「ムース食」 週間献立表

	U						N_77								
	9月22日(月)		月)				9月24日(水)			9月25日(木)			9月26日(金)		
	一夜漬	か甘酢煮	卵乳麦 乳麦 麦	若芽のゴ	_	麦	牛肉と根 昆布の(菜の煮物	麦	きのこの法蓮草とハ	240g 玉子とじ ムのマリーネ -(とろみ)	卵乳麦 卵乳麦	切干大机	_	乳麦
朝	\\\ -16 (\\\ -16			\\\ -16 [\\\ -16			\\\ -16 /		
食	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	105kcal 2.6g 4.8g 13.3g 584mg	フルセット 279kcal 6.4g 5.5g 51.7g 1107mg 2.8g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物 ナトリウム	103kcal 2.9g 4.2g 13.0g 462mg	277kcal 6.7g 4.9g 51.4g 985mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	142kcal 4.0g 6.9g 17.2g 626mg	316kcal 7.8g 7.6g 55.6g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	96kcal 4.7g 4.1g 11.1g 631mg	270kcal 8.5g 4.8g 49.5g 1154mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	91kcal 3.1g 3.3g 12.2g 572mg	265kcal 6.9g 4.0g 50.6g
	★全粥2	U	Z.0g		240g	_		1.0g 240g	Z.3g	★全粥2		2.9g	★全粥2		Z.0g
	白身の味噌煮 乳 大根の千切煮 乳 もやしサラダ 卵		乳麦	l麦 鶏の幽庵焼き l麦 昆布煮豆		乳麦 鮭の西京焼 乳麦 油揚と菜の花の煮物 卵乳麦 メンマの中華和え		麦	表 豚肉の生姜焼 切干大根とベーコンの煮物		卵乳麦	麦 肉団子のソース炒め		卵乳麦	
	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦
昼															
食	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	169kcal 8.9g 7.2g 17.3g		エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	192kcal 8.3g 9.6g 17.5g	366kcal 12.1g 10.3g 55.9g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	196kcal 8.0g 8.4g 21.3g	370kcal 11.8g 9.1g 59.7g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	162kcal 6.1g 7.0g 19.3g	336kcal 9.9g 7.7g 57.7g	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物	211kcal 10.8g 9.9g 20.2g	385kcal 14.6g 10.6g 58.6g
			1459mg					_							
			_	食塩相当量 ★全粥2		_	食塩相当量		_	食塩相当量	_	3.2g	食塩相当量	2.4g 240g	3.7g
	★全粥240g とんかつ					卵乳麦 鶏肉のデミソース煮			× = 111 = 1 = 0		乳麦鶏肉のカレー風味焼き				
	ひじきとベーコンの煮物		卵乳麦			麦	白菜と麩の玉子とじ		卵乳麦	赤玉南瓜の煮物 ブロッコリーの煮物 ★味噌汁(とろみ)		麦			
								大豆大根煮 ★味噌汁(とろみ)							
タ	★味噌汁	(とろみ)	歹	★味噌汁	(とろみ)	歹	★味噌汁	(とろみ)	歹	★味噌汁	(とろみ)	歹	★味噌汁	(とろみ)	歹
9															
食			フルセット 457kcal												
TX	蛋白質									蛋白質			蛋白質		10.2g
	脂質	20.1g	20.8g	脂質	11.9g	12.6g	脂質	9.7g	10.4g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	7.5g	8.2g
			58.8g									61.5g			55.4g
	ナトリウム 食塩相当量		1327mg 3.4g	ナトリウム 食塩相当量		1394mg 3.5g				ナトリウム 食塩相当量			ナトリウム 食塩相当量		1393mg 3.5g
			フルセット			_			_			_			_
合	エネルギー	557kcal	1079kcal	エネルギー	503kcal	1025kcal	エネルギー	511kcal	1033kcal	エネルギー	454kcal	976kcal	エネルギー	463kcal	985kcal
			27.4g												
			34.2g 166.2g		25.7g							20.2g		20.7g	22.8g 164.6g
計			3893mg												_
	食塩相当量	5.9g	9.9g	食塩相当量	5.5g	9.4g	食塩相当量	5.6g	9.6g	食塩相当量	5.4g	9.4g	食塩相当量	6.1g	10.0g
	★はフル	レセットの	メニューで	です。おか	ヽずセット	こは付き	ません。			ムース省	は消費	者庁許可	の特別目	用余食品 用余食品	(えん下

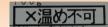
お食事の作り方

- ①ムースは冷蔵状態です。
- ②お受け取り後は冷蔵庫で保管ください



③ラベルに書いてある「○温め可」と「×温め不可」を確認







- ④温め方法は次の方法です
 - (あ)湯せん
 - (い)電子レンジ
- (あ) 湯せん 鍋に 60℃くらいのお湯を 張り、ムースをカップの まま浮かべます。



次にフタをして15分程 温めます。追加で火はかけません。

(い) 電子レンジ お皿に移し、好みにカット してから、深めのお皿 に入れラップをし、電子 レンジにかけて下さい

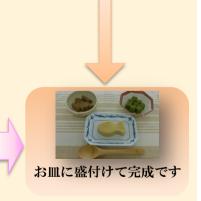


電子レンジの参考条件 600W 20~25秒 200W 40~50秒←オススメ



④カップを下に向けて スプーンで空気を入れる ように剥がして、お皿や まな板に落とします。





【電子レンジの御注意】 ※電子レンジを掛け過ぎると破裂 や溶解をする事があります ※各電子レンジメーカーによって 条件が変わる場合があります

★はフルセットのメニューです。おかずセットには付きません。 ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。 天候や仕入れの都合により、予告無しで献立を一部変更する場合があります。 嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。