

お得! 各メニューとも同一日2食以上はさらに
お得な複数食割引価格でお届けいたします。

サツとごはん

簡単調理済夕食

●電子レンジで温めてお召上がりください。(500W:2分(目安))
●1食の注文からお届け致します。●エコ容器を使用しております。

※冷凍食品(土曜日・日曜日は除く)ではありませんので当日中にお召上がりください。 ※お受取り後は冷蔵庫にお入れください。

① お馴染みメニュー

6品目 和・洋・中
日替わりで
お届けします。
(カロリー:
500kcal/週平均)

1食 585円 (税込)

複数食割引で▼ こんなにお得!

2食 560円 (税込) 1食あたり

3食 540円 (税込) 1食あたり

4食 515円 (税込) 1食あたり

①+②でも割引が適応されます。(同一日に限る)

② 低カロリーメニュー

5品目 和食中心で
カロリー・塩分を
配慮しました。

1食 555円 (税込)

複数食割引で▼ こんなにお得!

2食 535円 (税込) 1食あたり

3食 515円 (税込) 1食あたり

4食 495円 (税込) 1食あたり



① お馴染みメニュー

② 低カロリーメニュー

① お馴染みメニュー

② 低カロリーメニュー

月 9月18日 敬老の日



●豚肉ときのこのオーロラソース

●大学芋風 ●焼売 ●割っこ昆布
●ロールキャベツ蒸 ●青梗菜のお浸し

●熱量:518kcal ●たん白質:16.5g ●脂質:29.1g ●塩分:2.9g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦 ■かに



●白身魚フライ

●ピリ辛肉炒め ●味山菜
●若竹煮 ●ごぼうサラダ

●熱量:409kcal ●たん白質:15.6g ●脂質:24.9g ●塩分:2.8g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦

木 9月21日



●かにクリームコロッケトマトソース

●フライドポテト ●オムレツ ●しそピック
●パンネとビーンズのマスタードソーテー ●小松菜のごま和え

●熱量:504kcal ●たん白質:11.2g ●脂質:34.6g ●塩分:2.4g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦 ■かに ■落花生



●炒合菜

●豆と野菜の彩り煮 ●桜ふぶき
●はるさめの炒め物 ●肉しゅうまい

●熱量:361kcal ●たん白質:12.0g ●脂質:20.7g ●塩分:2.8g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦 ■えび

火 9月19日



●天ぷら盛り合わせ・抹茶塩付

●しそ団子串 ●酢の物 ●梅かつお沢庵
●玉子炒め ●蒟蒻の炒り煮

●熱量:496kcal ●たん白質:10.5g ●脂質:33.9g ●塩分:3.6g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦 ■かに



●鶏肉の照焼

●ナポリタン ●ごまきくらげ
●大根サラダ ●ツナサラダ包み揚げ

●熱量:429kcal ●たん白質:22.5g ●脂質:22.8g ●塩分:2.3g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦 ■かに

金 9月22日



●揚げ出し豆腐の肉あんかけ

●かに玉ロール ●ひじき煮 ●割千枝
●ウインナーソーテー ●キャベツのカレーマヨ

●熱量:447kcal ●たん白質:14.0g ●脂質:30.6g ●塩分:3.2g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦 ■えび ■かに



●おでん

●串カツ ●桜ふぶき
●きんぴらごぼう ●ごま和え

●熱量:312kcal ●たん白質:48.4g ●脂質:13.9g ●塩分:4.4g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦

水 9月20日



●チキン香草焼

●粉吹き芋(のり塩味) ●しゅうまい
●きんぴら美人 ●野菜炒め ●豆と野菜の彩り煮

●熱量:469kcal ●たん白質:21.1g ●脂質:26.7g ●塩分:2.6g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦



●さばと野菜の煮付け

●ミニお好み焼き ●柚子乃香
●ほうれん草ソーテー ●切干大根煮

●熱量:351kcal ●たん白質:22.3g ●脂質:19.0g ●塩分:2.3g
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦

土・日 9月23・24日 メニューのお届けは 9月22日(金)です。 **1食 各585円** (税込) (割引価格(同一日に限る)は、上記①の価格表をご参照下さい。)



A ハヤシビーフ
B チーズサラダ
C オニオンスープ

●熱量:337kcal ●たん白質:10.5g ●脂質:20.5g ●塩分:7.5g
※ご飯の栄養素は含まれておりません。
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦

材料	分量	調理方法
A ハヤシビーフ(オーストラリア産牛肉使用) 刻みパセリ	1パック 1袋 適宜	ハヤシビーフは湯煎で約10分温め、ご飯にかけパセリを散らす。
B スティックチーズ(冷) 粉チーズ(冷) レタス ツナサラダドレッシング	1本 1袋 1/8個 1袋	チーズは適宜に切り、レタスはちぎり盛り粉チーズ・ドレッシングをかける。
C オニオンスープ	1袋 150ml	器にスープを入れ、熱湯(量は加減)を注ぐ。



A 焼そば
B いかと野菜の包み蒸し
C ゆかりご飯
D みそ汁とん汁風味

●熱量:438kcal ●たん白質:14.8g ●脂質:15.6g ●塩分:6.7g
※ご飯の栄養素は含まれておりません。
(使用特定原材料) ■乳 ■卵 ■小麦 ■えび ■かに

材料	分量	調理方法
A お好みソース焼そば(凍) 紅しょうが 刻みのり	1パック 1袋 1袋	焼そばは湯煎で約8~10分温め、紅しょうが・刻みのりをのせる。
B いかと野菜の包み蒸し(凍)	2個	包み蒸しはラップを500Wのレンジで2個につき約1分温める。
C ゆかり粉	1袋 適宜	ご飯にゆかり粉をまぶす。
D みそ汁とん汁風味	1袋 150ml	器にみそ汁を入れ、熱湯(量は加減)を注ぐ。

糖尿病の方のためのメニュー

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いません



このパックでお届けします。

■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。

レンジで約5分

●一日のカロリー摂取量1200キロカロリーを基準にしてメニューを作成しておりますので、ご飯やデザート等の量を増やす事で、1400キロカロリー、1600キロカロリーに調整することができます。糖尿病・高血圧・肥満などの生活習慣病の食事療法にご利用下さい。

		月～金(5日)		月～土(6日)		月～日(7日)	
昼タセット	222	8,100円	227	9,720円	228	11,340円	
夕食セット	229	4,050円	234	4,860円	235	5,670円	
昼食セット	236	4,050円	241	4,860円	242	5,670円	

成分分析表 (ご飯3食分)	重量 (g)	エネルギー (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。 ※保存方法：冷蔵

お届け日

昼タセット (当日夕食・翌日昼食) **毎日お届け致します** (土曜日・日曜日分は、金曜日にお届け)

それ以外のセット 月～水→月にお届け致します 木～日→木にお届け致します

当日夕食 **翌日昼食** **当日夕食** **翌日昼食**

月 9月18日 敬老の日	酢豚 おくらサラダ・あさりと白菜煮 うぐいす豆	鯖のおろし煮 菜の花のお浸し・根菜煮 かぼちゃグラタン
火 9月19日	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	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
水 9月20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	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
木 9月21日	サケの照り焼き 花野菜サラダ さつまいも変わり煮	肉団子のチリソース ほうれん草のお浸し かぼちゃのクリーム煮

金 9月22日	タンドリーチキン・ほうれん草のソテー イカとわかめのコンソメ煮 インゲンペーコンマヨ和え	赤魚の南部焼き きのごサラダ・里芋のバター醤油焼き かぼちゃの肉味噌焼き
土 9月23日 秋分の日	タラの中巻蒸し きのご海苔和え・ぜんまい煮 揚げたご	えびフライ・えのきポン酢 スナップえんどうのソース炒め 切干大根炒め
日 9月24日	ロールキャベツ ほうれん草の柚子和え・五目煮豆 揚げたご	鯖の塩焼 人参サラダ・カリフラワーの土佐煮 長いも焼き

腎臓病の方のためのメニュー

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。

■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。

レンジで約5分

		月～金(5日)		月～土(6日)		月～日(7日)	
昼タセット	243	8,100円	248	9,720円	249	11,340円	
夕食セット	250	4,050円	255	4,860円	256	5,670円	
昼食セット	264	4,050円	269	4,860円	270	5,670円	

成分分析表 (ご飯3食分)	重量 (g)	エネルギー (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	167.0

朝食基準値/ エネルギー：150kcal たんぱく質：6.2g 食塩：1.5g

お届け日

昼タセット (当日夕食・翌日昼食) **毎日お届け致します** (土曜日・日曜日分は、金曜日にお届け)

それ以外のセット 月～水→月にお届け致します 木～日→木にお届け致します

当日夕食 **翌日昼食** **当日夕食** **翌日昼食**

月 9月18日 敬老の日	チキンカツの卵とじ ひろうす煮・キャベツのスープ煮 いんげんのごま和え・フルーツ白玉	豚大根 れんこん梅風味サラダ 茄子のおろし煮
火 9月19日	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・もものコンポート	鶏肉の南蛮酢炒め さつまいもサラダ 筑前煮・大学芋
水 9月20日	焼き餃子・ピーナツ和え 茄子のさっぱり和え 牛蒡の田舎煮・かぼちゃのマッシュ	サワラのみぞれ煮 チンゲン菜からし和え 長芋の洋風焼き・揚げたご
木 9月21日	エビチリ・ブロッコリーの中華風炒め ジャーマンポテト・ひじきの煮物 スイートポテト	カレーの洋風焼き フライドポテト・ゆかり和え 細切昆布煮

金 9月22日	青椒牛肉絲 だし巻きたまごのえのきあんかけ・ひじきの煮物 かぼちゃサラダ・フルーツ白玉	あさりのバター醤油焼き 牛蒡のごま和え ペーコンネギのスープ煮・大学芋
土 9月23日 秋分の日	アジのピザ風焼き・里芋のバター醤油焼き チンゲン菜の中華煮・ふきのお浸し みかんシロップ漬	牛肉すき焼き風煮 おくらと菊なめこの和え物 里芋の中華煮・芋グラタン風
日 9月24日	ホキの塩昆布蒸し 大根煮・ひじきの煮物 きくらげの胡麻和え・フルーツ白玉	鶏照り焼き 野菜ソテー・牛蒡サラダ 絹さやの卵とじ

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