

(カロリー-1600調整食)

週間献立表

大阪いずみ市民生活協同組合

	5月21日(月)		5月22日(火)		5月23日(水)		5月24日(木)		5月25日(金)		
朝食	★ごはん150g 大根と鶏肉の味噌煮 ひじきと高野豆腐の煮物 野菜サラダ ドレッシング(小袋) ★すまし汁(椎茸・豆腐)		★ごはん150g 竹輪とジャガ芋の玉子とじ 青菜と高野豆腐の煮物 春雨とツナのサラダ ★味噌汁(若芽・しめじ)		★ごはん150g 豚肉と厚揚げの煮物 ひじきと挽肉の炒め物 野菜サラダ マヨネーズ(小袋) ★味噌汁(揚げ・キャベツ)		★ごはん150g しめじの中華玉子とじ 大豆とごぼうの煮物 ナスの挽肉炒め ★味噌汁(小松菜・切干)		★ごはん150g 鶏肉のすき焼煮 春菊のなめこ和え 豚挽き肉と切干大根の煮物 ★味噌汁(若芽・白菜)		
	エネルギー	142kcal	399kcal	185kcal	440kcal	188kcal	465kcal	182kcal	440kcal	168kcal	424kcal
	たんぱく質	10.2g	15.5g	9.2g	14.4g	10.1g	16.4g	10.9g	16.1g	8.8g	13.9g
	脂質	6.9g	7.8g	10.1g	10.9g	10.0g	12.5g	10.0g	10.8g	8.4g	9.2g
	炭水化物	9.3g	64.0g	14.2g	68.8g	14.2g	69.0g	14.1g	69.3g	13.8g	68.5g
ナトリウム	576mg	724mg	589mg	863mg	626mg	853mg	518mg	748mg	573mg	848mg	
食塩相当量	1.5g	1.8g	1.5g	2.2g	1.6g	2.2g	1.3g	1.9g	1.5g	2.2g	
昼食	★ごはん150g カルビ丼(具) 五目煮豆 キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え ★味噌汁(しめじ・切干)		★ごはん150g サワラのエスカベッシュ 豚肉としめじの生姜バター風味 大根とかにかまのサラダ ドレッシング(小袋) ★すまし汁(豆腐・えのき)		★ごはん150g 手作りミートローフ イタリアンソース アスパラ 大根とツナの炒め物 ドレッシング(小袋) ★すまし汁(椎茸・錦糸玉子)		★ごはん150g プリの味噌焼 スナッフえんどう 里芋とイカの煮物 ごぼうのごま酢和え ★味噌汁(巻麩・しめじ)		★ごはん150g カジキのアラ煮 人参の炒り煮 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え ★味噌汁(豆腐・しめじ)		
	エネルギー	277kcal	534kcal	235kcal	491kcal	207kcal	468kcal	235kcal	497kcal	223kcal	485kcal
	たんぱく質	16.6g	21.8g	16.1g	21.3g	16.3g	21.8g	16.9g	22.6g	16.4g	22.0g
	脂質	15.6g	16.4g	12.7g	13.6g	9.7g	11.0g	10.4g	11.3g	5.9g	7.0g
	炭水化物	16.9g	72.0g	13.5g	67.8g	15.3g	69.9g	16.8g	72.5g	25.7g	80.8g
ナトリウム	849mg	1077mg	955mg	1103mg	798mg	973mg	778mg	1005mg	802mg	1029mg	
食塩相当量	2.2g	2.7g	2.4g	2.8g	2.0g	2.5g	2.0g	2.6g	2.0g	2.6g	
間食	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g		◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		◎牛乳180g ◎りんご150g		◎牛乳180g ◎オレンジ200g		
夕食	★ごはん150g 赤魚の法蓮草柚子あん 鶏と蓮根のピリ辛煮 和風サラダ ★味噌汁(巻麩・キャベツ)		★ごはん150g 照焼チキン 蒸し野菜 野菜の味噌煮込み なめこ若芽のサツと煮 ★味噌汁(白菜・ひじき)		★ごはん150g 白身魚の和風きのこあん 枝豆とかにかまの煮物 かぼきんサラダ ★味噌汁(切干・なめこ)		★ごはん150g 豚ロースの生姜焼 青菜とカリフラワーの塩炒め 若芽としらすのおひたし ★すまし汁(若芽・おつゆ麩)		★ごはん150g 鶏のマスタード焼き アスパラ ツナと大豆の炒め煮 白菜のおかかポン酢和え ★すまし汁(椎茸・錦糸玉子)		
	エネルギー	218kcal	482kcal	223kcal	479kcal	247kcal	504kcal	212kcal	468kcal	250kcal	511kcal
	たんぱく質	15.6g	21.3g	15.7g	20.7g	14.7g	19.9g	13.3g	18.5g	19.2g	24.7g
	脂質	9.8g	10.7g	11.4g	12.2g	12.2g	13.0g	9.7g	10.4g	15.5g	16.8g
	炭水化物	13.8g	69.9g	13.5g	68.2g	19.3g	74.5g	19.5g	74.3g	8.3g	62.9g
ナトリウム	718mg	946mg	794mg	1027mg	752mg	980mg	947mg	1142mg	545mg	720mg	
食塩相当量	1.8g	2.4g	2.0g	2.6g	1.9g	2.5g	2.4g	2.9g	1.4g	1.8g	
合計	エネルギー	637kcal	1415kcal	643kcal	1410kcal	642kcal	1437kcal	629kcal	1405kcal	641kcal	1420kcal
	たんぱく質	42.4g	58.6g	41.0g	56.4g	41.1g	58.1g	41.1g	57.2g	44.4g	60.6g
	脂質	32.3g	34.9g	34.2g	36.7g	31.9g	36.5g	30.1g	32.5g	29.8g	33.0g
	炭水化物	40.0g	205.9g	41.2g	204.8g	48.8g	213.4g	50.4g	216.1g	47.8g	212.2g
	ナトリウム	2143mg	2747mg	2338mg	2993mg	2176mg	2806mg	2243mg	2895mg	1920mg	2597mg
食塩相当量	5.5g	7.0g	5.9g	7.6g	5.5g	7.1g	5.7g	7.4g	4.9g	6.6g	
合計(間食込)	エネルギー	838kcal	1616kcal	840kcal	1607kcal	841kcal	1636kcal	836kcal	1612kcal	840kcal	1619kcal
	たんぱく質	49.8g	66.0g	48.7g	64.1g	49.0g	66.0g	47.2g	63.3g	52.3g	68.5g
	脂質	39.3g	41.9g	41.2g	43.7g	38.9g	43.5g	37.2g	39.6g	36.8g	40.0g
	炭水化物	68.9g	234.8g	69.0g	232.6g	77.0g	241.6g	82.3g	248.0g	76.0g	240.4g
	ナトリウム	2220mg	2824mg	2414mg	3069mg	2252mg	2882mg	2317mg	2969mg	1996mg	2673mg
食塩相当量	5.6g	7.2g	6.1g	7.8g	5.7g	7.3g	5.9g	7.6g	5.1g	6.8g	

※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。
 ※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

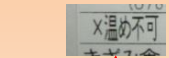


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

(カロリー-1440調整食)

週間献立表

大阪いずみ市民生活協同組合

	5月21日(月)			5月22日(火)			5月23日(水)			5月24日(木)			5月25日(金)		
朝食	★ごはん120g 大根と鶏肉の味噌煮 ひじきと高野豆腐の煮物 野菜サラダ ドレッシング(小袋)			★ごはん120g 竹輪とジャガ芋の玉子とじ 青菜と高野豆腐の煮物 春雨とツナのサラダ			★ごはん120g 豚肉と厚揚げの煮物 ひじきと挽肉の炒め物 野菜サラダ マヨネーズ(小袋)			★ごはん120g しめじの中華玉子とじ 大豆とごぼうの煮物 ナスの挽肉炒め			★ごはん120g 鶏肉のすき焼煮 春菊のなめこ和え 豚挽き肉と切干大根の煮物		
		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	142kcal	335kcal	エネルギー	185kcal	378kcal	エネルギー	188kcal	381kcal	エネルギー	182kcal	375kcal	エネルギー	168kcal	361kcal
	たんぱく質	10.2g	13.5g	たんぱく質	9.2g	12.5g	たんぱく質	10.1g	13.4g	たんぱく質	10.9g	14.2g	たんぱく質	8.8g	12.1g
	脂質	6.9g	7.4g	脂質	10.1g	10.6g	脂質	10.0g	10.5g	脂質	10.0g	10.5g	脂質	8.4g	8.9g
炭水化物	9.3g	51.2g	炭水化物	14.2g	56.1g	炭水化物	14.2g	56.1g	炭水化物	14.1g	56.0g	炭水化物	13.8g	55.7g	
ナトリウム	576mg	577mg	ナトリウム	589mg	590mg	ナトリウム	626mg	627mg	ナトリウム	518mg	519mg	ナトリウム	573mg	574mg	
食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.5g	1.5g	
昼食	★ごはん120g カルビ丼(具) 五目煮豆 キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え			★ごはん120g サワラのエスカベッシュ 豚肉としめじの生姜バター風味 さつま芋のオレンジ煮			★ごはん120g 手作りミートローフ イタリアンソース アスパラ 大根とツナの炒め物 法蓮草ソテー			★ごはん120g プリの味噌焼 スナッフえんどう 里芋とイカの煮物 ごぼうのごま酢和え			★ごはん120g カジキのアラ煮 人参の炒り煮 オクラとそぼろのピーナツ味噌和え		
		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	277kcal	470kcal	エネルギー	260kcal	453kcal	エネルギー	207kcal	400kcal	エネルギー	235kcal	428kcal	エネルギー	223kcal	416kcal
	たんぱく質	16.6g	19.9g	たんぱく質	15.3g	18.6g	たんぱく質	16.3g	19.6g	たんぱく質	16.9g	20.2g	たんぱく質	16.4g	19.7g
	脂質	15.6g	16.1g	脂質	11.0g	11.5g	脂質	9.7g	10.2g	脂質	10.4g	10.9g	脂質	5.9g	6.4g
炭水化物	16.9g	58.8g	炭水化物	23.9g	65.8g	炭水化物	15.3g	57.2g	炭水化物	16.8g	58.7g	炭水化物	25.7g	67.6g	
ナトリウム	849mg	850mg	ナトリウム	767mg	768mg	ナトリウム	798mg	799mg	ナトリウム	778mg	779mg	ナトリウム	802mg	803mg	
食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	2.0g	2.0g	
間食	◎牛乳180g ◎キウイフルーツ150g			◎牛乳180g ◎グレープフルーツ200g			◎牛乳180g ◎オレンジ200g			◎牛乳180g ◎りんご150g			◎牛乳180g ◎オレンジ200g		
		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
夕食	★ごはん120g 赤魚の法蓮草柚子あん 鶏と蓮根のピリ辛煮 和風サラダ			★ごはん120g 照焼チキン 蒸し野菜 野菜の味噌煮込み なめこと若芽のサツと煮			★ごはん120g 白身魚の和風きのこあん 枝豆とかにかまの煮物 かぼきんサラダ			★ごはん120g 豚ロースの生姜焼 青菜とカリフラワーの塩炒め 若芽としらすのおひたし			★ごはん120g 鶏のマスタード焼き アスパラ ツナと大豆の炒め煮 白菜のおかかポン酢和え		
		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	218kcal	411kcal	エネルギー	223kcal	416kcal	エネルギー	247kcal	440kcal	エネルギー	212kcal	405kcal	エネルギー	250kcal	443kcal
	たんぱく質	15.6g	18.9g	たんぱく質	15.7g	19.0g	たんぱく質	14.7g	18.0g	たんぱく質	13.3g	16.6g	たんぱく質	19.2g	22.5g
	脂質	9.8g	10.3g	脂質	11.4g	11.9g	脂質	12.2g	12.7g	脂質	9.7g	10.2g	脂質	15.5g	16.0g
炭水化物	13.8g	55.7g	炭水化物	13.5g	55.4g	炭水化物	19.3g	61.2g	炭水化物	19.5g	61.4g	炭水化物	8.3g	50.2g	
ナトリウム	718mg	719mg	ナトリウム	794mg	795mg	ナトリウム	752mg	753mg	ナトリウム	947mg	948mg	ナトリウム	545mg	546mg	
食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.4g	2.4g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
合計	エネルギー	637kcal	1216kcal	エネルギー	668kcal	1247kcal	エネルギー	642kcal	1221kcal	エネルギー	629kcal	1208kcal	エネルギー	641kcal	1220kcal
	たんぱく質	42.4g	52.3g	たんぱく質	40.2g	50.1g	たんぱく質	41.1g	51.0g	たんぱく質	41.1g	51.0g	たんぱく質	44.4g	54.3g
	脂質	32.3g	33.8g	脂質	32.5g	34.0g	脂質	31.9g	33.4g	脂質	30.1g	31.6g	脂質	29.8g	31.3g
	炭水化物	40.0g	165.7g	炭水化物	51.6g	177.3g	炭水化物	48.8g	174.5g	炭水化物	50.4g	176.1g	炭水化物	47.8g	173.5g
	ナトリウム	2143mg	2146mg	ナトリウム	2150mg	2153mg	ナトリウム	2176mg	2179mg	ナトリウム	2243mg	2246mg	ナトリウム	1920mg	1923mg
食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	4.9g	4.9g	
合計(間食込)	エネルギー	838kcal	1417kcal	エネルギー	865kcal	1444kcal	エネルギー	841kcal	1420kcal	エネルギー	836kcal	1415kcal	エネルギー	840kcal	1419kcal
	たんぱく質	49.8g	59.7g	たんぱく質	47.9g	57.8g	たんぱく質	49.0g	58.9g	たんぱく質	47.2g	57.1g	たんぱく質	52.3g	62.2g
	脂質	39.3g	40.8g	脂質	39.5g	41.0g	脂質	38.9g	40.4g	脂質	37.2g	38.7g	脂質	36.8g	38.3g
	炭水化物	68.9g	194.6g	炭水化物	79.4g	205.1g	炭水化物	77.0g	202.7g	炭水化物	82.3g	208.0g	炭水化物	76.0g	201.7g
	ナトリウム	2220mg	2223mg	ナトリウム	2226mg	2229mg	ナトリウム	2252mg	2255mg	ナトリウム	2317mg	2320mg	ナトリウム	1996mg	1999mg
食塩相当量	5.6g	5.7g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.1g	5.1g	

※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。
 ※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

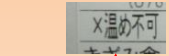


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

(たんぱく60g調整食)

週間献立表

大阪いずみ市民生活協同組合

	5月21日(月)			5月22日(火)			5月23日(水)			5月24日(木)			5月25日(金)		
朝食	★ごはん180g 白身魚のしんじょ 鶏肉とれんこんの炒め煮 野菜のピーナッツ和え			★ごはん180g 豚肉とふきの炒め煮 竹輪のごま炒め ピーマンの中華和え			★ごはん180g 豚肉と厚揚げの煮物 青菜の玉子炒め ハムの和風サラダ			★ごはん180g 三井寺煮 小車麩煮 大根なます ふきと人参の甘露煮			★ごはん180g キヌサヤとツナの卵炒め 揚ナスの煮物 若芽の酢味噌和え		
	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	211kcal	501kcal	エネルギー	220kcal	510kcal	エネルギー	236kcal	526kcal	エネルギー	205kcal	495kcal	エネルギー	221kcal	511kcal
	たんぱく質	9.1g	14.0g	たんぱく質	11.0g	15.9g	たんぱく質	10.0g	14.9g	たんぱく質	10.2g	15.1g	たんぱく質	11.2g	16.1g
	脂質	12.8g	13.5g	脂質	8.5g	9.2g	脂質	16.5g	17.2g	脂質	11.1g	11.8g	脂質	13.6g	14.3g
	炭水化物	14.6g	77.5g	炭水化物	23.6g	86.5g	炭水化物	11.0g	73.9g	炭水化物	15.2g	78.1g	炭水化物	13.8g	76.7g
	ナトリウム	725mg	726mg	ナトリウム	697mg	698mg	ナトリウム	632mg	633mg	ナトリウム	780mg	781mg	ナトリウム	626mg	627mg
	カリウム	359mg	431mg	カリウム	400mg	472mg	カリウム	397mg	469mg	カリウム	370mg	442mg	カリウム	383mg	455mg
	リン	133mg	210mg	リン	135mg	212mg	リン	157mg	234mg	リン	132mg	209mg	リン	162mg	239mg
	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g
昼食	★ごはん180g 鶏のいそべ焼 スナップえんどう なめことジャガ芋の煮物 青菜のわさび和え			★ごはん180g カレーのチキン焼 オクラ 豚肉のチャンプルー かつらわのピーナッツ味噌和え			★ごはん180g 鶏のごまタレ煮 ピーマンソテー ピーマンの炒め物 インゲンとツナのマスタード和え			★ごはん180g 白身フライ ブロッコリー 南瓜と豚肉のカレー煮 白菜のおかかポン酢和え			★ごはん180g アジの塩焼き 人参のきんぴら 豚肉と里芋のうま煮 えんどう豆の味噌マヨ和え		
	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	285kcal	575kcal	エネルギー	272kcal	562kcal	エネルギー	304kcal	594kcal	エネルギー	330kcal	620kcal	エネルギー	270kcal	560kcal
	たんぱく質	17.3g	22.2g	たんぱく質	16.2g	21.1g	たんぱく質	13.9g	18.8g	たんぱく質	13.1g	18.0g	たんぱく質	18.4g	23.3g
	脂質	17.3g	18.0g	脂質	17.3g	18.0g	脂質	19.0g	19.7g	脂質	21.4g	22.1g	脂質	13.0g	13.7g
	炭水化物	15.3g	78.2g	炭水化物	14.5g	77.4g	炭水化物	18.7g	81.6g	炭水化物	20.4g	83.3g	炭水化物	19.0g	81.9g
	ナトリウム	660mg	661mg	ナトリウム	525mg	526mg	ナトリウム	710mg	711mg	ナトリウム	651mg	652mg	ナトリウム	730mg	731mg
	カリウム	654mg	726mg	カリウム	512mg	584mg	カリウム	382mg	454mg	カリウム	569mg	641mg	カリウム	517mg	589mg
	リン	216mg	293mg	リン	207mg	284mg	リン	144mg	221mg	リン	189mg	266mg	リン	217mg	294mg
	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.3g	1.3g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g
間食	◎パイナップル(缶)150g ★ごはん180g 白身魚のかに風あかけ 春雨のマヨネーズ炒め 鶏肉とオクラの梅和え			◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g 豆腐のツナあかけ さつま芋と鶏肉の炒め物 菜の花のおひたし			◎みかん(缶)150g ★ごはん180g 鮭の西京焼 チンゲン菜とピーマンのソテー れんこんと油揚げの煮物 中華サラダ			◎黄桃(缶)150g ★ごはん180g 豚ロースの生姜焼 大豆とごぼうの味噌炒め 人参と春雨のサラダ			◎みかん(缶)150g ★ごはん180g 鶏肉の香草焼 スナップえんどう 春雨としめじの炒め物 大根のマヨネーズ和え		
	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	286kcal	576kcal	エネルギー	303kcal	593kcal	エネルギー	256kcal	546kcal	エネルギー	291kcal	581kcal	エネルギー	312kcal	602kcal
	たんぱく質	14.7g	19.6g	たんぱく質	14.2g	19.1g	たんぱく質	16.1g	21.0g	たんぱく質	15.2g	20.1g	たんぱく質	15.1g	20.0g
	脂質	15.9g	16.6g	脂質	15.8g	16.5g	脂質	9.3g	10.0g	脂質	13.1g	13.8g	脂質	19.9g	20.6g
	炭水化物	20.5g	83.4g	炭水化物	27.1g	90.0g	炭水化物	27.8g	90.7g	炭水化物	27.7g	90.6g	炭水化物	14.5g	77.4g
	ナトリウム	695mg	696mg	ナトリウム	656mg	657mg	ナトリウム	814mg	815mg	ナトリウム	677mg	678mg	ナトリウム	682mg	683mg
	カリウム	477mg	549mg	カリウム	730mg	802mg	カリウム	603mg	675mg	カリウム	721mg	793mg	カリウム	492mg	564mg
	リン	167mg	244mg	リン	193mg	270mg	リン	241mg	318mg	リン	214mg	291mg	リン	186mg	263mg
	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g
夕食	おかず			おかず			おかず			おかず			おかず		
	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット	ご飯セット
	エネルギー	782kcal	1652kcal	エネルギー	795kcal	1665kcal	エネルギー	796kcal	1666kcal	エネルギー	826kcal	1696kcal	エネルギー	803kcal	1673kcal
	たんぱく質	41.1g	55.8g	たんぱく質	41.4g	56.1g	たんぱく質	40.0g	54.7g	たんぱく質	38.5g	53.2g	たんぱく質	44.7g	59.4g
	脂質	46.0g	48.1g	脂質	41.0g	43.7g	脂質	44.8g	46.9g	脂質	45.6g	47.7g	脂質	46.5g	48.0g
	炭水化物	50.4g	239.1g	炭水化物	65.2g	253.9g	炭水化物	57.5g	246.2g	炭水化物	63.3g	252.0g	炭水化物	47.3g	236.0g
	ナトリウム	2080mg	2083mg	ナトリウム	1878mg	1881mg	ナトリウム	2156mg	2159mg	ナトリウム	2108mg	2111mg	ナトリウム	2038mg	2041mg
	カリウム	1490mg	1706mg	カリウム	1642mg	1858mg	カリウム	1382mg	1598mg	カリウム	1660mg	1876mg	カリウム	1392mg	1608mg
	リン	516mg	747mg	リン	535mg	766mg	リン	542mg	773mg	リン	535mg	766mg	リン	565mg	796mg
	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.2g	5.2g
合計	エネルギー	908kcal	1778kcal	エネルギー	923kcal	1793kcal	エネルギー	892kcal	1762kcal	エネルギー	954kcal	1824kcal	エネルギー	899kcal	1769kcal
	たんぱく質	41.7g	56.4g	たんぱく質	42.2g	56.9g	たんぱく質	40.8g	55.5g	たんぱく質	39.3g	54.0g	たんぱく質	45.5g	60.2g
	脂質	46.2g	48.3g	脂質	41.8g	43.9g	脂質	45.0g	47.1g	脂質	45.8g	47.9g	脂質	46.7g	48.8g
	炭水化物	80.9g	269.6g	炭水化物	96.1g	284.8g	炭水化物	80.5g	269.2g	炭水化物	94.2g	282.9g	炭水化物	70.3g	259.0g
	ナトリウム	2082mg	2085mg	ナトリウム	1884mg	1887mg	ナトリウム	2162mg	2165mg	ナトリウム	2114mg	2117mg	ナトリウム	2044mg	2047mg
	カリウム	1670mg	1886mg	カリウム	1762mg	1978mg	カリウム	1495mg	1711mg	カリウム	1780mg	1996mg	カリウム	1505mg	1721mg
	リン	527mg	758mg	リン	549mg	780mg	リン	554mg	785mg	リン	549mg	780mg	リン	577mg	808mg
	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	4.8g	4.8g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.2g	5.2g

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、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

※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。

【やわらか普通食】

週間献立表

大阪いずみ市民生活協同組合

	5月21日(月)		5月22日(火)		5月23日(水)		5月24日(木)		5月25日(金)			
朝	★やわらかごはん180g 大根と鶏肉のマーガリン風味 インゲンのごま和え 一夜漬(白菜・人参) ★味噌汁		★やわらかごはん180g じゃが芋デミグラスソース チンゲン菜とピーマンのソテー フレンチマカロニ ★味噌汁		★やわらかごはん180g ブロッコリーの玉子とじ れんこんと人参の甘露煮 白菜と若芽のナムル ★味噌汁		★やわらかごはん180g 春菊と厚揚げの煮物 カラフルサラダ 一夜漬(大根・人参) ★味噌汁		★やわらかごはん180g スクランブルエッグ ハムとブロッコリーのマリネ インゲンと人参のグラッセ ★味噌汁			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	137kcal	427kcal	249kcal	517kcal	99kcal	371kcal	131kcal	418kcal	161kcal	431kcal	エネルギー
	蛋白質	8.6g	15.5g	4.0g	9.9g	3.8g	9.9g	4.0g	10.8g	4.7g	10.6g	蛋白質
	脂質	8.0g	10.6g	15.5g	16.4g	4.4g	5.4g	7.2g	9.8g	12.3g	13.2g	脂質
	炭水化物	7.9g	64.6g	22.8g	79.3g	11.5g	68.4g	13.5g	69.6g	9.1g	66.2g	炭水化物
	ナトリウム	596mg	1048mg	415mg	871mg	459mg	918mg	445mg	899mg	416mg	868mg	ナトリウム
	塩分	1.5g	2.7g	1.1g	2.2g	1.2g	2.3g	1.1g	2.3g	1.1g	2.2g	塩分
昼	★やわらかごはん180g ブリの塩焼 塩枝豆 油揚げの玉子とじ 法蓮草と切干のおひたし ★味噌汁		★やわらかごはん180g きつね丼の具 豚肉と里芋のうま煮 五目春雨の酢の物 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏の酒蒸し香味ソース スナッフえんどう 野菜炒め 大根の千切煮 ★味噌汁		★かやくごはん 鯖の生姜煮 菜の花 野菜のおろし煮 カリフラワーの柚子味噌和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏肉の韓国風炒め 中華うま煮 麩と若芽の酢の物 ★味噌汁			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	269kcal	541kcal	255kcal	520kcal	254kcal	524kcal	248kcal	535kcal	212kcal	479kcal	エネルギー
	蛋白質	19.8g	25.9g	13.3g	19.0g	13.6g	19.4g	12.9g	20.9g	11.3g	17.0g	蛋白質
	脂質	15.1g	16.1g	9.2g	10.1g	16.1g	17.0g	13.7g	15.9g	10.7g	11.6g	脂質
	炭水化物	12.4g	69.2g	30.0g	86.0g	11.1g	68.1g	18.3g	74.9g	15.8g	72.0g	炭水化物
	ナトリウム	753mg	1205mg	1209mg	1667mg	1074mg	1526mg	651mg	1692mg	854mg	1334mg	ナトリウム
	塩分	1.9g	3.1g	3.1g	4.2g	2.7g	3.9g	1.7g	4.3g	2.2g	3.4g	塩分
夕	★やわらかごはん180g 揚げ出し豆腐 白菜とミンチの中華炒め 鶏とごぼうの酢味噌和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g つくねの照り焼き インゲンソテー ひじきとベーコンの煮物 キャベツのピーナッツ和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g サワラの梅タレ焼 ピーマンソテー ジャガ芋ときのこの煮物 青菜のわさび和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g キャベツメンチ スパトマト炒め 鶏豆腐 オクラのごま和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 白身の味噌焼 人参のきんぴら 切干と挽肉のオイスター炒め 一口ナスのオランダ煮 ★味噌汁			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	245kcal	512kcal	236kcal	507kcal	219kcal	498kcal	330kcal	597kcal	180kcal	452kcal	エネルギー
	蛋白質	10.7g	16.5g	14.1g	19.8g	14.1g	20.1g	12.1g	17.8g	14.1g	20.2g	蛋白質
	脂質	11.9g	12.8g	11.5g	12.4g	11.3g	12.2g	17.4g	18.3g	6.5g	7.5g	脂質
	炭水化物	24.4g	80.9g	19.6g	76.8g	15.9g	74.9g	31.2g	87.6g	15.3g	72.1g	炭水化物
	ナトリウム	929mg	1382mg	837mg	1290mg	933mg	1388mg	822mg	1281mg	881mg	1381mg	ナトリウム
	塩分	2.4g	3.5g	2.1g	3.3g	2.4g	3.5g	2.1g	3.3g	2.2g	3.5g	塩分
合計	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
	エネルギー	651kcal	1480kcal	740kcal	1544kcal	572kcal	1393kcal	709kcal	1550kcal	553kcal	1362kcal	エネルギー
	蛋白質	39.1g	57.9g	31.4g	48.7g	31.5g	49.4g	29.0g	49.5g	30.1g	47.8g	蛋白質
	脂質	35.0g	39.5g	36.2g	38.9g	31.8g	34.6g	38.3g	44.0g	29.5g	32.3g	脂質
	炭水化物	44.7g	214.7g	72.4g	242.1g	38.5g	211.4g	63.0g	232.1g	40.2g	210.3g	炭水化物
	ナトリウム	2278mg	3635mg	2461mg	3828mg	2466mg	3832mg	1918mg	3872mg	2151mg	3583mg	ナトリウム
塩分	5.8g	9.2g	6.3g	9.7g	6.3g	9.7g	4.9g	9.8g	5.5g	9.1g	塩分	

★はご飯・汁物セットのメニューです。おかずのみには付きません。
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

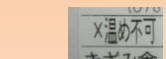


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

【きざみ食】 週間献立表

大阪いずみ市民生活協同組合

	5月21日(月)		5月22日(火)		5月23日(水)		5月24日(木)		5月25日(金)			
朝	★全粥240g 大根と鶏肉のマーガリン風味 インゲンのごま和え 一夜漬(白菜・人参) ★味噌汁		★全粥240g じゃが芋デミグラスソース チンゲン菜とピーマンのソテー フレンチマカロニ ★味噌汁		★全粥240g ブロッコリーの玉子とじ れんこんと人参の甘露煮 白菜と若芽のナムル ★味噌汁		★全粥240g 春菊と厚揚げの煮物 カラフルサラダ 一夜漬(大根・人参) ★味噌汁		★全粥240g スクランブルエッグ ハムとブロッコリーのマリネ インゲンと人参のグラッセ ★味噌汁			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	137kcal	295kcal	249kcal	407kcal	99kcal	257kcal	131kcal	289kcal	161kcal	319kcal	エネルギー
	蛋白質	8.6g	12.3g	4.0g	7.7g	3.8g	7.5g	4.0g	7.7g	4.7g	8.4g	蛋白質
	脂質	8.0g	8.7g	15.5g	16.2g	4.4g	5.1g	7.2g	7.9g	12.3g	13.0g	脂質
	炭水化物	7.9g	40.6g	22.8g	55.5g	11.5g	44.2g	13.5g	46.2g	9.1g	41.8g	炭水化物
	ナトリウム	596mg	1047mg	415mg	866mg	459mg	910mg	445mg	896mg	416mg	867mg	ナトリウム
	塩分	1.5g	2.7g	1.1g	2.2g	1.2g	2.3g	1.1g	2.3g	1.1g	2.2g	塩分
昼	★全粥240g ブリの塩焼 塩枝豆 油揚げの玉子とじ 法蓮草と切干のおひたし ★味噌汁		★全粥240g きつね丼の具 豚肉と里芋のうま煮 五目春雨の酢の物 ★味噌汁		★全粥240g 鶏の酒蒸し香味ソース スナッフえんどう 野菜炒め 大根の千切煮 ★味噌汁		★全粥240g 鯖の生姜煮 菜の花 野菜のおろし煮 カリフラワーの柚子味噌和え ★味噌汁		★全粥240g 鶏肉の韓国風炒め 中華うま煮 麩と若芽の酢の物 ★味噌汁			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	269kcal	427kcal	255kcal	413kcal	254kcal	412kcal	248kcal	406kcal	212kcal	370kcal	エネルギー
	蛋白質	19.8g	23.5g	13.3g	17.0g	13.6g	17.3g	12.9g	16.6g	11.3g	15.0g	蛋白質
	脂質	15.1g	15.8g	9.2g	9.9g	16.1g	16.8g	13.7g	14.4g	10.7g	11.4g	脂質
	炭水化物	12.4g	45.1g	30.0g	62.7g	11.1g	43.8g	18.3g	51.0g	15.8g	48.5g	炭水化物
	ナトリウム	753mg	1204mg	1209mg	1660mg	1074mg	1525mg	651mg	1102mg	854mg	1305mg	ナトリウム
	塩分	1.9g	3.1g	3.1g	4.2g	2.7g	3.9g	1.7g	2.8g	2.2g	3.3g	塩分
夕	★全粥240g 揚げ出し豆腐 白菜とミンチの中華炒め 鶏とごぼうの酢味噌和え ★味噌汁		★全粥240g つくねの照り焼き インゲンソテー ひじきとベーコンの煮物 キャベツのピーナツ和え ★味噌汁		★全粥240g サワラの梅タレ焼 ピーマンソテー ジャガ芋ときのこの煮物 青菜のわさび和え ★味噌汁		★全粥240g キャベツメンチ スパトマト炒め 鶏豆腐 オクラのごま和え ★味噌汁		★全粥240g 白身の味噌焼 人参のきんぴら 切干と挽肉のオイスター炒め 一口ナスのオランダ煮 ★味噌汁			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	245kcal	403kcal	236kcal	394kcal	219kcal	377kcal	330kcal	488kcal	180kcal	338kcal	エネルギー
	蛋白質	10.7g	14.4g	14.1g	17.8g	14.1g	17.8g	12.1g	15.8g	14.1g	17.8g	蛋白質
	脂質	11.9g	12.6g	11.5g	12.2g	11.3g	12.0g	17.4g	18.1g	6.5g	7.2g	脂質
	炭水化物	24.4g	57.1g	19.6g	52.3g	15.9g	48.6g	31.2g	63.9g	15.3g	48.0g	炭水化物
	ナトリウム	929mg	1380mg	837mg	1288mg	933mg	1384mg	822mg	1273mg	881mg	1332mg	ナトリウム
	塩分	2.4g	3.5g	2.1g	3.3g	2.4g	3.5g	2.1g	3.2g	2.2g	3.4g	塩分
合計	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
	エネルギー	651kcal	1125kcal	740kcal	1214kcal	572kcal	1046kcal	709kcal	1183kcal	553kcal	1027kcal	エネルギー
	蛋白質	39.1g	50.2g	31.4g	42.5g	31.5g	42.6g	29.0g	40.1g	30.1g	41.2g	蛋白質
	脂質	35.0g	37.1g	36.2g	38.3g	31.8g	33.9g	38.3g	40.4g	29.5g	31.6g	脂質
	炭水化物	44.7g	142.8g	72.4g	170.5g	38.5g	136.6g	63.0g	161.1g	40.2g	138.3g	炭水化物
	ナトリウム	2278mg	3631mg	2461mg	3814mg	2466mg	3819mg	1918mg	3271mg	2151mg	3504mg	ナトリウム
塩分	5.8g	9.2g	6.3g	9.7g	6.3g	9.7g	4.9g	8.3g	5.5g	8.9g	塩分	

★はご飯・汁物セットのメニューです。おかずのみには付きません。
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

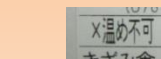


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- 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、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

【ムース食】 週間献立表

大阪いずみ市民生活協同組合

	5月21日(月)		5月22日(火)		5月23日(水)		5月24日(木)		5月25日(金)			
朝	★全粥240g 黒豆煮 切干大根と小松菜の煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 枝豆とかにかまの煮物 もやしサラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g えんどう豆とベーコン炒め 青菜のわさび和え ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 肉団子の甘酢煮 昆布の佃煮 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	101kcal	273kcal	100kcal	272kcal	108kcal	280kcal	133kcal	305kcal	121kcal	293kcal	エネルギー
	蛋白質	3.8g	7.5g	2.2g	5.9g	3.3g	7.0g	3.2g	6.9g	3.3g	7.0g	蛋白質
	脂質	4.2g	4.9g	5.0g	5.7g	6.1g	6.8g	6.0g	6.7g	5.4g	6.1g	脂質
	炭水化物	12.2g	50.3g	11.2g	49.3g	10.7g	48.8g	16.9g	55.0g	13.6g	51.7g	炭水化物
	ナトリウム	362mg	921mg	570mg	1129mg	595mg	1154mg	543mg	1102mg	464mg	1023mg	ナトリウム
	塩分	0.9g	2.3g	1.4g	2.9g	1.5g	2.9g	1.4g	2.8g	1.2g	2.6g	塩分
昼	★全粥240g 白身のおろし煮 五色煮 ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 切昆布と竹の子の煮物 青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 焼肉炒め 金時豆の煮物 マリネサラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身の竜田揚げ 大根の千切煮 野菜の三杯酢 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏の照焼 白菜と麩の玉子とじ ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	194kcal	366kcal	157kcal	329kcal	209kcal	381kcal	185kcal	357kcal	175kcal	347kcal	エネルギー
	蛋白質	7.2g	10.9g	6.3g	10.0g	5.7g	9.4g	7.5g	11.2g	7.1g	10.8g	蛋白質
	脂質	9.9g	10.6g	8.5g	9.2g	9.7g	10.4g	9.3g	10.0g	9.6g	10.3g	脂質
	炭水化物	16.9g	55.0g	15.7g	53.8g	25.1g	63.2g	16.9g	55.0g	14.8g	52.9g	炭水化物
	ナトリウム	920mg	1479mg	722mg	1281mg	803mg	1362mg	725mg	1284mg	856mg	1415mg	ナトリウム
	塩分	2.3g	3.8g	1.8g	3.3g	2.0g	3.5g	1.8g	3.3g	2.2g	3.6g	塩分
夕	★全粥240g 鶏の幽庵焼き はんぺんの玉子とじ 大根と竹輪の酢の物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身の味噌煮 五色煮豆 大根なます ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏の西京焼き 大根と椎茸の煮物 若芽とパインの酢の物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身魚しんじょう ひじきとベーコンの煮物 赤玉南瓜の煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 赤魚の生姜煮 肉団子のソース炒め サラダスパゲティ ★味噌汁(とろみ)			
	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
食	エネルギー	160kcal	332kcal	164kcal	336kcal	160kcal	332kcal	228kcal	400kcal	245kcal	417kcal	エネルギー
	蛋白質	5.6g	9.3g	9.0g	12.7g	6.0g	9.7g	6.5g	10.2g	9.3g	13.0g	蛋白質
	脂質	7.0g	7.7g	6.0g	6.7g	7.1g	7.8g	11.5g	12.2g	14.7g	15.4g	脂質
	炭水化物	17.0g	55.1g	18.2g	56.3g	17.9g	56.0g	24.2g	62.3g	17.7g	55.8g	炭水化物
	ナトリウム	710mg	1269mg	762mg	1321mg	765mg	1324mg	792mg	1351mg	848mg	1407mg	ナトリウム
	塩分	1.8g	3.2g	1.9g	3.4g	1.9g	3.4g	2.0g	3.4g	2.2g	3.6g	塩分
合計	栄養価	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	おかずのみ	ご飯汁物セット	栄養価
	エネルギー	455kcal	971kcal	421kcal	937kcal	477kcal	993kcal	546kcal	1062kcal	541kcal	1057kcal	エネルギー
	蛋白質	16.6g	27.7g	17.5g	28.6g	15.0g	26.1g	17.2g	28.3g	19.7g	30.8g	蛋白質
	脂質	21.1g	23.2g	19.5g	21.6g	22.9g	25.0g	26.8g	28.9g	29.7g	31.8g	脂質
	炭水化物	46.1g	160.4g	45.1g	159.4g	53.7g	168.0g	58.0g	172.3g	46.1g	160.4g	炭水化物
	ナトリウム	1992mg	3669mg	2054mg	3731mg	2163mg	3840mg	2060mg	3737mg	2168mg	3845mg	ナトリウム
塩分	5.1g	9.3g	5.2g	9.5g	5.5g	9.8g	5.2g	9.5g	5.5g	9.8g	塩分	

★はご飯・汁物セットのメニューです。おかずのみには付きません。
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。

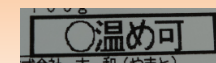
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(嚥下用難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

お食事の作り方

- ①ムースは冷蔵状態です。
- ②お受け取り後は**冷蔵庫**で保管ください



- ③ラベルに書いてある「○**温め可**」と「×**温め不可**」を確認



- ④温め方法は次の方法です
(あ) 湯せん
(い) 電子レンジ
(あ) 湯せん
鍋に**60℃**くらいのお湯を張り、ムースをカップのまま浮かべます。



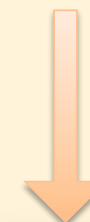
次にフタをして**15分程**温めます。追加で**火はかけません**。

- (い) 電子レンジ
お皿に移し、好みにカットしてから、深めのお皿に入れラップをし、電子レンジにかけて下さい



電子レンジの参考条件
600W 20～25秒
200W 40～50秒←オススメ

- ④カップを下に向けてスプーンで空気を入れるように剥がして、お皿やまな板に落とします。



お皿に盛付けて完成です



【電子レンジの御注意】
※電子レンジを掛け過ぎると破裂や溶解をする事があります
※各電子レンジメーカーによって条件が変わる場合があります