



●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。



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



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。
■フィルムを割らずレンジにかけられ、ムラなく温まる特製容器を採用。食材本来の味を再現することができます。

レンジで 約5分

※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%以内におまっています。

当日夕食	
メディカル夕食	845円/1食

やわらか食 3品コース	
メディカル昼食	810円/1食

当日夕食	
タンパク夕食	845円/1食

翌日昼食	
タンパク昼食	750円/1食

月	青椒肉絲 青梗菜の貝柱和え 野菜のケチャップ煮・エリンギ炒め 〈使用特定原材料〉 乳・小麦
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
12月	212 19.1 8.3 16.5
日	塩分g ナトリウムmg コレステロールmg
	2.1 470 46

さばつみれと大根の煮物 オクラのおかか和え さつま芋のレモン煮 〈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
	192 10.1 4.7 25.8
塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg	
	1.3 526 394 96

月	牛肉の甘辛煮・わらび煮 エビとブロッコリー炒め物 れんこん煮・黄桃 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・えび
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
12月	231 11.4 17.3 29.3
日	塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg
	1.4 476 465 167

ホキの塩麴マスタードソース 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

火	鮭のクリーム煮 ブロッコリーのミモザサラダ ぜんまい炒め煮・里芋のマヨ焼き 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
13月	257 18.1 12.5 18.8
日	塩分g ナトリウムmg コレステロールmg
	1.4 567 39

チキンの照焼き風 和風明太子マカロニ 青梗菜と炒り卵の和え物 〈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
	241 10.7 13.9 16.9
塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg	
	1.6 631 234 133

火	揚げ春巻 ピーマンの胡麻和え 厚揚げ甘辛煮・オ花餅 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
13月	262 11.7 11.9 24.9
日	塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg
	1.4 631 473 138

若鶏のバジル焼き なすのカーレーソテー 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

水	とんかつ 人参おかか和え・えび団子の煮物 だし巻き卵 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵・エビ
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
14月	245 14.9 7.7 27.4
日	塩分g ナトリウムmg コレステロールmg
	2 666 88

麻婆豆腐 ほうれん草のツナクリーム和え 白菜と人参の甘酢あん 〈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
	183 10.1 11.3 9.5
塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg	
	1.4 539 232 84

水	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
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
14月	219 12.1 11.3 15.3
日	塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg
	1.4 604 491 175

厚揚げとそぼろの和風煮 かぼちゃと人参の煮物 白菜のキムチ煮 〈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
	240 16.1 12.8 17.2
塩分g カリウムmg リンmg	
	1.9 531 195

木	カレイの生姜煮 白ねぎサラダ・切干大根のカーレー炒め しゅうまい 〈使用特定原材料〉 小麦
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
15月	236 16.6 9.4 20.9
日	塩分g ナトリウムmg コレステロールmg
	1.7 712 54

肉じゃが キャベツとじゃこの和え物 オクラのうま塩和え 〈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
	189 9.4 7.5 19.5
塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg	
	1.5 601 401 93

木	ポークピカタ 豆腐の田楽・わらびのお浸し かぼちゃのクリーム煮・桃のコンポート 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
15月	301 10.9 17.5 26
日	塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg
	1.8 721 472 185

ぶりの生姜煮 ブロッコリーソテー 大根のおかか煮 〈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
	223 15.4 11.9 13.4
塩分g カリウムmg リンmg	
	1.6 432 137

金	えびフライ・えのきポン酢 スナッペンエンドウのソース炒め 切干大根炒め 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵・エビ
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
16月	245 10.6 11.3 26.9
日	塩分g ナトリウムmg コレステロールmg
	2.3 697 6

さばの味噌煮 キャベツと炒り卵の和風コンソメ たらこのポテトサラダ 〈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
	259 10 17.8 14.6
塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg	
	1.7 654 338 132

金	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
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
16月	293 12.3 17.5 22
日	塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg
	1.3 556 974 178

トマトソースハンバーグ ブロッコリーソテー ハーブマカロニ 〈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
	283 15 13.4 27.2
塩分g カリウムmg リンmg	
	1.9 548 153

土	たらこのトマトあんかけ ピーマンマリネ ブロッコリーのタコマヨ焼き・だし巻卵 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
17月	259 18.8 9.5 25.5
日	塩分g ナトリウムmg コレステロールmg
	2.1 670 73

ねぎ塩豚ロース ほうれん草のごま和え さつま芋の蜜煮 〈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
	201 9.8 9.6 19
塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg	
	1.3 509 361 99

土	アジフライ 卵サラダ・えび団子の煮物 小松菜のごま和え・大学芋 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦・エビ
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
17月	346 10.9 16 39.3
日	塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg
	1.7 676 454 138

豚肉じゃが キャベツのうま煮 茄子の甘辛煮 〈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
	244 15 12.7 19.5
塩分g カリウムmg リンmg	
	1.8 536 174

日	タンダリーチキン・ほうれん草ソテー イカとわかめのコンソメ煮 インゲンペーコンマヨ和え 〈使用特定原材料〉 乳・小麦
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
18月	252 16.4 15.4 12.9
日	塩分g ナトリウムmg コレステロールmg
	2.1 693 112

おでん かぼちゃのずんだソース しらす入り卵蒸し 〈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
	194 9.3 9 18.2
塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg	
	1.2 457 258 103

日	鶏肉のハーブ焼き・小松菜と焼椎茸のお浸し にんじんのごま和え・根菜の煮物 りんごのコンポート 〈使用特定原材料〉 乳・小麦
10月	熱量kcal たん白質g 脂質g 炭水化物g
18月	227 12.7 6.7 28.4
日	塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg
	0.8 607 643 140

ドライカレー 冬瓜のコンソメ煮 青菜の煮浸し 〈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
	266 15.2 16.7 12.8
塩分g カリウムmg リンmg	
	1.7 529 160

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