

「ムース食」 週間献立表

	12月28日(月)			12月29日(火)			12月30日(水)			12月31日(木)			1月1日(金)							
朝 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g							
	豚すき	乳麦		はんぺんの玉子とじ	卵乳麦		肉団子のソース炒め	卵乳麦		大根の千切煮	乳麦		白菜と麩の玉子とじ	卵乳麦						
	若芽とパインの酢の物	麦		赤玉南瓜の煮物	麦		ゴボウのピリ辛サラダ	卵乳麦		若芽の酢味噌和え	乳麦		昆布の佃煮	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	91kcal	265kcal	エネルギー	エネルギー	124kcal	298kcal	エネルギー	エネルギー	131kcal	305kcal	エネルギー	エネルギー	90kcal	264kcal	エネルギー	エネルギー	102kcal	276kcal
	蛋白質	蛋白質	2.2g	6.0g	蛋白質	蛋白質	3.8g	7.6g	蛋白質	蛋白質	3.8g	7.6g	蛋白質	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	蛋白質	1.9g	5.7g
	脂質	脂質	3.1g	3.8g	脂質	脂質	4.5g	5.2g	脂質	脂質	6.8g	7.5g	脂質	脂質	3.1g	3.8g	脂質	脂質	5.4g	6.1g
炭水化物	炭水化物	13.8g	52.2g	炭水化物	炭水化物	16.8g	55.2g	炭水化物	炭水化物	13.4g	51.8g	炭水化物	炭水化物	14.0g	52.4g	炭水化物	炭水化物	12.8g	51.2g	
ナトリウム	ナトリウム	519mg	1042mg	ナトリウム	ナトリウム	462mg	985mg	ナトリウム	ナトリウム	608mg	1131mg	ナトリウム	ナトリウム	453mg	976mg	ナトリウム	ナトリウム	486mg	1009mg	
塩分	食塩相当量	1.3g	2.7g	食塩相当量	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	食塩相当量	1.5g	2.9g	食塩相当量	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	食塩相当量	1.2g	2.6g	
昼 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g							
	スパイシーチキン	乳麦		白身の味噌煮	乳麦		とんかつ	卵乳麦		鮭の西京焼	乳麦		豚肉の生姜焼	乳麦						
	黒豆煮	乳麦		がんも煮	麦		鶏大根の味噌煮	乳麦		ひじきとベーコンの煮物	卵乳麦		五目豆腐煮	乳麦						
	法蓮草とハムのマリネ	卵乳麦		野菜の三杯酢	麦		きのこきんぴら	乳麦		もやしサラダ	卵乳麦		法蓮草と油揚げの煮物	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	211kcal	385kcal	エネルギー	エネルギー	185kcal	359kcal	エネルギー	エネルギー	197kcal	371kcal	エネルギー	エネルギー	217kcal	391kcal	エネルギー	エネルギー	165kcal	339kcal
	蛋白質	蛋白質	8.3g	12.1g	蛋白質	蛋白質	8.9g	12.7g	蛋白質	蛋白質	5.5g	9.3g	蛋白質	蛋白質	8.3g	12.1g	蛋白質	蛋白質	7.0g	10.8g
脂質	脂質	11.4g	12.1g	脂質	脂質	8.4g	9.1g	脂質	脂質	10.2g	10.9g	脂質	脂質	11.3g	12.0g	脂質	脂質	7.9g	8.6g	
炭水化物	炭水化物	18.2g	56.6g	炭水化物	炭水化物	18.0g	56.4g	炭水化物	炭水化物	21.1g	59.5g	炭水化物	炭水化物	19.9g	58.3g	炭水化物	炭水化物	17.2g	55.6g	
ナトリウム	ナトリウム	778mg	1301mg	ナトリウム	ナトリウム	819mg	1342mg	ナトリウム	ナトリウム	838mg	1361mg	ナトリウム	ナトリウム	962mg	1485mg	ナトリウム	ナトリウム	829mg	1352mg	
塩分	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	食塩相当量	2.1g	3.5g	食塩相当量	食塩相当量	2.4g	3.8g	食塩相当量	食塩相当量	2.1g	3.4g	
夕 食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g							
	白身の照焼き	乳麦		鶏の幽庵焼き	乳麦		白身魚しんじょう	卵乳麦		鶏肉のデミソース煮	乳麦		白身の竜田揚げ	乳麦						
	大根とベーコンの煮物	卵乳麦		豚肉と大根の煮物	麦		油揚げと菜の花の煮物	麦		竹輪の五色きんぴら	乳麦		肉団子の甘酢煮	卵乳麦						
	切昆布と竹の子の煮物	乳麦		法蓮草のおひたし	乳麦		若芽のゴマ酢和え	麦		ハムとブロッコリーのマリネ	卵乳麦		菜の花の辛子和え	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	181kcal	355kcal	エネルギー	エネルギー	199kcal	373kcal	エネルギー	エネルギー	203kcal	377kcal	エネルギー	エネルギー	228kcal	402kcal
	蛋白質	蛋白質	6.5g	10.3g	蛋白質	蛋白質	7.5g	11.3g	蛋白質	蛋白質	4.8g	8.6g	蛋白質	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	蛋白質	8.4g	12.2g
脂質	脂質	5.7g	6.4g	脂質	脂質	7.8g	8.5g	脂質	脂質	10.7g	11.4g	脂質	脂質	11.2g	11.9g	脂質	脂質	11.4g	12.1g	
炭水化物	炭水化物	16.7g	55.1g	炭水化物	炭水化物	18.7g	57.1g	炭水化物	炭水化物	20.6g	59.0g	炭水化物	炭水化物	17.1g	55.5g	炭水化物	炭水化物	22.4g	60.8g	
ナトリウム	ナトリウム	803mg	1326mg	ナトリウム	ナトリウム	815mg	1338mg	ナトリウム	ナトリウム	750mg	1273mg	ナトリウム	ナトリウム	826mg	1349mg	ナトリウム	ナトリウム	870mg	1393mg	
塩分	食塩相当量	2.0g	3.4g	食塩相当量	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	食塩相当量	1.9g	3.2g	食塩相当量	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	食塩相当量	2.2g	3.5g	
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	443kcal	965kcal	エネルギー	エネルギー	490kcal	1012kcal	エネルギー	エネルギー	527kcal	1049kcal	エネルギー	エネルギー	510kcal	1032kcal	エネルギー	エネルギー	495kcal	1017kcal
	蛋白質	蛋白質	17.0g	28.4g	蛋白質	蛋白質	20.2g	31.6g	蛋白質	蛋白質	14.1g	25.5g	蛋白質	蛋白質	18.0g	29.4g	蛋白質	蛋白質	17.3g	28.7g
	脂質	脂質	20.2g	22.3g	脂質	脂質	20.7g	22.8g	脂質	脂質	27.7g	29.8g	脂質	脂質	25.6g	27.7g	脂質	脂質	24.7g	26.8g
	炭水化物	炭水化物	48.7g	163.9g	炭水化物	炭水化物	53.5g	168.7g	炭水化物	炭水化物	55.1g	170.3g	炭水化物	炭水化物	51.0g	166.2g	炭水化物	炭水化物	52.4g	167.6g
	ナトリウム	ナトリウム	2100mg	3669mg	ナトリウム	ナトリウム	2096mg	3665mg	ナトリウム	ナトリウム	2196mg	3765mg	ナトリウム	ナトリウム	2241mg	3810mg	ナトリウム	ナトリウム	2185mg	3754mg
塩分	食塩相当量	5.3g	9.4g	食塩相当量	食塩相当量	5.4g	9.3g	食塩相当量	食塩相当量	5.5g	9.6g	食塩相当量	食塩相当量	5.7g	9.7g	食塩相当量	食塩相当量	5.5g	9.5g	

★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