



## 【ムーミーくんの1人前セット】の献立表(改定版)

1週目・2週目

2022年4月改定

提供 時間帯別 メニュー 分類	商品名	商品画像	朝食		昼食			夕食			
			メインの料理名 (ソース付き)	小鉢 料理名	メインの料理名 (ソース付き)	小鉢 料理名	小鉢 料理名	メインの料理名 (ソース付き)	小鉢 料理名	小鉢 料理名	小鉢 料理名
			60g	20g	60g	20g	20g	60g	20g	20g	20g
1 週目	-1		鮭の味噌焼き (味噌ダレ)	豆腐	唐揚げ柚子ポン酢 (柚子ポン酢)	さつまいも	椎茸	海老チリ (チリソース)	ほうれん草	かぼちゃ	大根
	-2		いかのゴマあえ (ごまダレ)	人参	ソースとんかつ (濃厚ソース)	小松菜	うぐいす豆	鯛の柚子ポン酢 (柚子ポン酢)	ブロッコリー	トマト	なす
	-3		たらのクリーム煮仕立て (クリームソース)	えだ豆	中華甘酢団子 (中華甘酢ダレ)	アスパラ	赤ピーマン	豚マヨネーズ (マヨネーズ風ソース)	コーン	ごぼう	シュウマイ
	-4		トマトソーセージ (トマトソース)	ポテトサラダ	かれのい塩焼き (塩ダレ)	うずら豆	大根	牛肉の中華旨煮 (中華あん)	小松菜	里芋	赤ピーマン
	-5		たまご焼き (醤油ダレ)	ブロッコリー	豚のデミグラスソース (デミグラスソース)	じゃが芋	ほうれん草	唐揚げカレー (カレーソース)	人参	魚の子	うずら豆
	-6		さばの塩焼 (塩ダレ)	ごぼう	牛ソース炒め (濃厚ソース)	えだ豆	シュウマイ	鶏のごまダレあえ (ごまダレ)	魚の子	アスパラ	ごま豆腐
	-7		蒸し鶏の中華あんかけ (中華あん)	大根	焼肉醤油ダレ (醤油ダレ)	さつまいも	かぼちゃ	あじの中華風南蛮 (中華甘酢ダレ)	椎茸	小松菜	じゃが芋
2 週目	-1		マヨたまご (マヨネーズ風ソース)	ブロッコリー	シイラのごまダレがけ (ごまダレ)	ごぼう	トマト	和風とんかつ (柚子ポン酢)	アスパラ	コーン	豆腐
	-2		ぶりの味噌煮 (味噌ダレ)	里芋	ビーフシチュー (デミグラスソース)	ほうれん草	シュウマイ	たらの甘煮 (甘口ダレ)	じゃが芋	人参	たけのこ
	-3		鯛の中華甘酢 (中華甘酢ダレ)	小松菜	いかカレー (カレーソース)	かぼちゃ	ブロッコリー	ビーフマト (トマトソース)	さつまいも	ごま豆腐	じゃが芋
	-4		あんかけ中華たまご (中華あん)	ポテトサラダ	まぐろのソテー (醤油ダレ)	人参	ごぼう	ミートボールのホワイトシチュー (クリームソース)	玉ねぎ	コーン	赤ピーマン
	-5		シイラ味噌炊き (味噌ダレ)	なす	チキントマト (トマトソース)	うずら豆	じゃが芋	デミグラスハンバーグ (デミグラスソース)	シュウマイ	アスパラ	豆腐
	-6		スパイシーソーセージ (チリソース)	ごま豆腐	中華風とんかつ (中華あん)	ブロッコリー	かぼちゃ	ぶりのごまダレ (ごまダレ)	ごぼう	ほうれん草	さつまいも
	-7		甘口たまご (甘口ダレ)	えだ豆	鯛の塩焼き (塩ダレ)	小松菜	たけのこ	酢豚 (中華甘酢ダレ)	トマト	玉ねぎ	椎茸



# 【ムーミーくんの1人前セット】の献立表(改定版)

## 3週目・4週目

2022年4月改定

提供 時間帯別 メニュー 分類 商品名	商品画像	朝食		昼食			夕食				
		メインの料理名 (ソース付き)	小鉢 料理名	メインの料理名 (ソース付き)	小鉢 料理名	小鉢 料理名	メインの料理名 (ソース付き)	小鉢 料理名	小鉢 料理名	小鉢 料理名	
		60g	20g	60g	20g	20g	60g	20g	20g	20g	
3 週目	-1		ぶり柚子ポン酢 (柚子ポン酢)	アスパラ	たまごカレー (カレーソース)	なす	大根	いかのチリソース (チリソース)	シュウマイ	うぐいす豆	ポテトサラダ
	-2		ポークンチュー (クリームソース)	かぼちゃ	海老マヨネーズ (マヨネーズ風ソース)	コーン	赤ピーマン	肉団子の旨煮 (甘口ダレ)	里芋	小松菜	なす
	-3		たまごトマトソース添え (トマトソース)	ポテトサラダ	ぶりの中華あんかけ (中華あん)	ごぼう	魚の子	塩焼き鳥 (塩ダレ)	人参	ブロッコリー	トマト
	-4		かつおの煮付 (醤油ダレ)	トマト	ピリ辛チキン (チリソース)	豆腐	えだ豆	ポークソース炒め (濃厚ソース)	小松菜	椎茸	さつま芋
	-5		さばの味噌煮 (味噌ダレ)	豆腐	和風ハンバーグ (柚子ポン酢)	里芋	たけのこ	唐揚げマヨネーズ (マヨネーズ風ソース)	かぼちゃ	アスパラ	玉ねぎ
	-6		あじの塩焼き (塩ダレ)	うずら豆	うなぎの蒲焼 (甘口ダレ)	ポテトサラダ	人参	ビーフカレー (カレーソース)	魚の子	ほうれん草	なす
	-7		肉団子の洋風煮込み (デミグラスソース)	ブロッコリー	ビーフクリームシチュー (クリームソース)	コーン	玉ねぎ	いかマヨネーズ (マヨネーズ風ソース)	さつま芋	うずら豆	じゃが芋
4 週目	-1		ポークトマト (トマトソース)	コーン	チキンカレー (カレーソース)	里芋	かぼちゃ	味噌かつ (味噌ダレ)	ほうれん草	ごま豆腐	トマト
	-2		ぶりの塩焼き (塩ダレ)	豆腐	ソースハンバーグ (濃厚ソース)	ごま豆腐	椎茸	かれのい中華甘酢 (中華甘酢ダレ)	たけのこ	うぐいす豆	赤ピーマン
	-3		チキンマヨネーズ (マヨネーズ風ソース)	ほうれん草	洋風デミたまご (デミグラスソース)	赤ピーマン	じゃが芋	シイラのチリソース仕立て (チリソース)	シュウマイ	えだ豆	大根
	-4		鮭の中華あんかけ (中華あん)	里芋	甘口焼き鳥 (甘口ダレ)	人参	トマト	肉団子のトマト煮込み (トマトソース)	アスパラ	魚の子	さつま芋
	-5		チリたまご (チリソース)	魚の子	牛のしゃぶしゃぶ仕立て (柚子ポン酢)	アスパラ	うずら豆	豚のごまダレ (ごまダレ)	ブロッコリー	かぼちゃ	豆腐
	-6		いか焼き (醤油ダレ)	えだ豆	唐揚げ中華甘酢 (中華甘酢ダレ)	ほうれん草	豆腐	甘口焼肉 (甘口ダレ)	大根	ごぼう	トマト
	-7		ソーセージのクリーム煮 (クリームソース)	さつま芋	チキンソース煮 (濃厚ソース)	小松菜	じゃが芋	漬けまぐろ (醤油ダレ)	椎茸	うぐいす豆	なす

※新商品の内容

- (1)メイン料理用ムース…①ソーセージ ②唐揚げ ③あじ ④まぐろ (2)小鉢料理用ムース…①えだ豆 ②たけのこ  
 (3)ソース…①塩ダレ ②マヨネーズ風ソース ③クリームソース ④濃厚ソース