

「ムース食」 週間献立表

	6月21日(月)			6月22日(火)			6月23日(水)			6月24日(木)			6月25日(金)																
朝	★全粥240g																												
	切干大根と小松菜の煮物			小麦			プロッコリーと鶏肉の煮物			乳麦			えんどう豆とベーコン炒め			卵乳麦													
食	ひじき煮																												
	乳麦			ゴボウのピリ辛サラダ			卵乳麦			小麦			一夜漬			乳麦													
昼	★味噌汁																												
	小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁													
食	栄養価																												
	エネルギー	76kcal	250kcal	123kcal	297kcal	86kcal	260kcal	106kcal	280kcal	101kcal	275kcal	168kcal	342kcal	148kcal	322kcal	212kcal	386kcal	169kcal	343kcal	200kcal	374kcal								
夕	★全粥240g																												
	和風煮込みハンバーグ			乳麦			焼肉炒め			乳麦			スパイシーチキン			乳麦			白身の味噌煮			乳麦							
食	五色煮																												
	乳麦			切昆布と竹の子の煮物			乳麦			大根と椎茸の煮物			小麦			大根の干切煮			乳麦			鶏の幽庵焼き			乳麦				
合	青菜のわさび和え																												
	卵乳麦			大根なます			小麦			マリーネサラダ			卵乳麦			卵乳麦			ハムとプロッコリーのマリーネ			卵乳麦							
計	★味噌汁																												
	小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁							
食	栄養価																												
	エネルギー	149kcal	323kcal	164kcal	338kcal	212kcal	386kcal	283kcal	457kcal	211kcal	385kcal	149kcal	323kcal	164kcal	338kcal	212kcal	386kcal	283kcal	457kcal	211kcal	385kcal								
計	★全粥240g																												
	白身の照焼き			乳麦			鶏の西京焼き			乳麦			鮭のおろし煮			小麦			とんかつ			卵乳麦			白身魚しんじょう			卵乳麦	
食	鶏団子の中華風																												
	卵乳麦			きのこきんぴら			乳麦			金時豆の煮物			小麦			ひじきとベーコンの煮物			卵乳麦			がんも煮			小麦				
計	大根と竹輪の酢の物																												
	乳麦			青菜のおひたし			乳麦			野菜の三杯酢			小麦			サラダスパゲティ			卵乳麦			菜の花の辛子和え			乳麦				
食	★味噌汁																												
	小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦				
計	栄養価																												
	エネルギー	393kcal	915kcal	435kcal	957kcal	510kcal	1032kcal	558kcal	1080kcal	512kcal	1034kcal	393kcal	915kcal	435kcal	957kcal	510kcal	1032kcal	558kcal	1080kcal	512kcal	1034kcal								
計	★全粥240g																												
	和風煮込みハンバーグ			乳麦			焼肉炒め			乳麦			スパイシーチキン			乳麦			白身の味噌煮			乳麦			鶏の幽庵焼き			乳麦	
計	五色煮																												
	乳麦			切昆布と竹の子の煮物			乳麦			大根と椎茸の煮物			小麦			大根の干切煮			乳麦			鶏の幽庵焼き			乳麦				
計	青菜のわさび和え																												
	卵乳麦			大根なます			小麦			マリーネサラダ			卵乳麦			卵乳麦			ハムとプロッコリーのマリーネ			卵乳麦							
計	★味噌汁																												
	小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦				
計	栄養価																												
	エネルギー	76kcal	250kcal	123kcal	297kcal	86kcal	260kcal	106kcal	280kcal	101kcal	275kcal	168kcal	342kcal	148kcal	322kcal	212kcal	386kcal	169kcal	343kcal	200kcal	374kcal								
計	★全粥240g																												
	和風煮込みハンバーグ			乳麦			焼肉炒め			乳麦			スパイシーチキン			乳麦			白身の味噌煮			乳麦			鶏の幽庵焼き			乳麦	
計	五色煮																												
	乳麦			切昆布と竹の子の煮物			乳麦			大根と椎茸の煮物			小麦			大根の干切煮			乳麦			鶏の幽庵焼き			乳麦				
計	青菜のわさび和え																												
	卵乳麦			大根なます			小麦			マリーネサラダ			卵乳麦			卵乳麦			ハムとプロッコリーのマリーネ			卵乳麦							
計	★味噌汁																												
	小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦				
計	栄養価																												
	エネルギー	149kcal	323kcal	164kcal	338kcal	212kcal	386kcal	283kcal	457kcal	211kcal	385kcal	149kcal	323kcal	164kcal	338kcal	212kcal	386kcal	283kcal	457kcal	211kcal	385kcal								
計	★全粥240g																												
	白身の照焼き			乳麦			鶏の西京焼き			乳麦			鮭のおろし煮			小麦			とんかつ			卵乳麦			白身魚しんじょう			卵乳麦	
計	鶏団子の中華風																												
	卵乳麦			きのこきんぴら			乳麦			金時豆の煮物			小麦			ひじきとベーコンの煮物			卵乳麦			がんも煮			小麦				
計	大根と竹輪の酢の物																												
	乳麦			青菜のおひたし			乳麦			野菜の三杯酢			小麦			サラダスパゲティ			卵乳麦			菜の花の辛子和え			乳麦				
計	★味噌汁																												
	小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦			★味噌汁			小麦				
計	栄養価																												
	エネルギー	393kcal	915kcal	435kcal	957kcal	510kcal	1032kcal	558kcal	1080kcal	512kcal	1034kcal	393kcal	915kcal	435kcal	957kcal	510kcal	1032kcal	558kcal	1080kcal	512kcal	1034kcal								

★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