



●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
※エネルギー・たんぱく質共に、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。



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。
レンジで約5分
■フィルムを割きさすレンジにかけられ、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。

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	
メディカル屋食	810円/1食

当日夕食	
タンパク夕食	845円/1食

翌日昼食	
タンパク屋食	750円/1食

月	イワシの煮付け ツナサラダ・ごぼう煮 じゃがいも黒胡椒炒め 〈使用特定原材料〉 乳・小麦
10月19日	熱量kcal 257 たん白質g 15.3 脂質g 8.9 炭水化物g 27.9 塩分g 塩分g ナトリウムmg コレステロールmg 1.8 652 35

月	コロケカレー ブロッコリーの卵あんかけ ポテトサラダ 〈使用特定原材料〉 卵・乳・小麦
10月19日	熱量kcal 276 たん白質g 12.5 脂質g 14.8 炭水化物g 23.7 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.7 681 306 80

月	和風煮込みハンバーグ かひアワとツナのサラダ・竹の子の金平 アスパラソーテー・ほうれん草のスープ煮 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦・エビ
10月19日	熱量kcal 283 たん白質g 10.7 脂質g 17.1 炭水化物g 22 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.9 552 620 165

月	若鶏の味噌焼き 彩野菜のうま煮 けんちん煮 〈使用特定原材料〉 小麦・乳
10月19日	熱量kcal 205 たん白質g 17.6 脂質g 9.2 炭水化物g 16.1 塩分g 塩分g カリウムmg リンmg 1.6 500 183

火	和風ハンバーグ にんじんグラッセ・チンゲン菜中華浸し カリフラワーのレモン塩 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵
10月20日	熱量kcal 258 たん白質g 12.4 脂質g 10 炭水化物g 29.8 塩分g 塩分g ナトリウムmg コレステロールmg 1.9 826 4

火	白身魚の天ぷら かぼちゃのごま和え ひじきの煮物 〈使用特定原材料〉 乳・小麦
10月20日	熱量kcal 243 たん白質g 8.5 脂質g 13.7 炭水化物g 20.7 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.4 547 406 86

火	チキンのカレー煮込み アザ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
10月20日	熱量kcal 272 たん白質g 11.8 脂質g 13.6 炭水化物g 25.8 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.4 538 778 170

火	肉団子の野菜あんかけ 卵とにらの炒め物 ピーマンとピーマンの中華和え 〈使用特定原材料〉 小麦・卵・乳
10月20日	熱量kcal 318 たん白質g 15.2 脂質g 20.6 炭水化物g 19.4 塩分g 塩分g カリウムmg リンmg 1.9 425 184

水	鮭のおろし煮 菜の花のお浸し・根菜煮 かぼちゃグラタン 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵・エビ
10月21日	熱量kcal 215 たん白質g 18.8 脂質g 4.1 炭水化物g 25.4 塩分g 塩分g ナトリウムmg コレステロールmg 1.9 726 38

水	豚肉の生姜焼き ほうれん草のツナ和え さつま芋のレモン煮 〈使用特定原材料〉 乳・小麦
10月21日	熱量kcal 211 たん白質g 9.7 脂質g 10.1 炭水化物g 20.1 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.1 426 362 107

水	サバと大根の味噌煮 いんげんのごま和え・ほうれん草ソーテー 三色ピーマンの梅肉和え・あん団子 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦・エビ
10月21日	熱量kcal 305 たん白質g 12.6 脂質g 15.5 炭水化物g 27.4 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.6 539 623 182

水	ミートオムレツ キャベツのカレーソーテー エリンギの豆乳煮 〈使用特定原材料〉 小麦・卵・乳
10月21日	熱量kcal 249 たん白質g 15 脂質g 13.8 炭水化物g 15.8 塩分g 塩分g カリウムmg リンmg 1.9 431 198

木	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
10月22日	熱量kcal 208 たん白質g 21.2 脂質g 6.9 炭水化物g 15.4 塩分g 塩分g ナトリウムmg コレステロールmg 2.1 878 64

木	にしんの旨煮 茄子田楽 ポテトサラダ 〈使用特定原材料〉 卵・乳・小麦
10月22日	熱量kcal 206 たん白質g 10.1 脂質g 13 炭水化物g 12.7 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.3 506 332 106

木	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
10月22日	熱量kcal 344 たん白質g 12.4 脂質g 24.7 炭水化物g 23.4 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.3 581 332 131

木	親子煮 大根の生姜炊き 木の葉かぼちゃの柚子風味 〈使用特定原材料〉 小麦・卵・乳
10月22日	熱量kcal 274 たん白質g 15 脂質g 14.1 炭水化物g 22.5 塩分g 塩分g カリウムmg リンmg 1.9 523 183

金	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
10月23日	熱量kcal 239 たん白質g 15.5 脂質g 14.4 炭水化物g 18.8 塩分g 塩分g ナトリウムmg コレステロールmg 1.5 686 38

金	ハンバーグイタリアン チーズソースマカロニ ほうれん草と卵の洋風和え 〈使用特定原材料〉 卵・乳・小麦
10月23日	熱量kcal 246 たん白質g 10.4 脂質g 15.7 炭水化物g 15.6 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.1 449 322 131

金	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
10月23日	熱量kcal 312 たん白質g 11.2 脂質g 16.7 炭水化物g 29.3 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 2 422 322 117

金	酢豚風炒め 青梗菜の中華和え 高野豆腐煮 〈使用特定原材料〉 小麦
10月23日	熱量kcal 223 たん白質g 15 脂質g 9.5 炭水化物g 20.5 塩分g 塩分g カリウムmg リンmg 1.9 490 194

土	豚ちゃんこ風・ひじきサラダ 揚げとピーマンの中華風 えのきキムチ 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵
10月24日	熱量kcal 230 たん白質g 12.6 脂質g 13.3 炭水化物g 15.9 塩分g 塩分g ナトリウムmg コレステロールmg 1.9 788 26

土	たらパージュの中華あん 茄子のそぼろあんかけ カリフラワーのカレーマヨ 〈使用特定原材料〉 卵・乳・小麦
10月24日	熱量kcal 240 たん白質g 11.2 脂質g 14.9 炭水化物g 14.6 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.5 604 249 102

土	肉団子のチリソース うの花・根菜煮 揚げしゅうまい・〇花餅 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦
10月24日	熱量kcal 306 たん白質g 12.7 脂質g 13 炭水化物g 36.5 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.8 726 622 152

土	鮭のちゃんちゃん焼き風 じゃが芋の煮物 小松菜きんぴら 〈使用特定原材料〉 小麦
10月24日	熱量kcal 200 たん白質g 15.7 脂質g 7.5 炭水化物g 19.8 塩分g 塩分g カリウムmg リンmg 1.7 503 194

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
10月25日	熱量kcal 213 たん白質g 15.9 脂質g 11.9 炭水化物g 12.5 塩分g 塩分g ナトリウムmg コレステロールmg 1.9 552 52

日	洋食プレート ほうれん草のコンソメソーテー じゃが芋のミルク煮 〈使用特定原材料〉 卵・乳・小麦
10月25日	熱量kcal 200 たん白質g 9.2 脂質g 12.4 炭水化物g 12.9 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.7 673 244 81

日	八宝菜 スパゲッティサラダ・筑前煮 かぼちゃのソーテー・芋グラタン風 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦・エビ
10月25日	熱量kcal 307 たん白質g 12 脂質g 15.5 炭水化物g 31.2 塩分g 塩分g ナトリウムmg カリウムmg リンmg 1.3 331 514 146

日	パーベキューチキン 白菜炊き 小松菜のナムル風 〈使用特定原材料〉 小麦・乳
10月25日	熱量kcal 215 たん白質g 16.3 脂質g 10.7 炭水化物g 15.7 塩分g 塩分g カリウムmg リンmg 1.9 512 194

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