メディカル1200
低カロリーメニュー
中国加工品は使用しておりません

●1日のカロリー摂取量1200kcalを基準にしてメニューを作成しておりますので、ご飯やデザートの量を増やすことで1400・1600kcalに調整することができます。糖尿病、高血圧、肥満等の生活習慣病の食事療法にご利用ください。

タンパク40
低タンパクメニュー

鮮やかな彩りと飽きのこない味付けで、目も舌も満足頂ける商品です。食材は食べやすい大きさにカットしています。

このパックでお届けします。
レンジで約5分
■フィルムを剥がさずレンジにかけられ、ムラなく温まる特殊容器を採用。食材本来の味を再現することができます。

表示事項（1日あたり）エネルギー1600kcal　たんぱく質40g　塩分6g未満

※エネルギー・たんぱく質共、毎食ご飯150gと朝食分基準値を含む値です。 ※1日の合計で基準値の+5%以内におさまっています。

当日夕食　メディカル夕食　845円/1食

9月7日（月）
鯖の塩焼
カリフラワーの土佐煮
人参サラダ・長芋焼き
〈使用特定原材料〉　乳・小麦・卵・カニ

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
228	17.4	10.3	15.8
塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg	
1.5	627	44	

9月8日（火）
鶏のみそケチャップ焼き
菜の花和え・切干大根の炒め煮
ふきのお浸し
〈使用特定原材料〉　乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
208	21.2	6.9	15.4
塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg	
2.1	878	64	

9月9日（水）
サワラ西京焼き
さつま芋サラダ・青梗菜中華浸し
揚げたこ
〈使用特定原材料〉　乳・小麦・卵

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
239	15.5	14.4	18.8
塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg	
1.5	686	38	

9月10日（木）
牛肉とごぼうのごま味噌煮
ほうれん草とベーコン炒め
えびグラタン・白菜のおかか和え
〈使用特定原材料〉　乳・小麦・卵・エビ

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
266	14.4	15.5	17.1
塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg	
1.4	473	39	

9月11日（金）
赤魚の南部焼き
きのこサラダ・里芋のバター醤油焼
かぼちゃの肉味噌焼
〈使用特定原材料〉　乳・小麦・卵

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
245	15.4	12.2	20
塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg	
1.8	752	49	

9月12日（土）
ロールキャベツ
ほうれん草の袖和え
五目煮豆・揚げたこ
〈使用特定原材料〉　乳・小麦・卵

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
258	10.1	18.9	18.9
塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg	
1.6	708	5	

9月13日（日）
アジのムニエル
ふきのお浸し・麻婆きのこ
キャベツのモミジ卸和え
〈使用特定原材料〉　乳・小麦・卵

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
213	15.9	11.9	12.5
塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg	
1.9	552	52	

やわらか食　3品コース　メディカル昼食　810円/1食

9月7日（月）
洋食プレート
ほうれん草のコンソメソテー
じゃが芋のミルク煮
〈使用特定原材料〉　卵・乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
200	9.2	12.4	12.9
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.7	673	244	81

9月8日（火）
豆腐バーグゆずおろしあん
たらマヨマカロニ
きんぴらごぼう
〈使用特定原材料〉　卵・乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
254	10.3	16.1	16.5
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.7	656	205	92

9月9日（水）
ホワイトシチュー
キャベツとツナの和え物
かぼちゃのそぼろあん
〈使用特定原材料〉　卵・乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
219	10.1	12.6	16.4
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.1	447	370	106

9月10日（木）
ぶり大根
野菜大豆煮
なすのそぼろあんかけ
〈使用特定原材料〉　乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
216	10.5	8.7	23.6
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.3	501	373	75

9月11日（金）
かつ煮
きんぴらごぼう
ブロッコリーのおかか和え
〈使用特定原材料〉　卵・乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
241	10.4	13.8	17.1
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.7	687	251	97

9月12日（土）
あじの南蛮漬け
大根の肉味噌ゆず風味
いんげんと卵の和え物
〈使用特定原材料〉　卵・乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
197	9.9	9.5	17.5
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.5	583	299	111

9月13日（日）
すき煮
ブロッコローの卵あん
たらこのポテトサラダ
〈使用特定原材料〉　卵・乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
208	9.2	10.6	17.7
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.8	710	306	94

当日夕食　タンパクタ食　845円/1食

9月7日（月）
豚しょうが焼き
人参のごま和え・揚げたこ
キャベツコンソメ煮・ぜんざい風
〈使用特定原材料〉　乳・卵・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
344	12.4	24.7	23.4
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.3	581	332	131

9月8日（火）
アジのピザ風焼・里芋のバター醤油焼
チンゲン菜の中華煮・ひきのお浸し
みかんシロップ漬け
〈使用特定原材料〉　乳・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
219	12.1	11.3	15.3
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.4	604	491	175

9月9日（水）
八宝菜
スパゲッティサラダ・筑前煮
かぼちゃのソテー・芋グラタン風
〈使用特定原材料〉　乳・卵・小麦・エビ

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
307	12	15.5	31.2
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.3	331	514	146

9月10日（木）
チキンのカレー煮込み
アサリとキャベツの蒸し物・里芋のずんだ和え
野菜の炊き寄せバーグ・大学芋
〈使用特定原材料〉　乳・卵・小麦・エビ

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
272	11.8	13.6	25.8
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.4	538	778	170

9月11日（金）
肉団子のチリソース
うの花・根菜煮
揚げしゅうまい・O花餅
〈使用特定原材料〉　乳・卵・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
306	12.7	13	36.5
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.8	726	622	152

9月12日（土）
青椒牛肉絲・ひじきの煮物
だし巻玉子のえのきあんかけ
かぼちゃサラダ・フルーツ白玉
〈使用特定原材料〉　乳・卵・小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
312	11.2	16.7	29.3
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
2	422	322	117

9月13日（日）
カレイの洋風焼き
フライドポテト・ゆかり和え
細切昆布煮
〈使用特定原材料〉　乳・小麦・エビ

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
293	12.3	17.5	22
塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
1.3	556	974	178

翌日昼食　タンパク昼食　750円/1食

9月7日（月）
赤魚の麹味噌焼き
ピーマンと油揚げ炒め
きのこの当座煮
〈使用特定原材料〉　小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
206	15.6	9.3	18.5
塩分g	カリウムmg	リンmg	
1.6	483	200	

9月8日（火）
チキンポトフ風
茄子のケチャップ和え
いんげんとしめじのソテー
〈使用特定原材料〉　小麦・乳

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
283	15	18.7	12.9
塩分g	カリウムmg	リンmg	
1.7	542	180	

9月9日（水）
鶏肉のチリソース炒め
あんかけ餃子
白菜の中華煮
〈使用特定原材料〉　かに・小麦・卵・乳

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
221	15.2	8.4	20.2
塩分g	カリウムmg	リンmg	
1.9	513	178	

9月10日（木）
カレイの甘酢生姜ソース
野菜の豆乳煮
きのこの磯バター風味
〈使用特定原材料〉　小麦・卵・乳

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
209	15.2	10.3	15.5
塩分g	カリウムmg	リンmg	
1.7	528	199	

9月11日（金）
鶏肉のネギ塩レモン炒め
なすの八丁味噌ソース
里芋のトマト煮
〈使用特定原材料〉　小麦

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
294	15	17.4	19.1
塩分g	カリウムmg	リンmg	
1.6	550	184	

9月12日（土）
ホキの塩麹マスタードソース
じゃがバター
小松菜のツナ和え
〈使用特定原材料〉　小麦・卵・乳

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
225	15.1	12.4	12.9
塩分g	カリウムmg	リンmg	
1.5	521	176	

9月13日（日）
若鶏のバジル焼き
なすのカレーソテー
根菜トマト煮
〈使用特定原材料〉　小麦・乳

熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g
271	15.1	17.8	14
塩分g	カリウムmg	リンmg	
1.7	518	159	

メディカル週間価格	月～金（5日間）	月～土（6日間）	月～日（7日間）
夕食セット	4,225円	5,070円	5,915円
昼食セット	4,050円	4,860円	5,670円

成分分析表（ごはん3食分）	重量g	熱量kcal	塩分g	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g
	330	554	0	8.3	1.0	122.4

※ご飯はお客様でご用意ください

タンパク週間価格	月～金（5日間）	月～土（6日間）	月～日（7日間）
夕食セット	4,225円	5,070円	5,915円
昼食セット	3,750円	4,500円	5,250円

成分分析表（ごはん3食分）	重量g	熱量kcal	塩分g	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g
	450	756	0	11.3	1.4	167

お届け日	月～水→月曜日にお届け致します 木～日→木曜日にお届け致します

保存方法：冷凍