

「ムース食」 週間献立表

	2月14日(月)		2月15日(火)		2月16日(水)		2月17日(木)		2月18日(金)		
朝 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		
	豚すき	乳麦	鶏大根の味噌煮	乳麦	温泉玉子	卵麦	五目豆腐煮	乳麦	鶏団子の中華風	卵乳麦か	
	切干大根煮	乳麦	薩摩芋と切昆布の煮物	乳麦	竹輪の五色きんぴら	乳麦	野菜の三杯酢	麦	一夜漬	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	
	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	
	エネルギー	93kcal	267kcal	87kcal	261kcal	139kcal	313kcal	99kcal	273kcal	77kcal	251kcal
	蛋白質	3.3g	7.1g	3.6g	7.4g	6.0g	9.8g	2.1g	5.9g	2.9g	6.7g
	脂質	3.4g	4.1g	2.6g	3.3g	7.0g	7.7g	4.3g	5.0g	2.8g	3.5g
炭水化物	12.4g	50.8g	13.4g	51.8g	11.6g	50.0g	13.7g	52.1g	10.4g	48.8g	
ナトリウム	568mg	1091mg	623mg	1146mg	669mg	1192mg	571mg	1094mg	545mg	1068mg	
塩分	1.4g	2.8g	1.6g	2.9g	1.7g	3.0g	1.5g	2.8g	1.4g	2.7g	
昼 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		
	白身の竜田揚げ	乳麦	クリームコロッケ	卵乳麦か	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	
	肉団子のソース炒め	卵乳麦	枝豆とかにかまの煮物	卵麦か	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	
	法蓮草と油揚げの煮物	麦	ベーコンのごま酢和え	卵乳麦	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	
	★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	
	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	
	エネルギー	211kcal	385kcal	186kcal	360kcal	189kcal	360kcal	153kcal	317kcal	186kcal	360kcal
	蛋白質	10.6g	14.4g	5.5g	9.3g	8.4g	12.0g	6.9g	10.6g	7.8g	11.6g
脂質	9.9g	10.6g	10.1g	10.8g	9.8g	10.4g	7.1g	6.8g	9.3g	10.0g	
炭水化物	20.4g	58.8g	18.5g	56.9g	17.4g	55.6g	16.3g	54.7g	17.9g	56.3g	
ナトリウム	927mg	1450mg	837mg	1360mg	869mg	1405mg	700mg	1244mg	813mg	1336mg	
塩分	2.4g	3.7g	2.1g	3.5g	2.2g	3.6g	1.8g	3.2g	2.1g	3.4g	
夕 食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		
	鶏肉のカレー風味焼き	乳麦	赤魚の生姜煮	乳麦	鶏の照焼	乳麦	和風煮込みハンバーグ	乳麦	焼肉炒め	乳麦	
	ひじきと高野豆腐の煮物	乳麦	鶏つくねとフキの煮物	卵乳麦	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	
	菜の花のおひたし	乳麦	南瓜とハムのサラダ	卵乳麦	野菜の味噌風味	乳麦	金時豆の煮物	乳麦	大根なます	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	
	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	
	エネルギー	161kcal	335kcal	179kcal	355kcal	168kcal	342kcal	176kcal	350kcal	149kcal	323kcal
	蛋白質	6.4g	10.2g	7.4g	11.2g	7.5g	11.3g	7.6g	11.4g	3.2g	7.0g
脂質	7.5g	8.2g	8.7g	9.6g	7.1g	7.8g	5.8g	6.5g	6.7g	7.4g	
炭水化物	17.0g	55.4g	16.6g	55.0g	19.2g	57.6g	21.9g	60.4g	19.2g	57.6g	
ナトリウム	867mg	1390mg	794mg	1322mg	867mg	1390mg	598mg	1136mg	779mg	1302mg	
塩分	2.2g	3.5g	2.0g	3.4g	2.2g	3.5g	1.5g	2.9g	2.0g	3.3g	
合 計	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	栄養価	
	エネルギー	465kcal	987kcal	452kcal	976kcal	496kcal	1015kcal	428kcal	940kcal	412kcal	934kcal
	蛋白質	20.3g	31.7g	16.5g	27.9g	21.9g	33.1g	16.6g	27.9g	13.9g	25.3g
	脂質	20.8g	22.9g	21.4g	23.7g	23.9g	25.9g	17.2g	18.3g	18.8g	20.9g
	炭水化物	49.8g	165.0g	48.5g	163.7g	48.2g	163.2g	51.9g	167.2g	47.5g	162.7g
	ナトリウム	2362mg	3931mg	2254mg	3828mg	2405mg	3987mg	1869mg	3474mg	2137mg	3706mg
塩分	6.0g	10.0g	5.7g	9.8g	6.1g	10.1g	4.8g	8.9g	5.5g	9.4g	

★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