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

やわらか食 3品コース 当日昼食 メディカル昼食 810円/1食

		熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g	ナトリウムmg	コレステロールmg
月	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	213	15.9	11.9	12.5	1.9	552	52
11月30日	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	241	10.7	13.9	16.9	1.6	631	234 / 133
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	258	12.4	10	29.8	1.9	826	4
12月1日	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	183	10.1	11.3	9.5	1.4	539	232 / 84
水	たらのトマトあんかけ ピーマンマリネ ブロッコリーのタラコマヨ焼き・だし巻卵 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵	259	18.8	9.5	25.5	2.1	670	73
12月2日	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	189	9.4	7.5	19.5	1.5	601	401 / 93
木	ロールキャベツ ほうれん草の柚和え 五目煮豆・揚げたこ 〈使用特定原材料〉 乳・小麦・卵	258	10.1	18.9	18.9	1.6	708	5
12月3日	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	259	10	17.8	14.6	1.7	654	338 / 132
金	カレイの生姜煮 白ねぎサラダ・切干大根のカレー炒め しゅうまい 〈使用特定原材料〉 小麦	236	16.6	9.4	20.9	1.7	712	54
12月4日	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	201	9.8	9.6	19	1.3	509	361 / 99
土	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	208	21.2	6.9	15.4	2.1	878	64
12月5日	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	194	9.3	9	18.2	1.2	457	258 / 103
日	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	257	18.1	12.5	18.8	1.4	567	39
12月6日	コロッケカレー 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	276	12.5	14.8	23.7	1.7	681	306 / 80

当日夕食 タンパクタ食 845円/1食

翌日昼食 タンパク昼食 750円/1食

		熱量kcal	たん白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g	ナトリウムmg	カリウムmg	リンmg
月	タラのとろろ蒸し カリフラワーのカレー煮・里芋の鳴門煮 根菜酢の物・りんごのコンポート 〈使用特定原材料〉 卵・小麦・カニ	214	9.8	6.8	28.8	1.2	387	711	155
11月30日	チンジャオロース 厚揚げの黒酢あん 大根の旨煮 〈使用特定原材料〉 小麦	206	15.1	9.7	16.4	1.9	505	191	
火	揚げ春巻 ピーマンの胡麻和え 厚揚げ甘辛煮・O花餅 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦	262	11.7	11.9	24.9	1.4	631	473	138
12月1日	あじ西京焼き 大根の塩きんぴら まごわやさしい煮 〈使用特定原材料〉 小麦・乳	203	15.1	10.1	15.1	1.5	543	198	
水	チキン南蛮 太もやしの辛子和え・白菜と小柱煮 キャベツコンソメ煮・にら炒め 〈使用特定原材料〉 卵・小麦	252	11.5	12.4	23.7	2	727	342	71
12月2日	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	225	15.1	12.4	12.9	1.5	521	176	
木	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	231	11.4	17.3	29.3	1.4	476	465	167
12月3日	豚肉とブロッコリーの中華炒め なすの黒酢あん にんじんしりしり 〈使用特定原材料〉 小麦・卵・乳	249	15.1	15.6	15.7	1.4	507	181	
金	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	344	12.4	24.7	23.4	1.3	581	332	131
12月4日	白身魚トマトソース マカロニとアスパラのソテー ポトフ 〈使用特定原材料〉 小麦・乳	289	15.1	12.4	30.6	1.4	517	199	
土	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	293	12.3	17.5	22	1.3	556	974	178
12月5日	鶏と根菜の甘酢炒め 揚げ茄子の中華あん 切干大根 〈使用特定原材料〉 小麦	328	15.3	20.4	21.5	1.9	539	191	
日	とんかつ・酢味噌和え 煮豆・ウインナーのカレー煮 スナップエンドウの豆板醤炒め 〈使用特定原材料〉 乳・卵・小麦	316	10.6	14.5	36.8	2	732	372	119
12月6日	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	206	15.6	9.3	18.5	1.6	483	200	

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