

おかず



《献立表の表示例》

お届け日	A		
1日 (月)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さわらの菜種焼き メンチカツ きゅうりのしそ和え	250 kcal 16.1 g 11.2 g 20.3 g 16.6g 3.7g (1.9g)

《主食のご案内》

+		
ご飯(150g)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	252 kcal 3.8 g 0.5 g 55.7 g 55.2g 0.5g (0.0g)

* ご飯に使用しているお米は、すべて国産です。

エネルギー 約500kcal

《お食事の取り扱いについて》

- * お届けしましたお食事は、必ず冷蔵庫に入れて保管し、消費期限内にお召し上がり下さい。
- * 消費期限は、お届けした日の翌日14:00です。
- * 1度開封したものは、期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。
- * 加熱する際は、電子レンジ500wを目安としております。使用する電子レンジやメニューによって、温め時間には差がございますので、調整をお願い致します。
- * 加熱後はトレイが熱くなりますので ご注意下さい。

仕入れの都合により内容が変わることがあります。

《間食について》

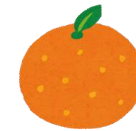
果物と牛乳・ヨーグルトを 間食にお召し上がり頂くと、一層バランスのとれたお食事になります。

※果物や牛乳・ヨーグルトは
ご家庭でお好きなものをご用意下さい。

※果物の目安量
りんご1/2ヶで 約80kcal
みかん2ヶで 約80kcal
バナナ1本で 約80kcal

※牛乳の目安量
180mlで 約120kcal

※ヨーグルト全脂無糖の目安量
180gで 約120kcal



※食事療法をされている方は、かかりつけの医師・栄養士にご相談下さい。

《味付きご飯、パンのご案内》

ごまパン(オリゴ糖はちみつシロップとマーガリン)

2月4日(月) Bメニューの主食

2月17日(日) Bメニューの主食



赤飯(150g)

2月8日(金) Bメニューの主食



ごまパン(あんとマーガリン)

2月11日(月) Bメニューの主食

3月6日(水) Aメニューの主食



生姜ご飯(150g)

2月12日(火) Aメニューの主食



※おかずのみをご注文の方には、「ごまパン」「赤飯」「生姜ご飯」は付きません。

新 は新メニューです。

☆ はお客様の声にお応えして さらに美味しくなったメニューです。是非ご賞味下さい！

《おかずの温め方のご案内》 ピンク色のカップを取り出し、電子レンジ500Wで2分程加熱して お召し上がり下さい



ピンク色のカップには
「サラダ」や「お浸し」、「大根おろし」が入っています。
温めずに冷たいままお召し上がりください。
※ピンク色のカップ以外は取り出さずに温めてください。







※イラストはイメージです

【おすすめメニューのご案内】

2月27日(水)お届け Aメニュー
たらと豆腐の生姜みぞれあん

2月15日(金)お届け Bメニュー
豆のキーマカレー



お届け日		A 魚がメイン 	B 色々メニュー  	C 肉がメイン 
1日 (金)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さわらの照り焼き 切干大根の煮物 ほうれん草のえび和え	259 kcal 19.8 g 9.6 g 21.5 g 17.1g 4.4g (1.8) g	チーズオムレツのデミソース 白菜炒め、ブロッコリーの醤油風味 きゅうりの和え物
2日 (土)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	赤魚のみそ漬け焼き 揚げじゃがののり風味、甘煮豆 小松菜サラダ	248 kcal 16.7 g 7.9 g 26.4 g 22.4g 4.0g (1.5) g	豚肉のピリ辛炒め 里芋煮と野菜入りさつま揚げ チンゲン菜の黄金和え
3日 (日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	たらしょうが焼き なすの揚げ煮、ブロッコリーのごま醤油 かぼちゃとさつまいものサラダ	233 kcal 15.6 g 9.6 g 20.5 g 17.1g 3.4g (1.7) g	227 kcal 12.0 g 11.8 g 18.3 g 14.3g 4.0g (1.9) g
				294 kcal 15.0 g 12.8 g 28.9 g 25.8g 3.1g (2.0) g
				249 kcal 13.3 g 9.5 g 26.5 g 22.9g 3.6g (1.9) g
				262 kcal 13.9 g 13.5 g 20.6 g 16.3g 4.3g (1.9) g

新 は新メニューです。★2月4日お届けBの主食は「ごまパン(オリゴ糖はちみつシロップとマーガリン)」です。★2月8日お届けBの主食は「赤飯(150g)」です。

お届け日		A 魚がメイン 	B 色々メニュー  	C 肉がメイン 			
4日 (月)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さばの照り焼き 豆腐しんじょの炊き合わせ、切干大根煮 ブロッコリーのツナ和え	293 kcal 15.3 g 17.1 g 18.0 g 12.9g 5.1g (1.9) g	★ ごまパン (オリゴ糖はちみつシロップとマーガリン) 目玉焼きとソーセージ いんげんのトマト炒め、鶏肉と大根の煮物 コールスローサラダ	282 kcal 15.0 g 17.5 g 14.2 g 10.8g 3.4g (1.6) g	鶏肉の塩麴焼き ぜんまいの煮物、ほうれん草炒め ごぼうサラダ	237 kcal 16.6 g 10.5 g 19.8 g 15.3g 4.5g (1.9) g
5日 (火)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	赤魚の煮付け 挽肉とキャベツの炒め物 里芋の柚子みそ和え	231 kcal 15.6 g 8.0 g 21.5 g 17.5g 4.0g (2.0) g	えびの玉子とじ、ほうれん草とポテトの炒め物 ブロッコリーとハムのコンソメ風味 切干大根のごま和え	250 kcal 14.9 g 12.8 g 20.4 g 14.9g 5.5g (1.9) g	鶏肉のから揚げ かぼちゃ煮、ひじきとコーンの煮物 いんげんのツナ和え	268 kcal 16.6 g 10.5 g 24.9 g 22.1g 2.8g (2.0) g
6日 (水)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さけのみそ照り焼き 鶏肉と野菜の煮物 きゅうりと玉子のサラダ	275 kcal 16.4 g 9.1 g 30.6 g 26.1g 4.5g (1.8) g	オムレツの彩りミートソース 春雨の炒め物 チンゲン菜のえび和え	243 kcal 12.8 g 10.4 g 23.5 g 19.8g 3.7g (1.8) g	豚肉のオイスターソース炒め 桃色シューマイ、小松菜炒め 大根なます	268 kcal 17.3 g 9.9 g 29.0 g 23.6g 5.4g (2.0) g
7日 (木)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	縞ホッケの塩焼き 揚げだし豆腐の野菜あんかけ いんげんのお浸し	229 kcal 15.4 g 10.1 g 17.4 g 13.7g 3.7g (1.7) g	水餃子スープ ひじきの煮物、小松菜炒め きゅうりとコーンのサラダ	225 kcal 14.6 g 9.1 g 20.2 g 17.3g 2.9g (2.0) g	鶏肉ときのこのマヨしょうゆ炒め 切り昆布煮、ほうれん草炒め 大根の梅サラダ	246 kcal 17.3 g 12.7 g 16.8 g 11.6g 5.2g (2.0) g
8日 (金)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さばのしょうが焼き チンゲン菜と蒸し鶏の炒め物、切り昆布の煮物 ブロッコリーサラダ	233 kcal 13.4 g 14.4 g 11.9 g 8.1g 3.8g (1.7) g	★ 赤飯(150g) おでん 牛肉と野菜のオイスターソース炒め コールスローサラダ	235 kcal 17.1 g 10.6 g 18.5 g 15.2g 3.3g (2.0) g	ビーフカレー キャベツとにらの炒め物、セロリ炒め 小松菜のごま和え	258 kcal 15.8 g 10.8 g 23.7 g 19.6g 4.1g (2.0) g
9日 (土)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	たらの柚香煮 男爵コロッケ マカロニサラダ	263 kcal 15.1 g 8.6 g 29.2 g 26.7g 2.5g (2.0) g	玉子焼きと肉団子 キャベツのケチャップ炒め 大根の彩り甘酢漬け	251 kcal 12.1 g 13.1 g 22.6 g 18.7g 3.9g (1.5) g	チキンのハーブ焼き ポークビーンズ、ブロッコリーと挽肉の醤油風味 オクラの和え物	229 kcal 18.5 g 8.5 g 18.9 g 13.4g 5.5g (1.5) g
10日 (日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	赤魚の照り焼き 大豆と昆布の煮物、野菜炒め きゅうりとコーンのサラダ	250 kcal 19.2 g 8.5 g 22.7 g 18.1g 4.6g (2.0) g	豆腐のかにあんかけ チンゲン菜と豚肉の中華炒め かぼちゃのいとこ煮	247 kcal 14.3 g 7.6 g 30.3 g 26.3g 4.0g (1.9) g	牛肉の韓国風ピリ辛炒め 大根のゆずみそあん、ほうれん草炒め わかめのマリネサラダ	257 kcal 16.7 g 10.4 g 22.7 g 18.4g 4.3g (1.8) g

新

は新メニューです。★2月11日お届けBの主食は「ごまパン(あんとマーガリン)」です。★2月12日お届けAの主食は「生姜ご飯(150g)」です。
★2月17日お届けBの主食は「ごまパン(オリゴ糖はちみつシロップとマーガリン)」です。

お届け日		A 魚がメイン 	B 色々メニュー  	C 肉がメイン 			
11日 (月)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さけの柚子胡椒焼き 白菜とソーセージの炒め物 ひじきとオクラの和え物	236 kcal 13.7 g 13.1 g 14.0 g 10.8g 3.2g (1.8) g	★ ごまパン(あんとマーガリン) 野菜と鶏肉のトマト煮込み きんぴらごぼう、キャベツのクリーム煮 わかめのサラダ	248 kcal 15.5 g 11.3 g 21.4 g 17.0g 4.4g (1.7) g	豚肉の生姜炒め ふろふき大根の肉みそあんかけ いんげんのごま和え	283 kcal 18.8 g 14.1 g 18.8 g 14.1g 4.7g (2.0) g
12日 (火)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	★ 生姜ご飯(150g) さわらの粕漬け焼き ぜんまいの煮物 もやしサラダ	255 kcal 17.0 g 10.4 g 21.5 g 17.0g 4.5g (1.6) g	ポークビーンズとオムレツ 小松菜と高野豆腐の炒り煮 きゅうりのしそ和え	264 kcal 15.4 g 14.5 g 16.8 g 13.3g 3.5g (1.8) g	筑前煮 切干大根煮 ブロッコリーと玉子のサラダ	237 kcal 16.3 g 8.2 g 23.2 g 17.9g 5.3g (1.8) g
13日 (水)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さばのみそ漬け焼き ほうれん草と蒸し鶏の炒め物、切り昆布の煮物 大根の梅サラダ	255 kcal 13.0 g 15.9 g 14.8 g 11.1g 3.7g (1.8) g	玉子焼きの野菜ときのこのあんかけ なすの揚げ煮、菜の花炒め 根菜と鮭のサラダ	236 kcal 13.0 g 13.3 g 17.0 g 13.1g 3.9g (1.9) g	酢豚 チンゲン菜の彩り炒め コールスローサラダ	252 kcal 17.3 g 10.5 g 22.1 g 18.4g 3.7g (2.0) g
14日 (木)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	かじきマグロフライ ブロッコリーの塩だれ ナムル	286 kcal 16.0 g 13.4 g 25.5 g 21.9g 3.6g (1.9) g	玉子と豚肉の中華野菜炒め ふろふき大根のかに湯葉あんかけ わかめサラダ	229 kcal 15.2 g 12.2 g 13.8 g 10.7g 3.1g (2.0) g	鶏肉の西京焼き なすとピーマンの炒め物 チンゲン菜の和え物	254 kcal 17.3 g 9.6 g 23.6 g 19.6g 4.0g (1.9) g
15日 (金)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	赤魚の七味焼き 青菜入り切干大根煮 ブロッコリーのわさびマヨ和え	270 kcal 16.1 g 9.0 g 30.3 g 24.2g 6.1g (1.8) g	豆のキーマカレー 野菜の煮物、白菜炒め きゅうりとえびのサラダ	253 kcal 15.4 g 10.1 g 23.9 g 19.2g 4.7g (1.9) g	豚肉とキャベツの塩炒め 餃子、いんげん炒め 菜の花のおかか和え	253 kcal 16.5 g 11.3 g 21.0 g 16.7g 4.3g (1.9) g
16日 (土)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さけの味噌漬け焼き ほうれん草とベーコンのソテー わかめの酢の物	230 kcal 15.4 g 12.2 g 13.2 g 9.1g 4.1g (1.7) g	コクウま麻婆豆腐 白菜炒め、小松菜炒め ひじきの梅風味サラダ	243 kcal 17.7 g 12.4 g 13.5 g 11.5g 2.0g (1.9) g	鶏肉のトマトソース がんとえびしんじょの煮物、チンゲン菜炒め ポテトサラダ	254 kcal 18.2 g 12.9 g 15.9 g 13.1g 2.8g (1.9) g
17日 (日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さわらの西京焼き ぜんまいの煮物 マカロニサラダ	258 kcal 16.9 g 9.9 g 23.6 g 19.2g 4.4g (1.8) g	★ ごまパン (オリゴ糖はちみつシロップとマーガリン) 野菜のポトフ風 たらのムニエル きゅうりとコーンのサラダ	258 kcal 12.0 g 12.6 g 23.9 g 19.5g 4.4g (1.5) g	照り焼きソースハンバーグ 菜の花とえびの炒め物 ビーンズサラダ	267 kcal 18.1 g 10.9 g 24.1 g 17.7g 6.4g (1.9) g

新 は新メニューです。

お届け日	A 魚がメイン 		B 色々メニュー  		C 肉がメイン 		
18日 (月)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	たらの煮付け 牛肉と野菜の炒め物 かぼちゃとさつまいものサラダ	248 kcal 18.2 g 7.8 g 25.1 g 21.4g 3.7g (2.0) g	揚げだし豆腐 ぶりの照り焼き 小松菜の袖こしょう和え	289 kcal 12.3 g 17.8 g 19.4 g 14.3g 5.1g (1.8) g	豚肉の生姜焼き えび団子、アスパラ炒め ほうれん草の錦糸和え	278 kcal 16.6 g 14.6 g 19.2 g 15.0g 4.2g (1.8) g
19日 (火)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	かじきのしょうが蒸し ひじきと野菜の豆腐揚げ、甘煮豆 わかめと蒸し鶏のサラダ	238 kcal 15.2 g 7.5 g 27.9 g 22.4g 5.5g (1.9) g	チーズオムレットとソーセージ のっぺい煮 もやしときゅうりのサラダ	263 kcal 14.2 g 13.3 g 20.1 g 16.8g 3.3g (2.0) g	牛肉の赤ワイン煮 小松菜と挽肉の炒め物 春雨サラダ	252 kcal 16.5 g 11.2 g 19.7 g 15.4g 4.3g (1.8) g
20日 (水)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	赤魚の粕漬け焼き ねぎ入り玉子焼き、キャベツ炒め ブロッコリーのからし和え	244 kcal 16.6 g 11.2 g 18.9 g 15.0g 3.9g (1.9) g	がんもと野菜の煮物 鶏肉のみそ漬け焼き 白菜の彩りサラダ	236 kcal 15.0 g 13.4 g 13.2 g 9.7g 3.5g (1.8) g	とんかつ チンゲン菜とえびの炒め物 切干大根の梅おかか和え	270 kcal 14.4 g 11.9 g 26.2 g 23.5g 2.7g (1.9) g
21日 (木)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さばの味噌煮 白菜と豚肉の彩り炒め いんげんのごま和え	285 kcal 15.8 g 16.9 g 14.8 g 11.7g 3.1g (1.9) g	玉子焼きと焼売 キャベツとアスパラの炒め物 ひじきとオクラの和え物	250 kcal 12.7 g 8.8 g 31.4 g 26.8g 4.6g (1.7) g	豚肉のごまみそ炒め 切り昆布煮、ブロッコリーの醤油風味 ごぼうサラダ	262 kcal 15.5 g 12.8 g 20.8 g 14.9g 5.9g (1.9) g
22日 (金)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さけの柚香焼き 干し海老入り卵の花、チンゲン菜炒め ブロッコリーの和え物	229 kcal 16.3 g 10.0 g 18.3 g 11.5g 6.8g (1.8) g	豆腐と豚挽肉の生姜あんかけ 菜の花炒め、なすの揚げ煮 きゅうりのツナ和え	241 kcal 15.3 g 12.9 g 14.5 g 11.3g 3.2g (1.9) g	チキン南蛮 切干大根煮、ピリ辛こんにゃく ほうれん草ともやしの和え物	265 kcal 14.8 g 13.5 g 19.8 g 15.4g 4.4g (1.9) g
23日 (土)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	たらの西京焼き 新 ごぼうの炒り煮、チンゲン菜炒め キャベツとハムのコールスローサラダ	232 kcal 16.2 g 7.7 g 23.7 g 18.9g 4.8g (2.0) g	揚げだし豆腐の野菜あんかけ 牛肉の中華炒め 菜の花の和え物	278 kcal 15.5 g 13.8 g 22.6 g 18.1g 4.5g (1.9) g	豚肉と彩り野菜のカレー ブロッコリーのおかか和え、白菜炒め ひじきとコーンのサラダ	267 kcal 15.0 g 11.9 g 24.6 g 20.5g 4.1g (2.0) g
24日 (日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さばの塩焼き 根菜の煮物、彩りひじき煮 チンゲン菜の錦糸和え	256 kcal 13.1 g 14.8 g 15.7 g 13.2g 2.5g (1.9) g	えびと野菜の天ぷら 鶏肉の炒り煮、ブロッコリーのお浸し もやしときゅうりのサラダ	272 kcal 15.5 g 10.5 g 27.8 g 22.9g 4.9g (1.8) g	チーズ入りハンバーグ 小松菜と高野豆腐の炒り煮 大根なます	232 kcal 15.3 g 8.6 g 22.8 g 19.2g 3.6g (1.9) g

新 は新メニューです。

お届け日		A 魚がメイン 	B 色々メニュー  	C 肉がメイン 			
25日 (月)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さわらのしょうが焼き キャベツ炒め きゅうりのしそ和え	240 kcal 16.1 g 8.3 g 23.8 g 20.7g 3.1g (1.9) g	チーズオムレツ いんげん炒め キャベツサラダ	271 kcal 15.8 g 15.3 g 17.7 g 13.5g 4.2g (1.8) g	豚肉焼 春雨の炒め物 ナムル	281 kcal 14.9 g 12.3 g 25.9 g 22.3g 3.6g (2.0) g
26日 (火)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	赤魚のレモン醤油焼き 五目豆、かぼちゃ煮 マカロニサラダ	234 kcal 18.2 g 7.7 g 23.2 g 19.3g 3.9g (1.9) g	厚揚げと豚肉のオイスターソース炒め スナップえんどうのお浸し、大根のゆずみそあん わかめの和え物	220 kcal 15.1 g 9.2 g 18.1 g 14.7g 3.4g (1.9) g	鶏肉と白菜の柚子味噌あんかけ えびしんじょ、ブロッコリーの和え物 小松菜のお浸し	219 kcal 16.7 g 6.8 g 21.2 g 17.4g 3.8g (2.0) g
27日 (水)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	たらと豆腐の生姜みぞれあん 新 いんげんと玉子のトマト炒め ポテトサラダ	284 kcal 16.6 g 14.1 g 23.3 g 19.5g 3.8g (1.8) g	オムレツのかにクリームソース 白菜炒め 根菜とハムのサラダ	222 kcal 12.3 g 11.3 g 19.2 g 15.9g 3.3g (1.9) g	ビーフシチュー キャベツとベーコンの炒め物 菜の花とコーンの和え物	243 kcal 16.8 g 9.4 g 22.9 g 18.1g 4.8g (1.9) g
28日 (木)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さけのバジルトマトソース 八宝菜 わかめの酢の物	256 kcal 17.2 g 10.9 g 20.5 g 17.4g 3.1g (1.8) g	目玉焼きと照り焼きチキン いか焼売、大根の炒り煮 小松菜のお浸し	245 kcal 15.3 g 11.5 g 18.8 g 15.2g 3.6g (1.7) g	みそかつ やまいもきんぴら、ひじきの煮物 オクラの和え物	268 kcal 13.8 g 8.8 g 32.4 g 29.2g 3.2g (2.0) g
3月1日 (金)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	野菜入りまぐろメンチ ごぼうの炒り煮、菜の花の和え物 アスパラと玉ねぎのサラダ	241 kcal 11.0 g 11.5 g 24.1 g 19.2g 4.9g (1.8) g	麻婆なす ほうれん草の和え物、白菜炒め もやしサラダ	258 kcal 12.3 g 15.0 g 18.9 g 14.4g 4.5g (1.9) g	牛肉とぶなしめじのクリーム煮 キャベツ炒め、いんげんの生姜和え セロリの彩りごまサラダ	256 kcal 16.6 g 12.7 g 18.8 g 14.3g 4.5g (1.9) g
2日 (土)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	かじきのごまだれ かぼちゃコロッケ きゅうりのしそ和え	281 kcal 12.3 g 14.1 g 26.1 g 21.6g 4.5g (1.8) g	えびと豆腐のトマトチリソース、チンゲン菜炒め キャベツとベーコンの炒め物 ポテトサラダ	260 kcal 14.2 g 12.4 g 22.8 g 19.7g 3.1g (1.9) g	豚肉の甘辛炒め 枝豆入り卵の花、小松菜炒め いんげんのお浸し	257 kcal 17.1 g 8.5 g 27.3 g 22.0g 5.3g (2.0) g
3日 (日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	あじの南蛮漬け 大根とさつま芋の煮物、チンゲン菜炒め ビーンズサラダ	263 kcal 17.2 g 8.8 g 25.4 g 20.6g 4.8g (2.0) g	えびしんじょ揚げのきのこあんかけ ブロッコリーとハムのオイスターソース風味 春雨サラダ	270 kcal 12.7 g 14.5 g 23.4 g 18.2g 5.2g (1.9) g	鶏肉のチーズクリームソースがけ スペイン風オムレツ、れんこんの炒り煮 白菜の彩りサラダ	262 kcal 17.0 g 13.4 g 17.9 g 15.1g 2.8g (1.9) g

☆ はお客様の声にお応えして さらに美味しくなったメニューです。★3月6日お届けAの主食は「ごまパン(あんとマーガリン)」です。

お届け日		A 魚がメイン 	B 色々メニュー  	C 肉がメイン 	
4日 (月)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さけの照り焼き 根菜と青菜の袖胡椒きんぴら 大根の和風サラダ	256 kcal 13.4 g 13.3 g 18.8 g 15.8g 3.0g (1.8) g	234 kcal 16.0 g 12.0 g 16.0 g 11.9g 4.1g (1.6) g	246 kcal 13.3 g 13.2 g 19.3 g 15.3g 4.0g (2.0) g
5日 (火)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さわらの菜種焼き  かぼちゃ煮、白菜炒め アスパラともやしのサラダ	255 kcal 16.2 g 12.6 g 19.8 g 15.1g 4.7g (1.9) g	236 kcal 14.1 g 9.0 g 24.1 g 19.5g 4.6g (2.0) g	274 kcal 14.1 g 14.1 g 23.2 g 18.8g 4.4g (2.0) g
6日 (水)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	★ごまパン(あんとマーガリン) たらふくのムニエル 小松菜とソーセージの炒め物 ひじきの和風サラダ	259 kcal 14.9 g 14.4 g 17.5 g 14.0g 3.5g (1.6) g	232 kcal 16.0 g 11.1 g 17.2 g 13.6g 3.6g (1.8) g	231 kcal 16.5 g 5.3 g 30.0 g 25.1g 4.9g (2.0) g
7日 (木)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さばの白みそ煮 ぜんまいの煮物、いんげん炒め きゅうりの和え物	282 kcal 15.7 g 16.6 g 15.0 g 12.3g 2.7g (1.9) g	242 kcal 11.3 g 12.3 g 19.8 g 16.3g 3.5g (1.9) g	251 kcal 15.7 g 6.7 g 31.5 g 27.3g 4.2g (1.9) g
8日 (金)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さけの塩焼きと玉子焼き 干し海老入りビーフン炒め コールスローサラダ	267 kcal 14.5 g 15.9 g 15.8 g 13.2g 2.6g (1.7) g	225 kcal 16.4 g 10.5 g 16.6 g 12.3g 4.3g (1.8) g	232 kcal 14.3 g 7.7 g 25.9 g 21.9g 4.0g (1.9) g
9日 (土)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	さわらの照り焼き 切干大根の煮物 ほうれん草のえび和え	260 kcal 19.9 g 9.6 g 21.6 g 17.1g 4.5g (1.8) g	227 kcal 12.0 g 11.8 g 18.3 g 14.3g 4.0g (1.9) g	294 kcal 15.0 g 12.8 g 28.9 g 25.8g 3.1g (2.0) g
10日 (日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質・食物繊維 (食塩相当量)	赤魚のみそ漬け焼き 揚げじゃがののり風味、甘煮豆 小松菜サラダ	248 kcal 16.7 g 7.9 g 26.4 g 22.4g 4.0g (1.5) g	241 kcal 18.1 g 9.2 g 21.5 g 16.7g 4.8g (1.5) g	249 kcal 13.3 g 9.5 g 26.5 g 22.9g 3.6g (1.9) g

栄養価一覧表

※ABC(おかず)の栄養価を合算した値です。

* 五訂増補日本食品標準成分表をもとに算出しております。
* 糖質(g) = 炭水化物(g) - 食物繊維総量(g) で算出しております。

日付	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	ナトリウム (mg)	食塩 相当量(g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	レチノール 当量(μg)	V. K (μg)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	ナイアシン (mg)	V. C (mg)	コレステロール (mg)	食物繊維 総量(g)
2月1日	780	806.9	46.8	34.2	68.7	57.2	2275	5.8	1993	358	632	4.5	1278	277	0.92	0.84	13.6	136	249	11.5
2日	738	765.8	48.1	26.6	74.4	62.1	1936	4.9	1869	365	623	5.7	1063	199	0.77	0.55	8.5	143	150	12.3
3日	744	752.4	41.5	35.0	62.8	51.2	2166	5.5	1632	275	643	3.0	864	302	0.79	0.49	7.4	136	177	11.6
4日	812	704.6	46.9	45.1	52.0	39.0	2134	5.4	1567	249	627	4.9	848	261	0.56	0.82	11.7	97	302	13.0
5日	749	858.6	47.1	31.3	66.8	54.5	2316	5.9	1768	294	638	4.3	1246	260	0.58	0.58	9.3	98	208	12.3
6日	786	767.7	46.5	29.4	83.1	69.5	2197	5.6	1763	294	658	5.0	1230	221	0.81	0.67	11.6	140	275	13.6
7日	700	828.0	47.3	31.9	54.4	42.6	2235	5.7	1814	232	582	3.1	1314	201	0.38	0.61	12.4	96	151	11.8
8日	726	871.4	46.3	35.8	54.1	42.9	2227	5.7	1740	303	562	4.5	1107	183	0.33	0.58	12.1	123	127	11.2
9日	743	747.5	45.7	30.2	70.7	58.8	1981	5.0	1703	219	667	3.7	1226	185	0.53	0.69	8.5	176	315	11.9
10日	754	841.6	50.2	26.5	75.7	62.8	2262	5.7	1665	223	514	3.4	1189	207	0.41	0.50	9.1	89	115	12.9
11日	767	997.7	48.0	38.5	54.2	41.9	2133	5.4	1764	224	666	2.4	667	190	0.99	0.61	15.0	115	181	12.3
12日	756	772.9	48.7	33.1	61.5	48.2	2069	5.3	1564	283	595	4.8	1039	122	0.50	0.74	12.4	72	263	13.3
13日	743	787.9	43.3	39.7	53.9	42.6	2250	5.7	1597	238	618	4.8	1120	246	0.97	0.93	11.1	134	403	11.3
14日	769	882.6	48.5	35.2	62.9	52.2	2265	5.8	1580	188	604	3.6	841	170	0.88	0.68	14.0	159	227	10.7
15日	776	757.7	48.0	30.4	75.2	60.1	2220	5.6	1697	287	617	4.2	856	291	1.10	0.51	9.9	156	126	15.1
16日	727	663.0	51.3	37.5	42.6	33.7	2168	5.5	1484	206	595	3.1	965	265	0.57	0.56	10.8	94	200	8.9
17日	783	859.6	47.0	33.4	71.6	56.4	2029	5.2	1626	315	631	5.1	952	272	0.49	0.61	11.2	118	123	15.2
18日	815	879.6	47.1	40.2	63.7	50.7	2235	5.7	1825	348	591	4.1	1378	299	0.74	0.62	8.2	89	139	13.0
19日	753	780.5	45.9	32.0	67.7	54.6	2265	5.8	1535	358	623	5.0	1422	195	0.41	0.71	11.3	104	215	13.1
20日	750	922.0	46.0	36.5	58.3	48.2	2239	5.7	1466	273	547	4.0	985	256	0.53	0.45	7.1	135	130	10.1
21日	797	897.4	44.0	38.5	67.0	53.4	2195	5.6	1557	309	616	5.1	1088	232	1.00	0.79	10.3	137	259	13.6
22日	735	956.1	46.4	36.4	52.6	38.2	2192	5.6	1624	273	595	4.1	1001	350	0.57	0.59	10.6	91	155	14.4
23日	777	837.6	46.7	33.4	70.9	57.5	2330	5.9	1541	291	598	3.5	835	271	0.82	0.61	8.1	126	126	13.4
24日	760	764.3	43.9	33.9	66.3	55.3	2188	5.6	1777	305	620	4.6	1243	173	0.56	0.58	11.8	97	145	11.0
25日	792	720.6	46.8	35.9	67.4	56.5	2234	5.7	1652	305	632	2.9	858	199	0.72	0.74	12.0	106	253	10.9
26日	673	1068.6	50.0	23.7	62.5	51.4	2280	5.8	1699	352	617	4.9	1166	181	0.77	0.52	9.6	111	121	11.1
27日	749	955.2	45.7	34.8	65.4	53.5	2203	5.6	1489	281	616	5.7	1228	230	0.56	0.64	7.3	138	252	11.9
28日	769	744.2	46.3	31.2	71.7	61.8	2210	5.6	1688	245	593	3.5	809	153	0.49	0.55	7.5	112	293	9.9
平均	758	828.3	46.8	33.9	64.2	52.0	2194	5.6	1667	282	611	4.2	1065	228	0.67	0.63	10.4	119	203	12.2

※ご飯・パンの栄養価です。

	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	ナトリウム (mg)	食塩 相当量(g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	レチノール 当量(μg)	V. K (μg)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	ナイアシン (mg)	V. C (mg)	コレステロール (mg)	食物繊維 総量(g)
ご飯(150g)	252	90.0	3.8	0.5	55.7	55.2	2	0.0	44	5	51	0.2	0	0	0.03	0.02	0.3	0	0	0.5
赤飯(150g)	280	94.0	5.9	3.7	57.1	56.6	54	0.1	75	12	78	0.2	0	0	0.09	0.01	1.2	0	0	0.5
生姜ご飯(150g)	242	110.0	4.3	0.6	52.1	51.8	236	0.6	58	3	62	0.5	0	8	0.05	0.01	0.8	0	0	0.3
ごまパン (あんとうマーガリン)	233	16.4	4.7	8.5	34.7	33.4	213	0.5	60	25	54	0.5	1	2	0.05	0.03	0.7	0	0	1.3
ごまパン(オリゴ糖はちみつシロップとマーガリン)	235	16.2	4.4	8.5	35.2	34.1	213	0.5	59	24	52	0.4	1	0	0.05	0.03	0.7	0	0	1.1