7日(金)			
朝	★全粥240g 厚焼玉子 卵麦 中華うま煮 卵乳麦か 和風スパゲティ 乳麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g 鶏肉と冬野菜の洋風煮 乳麦 竹輪のごま炒め 麦 若芽ともやしの酢の物 麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g さつま芋と豚肉の揚煮 麦 人参の炒りたら子 麦 一夜漬(白菜昆布) 麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g オムレツイタリアンソース 卵乳麦 ひじきの具だくさん煮 麦 キャベツサラダ 卵乳麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g 玉ねぎと高野豆腐の煮物 麦 食べるトマトスープ 乳麦 青梗菜の中華和え 麦 ★味噌汁 麦		
	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	175kcal	334kcal	エネルギー	155kcal	314kcal	エネルギー	120kcal	279kcal	エネルギー	164kcal	323kcal	エネルギー	156kcal	315kcal
	蛋白質	7.0g	10.7g	蛋白質	10.5g	14.2g	蛋白質	4.9g	8.6g	蛋白質	7.8g	11.5g	蛋白質	9.1g	12.8g
	脂質	7.4g	8.1g	脂質	6.7g	7.4g	脂質	3.8g	4.5g	脂質	8.5g	9.2g	脂質	7.3g	8.0g
	炭水化物	18.5g	51.5g	炭水化物	13.4g	46.4g	炭水化物	17.0g	50.0g	炭水化物	14.4g	47.4g	炭水化物	12.6g	45.6g
	ナトリウム	614mg	1054mg	ナトリウム	777mg	1217mg	ナトリウム	461mg	901mg	ナトリウム	681mg	1121mg	ナトリウム	646mg	1086mg
	食塩相当量	1.6g	2.7g	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	1.2g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	1.6g	2.8g
昼	★全粥240g ハッシュドポーク 乳麦 ブロッコリーの煮物 麦 ひじきの柚子胡椒マヨ 卵麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g プリの幽庵焼 麦 ピーマンのおかか和え 麦 春雨とツナのピリ辛炒め 麦 バンバンジーサラダ 乳麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g ヤンニョムチキン風 麦 塩枝豆 麦 パスタのクリーム煮 乳麦 野菜のおひたし 麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g キャベツと豚肉の塩あんかけ 麦落 大豆とごぼうの味噌炒め 麦 若芽と春雨のサラダ 麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g 鶏のカレー照煮込み 麦 枝豆のペペロンチーノ風 麦落 ふきと人参の甘露煮 麦 キャベツのピーナッツ和え 麦落 ★味噌汁 麦		
	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	254kcal	413kcal	エネルギー	288kcal	447kcal	エネルギー	251kcal	410kcal	エネルギー	261kcal	420kcal	エネルギー	219kcal	378kcal
	蛋白質	11.6g	15.3g	蛋白質	17.6g	21.3g	蛋白質	11.8g	15.5g	蛋白質	13.8g	17.5g	蛋白質	11.9g	15.6g
	脂質	14.7g	15.4g	脂質	14.0g	14.7g	脂質	12.0g	12.7g	脂質	13.3g	14.0g	脂質	11.9g	12.6g
	炭水化物	20.0g	53.0g	炭水化物	19.6g	52.6g	炭水化物	22.5g	55.5g	炭水化物	22.4g	55.4g	炭水化物	16.0g	49.0g
	ナトリウム	895mg	1335mg	ナトリウム	686mg	1126mg	ナトリウム	876mg	1316mg	ナトリウム	752mg	1192mg	ナトリウム	737mg	1177mg
	食塩相当量	2.3g	3.4g	食塩相当量	1.7g	2.9g	食塩相当量	2.2g	3.3g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	1.9g	3.0g
夕	★全粥240g 蕪とつくねの煮物 卵乳麦 鶏肉と大豆の生姜煮 麦 キャベツとザーサイのナムル 麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g ロールキャベツの白味噌仕立て 卵乳麦 人参煮 麦 切干大根と豚肉の炒め物 麦 ポテトマサラダ 卵乳麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g やわらかメンチカツ 卵乳麦 赤ピーマンと玉ねぎのソテー 乳麦 白菜と厚揚げの中華そぼろ煮 乳麦落 いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え 麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g あぶらかわいい生姜煮 麦 菜の花 麦 豚バラとじゃが芋の山椒炒め 麦 切干と人参のハリハリ 麦 ★味噌汁 麦			★全粥240g 豚肉とコーンのペッパー丼の具 乳麦 麩の野菜あんかけ 麦 もやしと蒸し鶏のナムル 麦 ★味噌汁 麦		
	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	234kcal	393kcal	エネルギー	285kcal	444kcal	エネルギー	308kcal	467kcal	エネルギー	223kcal	382kcal	エネルギー	254kcal	413kcal
	蛋白質	13.4g	17.1g	蛋白質	7.8g	11.5g	蛋白質	12.4g	16.1g	蛋白質	18.4g	22.1g	蛋白質	15.2g	18.9g
	脂質	10.6g	11.3g	脂質	17.6g	18.3g	脂質	18.3g	19.0g	脂質	8.4g	9.1g	脂質	12.5g	13.2g
	炭水化物	21.9g	54.9g	炭水化物	22.2g	55.2g	炭水化物	24.8g	57.8g	炭水化物	17.7g	50.7g	炭水化物	18.1g	51.1g
	ナトリウム	779mg	1219mg	ナトリウム	842mg	1282mg	ナトリウム	936mg	1376mg	ナトリウム	746mg	1186mg	ナトリウム	1162mg	1602mg
	食塩相当量	2.0g	3.1g	食塩相当量	2.1g	3.3g	食塩相当量	2.4g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.0g	食塩相当量	3.0g	4.1g
合	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
	エネルギー	663kcal	1140kcal	エネルギー	728kcal	1205kcal	エネルギー	679kcal	1156kcal	エネルギー	648kcal	1125kcal	エネルギー	629kcal	1106kcal
計	蛋白質	32.0g	43.1g	蛋白質	35.9g	47.0g	蛋白質	29.1g	40.2g	蛋白質	40.0g	51.1g	蛋白質	36.2g	47.3g
	脂質	32.7g	34.8g	脂質	38.3g	40.4g	脂質	34.1g	36.2g	脂質	30.2g	32.3g	脂質	31.7g	33.8g
	炭水化物	60.4g	159.4g	炭水化物	55.2g	154.2g	炭水化物	64.3g	163.3g	炭水化物	54.5g	153.5g	炭水化物	46.7g	145.7g
	ナトリウム	2288mg	3608mg	ナトリウム	2305mg	3625mg	ナトリウム	2273mg	3593mg	ナトリウム	2179mg	3499mg	ナトリウム	2545mg	3865mg
	食塩相当量	5.9g	9.2g	食塩相当量	5.8g	9.3g	食塩相当量	5.8g	9.1g	食塩相当量	5.5g	8.9g	食塩相当量	6.5g	9.9g

★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。  
 アレルゲンは特定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。

〇温め可      ×温め不可

温め方は「湯せん」か「電子レンジ」

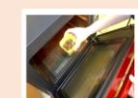
**「湯せん」**

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る事が出来ます



ご飯などをつけて1膳の完成です!

