

「ムース食」 週間献立表

		8月24日(月)		8月25日(火)		8月26日(水)		8月27日(木)		8月28日(金)	
朝 食	★全粥240g			★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	温泉玉子	卵麦		五目豆腐煮	乳麦	鶏団子の中華風	卵乳麦か	五色煮	乳麦	がんも煮	麦
	竹輪の五色きんぴら	乳麦		野菜の三杯酢	麦	一夜漬	乳麦	若芽のゴマ酢和え	麦	大根と竹輪の酢の物	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	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
	エネルギー	136kcal	313kcal	エネルギー	99kcal	276kcal	エネルギー	76kcal	253kcal	エネルギー	122kcal
	たんぱく質	6.1g	9.8g	たんぱく質	2.1g	5.8g	たんぱく質	2.9g	6.6g	たんぱく質	3.3g
	脂質	6.7g	7.4g	脂質	4.3g	5.0g	脂質	2.8g	3.5g	脂質	6.8g
	炭水化物	11.1g	49.2g	炭水化物	13.6g	51.7g	炭水化物	10.3g	48.4g	炭水化物	11.3g
	ナトリウム	680mg	1202mg	ナトリウム	575mg	1097mg	ナトリウム	547mg	1069mg	ナトリウム	474mg
	食塩相当量	1.7g	3.1g	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量	1.4g	2.7g	食塩相当量	1.2g
夕 食	★全粥240g			★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	白身のおろし煮	乳麦		鶏肉のイタリアンソース煮	乳麦	鮭のおろし煮	麦	スパイシーチキン	乳麦	とんかつ	卵乳麦
	ひじきと大豆の煮物	乳麦		大根と椎茸の煮物	麦	ふきの煮物	乳麦	はんぺんの玉子とじ	卵乳麦	黒豆煮	乳麦
	青菜のわさび和え	卵乳麦		青菜のおひたし	乳麦	若竹煮	麦	大根煮	乳麦	マリーネサラダ	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
合 計	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
	エネルギー	188kcal	365kcal	エネルギー	143kcal	320kcal	エネルギー	155kcal	332kcal	エネルギー	233kcal
	たんぱく質	8.4g	12.1g	たんぱく質	6.8g	10.5g	たんぱく質	6.5g	10.2g	たんぱく質	5.7g
	脂質	9.7g	10.4g	脂質	6.1g	6.8g	脂質	7.4g	8.1g	脂質	14.3g
	炭水化物	17.1g	55.2g	炭水化物	16.4g	54.5g	炭水化物	16.7g	54.8g	炭水化物	20.3g
	ナトリウム	882mg	1404mg	ナトリウム	728mg	1250mg	ナトリウム	742mg	1264mg	ナトリウム	672mg
	食塩相当量	2.2g	3.6g	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	1.7g
合 計	★全粥240g			★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鶏の照焼	乳麦		和風煮込みハンバーグ	乳麦	焼肉炒め	乳麦	白身の照焼き	乳麦	鮭の西京焼	乳麦
	切昆布と竹の子の煮物	乳麦		鶏肉のすき焼き煮	麦	白菜と若芽の煮物	乳麦	ブロッコリーと鶏肉の煮物	乳麦	油揚げと菜の花の煮物	麦
	野菜の味噌風味	乳麦		金時豆の煮物	乳麦	大根なます	麦	サラダスパゲティ	卵乳麦か	若芽とパインの酢の物	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
合 計	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
	エネルギー	169kcal	346kcal	エネルギー	172kcal	349kcal	エネルギー	148kcal	325kcal	エネルギー	188kcal
	たんぱく質	7.5g	11.2g	たんぱく質	7.8g	11.5g	たんぱく質	3.2g	6.9g	たんぱく質	7.8g
	脂質	7.1g	7.8g	脂質	5.9g	6.6g	脂質	6.7g	7.4g	脂質	7.5g
	炭水化物	19.2g	57.3g	炭水化物	21.9g	60.0g	炭水化物	19.3g	57.4g	炭水化物	22.0g
	ナトリウム	871mg	1393mg	ナトリウム	616mg	1138mg	ナトリウム	794mg	1316mg	ナトリウム	749mg
	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	1.9g
合 計	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
	エネルギー	493kcal	1024kcal	エネルギー	414kcal	945kcal	エネルギー	379kcal	910kcal	エネルギー	543kcal
	たんぱく質	22.0g	33.1g	たんぱく質	16.7g	27.8g	たんぱく質	12.6g	23.7g	たんぱく質	16.8g
	脂質	23.5g	25.6g	脂質	16.3g	18.4g	脂質	16.9g	19.0g	脂質	28.6g
	炭水化物	47.4g	161.7g	炭水化物	51.9g	166.2g	炭水化物	46.3g	160.6g	炭水化物	53.6g
	ナトリウム	2433mg	3999mg	ナトリウム	1919mg	3485mg	ナトリウム	2083mg	3649mg	ナトリウム	1895mg
	食塩相当量	6.1g	10.2g	食塩相当量	5.0g	8.9g	食塩相当量	5.3g	9.2g	食塩相当量	4.8g

★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。
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。

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。
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。

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。



お皿に盛付けて完成です



【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