「ムース食」 週間献立表

	11月3日(月)				水)	11月6日(:			金)
	★全粥240g				★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	五色煮	乳麦	がんも煮	麦			切干大根と小松菜の煮物		鶏つくねとフキの煮物	
	若芽のゴマ酢和え	麦	大根と竹輪の酢の物	乳麦	昆布の佃煮	麦	ベーコンのごま酢和え	卵乳麦	菜の花のおひたし	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
朝										
^							・栄養価 おかずセット			
食							エネルギー 89kcal			
	蛋白質 1.5g	5.3g	蛋白質 3.3g	_	蛋白質 2.9g	6.7g	蛋白質 2.6g	6.4g	蛋白質 2.7g	6.5g
	脂 質 3.9g	_	脂質 6.8g	_	脂 質 6.6g	_	脂質 4.2g	4.9g	脂質 4.7g	5.4g
	炭水化物 12.1g		炭水化物 11.3g				炭水化物 10.6g		炭水化物 13.2g	51.6g
							ナトリウム 460mg		ナトリウム 565mg	1088mg
	食塩相当量 1.3g	2.6g	食塩相当量 1.2g	_	食塩相当量 1.5g	_	食塩相当量 1.2g	2.5g	食塩相当量 1.4g	2.8g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	スパイシーチキン		とんかつ		白身の味噌煮		鶏の照焼	乳麦	赤魚の味噌煮	乳麦
	はんぺんの玉子とじ			乳麦	五色煮豆	卵麦	赤玉南瓜の煮物		薩摩芋と切昆布の煮物	
	大根煮		マリーネサラダ						もやしサラダ	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										
	W * /		W * / m		₩ ¥ / 		W * / 		W * / ···	
<u>~</u>							栄養価 おかずセット			
食							エネルギー 205kcal			
			蛋白質 5.5g					_	蛋白質 7.7g	11.5g
	脂質 10.0g		脂質 13.8g			8.1g	脂質 8.4g	_	脂質 7.1g	7.8g
	炭水化物 17.0g		炭水化物 20.1g					_	炭水化物 18.9g	57.3g
							ナトリウム 777mg			
	^{食塩相当量} 1.9g ★全粥240g	3.2g	食塩相当量 1.7g ★全粥240g	_	食塩相当量 2.3g★全粥240g	_	食塩相当量 2.0g ★全粥240g		^{食塩相当量} 2.6g ★全粥240g	3.9g
	★全锅240g 白身の照焼き	到丰	★全粥240g 鮭の西京焼		★全粥240g 鶏肉のデミソース煮		★全粥240g 白身の竜田揚げ		▼全锅240g 豚肉の生姜焼	乳麦
	ロタの思焼さずロッコリーと鶏肉の煮物		無の四牙焼 油揚と菜の花の煮物		病肉のテミソース煮 ひじき煮	乳麦乳麦	白花豆煮	孔友 麦	大根の千切煮	乳麦乳麦
			若芽とパインの酢の物				ゴボウのピリ辛サラダ			
	サフダヘハフティ ★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)	
タ	スターロハ(こうが)	×	A 50.41 (C.70)	×	スツルコハ(こうか)	X.	A 2012 (C.201)	·×	スットロハ(こうか)	.X
9										
	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット
食							エネルギー 226kcal			
							蛋白質 7.1g			10.3g
	脂質 15.6g			8.2g						8.1g
	炭水化物 15.7g		炭水化物 22.0g					62.4g	炭水化物 16.8g	55.2g
	ナトリウム 766mg	1289mg	ナトリウム 749mg	1272mg	ナトリウム 732mg	1255mg	ナトリウム 634mg	1157mg	ナトリウム 745mg	1268mg
	食塩相当量 1.9g		食塩相当量 1.9g		食塩相当量 1.9g		食塩相当量 1.6g		食塩相当量 1.9g	3.2g
	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット	・栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おかずセット	フルセット
合	エネルギー 514kcal	1036kcal	エネルギー 537kcal	1059kcal	エネルギー 496kca	1018kcal	エネルギー 520kcal	1042kcal	エネルギー 436kca	958kcal
	蛋白質 15.5g	26.9g	蛋白質 16.6g	28.0g	蛋白質 20.1g	31.5g	蛋白質 18.1g	29.5g	蛋白質 16.9g	28.3g
	脂質 29.5g				脂質 23.5g			26.5g	脂質 19.2g	21.3g
= 1			炭水化物 53.4g					_	_	164.1g
計		_	_	_		_	ナトリウム 1871mg	3440mg	ナトリウム 2317mg	3886mg
	食塩相当量 5.1g				食塩相当量 5.7g			_	食塩相当量 5.9g	9.9g
	★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	(えん下り

お食事の作り方

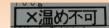
①ムースは冷蔵状態です。

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。