

# 「ムース食」 週間献立表

	12月14日(月)			12月15日(火)			12月16日(水)			12月17日(木)			12月18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	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦						
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット				
	エネルギー	エネルギー	141kcal	315kcal	エネルギー	エネルギー	99kcal	273kcal	エネルギー	エネルギー	77kcal	251kcal	エネルギー	エネルギー	95kcal	269kcal	エネルギー	エネルギー	124kcal	298kcal
	蛋白質	蛋白質	6.0g	9.8g	蛋白質	蛋白質	2.1g	5.9g	蛋白質	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	蛋白質	1.6g	5.4g	蛋白質	蛋白質	3.2g	7.0g
	脂質	脂質	7.0g	7.7g	脂質	脂質	4.3g	5.0g	脂質	脂質	2.8g	3.5g	脂質	脂質	4.4g	5.1g	脂質	脂質	6.9g	7.6g
炭水化物	炭水化物	11.6g	50.0g	炭水化物	炭水化物	13.7g	52.1g	炭水化物	炭水化物	10.4g	48.8g	炭水化物	炭水化物	12.4g	50.8g	炭水化物	炭水化物	11.7g	50.1g	
ナトリウム	ナトリウム	669mg	1192mg	ナトリウム	ナトリウム	571mg	1094mg	ナトリウム	ナトリウム	545mg	1068mg	ナトリウム	ナトリウム	495mg	1018mg	ナトリウム	ナトリウム	467mg	990mg	
塩分	食塩相当量	1.7g	3.0g	食塩相当量	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量	食塩相当量	1.4g	2.7g	食塩相当量	食塩相当量	1.3g	2.6g	食塩相当量	食塩相当量	1.2g	2.5g	
昼 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		えんどう豆とベーコン炒め	卵乳麦		大根煮	乳麦		マリネサラダ	卵乳麦						
	★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦						
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット				
	エネルギー	エネルギー	189kcal	363kcal	エネルギー	エネルギー	153kcal	327kcal	エネルギー	エネルギー	184kcal	358kcal	エネルギー	エネルギー	189kcal	363kcal	エネルギー	エネルギー	226kcal	400kcal
	蛋白質	蛋白質	8.4g	12.2g	蛋白質	蛋白質	6.9g	10.7g	蛋白質	蛋白質	7.8g	11.6g	蛋白質	蛋白質	6.4g	10.2g	蛋白質	蛋白質	5.6g	9.4g
脂質	脂質	9.8g	10.5g	脂質	脂質	7.0g	7.7g	脂質	脂質	9.3g	10.0g	脂質	脂質	9.9g	10.6g	脂質	脂質	13.9g	14.6g	
炭水化物	炭水化物	17.4g	55.8g	炭水化物	炭水化物	16.3g	54.7g	炭水化物	炭水化物	17.9g	56.3g	炭水化物	炭水化物	17.3g	55.7g	炭水化物	炭水化物	19.7g	58.1g	
ナトリウム	ナトリウム	869mg	1392mg	ナトリウム	ナトリウム	700mg	1223mg	ナトリウム	ナトリウム	813mg	1336mg	ナトリウム	ナトリウム	780mg	1303mg	ナトリウム	ナトリウム	668mg	1191mg	
塩分	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	食塩相当量	1.8g	3.1g	食塩相当量	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	食塩相当量	1.7g	3.0g	
夕 食	★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	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦		★味噌汁	麦						
	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット				
	エネルギー	エネルギー	168kcal	342kcal	エネルギー	エネルギー	176kcal	350kcal	エネルギー	エネルギー	149kcal	323kcal	エネルギー	エネルギー	232kcal	406kcal	エネルギー	エネルギー	195kcal	369kcal
	蛋白質	蛋白質	7.5g	11.3g	蛋白質	蛋白質	7.6g	11.4g	蛋白質	蛋白質	3.2g	7.0g	蛋白質	蛋白質	7.4g	11.2g	蛋白質	蛋白質	7.4g	11.2g
脂質	脂質	7.1g	7.8g	脂質	脂質	5.8g	6.5g	脂質	脂質	6.7g	7.4g	脂質	脂質	15.2g	15.9g	脂質	脂質	8.8g	9.5g	
炭水化物	炭水化物	19.2g	57.6g	炭水化物	炭水化物	21.9g	60.3g	炭水化物	炭水化物	19.2g	57.6g	炭水化物	炭水化物	15.4g	53.8g	炭水化物	炭水化物	20.9g	59.3g	
ナトリウム	ナトリウム	867mg	1390mg	ナトリウム	ナトリウム	598mg	1121mg	ナトリウム	ナトリウム	779mg	1302mg	ナトリウム	ナトリウム	763mg	1286mg	ナトリウム	ナトリウム	718mg	1241mg	
塩分	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	食塩相当量	1.5g	2.9g	食塩相当量	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	食塩相当量	1.9g	3.3g	食塩相当量	食塩相当量	1.8g	3.2g	
合 計	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット				
	エネルギー	エネルギー	498kcal	1020kcal	エネルギー	エネルギー	428kcal	950kcal	エネルギー	エネルギー	410kcal	932kcal	エネルギー	エネルギー	516kcal	1038kcal	エネルギー	エネルギー	545kcal	1067kcal
	蛋白質	蛋白質	21.9g	33.3g	蛋白質	蛋白質	16.6g	28.0g	蛋白質	蛋白質	13.9g	25.3g	蛋白質	蛋白質	15.4g	26.8g	蛋白質	蛋白質	16.2g	27.6g
	脂質	脂質	23.9g	26.0g	脂質	脂質	17.1g	19.2g	脂質	脂質	18.8g	20.9g	脂質	脂質	29.5g	31.6g	脂質	脂質	29.6g	31.7g
	炭水化物	炭水化物	48.2g	163.4g	炭水化物	炭水化物	51.9g	167.1g	炭水化物	炭水化物	47.5g	162.7g	炭水化物	炭水化物	45.1g	160.3g	炭水化物	炭水化物	52.3g	167.5g
	ナトリウム	ナトリウム	2405mg	3974mg	ナトリウム	ナトリウム	1869mg	3438mg	ナトリウム	ナトリウム	2137mg	3706mg	ナトリウム	ナトリウム	2038mg	3607mg	ナトリウム	ナトリウム	1853mg	3422mg
塩分	食塩相当量	6.1g	10.0g	食塩相当量	食塩相当量	4.8g	8.8g	食塩相当量	食塩相当量	5.5g	9.4g	食塩相当量	食塩相当量	5.2g	9.2g	食塩相当量	食塩相当量	4.7g	8.7g	

★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(嚥下困難者用食品)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