

料理の見た目はそのままに
食材をやわらかく仕上げた
やさしいお食事です。



	6月27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	7月1日(金)	2日(土)	3日(日)
<p>栄養価はすべて週平均</p> <p>364kcal タンパク質18.2g 塩分2.1g</p>	<p>主菜 カラフトマスの塩焼き</p> <ul style="list-style-type: none"> だし巻き玉子 白菜の炒め煮 筍のほうれん草味噌がけ 野菜煮豆 <p>小麦 たまご</p>	<p>主菜 麻婆豆腐</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老とブロッコリーの塩炒め 胡瓜といかのドレッシング和え なすの揚げ煮 マンゴープリン <p>小麦 たまご えび</p>	<p>主菜 チキン南蛮</p> <ul style="list-style-type: none"> 炒り玉子 菜の花と人参の白和え しゅうまい 豆乳風味のりんごソースがけ <p>小麦 たまご 牛乳</p>	<p>主菜 金目鯛の煮付け</p> <ul style="list-style-type: none"> 肉じゃが 菜の花の和え物 里芋の柚香蒸し うぐいす煮豆 <p>小麦 たまご 牛乳 えび</p>	<p>主菜 豚肉の味噌漬け焼き</p> <ul style="list-style-type: none"> 炊き合わせ イカフライ マカロニサラダ 野菜煮豆 <p>小麦 たまご 牛乳 えび</p>	<p>主菜 赤魚の竜田焼き</p> <ul style="list-style-type: none"> かぼちゃのそぼろあんかけ だし巻き玉子 チンゲン菜の華風和え きなこムース <p>小麦 たまご 牛乳</p>	<p>主菜 ロールキャベツ</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚肉とほうれん草のソテー スクランブルエッグ マッシュポテト 豆乳風味の黒糖ソースがけ <p>小麦 たまご 牛乳</p>
<p>栄養価はすべて週平均</p> <p>358kcal タンパク質18.1g 塩分2.4g</p>	<p>主菜 カラフトマスの南蛮漬け</p> <ul style="list-style-type: none"> 炒り豆腐 白菜の梅肉かけ うぐいす煮豆 黒胡麻プリン <p>小麦 たまご 牛乳</p>	<p>主菜 赤魚の生姜煮</p> <ul style="list-style-type: none"> 筍の肉味噌がけ ポテトサラダ ほうれん草の胡麻和え 野菜煮豆 <p>小麦 たまご 牛乳</p>	<p>主菜 酢豚</p> <ul style="list-style-type: none"> ブロッコリーと卵のオイスターソース炒め 大根の海老あんかけ チンゲン菜の華風和え 杏仁豆腐 <p>小麦 たまご 牛乳 えび</p>	<p>主菜 クリームシチュー</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老フライ ほうれん草のバターソテー パンプキンサラダ 苺ミルクプリン <p>小麦 たまご 牛乳 えび</p>	<p>主菜 鯖の利休焼き</p> <ul style="list-style-type: none"> いかと大根の煮物 里芋のピーナッツ味噌がけ しゅうまい うぐいす煮豆 <p>小麦 たまご 落花生</p>	<p>主菜 豚の角煮</p> <ul style="list-style-type: none"> かぼちゃの含め煮 蓮根の明太和え チンゲン菜と鶏の磯風味 豆乳風味の黒蜜ソースがけ <p>小麦 たまご 牛乳</p>	<p>主菜 治部煮</p> <ul style="list-style-type: none"> 大根田楽 菜の花と人参の白和え 炒り玉子 野菜煮豆 <p>小麦 たまご</p>
<p>栄養価はすべて週平均</p> <p>364kcal タンパク質17.5g 塩分2.1g</p>	<p>主菜 金目鯛の酒蒸し</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老フライ 大根と鶏の煮物 豆腐の青のりあんかけ 黒胡麻プリン <p>小麦 たまご 牛乳 えび</p>	<p>主菜 豚カツのおろしポン酢</p> <ul style="list-style-type: none"> パンプキンサラダ スクランブルエッグ しらすと胡瓜の酢の物 じゃが芋といかの煮物 <p>小麦 たまご 牛乳</p>	<p>主菜 赤魚の中華蒸し</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老とブロッコリーの塩炒め 茄子の揚げ煮 野菜煮豆 豆乳風味の黒蜜ソースがけ <p>小麦 たまご 牛乳 えび</p>	<p>主菜 ふわふわ卵のかに玉</p> <ul style="list-style-type: none"> 蓮根の明太和え かぼちゃの含め煮 豆腐の胡麻だれあん マンゴープリン <p>小麦 たまご 牛乳 かに</p>	<p>主菜 すき焼き風寄せ煮</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏と麩の煮物 餃子 大根のゆずあん うぐいす煮豆 <p>小麦 たまご 牛乳</p>	<p>主菜 鯖の塩焼き</p> <ul style="list-style-type: none"> チンゲン菜の胡麻マヨネーズ和え やわらか卵の小海老炒め ざつまいものレモン風味 野菜煮豆 <p>小麦 たまご 牛乳 えび</p>	<p>主菜 豆腐バーグ デミグラスソースがけ</p> <ul style="list-style-type: none"> マッシュポテト 根菜とブロッコリーのマリネ イカフライ 苺ミルクプリン <p>小麦 たまご 牛乳</p>

※主食は含まれておりません。



	18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)	24日(日)
栄養価は すべて 週平均 363kcal タンパク質17.0g 塩分2.2g	主菜 鯖の味噌煮 ●鯛つみれの炊き合わせ ●チンゲン菜と鶏の磯風味 ●餃子 ●豆乳風味のりんごソースがけ 小麦 たまご 牛乳	主菜 親子煮 ●豆腐の胡麻だれあん ●温野菜サラダ ●人参のグラッセ ●プリン 小麦 たまご 牛乳	主菜 チキンカレー ●里芋のバターソースがけ ●胡瓜とはんぺんのマヨネーズ和え ●うぐいす煮豆 ●杏仁豆腐 小麦 たまご 牛乳	主菜 カラフトマスの蒲焼き ●卵の甘酢あん ●大根の海老あんかけ ●茄子の煮びたし ●野菜煮豆 小麦 たまご 牛乳 えび	主菜 豆腐ハンバーグ ●海老フライ ●ほうれん草といかの煮物 ●卵とひき肉の炒め物 ●苺ミルクプリン 小麦 たまご 牛乳 えび	主菜 カツの玉子とじ ●筍の肉味噌がけ ●菜の花の和え物 ●豆腐の青のりあんかけ ●うぐいす煮豆 小麦 たまご 牛乳 えび	主菜 赤魚の野菜あんかけ ●大根田楽 ●いもきんとん ●いかとわかめの酢味噌和え ●チンゲン菜の胡麻マヨネーズ和え 小麦 たまご 牛乳
栄養価は すべて 週平均 364kcal タンパク質18.2g 塩分2.1g	主菜 カラフトマスの塩焼き ●だし巻き玉子 ●白菜の炒め煮 ●筍のほうれん草味噌がけ ●野菜煮豆 小麦 たまご	主菜 麻婆豆腐 ●海老とブロッコリーの塩炒め ●胡瓜といかのドレッシング和え ●なすの揚げ煮 ●マンゴープリン 小麦 たまご えび	主菜 チキン南蛮 ●炒り玉子 ●菜の花と人参の白和え ●しゅうまい ●豆乳風味のりんごソースがけ 小麦 たまご 牛乳	主菜 金目鯛の煮付け ●肉じゃが ●菜の花の和え物 ●里芋の柚香蒸し ●うぐいす煮豆 小麦 たまご 牛乳 えび	主菜 豚肉の味噌漬け焼き ●炊き合わせ ●イカフライ ●マカロニサラダ ●野菜煮豆 小麦 たまご 牛乳 えび	主菜 赤魚の竜田焼き ●かぼちゃのそぼろあんかけ ●だし巻き玉子 ●チンゲン菜の華風和え ●きなこムース 小麦 たまご 牛乳	主菜 ロールキャベツ ●豚肉とほうれん草のソテー ●スクランブルエッグ ●マッシュポテト ●豆乳風味の黒糖ソースがけ 小麦 たまご 牛乳

※主食は含まれておりません。

お届けは冷蔵(チルド)

お召し上げの際は電子レンジで温めるとおいしくお召し上がりいただけます。

〈お召し上がりにあたって〉

- 飲み込む力や噛む力が低下した方は、医師、歯科医師等の専門家の指導の下、ご利用ください。
- お召し上がりになる場合には、のどに詰まらせたり、むせないように十分にご注意ください。

- 都合によりメニューを変更させていただくことがあります。
- 栄養成分値は献立作成時の計算値であり、食材・調理状況により差異が生じる場合があります。目安の数値としてお考えください。
- 肉類、魚介類、卵などの食材は電子レンジの加熱時間により破裂の恐れがありますので、ご注意ください。
- 食事指導を受けている方は、事前に医療機関にてご相談ください。
- アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差があります。事前に医療機関にてご相談ください。
- アレルギー物質は「特定原材料・7品目」を表示しております。献立を選ぶ際に参考にしてください。
 「特定原材料に準ずるもの・20品目」については、お届けする商品ラベルにてご確認ください。

特定原材料・7品目



特定原材料に準ずるもの・20品目

あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま

ベネッセバレット 栄養コラム 「熱中症に注意」



梅雨が終わると夏がやってきます。気温・湿度も上がり、熱中症などの健康被害も出てきます。梅雨明け前後の暑さには最も注意が必要とされています。消防庁によると熱中症による月別の救急搬送人員数は7月が特に多く、約2万5千人と平成20年からの調査開始以降7月の救急搬送人員数は過去最多となり、年齢区分では高齢者が最も多く高齢者の割合が50%を超えました。熱中症の予防のひとつとして、こまめな水分・塩分補給があります。のどの渇きを感じなくても、こまめに水分、塩分、経口補水液などを補給することが大切です。また、水分補給をしようとしても嚥下障害がある場合は水分が気管に入ってしまう、むせたり苦しってしまうなどの理由から水分補給を拒否し脱水症状になってしまうことがあります。水分補給を拒否する時には、かかりつけの医師に相談することも大切です。

熱中症を予防し、元気で楽しい夏を過ごしましょう。

