

「ムース食」週間献立表

朝

9月6日(月)		9月7日(火)		9月8日(水)		9月9日(木)		9月10日(金)	
★全粥240g 鶏団子の中華風 一夜漬 ★味噌汁	卵乳麦か 五色煮 若芽のゴマ酢和え 麦	★全粥240g 乳麦 麦 ★味噌汁	卵乳麦 がんも煮 大根と竹輪の酢の物 麦	★全粥240g 乳麦 麦 ★味噌汁	麦 麦 麦	★全粥240g 肉団子の甘酢煮 昆布の佃煮 ★味噌汁	卵乳麦 麦 麦	★全粥240g 切干大根と小松菜の煮物 ベーコンのごま酢和え ★味噌汁	麦 麦 麦
エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 塩分	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量								

食

栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー						
エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 塩分	77kcal 2.9g 2.8g 10.4g 545mg 1.4g	251kcal 6.7g 3.5g 48.8g 1068mg 2.7g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	91kcal 5.3g 4.0g 12.2g 504mg 1.3g	265kcal 7.0g 4.7g 50.6g 1027mg 2.6g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	123kcal 6.7g 7.6g 11.7g 467mg 1.2g	297kcal 6.7g 7.3g 50.1g 990mg 2.5g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	137kcal 6.7g 7.3g 17.6g 561mg 1.4g	311kcal 6.7g 7.3g 56.0g 1084mg 2.8g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	88kcal 2.5g 4.2g 10.7g 448mg 2.8g	262kcal 6.3g 4.9g 49.1g 971mg 2.5g

昼

★全粥240g 鮭のおろし煮 ふきの煮物 えんどう豆とベーコン炒め ★味噌汁	麦 スパイシーチキン 乳麦 卵乳麦 麦	★全粥240g 白身の味噌煮 黒豆煮 マリーネサラダ ★味噌汁	★全粥240g 卵乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	★全粥240g 鶏の照焼 赤玉南瓜の煮物 きのこきんぴら ★味噌汁	乳麦 麦 卵乳麦 麦
--	---------------------------------	---	----------------------------------	---	---------------------

食

栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー						
エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 塩分	186kcal 7.8g 9.3g 17.9g 813mg 2.1g	360kcal 11.6g 10.0g 56.3g 1336mg 3.4g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	188kcal 6.4g 9.9g 17.3g 780mg 2.0g	362kcal 10.2g 10.6g 55.7g 1303mg 3.3g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	226kcal 5.6g 13.9g 19.8g 670mg 1.7g	400kcal 9.4g 14.6g 58.2g 1193mg 3.0g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	186kcal 10.5g 7.4g 19.6g 891mg 2.3g	360kcal 14.3g 8.1g 58.0g 1414mg 3.6g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	205kcal 8.4g 8.4g 23.9g 775mg 2.0g	379kcal 12.2g 9.1g 62.3g 1298mg 3.3g

夕

★全粥240g 焼肉炒め 白菜と若芽の煮物 大根なます ★味噌汁	麦 白身の照焼き 乳麦 プロッコリーと鶏肉の煮物 麦	★全粥240g 鮭の西京焼 乳麦 油揚と菜の花の煮物 麦	★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 乳麦 ひじき煮 麦	★全粥240g 白身の竜田揚げ 乳麦 白花豆煮 麦	★全粥240g 大根とベーコンの煮物 卵乳麦 ゴボウのピリ辛サラダ 麦
--	--	--	---	---------------------------------------	---

食

栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー						
エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 塩分	149kcal 3.2g 6.7g 19.2g 779mg 2.0g	323kcal 7.0g 7.4g 57.6g 1302mg 3.3g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	230kcal 7.4g 11.2g 15.4g 763mg 1.9g	404kcal 11.2g 8.8g 53.8g 1286mg 3.3g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	196kcal 7.4g 9.5g 20.9g 718mg 1.8g	370kcal 11.2g 9.5g 59.3g 1241mg 3.2g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	184kcal 10.7g 11.3g 16.0g 705mg 1.8g	358kcal 10.7g 11.3g 54.4g 1228mg 3.1g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	231kcal 6.8g 11.7g 24.3g 623mg 1.6g	405kcal 10.6g 12.4g 62.7g 1146mg 2.9g

合

栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー		栄養価 エネルギー						
エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 塩分	412kcal 13.9g 18.8g 47.5g 2137mg 5.5g	934kcal 25.3g 20.9g 162.7g 3706mg 9.4g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	509kcal 15.3g 29.1g 44.9g 2047mg 5.2g	1031kcal 26.7g 31.2g 160.1g 3616mg 9.2g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	545kcal 16.2g 29.6g 52.4g 1855mg 4.7g	1067kcal 27.6g 31.7g 167.6g 3424mg 8.7g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	507kcal 31.7g 26.7g 168.4g 3726mg 9.5g	1029kcal 17.7g 24.3g 168.4g 3726mg 4.7g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	524kcal 29.1g 24.3g 58.9g 1846mg 8.7g	1046kcal 26.4g 26.4g 174.1g 3415mg 8.7g

計

★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。

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



お皿に盛付けて完成です

電子レンジの参考条件

600W 20~25秒

200W 40~50秒←オススメ

【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

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。