

7月 普通食メニュー表

～栄養価はご飯を含んだ値です～



ライフデリはこころのこもった手作りの
健康的なお弁当をお届けします！

●原材料

- ・おかずは100%国内加工ですので、安心・安全です。
 - ・野菜の85%以上は国内産の野菜を使用しています。
 - ・お米は国産米を使用しています。

● ご注意

- ・ 献立は仕入れの状況により、一部変更になることがあります。あらかじめご了承ください。
 - ・ アレルギーをお持ちの方は、配達員までご相談ください。なお、同一ラインの製造ですので、対応できない場合もございます。



【ご注文の追加・キャンセルについて】

前日の18時までにご連絡をお願いいたします。
店員不在時は留守番電話にご伝言を残してください。

ライフディリ

ご注文や変更・キャンセルのご連絡は
お住いの地域担当配達店にご連絡下さい。

価格や休業日は店舗によって異なります。

朝 食		夕 食	
豚肉と茄子の中華炒め 1 キャベツと玉ねぎのコンソメ煮 春雨と白菜の煮物 野菜のおひたし	さわら味噌粕焼 赤ピーマンと玉ねぎのソテー ^{蒸し鶏の醤油マヨネーズ} 野菜のチリソース煮 こんにゃくとツナの炒め煮	火 エネルギー 545kcal 塩分 1.9g	火 エネルギー 484kcal 塩分 1.9g
鶏肉マスターード スパッパー 2 ごぼうのごま酢和え 野菜とソーセージのカレー炒め 人参とコーンの和え物	豆腐ハンバーグ 小松菜の柚子和え 切干大根とベーコンの煮物 豚肉と蓮根の炒め物 竹輪の辛子炒め	水 エネルギー 535kcal 塩分 1.6g	水 エネルギー 516kcal 塩分 1.9g
ブリの青じそ焼き ■ オクラのペペロンチーノ 3 キャベツのピーナッツ和え きのこと油揚げの甘辛炒め 昆布の佃煮	鶏団子のトマト煮 青梗菜の中華和え 野菜とハムの玉子炒め 大根と蘿の照り煮	木 エネルギー 542kcal 塩分 1.9g	木 エネルギー 476kcal 塩分 2.3g
やわらかメンチカツ 4 若芽とパインの酢の物 白菜と鶏肉のとろみ煮 大豆と人参の煮物	サバ塩焼き 人参煮 じゃが芋とコーンのコンソメ味 麩の甘酢炒め キャベツの土佐煮	金 エネルギー 581kcal 塩分 2.2g	金 エネルギー 533kcal 塩分 1.1g
赤魚の生姜煮 法蓮草 5 キャベツのピリ辛マヨネーズ 豆腐と豚肉の玉子あん 枝豆と人参のあっさり煮	鶏肉とさつま芋の韓国風炒め 油揚げと大根の含め煮 茄子とピーマンの挽肉炒め ひじき煮	土 エネルギー 474kcal 塩分 1.4g	土 エネルギー 527kcal 塩分 1.7g
ロールキャベツの白味噌仕立て 塩枝豆 6 青菜のマヨネーズ和え 鶏肉とじゃがいものトマト煮 白菜のとろみ煮	豚肉と厚揚げの炒め物 切干と小松菜の煮物 キャベツの麻婆あんかけ 白滷と人参の炒りたらこ	日 エネルギー 479kcal 塩分 1.9g	日 エネルギー 518kcal 塩分 1.8g
夏野菜カレー 7 さつま芋と鶏肉のごま味噌絡め オクラのポン酢ジュレ和え	シイラ白醤油焼 小松菜の辛子和え カボチャとレンコンのサラダ ピーマンと豚バラのオイスター炒め 大豆煮	月 エネルギー 489kcal 塩分 1.8g	月 エネルギー 481kcal 塩分 1.5g
ポークチャップ 8 切干大根のさっぱり塩麹和え 野菜炒め 白菜とひじきの煮物	鶏肉のマーマレード煮 インゲンと人参のグラッセ 白菜と竹輪の煮びたし ジャガイモのそぼろ煮 キャベツの漬物柚子風味	火 エネルギー 494kcal 塩分 2.0g	火 エネルギー 474kcal 塩分 1.36g
白身魚のみぞれ煮 菜の花 9 フレンチマカロニ 五色煮豆 人参と鶏ミンチの炒め物	肉団子の根菜あんかけ れんこんと人参の甘露煮 豚バラと春雨のニラ玉炒め 大根の酢醤油漬け	水 エネルギー 490kcal 塩分 1.8g	水 エネルギー 493kcal 塩分 2.0g
ハーブチキンソテー インゲンソテー 10 キャベツの白ドレ和え 麩の洋風トマト煮 菜の花のごま味噌和え	豚バラとキャベツのスタミナ炒め 7切干大根煮 鶏肉とさつま芋のマスターード炒め 白花豆煮	木 エネルギー 493kcal 塩分 1.5g	木 エネルギー 563kcal 塩分 1.6g
根菜入りハンバーグ 人参のきんぴら 11 茨城県煮合 豚肉と白菜の中華風とろみ煮 竹輪のカレー炒め	赤魚の煮付け 小松菜のおひたし 和風コールスロー きのこと油揚げの甘辛炒め 一夜漬	金 エネルギー 497kcal 塩分 2.1g	金 エネルギー 471kcal 塩分 1.8g
豚肉のブルコギ風 12 オクラとめかぶの三杯酢 れんこんの五目炒め煮 きのこの佃煮	ポテトコロッケ ピーマンと搾菜の中華和え 鶏ミンチと小松菜の煮物 豚肉と白菜のうま煮 人参のフレンチサラダ	土 エネルギー 542kcal 塩分 1.7g	土 エネルギー 550kcal 塩分 2.1g
サワラのごま焼 赤ピーマンと玉ねぎのソテー 13 人参のきな粉和え マカロニとツナの和風炒め キャベツと小松菜のナムル	鶏ももと根菜の照り煮 青梗菜のピーナッツ和え 豚肉のチリソース炒め 高野豆腐煮	日 エネルギー 492kcal 塩分 1.6g	日 エネルギー 485kcal 塩分 1.6g
プレーンオムレツ オクラのペペロンチーノ 14 ゴボウとベーコンのトマト炒め 鶏肉とキャベツのレモンバター炒め 野菜のおひたし	にしんの蒲焼 法蓮草 キャベツと油揚げの味噌煮 春雨と白菜の煮物 ひじき煮	月 エネルギー 482kcal 塩分 1.7g	月 エネルギー 502kcal 塩分 2.3g

昼 食		夕 食		昼 食		夕 食		昼 食		夕 食	
鶏のカレー照煮込み ミックスソテー	キャベツと豚肉の塩あんかけ	サワラの西京焼 ピーマンと搾菜の中華和え	牛肉と竹の子入り春雨炒め	肉団子の柚子風味野菜あん	赤魚の味噌煮	人參のきんぴら	キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング	29 若芽とオクラの酢の物	油揚げの玉子とじ	ナスと麸の炒め煮	枝豆のペペロンチーノ風
15 中華うま煮 豆腐と豚肉の玉子あん キャベツの土佐煮	人参とせんまいのナムル 麸の甘酢炒め 切干とツナの明太サラダ	22 切干大根煮 マカロニのペペロン炒め 一夜漬	野菜のピーナッツ和え じゃが芋のそぼろあん 菜の花のおひたし	29 若芽とオクラの酢の物	油揚げの玉子とじ	竹輪の辛子炒め	枝豆のペペロンチーノ風	火 エネルギー 491kcal 塩分 2.0g	火 エネルギー 562kcal 塩分 1.8g	火 エネルギー 485kcal 塩分 2.0g	火 エネルギー 479kcal 塩分 1.9g
火 エネルギー 514kcal 塩分 1.8g	エネルギー 482kcal 塩分 1.7g	火 エネルギー 491kcal 塩分 2.0g	火 エネルギー 562kcal 塩分 1.8g	火 エネルギー 485kcal 塩分 2.0g	火 エネルギー 479kcal 塩分 1.9g						
ハムカツ スパソテー	シイラ照焼 人参のレモン煮	鶏のちゃんちゃん焼き	まぐろカツ 大根の酢漬	ブリ塩焼き	鶏肉と白菜の中華炒め						
16 大豆と椎茸の煮物 大根と竹輪の煮物 白菜のとろみ煮	油揚げと大根の含め煮 豚肉と蓮根の生姜炒め ピーマンと鶏挽肉の炒め物	23 じゃが芋と枝豆のおかかマヨ 大根とウインナーの洋風煮 白滝と人参の炒りたらこ	せんまいとミンチの煮物 麸の野菜あんかけ 法蓮草と油揚の煮物	30 さつま芋と切干大根の煮物 パスタのクリーム煮 キャベツと小松菜のナムル	キャベツの白ドレ和え 五色煮豆 青森県玉子みそ						
水 エネルギー 556kcal 塩分 1.7g	エネルギー 469kcal 塩分 1.9g	水 エネルギー 474kcal 塩分 1.8g	水 エネルギー 490kcal 塩分 1.7g	水 エネルギー 487kcal 塩分 1.5g	水 エネルギー 481kcal 塩分 1.7g						
豚肉とキャベツのごま味噌炒め	トマト麻婆豆腐	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん 小松菜のおひたし	ハヤシライス	牛肉とキャベツの炒め物	さば梅煮						
17 せんまいとコンニャクの炒め煮 佐賀県のっぺ汁風 小松菜の辛子和え	わかめとパプリカの和え物 キャベツと魚肉ソーセージのソテー 大根と蘿の照り煮	24 コーンと挽肉の炒め物 白菜と鶏肉のとろみ煮 ふきのきんぴら	小豆ごはん キャベツの麻婆あんかけ 切干と人参のハリハリ	31 オクラのポン酢ジュレ和え 春雨と鶏肉の煮物 一夜漬	わかめとパプリカの和え物 大根と竹輪の煮物 人参と鶏ミンチの炒め物						
木 エネルギー 490kcal 塩分 1.6g	エネルギー 485kcal 塩分 1.7g	木 エネルギー 527kcal 塩分 1.9g	木 エネルギー 516kcal 塩分 2.7g	木 エネルギー 570kcal 塩分 2.1g	木 エネルギー 527kcal 塩分 1.7g						
アジ塩焼き■ さっぱりキャベツのレモン風味	鶏の天ぷら インゲンと人参のグラッセ	白身魚の生姜煮 赤ピーマンと玉ねぎのソテー	ロールキャベツの中華風■ 法蓮草	● 医療食・ムース食・やわらか食のご用意がござります。普段のお食事が食べにくくなつたと感じましたら、お気軽にご相談ください。							
18 フレンチマカロニ 法蓮草と豆腐のチャンプルー 大根の酢醤油漬け	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮 切干大根と豚肉の炒め物 青菜のマヨネーズ和え	25 人参とさつま揚げの金平 豚肉と春雨の甘辛煮 鶏ミンチと小松菜の煮物	インゲンのごま和え 鶏肉と蓮根の青のり炒め 人参のフレンチサラダ	● ご飯を無料でお粥に変更できます。							
金 エネルギー 487kcal 塩分 1.6g	エネルギー 475kcal 塩分 1.8g	金 エネルギー 479kcal 塩分 1.6g	エネルギー 473kcal 塩分 2.0g	● お弁当の配達時に安否確認もいたします。もしもの場合は、ご家族や担当ケアマネジャーへご連絡いたします。							
うどん ワカメ	厚揚げと椎茸の炊き合せ	鶏肉のサルサ風ソース オクラのペペロンチーノ	あぶらかれいみりん焼 ミックスソテー	その他お困りのこと�이ございましたら、店員までお気軽にご相談ください。							
19 鶏肉ときのこのピリ辛炒め 揚げ玉 四色なます	オクラのおかか和え梅風味 豚肉と大根の煮物 ひじきと挽肉の炒め煮	26 キャベツとザーサイのナムル ツナじやがバター 菜の花のごま味噌和え	中華うま煮 切干大根と豚肉の炒め物 ひじき煮								
土 エネルギー 331kcal 塩分 2.9g	エネルギー 477kcal 塩分 1.7g	土 エネルギー 491kcal 塩分 1.8g	エネルギー 479kcal 塩分 1.5g								
ポークジンジャー	白身魚の味噌煮 菜の花	シイラ味噌焼 うま塩キャベツ	やわらかハンバーグ 法蓮草のおひたし								
20 担々風春雨 野菜とソーセージの中華炒め ふきの含め煮	マカロニと舞茸のソテー	27 ごぼうとさつま揚げの炒り煮 たらこスパゲティ 野菜のおひたし	白菜と若芽のピリ辛和え 大豆とキャベツのコンソメ煮 きのこの佃煮								
日 エネルギー 511kcal 塩分 1.6g	エネルギー 484kcal 塩分 1.8g	日 エネルギー 478kcal 塩分 1.7g	エネルギー 475kcal 塩分 1.9g								
ハンバーグのバジルトマトソース 枝豆と人参のあっさり煮	鶏肉のねぎ塩だれ インゲンソテー	28 カリフラワーとウインナーのカレー煮 味噌ジャガ煮 菜の花とツナの辛子和え	北海道豚肉のジンギスカン風 小松菜と人参の酢味噌和え れんこんの五目炒め煮								
21 きんぴら 麸と野菜の煮物 きくらげとこんにゃくの佃煮	ひじきの柚子胡椒マヨ 豚肉と白菜の中華風とろみ煮 大根のあっさり生姜漬け	月 エネルギー 522kcal 塩分 1.7g	月 エネルギー 490kcal 塩分 1.6g								
月 エネルギー 494kcal 塩分 1.9g	エネルギー 499kcal 塩分 1.5g										

ライフデリに
お任せください!

● 医療食・ムース食・やわらか食のご用意がござります。普段のお食事が食べにくくなつたと感じましたら、お気軽にご相談ください。

● ご飯を無料でお粥に変更できます。

● お弁当の配達時に安否確認もいたします。もしもの場合は、ご家族や担当ケアマネジャーへご連絡いたします。

その他お困りのこと�이ございましたら、店員までお気軽にご相談ください。

