

「ムース食」 週間献立表

	3月11日(月)			3月12日(火)			3月13日(水)			3月14日(木)			3月15日(金)							
朝	★全粥240g 豚肉と大根の煮物 麦 若芽のゴマ酢和え 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 乳麦 昆布の佃煮 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g きのこの玉子とじ 卵乳麦 法蓮草とハムのマリネ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 豚すき 乳麦 切干大根煮 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鶏大根の味噌煮 乳麦 薩摩羊と切昆布の煮物 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 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				
食	エネルギー	エネルギー	102kcal	276kcal	エネルギー	エネルギー	143kcal	317kcal	エネルギー	エネルギー	96kcal	270kcal	エネルギー	エネルギー	93kcal	267kcal	エネルギー	87kcal	261kcal	
	蛋白質	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	蛋白質	4.0g	7.8g	蛋白質	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	蛋白質	3.3g	7.1g	蛋白質	3.6g	7.4g	
	脂質	脂質	4.2g	4.9g	脂質	脂質	6.9g	7.6g	脂質	脂質	4.0g	4.7g	脂質	脂質	3.4g	4.1g	脂質	2.6g	3.3g	
	炭水化物	炭水化物	12.9g	51.3g	炭水化物	炭水化物	17.5g	55.9g	炭水化物	炭水化物	11.2g	49.6g	炭水化物	炭水化物	12.4g	50.8g	炭水化物	13.4g	51.8g	
	ナトリウム	ナトリウム	454mg	977mg	ナトリウム	ナトリウム	609mg	1132mg	ナトリウム	ナトリウム	625mg	1148mg	ナトリウム	ナトリウム	568mg	1091mg	ナトリウム	623mg	1146mg	
	塩分	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	1.6g	2.9g	食塩相当量	食塩相当量	1.4g	2.8g	食塩相当量	1.6g	2.9g	
昼	★全粥240g 鶏の幽庵焼き 乳麦 昆布煮豆 乳麦 ハムとブロッコリーのマリネ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鮭の西京焼 乳麦 油揚げと菜の花の煮物 麦 メンマの中華和え 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 豚肉の生姜焼 乳麦 切干大根とベーコンの煮物 卵乳麦 若芽の酢味噌和え 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 白身の竜田揚げ 乳麦 肉団子のソース炒め 卵乳麦 法蓮草と油揚げの煮物 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g クリームコロッケ 乳麦 枝豆とかにかまの煮物 卵乳麦 ベーコンのごま酢和え 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 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	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット
食	エネルギー	エネルギー	193kcal	367kcal	エネルギー	エネルギー	196kcal	370kcal	エネルギー	エネルギー	161kcal	335kcal	エネルギー	エネルギー	211kcal	385kcal	エネルギー	182kcal	356kcal	
	蛋白質	蛋白質	8.3g	12.1g	蛋白質	蛋白質	8.0g	11.8g	蛋白質	蛋白質	6.1g	9.9g	蛋白質	蛋白質	10.8g	14.6g	蛋白質	5.3g	9.1g	
	脂質	脂質	9.5g	10.2g	脂質	脂質	8.4g	9.1g	脂質	脂質	7.0g	7.7g	脂質	脂質	9.9g	10.6g	脂質	9.6g	10.3g	
	炭水化物	炭水化物	17.7g	56.1g	炭水化物	炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	炭水化物	19.2g	57.6g	炭水化物	炭水化物	20.2g	58.6g	炭水化物	18.5g	56.9g	
	ナトリウム	ナトリウム	811mg	1334mg	ナトリウム	ナトリウム	863mg	1386mg	ナトリウム	ナトリウム	726mg	1249mg	ナトリウム	ナトリウム	927mg	1450mg	ナトリウム	818mg	1341mg	
	塩分	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	食塩相当量	食塩相当量	2.4g	3.7g	食塩相当量	2.1g	3.4g	
夕	★全粥240g 白身魚しんじょう 卵乳麦 がんも煮 麦 菜の花の辛子和え 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 乳麦 白菜と麩の玉子とじ 卵乳麦 大豆大根煮 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 赤魚の味噌煮 乳麦 赤玉南瓜の煮物 麦 ブロッコリーの煮物 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き 乳麦 ひじきと高野豆腐の煮物 乳麦 菜の花のおひたし 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 赤魚の生姜煮 乳麦 鶏つくねとフキの煮物 卵乳麦 南瓜とハムのサラダ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 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	栄養価	栄養価	おかずセット	フルセット
食	エネルギー	エネルギー	210kcal	384kcal	エネルギー	エネルギー	173kcal	347kcal	エネルギー	エネルギー	196kcal	370kcal	エネルギー	エネルギー	161kcal	335kcal	エネルギー	181kcal	355kcal	
	蛋白質	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	蛋白質	10.1g	13.9g	蛋白質	蛋白質	6.4g	10.2g	蛋白質	7.4g	11.2g	
	脂質	脂質	12.1g	12.8g	脂質	脂質	9.7g	10.4g	脂質	脂質	7.0g	7.7g	脂質	脂質	7.5g	8.2g	脂質	8.9g	9.6g	
	炭水化物	炭水化物	18.3g	56.7g	炭水化物	炭水化物	15.3g	53.7g	炭水化物	炭水化物	23.1g	61.5g	炭水化物	炭水化物	17.0g	55.4g	炭水化物	16.6g	55.0g	
	ナトリウム	ナトリウム	860mg	1383mg	ナトリウム	ナトリウム	721mg	1244mg	ナトリウム	ナトリウム	758mg	1281mg	ナトリウム	ナトリウム	867mg	1390mg	ナトリウム	799mg	1322mg	
	塩分	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	食塩相当量	1.8g	3.2g	食塩相当量	食塩相当量	1.9g	3.3g	食塩相当量	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	2.0g	3.4g	
合	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	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	505kcal	1027kcal	エネルギー	エネルギー	512kcal	1034kcal	エネルギー	エネルギー	453kcal	975kcal	エネルギー	エネルギー	465kcal	987kcal	エネルギー	450kcal	972kcal	
	蛋白質	蛋白質	18.0g	29.4g	蛋白質	蛋白質	18.8g	30.2g	蛋白質	蛋白質	20.9g	32.3g	蛋白質	蛋白質	20.5g	31.9g	蛋白質	16.3g	27.7g	
	脂質	脂質	25.8g	27.9g	脂質	脂質	25.0g	27.1g	脂質	脂質	18.0g	20.1g	脂質	脂質	20.8g	22.9g	脂質	21.1g	23.2g	
	炭水化物	炭水化物	48.9g	164.1g	炭水化物	炭水化物	54.1g	169.3g	炭水化物	炭水化物	53.5g	168.7g	炭水化物	炭水化物	49.6g	164.8g	炭水化物	48.5g	163.7g	
	ナトリウム	ナトリウム	2125mg	3694mg	ナトリウム	ナトリウム	2193mg	3762mg	ナトリウム	ナトリウム	2109mg	3678mg	ナトリウム	ナトリウム	2362mg	3931mg	ナトリウム	2240mg	3809mg	
計	塩分	食塩相当量	5.5g	9.4g	食塩相当量	食塩相当量	5.5g	9.6g	食塩相当量	食塩相当量	5.3g	9.4g	食塩相当量	食塩相当量	6.0g	10.0g	食塩相当量	5.7g	9.7g	

★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。

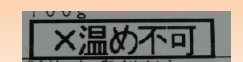
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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