



ワタミdeおいしい健康

献立表

2026年

2月
23日週電子レンジの
温め時間の目安

500W 約2分 600W 約1分50秒

ご注文締切日 2026年2月18日 水

※栄養成分値はお茶碗1杯分(約150g)のごはんと一緒に召し上がっていただいた場合の値です。※白飯の栄養価は文部科学省 日本食品標準成分表(八訂)増補より算出。

献立

アレルゲン

2/23月

祝日はお休み

2/24火



揚げタラと 彩り野菜のマリネソース

エネルギー 560kcal 炭水化物 81.8g
たんぱく質 23.9g 食物繊維 7.2g
脂 質 17.3g 食塩相当量 1.9g

- 揚げタラと
彩り野菜のマリネソース

- 豆腐そぼろのガパオ風炒め
- さつま芋と五穀の
シーザーサラダ
- ほうれん草と蒸し鶏のソテー

小麦・乳成分・大豆・鶏肉・
ゼラチン

乳成分・アーモンド・大豆・
鶏肉・ごま

卵・小麦・乳成分・大豆・
豚肉

小麦・大豆・鶏肉

2/25水



オレガノ香る チキントマト煮

エネルギー 576kcal 炭水化物 84.6g
たんぱく質 24.1g 食物繊維 8.0g
脂 質 18.0g 食塩相当量 2.0g

- オレガノ香るチキントマト煮

- ワインナーと野菜のコンソメ煮
- 青パパイヤのソムタム風
- 南瓜のミルク煮

小麦・乳成分・大豆・鶏肉

小麦・乳成分・牛肉・大豆・
鶏肉・豚肉

小麦・落花生・大豆

小麦・乳成分・大豆・鶏肉

2/26木



野菜たっぷり ビーフシチュー

エネルギー 571kcal 炭水化物 81.9g
たんぱく質 21.8g 食物繊維 9.9g
脂 質 21.0g 食塩相当量 1.9g

- 野菜たっぷりビーフシチュー

- ツナとほうれん草の和風パスタ
- 人参とグリーンピースの
玉子マヨ
- 箸休めの いんげんとコーン

小麦・乳成分・牛肉・大豆・
鶏肉・豚肉・ゼラチン

小麦・さば・大豆

卵・小麦・大豆・ごま

無し

2/27金



サワラの柚庵焼き

エネルギー 518kcal 炭水化物 77.2g
たんぱく質 25.0g 食物繊維 7.6g
脂 質 13.7g 食塩相当量 1.9g

- サワラの柚庵焼き

- 小松菜ときのこのソテー

小麦・さば・大豆・ゼラチン

卵・小麦・えび・かに・大豆・
鶏肉・豚肉・ごま

卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・
ごま

小麦・乳成分・さば・大豆

◎のどに詰まらせないように、よく噛んでお召し上がりください。食材に骨や硬い部分などが残っている場合がありますので、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。◎主菜の大きさにより加熱が不足する場合がございます。上記時間でも冷たい部分がある場合は、加熱しすぎに注意して10秒ずつ追加加熱をしてください。◎肉類・魚介類・卵などの食材や別添の小袋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。◎食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。※製造工場により成分値が変わることがあります。詳細は商品に記載の一括表示でご確認ください。

◎『特定原材料』および『特定原材料に準ずるもの』の使用状況について表示しております。

特定原材料 : えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

特定原材料に準ずるもの : アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなツツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、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、マカダミアナツツ^{※1}

※1:マカダミアナツツの含有については一部未確認の原材料もございます

◎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ございます。最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身で判断頂きますようお願い致します。◎調理・盛付の際には細心の注意を払ってますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。●写真はすべてイメージです。