「ムース食」 週間献立表

					V 77 96					
	10月27日((月)	10月28日(火)	10月29日(水)			10月31日(金)
朝	★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 昆布の佃煮 ★味噌汁(とろみ)	麦	★全粥240g きのこの玉子とじ 法蓮草とハムのマリーネ ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦	豚すき	乳麦 乳麦 麦	★全粥240g 鶏大根の味噌煮 薩摩芋と切昆布の煮物 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 乳麦	★全粥240g 温泉玉子 竹輪の五色きんぴら ★味噌汁(とろみ)	
食	ェネルギー 142kcal 蛋白質 4.0g 脂質 6.9g 炭水化物 17.2g	316kcal 7.8g 7.6g 55.6g	脂質 4.1g 炭水化物 11.1g ナトリウム 631mg	270kcal 8.5g 4.8g 49.5g 1154mg	エネルギー 91kcal 蛋白質 3.1g 脂質 3.3g 炭水化物 12.2g	265kcal 6.9g 4.0g 50.6g	エネルギー 87kcal 蛋白質 3.6g 脂質 2.6g 炭水化物 13.4g	261kcal 7.4g 3.3g 51.8g 1148mg	エネルギー 135kcal 蛋白質 6.1g 脂質 6.7g 炭水化物 11.0g	309kcal 9.9g 7.4g 49.4g
昼	★全粥240g 鮭の西京焼 油揚と菜の花の煮物	乳麦 麦 乳麦か	★全粥240g 豚肉の生姜焼	乳麦 卵乳麦 乳麦	★全粥240g 白身の竜田揚げ 肉団子のソース炒め 法蓮草と油揚げの煮物	乳麦 卵乳麦 麦	★全粥240g クリームコロッケ 枝豆とかにかまの煮物 ベーコンのごま酢和え ★味噌汁(とろみ)	乳麦か 卵麦えか 卵乳麦	★全粥240g 白身のおろし煮 ひじきと大豆の煮物 青菜のわさび和え	乳麦 乳麦 卵乳麦
食	エネルギー 196kcal 蛋白質 8.0g 脂質 8.4g 炭水化物 21.3g ナトリウム 868mg	370kcal 11.8g 9.1g 59.7g 1391mg	脂質 7.0g 炭水化物 19.3g ナトリウム 736mg	336kcal 9.9g 7.7g 57.7g 1259mg	エネルギー 211kcal 蛋白質 10.8g 脂質 9.9g 炭水化物 20.2g	385kcal 14.6g 10.6g 58.6g	エネルギー 183kcal 蛋白質 5.4g 脂質 10.0g 炭水化物 18.5g	357kcal 9.2g 10.7g 56.9g 1357mg	エネルギー 188kcal 蛋白質 8.4g 脂質 9.7g 炭水化物 17.1g	362kcal 12.2g 10.4g 55.5g
タ	★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 白菜と麩の玉子とじ 大豆大根煮 ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦 卵乳麦	★全粥240g 赤魚の味噌煮 赤玉南瓜の煮物 ブロッコリーの煮物 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 麦 乳麦	★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き ひじきと高野豆腐の煮物 菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)	乳麦 乳麦 乳麦	★全粥240g 赤魚の生姜煮 鶏つくねとフキの煮物 南瓜とハムのサラダ ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦	野菜の味噌風味	乳麦
食	エネルギー 173kcal 蛋白質 6.7g 脂質 9.7g 炭水化物 15.2g	347kcal 10.5g 10.4g 53.6g 1249mg	栄養価 おかずセット エネルギー 196kcal 蛋白質 10.1g 脂質 7.0g 炭水化物 23.1g ナトリウム 761mg 食塩相当量 1.9g	370kcal 13.9g 7.7g 61.5g 1284mg	エネルギー 161kcal 蛋白質 6.4g 脂質 7.5g 炭水化物 17.0g	335kcal 10.2g 8.2g 55.4g 1393mg	エネルギー 182kcal 蛋白質 7.4g 脂質 9.0g 炭水化物 16.6g	356kcal 11.2g 9.7g 55.0g 1326mg	エネルギー 169kcal 蛋白質 7.5g 脂質 7.1g 炭水化物 19.2g	343kcal 11.3g 7.8g 57.6g
合計	エネルギー 511kcal 蛋白質 18.7g 脂質 25.0g 炭水化物 53.7g ナトリウム 2220mg	1033kcal 30.1g 27.1g 168.9g 3789mg	炭水化物 53.5g ナドリウム 2128mg	976kcal 32.3g 20.2g 168.7g 3697mg	エネルギー 463kcal 蛋白質 20.3g 脂質 20.7g 炭水化物 49.4g ナトリウム 2373mg	985kcal 31.7g 22.8g 164.6g 3942mg	エネルギー 452kcal 蛋白質 16.4g 脂質 21.6g 炭水化物 48.5g ナトリウム 2262mg	974kcal 27.8g 23.7g 163.7g 3831mg	エネルギー 492kcal 蛋白質 22.0g 脂質 23.5g 炭水化物 47.3g ナトリウム 2433mg	1014kcal 33.4g 25.6g 162.5g 4002mg
		_	食塩相当量 5.4g	_		_		_	_{食塩相当量} 6.1g Tの特別用途食品	10.2g

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[°]C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。