

# 「ムース食」 週間献立表

	2月5日(月)			2月6日(火)			2月7日(水)			2月8日(木)			2月9日(金)						
朝	★全粥240g																		
	えんどう豆とベーコン炒め			卵乳麦			肉団子の甘酢煮			卵乳麦			豚肉と大根の煮物			麦			
	若芽とパインの酢の物			麦			一夜漬			乳麦			若芽のゴマ酢和え			麦			
	★味噌汁(とろみ) 麦																		
	食	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	87kcal	261kcal	エネルギー	エネルギー	105kcal	279kcal	エネルギー	エネルギー	102kcal	276kcal	エネルギー	エネルギー	143kcal	317kcal		
		蛋白質	蛋白質	2.5g	6.3g	蛋白質	蛋白質	2.6g	6.4g	蛋白質	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	蛋白質	4.0g	7.8g		
		脂質	脂質	3.2g	3.9g	脂質	脂質	4.8g	5.5g	脂質	脂質	4.2g	4.9g	脂質	脂質	6.9g	7.6g		
		炭水化物	炭水化物	12.4g	50.8g	炭水化物	炭水化物	13.3g	51.7g	炭水化物	炭水化物	12.9g	51.3g	炭水化物	炭水化物	17.5g	55.9g		
		ナトリウム	ナトリウム	549mg	1072mg	ナトリウム	ナトリウム	581mg	1104mg	ナトリウム	ナトリウム	454mg	977mg	ナトリウム	ナトリウム	609mg	1132mg		
塩分		食塩相当量	1.4g	2.7g	食塩相当量	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	食塩相当量	1.5g	2.9g			
昼		★全粥240g																	
		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		
		大根と椎茸の煮物			麦			大根の千切煮			乳麦			昆布煮豆			乳麦		
	マリーネサラダ			卵乳麦			もやしサラダ			卵乳麦			ハムとブロッコリーのマリーネ			卵乳麦			
	★味噌汁(とろみ) 麦																		
	食	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	212kcal	386kcal	エネルギー	エネルギー	168kcal	342kcal	エネルギー	エネルギー	193kcal	367kcal	エネルギー	エネルギー	196kcal	370kcal		
		蛋白質	蛋白質	5.6g	9.4g	蛋白質	蛋白質	8.8g	12.6g	蛋白質	蛋白質	8.3g	12.1g	蛋白質	蛋白質	8.0g	11.8g		
		脂質	脂質	12.6g	13.3g	脂質	脂質	7.1g	7.8g	脂質	脂質	9.5g	10.2g	脂質	脂質	8.4g	9.1g		
		炭水化物	炭水化物	19.0g	57.4g	炭水化物	炭水化物	17.4g	55.8g	炭水化物	炭水化物	17.7g	56.1g	炭水化物	炭水化物	21.3g	59.7g		
ナトリウム		ナトリウム	816mg	1339mg	ナトリウム	ナトリウム	928mg	1451mg	ナトリウム	ナトリウム	811mg	1334mg	ナトリウム	ナトリウム	863mg	1386mg			
塩分		食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	食塩相当量	2.4g	3.7g	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			
夕		★全粥240g																	
		鮭のおろし煮			麦			とんかつ			卵乳麦			白身魚しんじょう			卵乳麦		
		金時豆の煮物			乳麦			ひじきとベーコンの煮物			卵乳麦			がんも煮			麦		
	野菜の三杯酢			麦			サラダスパゲティ			卵乳麦			菜の花の辛子和え			乳麦			
	★味噌汁(とろみ) 麦																		
	食	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	197kcal	371kcal	エネルギー	エネルギー	284kcal	458kcal	エネルギー	エネルギー	210kcal	384kcal	エネルギー	エネルギー	173kcal	347kcal		
		蛋白質	蛋白質	9.2g	13.0g	蛋白質	蛋白質	4.6g	8.4g	蛋白質	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	蛋白質	6.8g	10.6g		
		脂質	脂質	7.1g	7.8g	脂質	脂質	20.6g	21.3g	脂質	脂質	12.1g	12.8g	脂質	脂質	9.7g	10.4g		
		炭水化物	炭水化物	24.6g	63.0g	炭水化物	炭水化物	20.0g	58.4g	炭水化物	炭水化物	18.3g	56.7g	炭水化物	炭水化物	15.3g	53.7g		
ナトリウム		ナトリウム	643mg	1166mg	ナトリウム	ナトリウム	807mg	1330mg	ナトリウム	ナトリウム	860mg	1383mg	ナトリウム	ナトリウム	721mg	1244mg			
塩分		食塩相当量	1.6g	3.0g	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	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	496kcal	1018kcal	エネルギー	エネルギー	557kcal	1079kcal	エネルギー	エネルギー	505kcal	1027kcal	エネルギー	エネルギー	512kcal	1034kcal		
		蛋白質	蛋白質	17.3g	28.7g	蛋白質	蛋白質	16.0g	27.4g	蛋白質	蛋白質	18.0g	29.4g	蛋白質	蛋白質	18.8g	30.2g		
	脂質	脂質	22.9g	25.0g	脂質	脂質	32.5g	34.6g	脂質	脂質	25.8g	27.9g	脂質	脂質	25.0g	27.1g			
	炭水化物	炭水化物	56.0g	171.2g	炭水化物	炭水化物	50.7g	165.9g	炭水化物	炭水化物	48.9g	164.1g	炭水化物	炭水化物	54.1g	169.3g			
	ナトリウム	ナトリウム	2008mg	3577mg	ナトリウム	ナトリウム	2316mg	3885mg	ナトリウム	ナトリウム	2125mg	3694mg	ナトリウム	ナトリウム	2193mg	3762mg			
	塩分	食塩相当量	5.1g	9.1g	食塩相当量	食塩相当量	6.0g	9.9g	食塩相当量	食塩相当量	5.5g	9.4g	食塩相当量	食塩相当量	5.5g	9.6g			

★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(えん下困難者用食品)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。



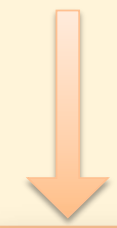
次にフタをして**15分程**温めます。追加で**火はかけません**。

(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ことがあります  
※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