

「ムース食」 週間献立表

		5月26日(月)		5月27日(火)		5月28日(水)		5月29日(木)		5月30日(金)	
朝	食	★全粥240g 鶏つくねとフキの煮物 菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 温泉玉子 一夜漬 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 五目豆腐煮 大根なます ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g ブロッコリーと鶏肉の煮物 大根と椎茸の煮物 ★味噌汁(とろみ)	
		卵乳麦 乳麦 麦		卵麦 乳麦 麦		乳麦 麦 麦		乳麦 麦 麦		乳麦 麦 麦	
昼	食	栄養価 おかずセット エネルギー 108kcal たんぱく質 2.7g 脂質 4.7g 炭水化物 13.2g ナトリウム 565mg 食塩相当量 1.4g		フルセット エネルギー 282kcal たんぱく質 6.5g 脂質 5.4g 炭水化物 51.6g ナトリウム 1088mg 食塩相当量 2.8g		フルセット エネルギー 278kcal たんぱく質 8.3g 脂質 6.3g 炭水化物 47.0g ナトリウム 1128mg 食塩相当量 2.9g		フルセット エネルギー 269kcal たんぱく質 8.2g 脂質 3.1g 炭水化物 54.8g ナトリウム 960mg 食塩相当量 2.4g		フルセット エネルギー 269kcal たんぱく質 6.1g 脂質 4.7g 炭水化物 50.8g ナトリウム 1050mg 食塩相当量 2.7g	
		★全粥240g 赤魚の味噌煮 薩摩芋と切昆布の煮物 もやしサラダ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き 牛肉と根菜の煮物 メンマの中華和え ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鮭の照焼 ひじきと高野豆腐の煮物 菜の花の辛子和え ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g クリームコロッケ 鶏肉のすき焼き煮 えんどう豆とベーコン炒め ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 赤魚の生姜煮 野菜の味噌風味 南瓜とハムのサラダ ★味噌汁(とろみ)	
		乳麦 乳麦 卵乳麦 麦		乳麦 乳麦 乳麦か 麦		麦 乳麦 乳麦 麦		乳麦か 麦 卵乳麦 麦		乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	
夕	食	栄養価 おかずセット エネルギー 168kcal たんぱく質 7.7g 脂質 7.1g 炭水化物 18.9g ナトリウム 1007mg 食塩相当量 2.6g		フルセット エネルギー 342kcal たんぱく質 11.5g 脂質 7.8g 炭水化物 57.3g ナトリウム 1530mg 食塩相当量 3.9g		フルセット エネルギー 376kcal たんぱく質 11.2g 脂質 11.0g 炭水化物 58.2g ナトリウム 1495mg 食塩相当量 3.8g		フルセット エネルギー 339kcal たんぱく質 13.0g 脂質 8.1g 炭水化物 54.2g ナトリウム 1341mg 食塩相当量 3.4g		フルセット エネルギー 351kcal たんぱく質 10.0g 脂質 9.6g 炭水化物 56.2g ナトリウム 1281mg 食塩相当量 3.3g	
		★全粥240g 豚肉の生姜焼 大根の千切煮 ひじきとベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身フライタルタル 大豆大根煮 ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g ナスと鶏肉のしぎ焼き 白菜と麩の玉子とじ 切干大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 白身のおろし煮 昆布煮豆 青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)		★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 枝豆とかにかまの煮物 白菜と若芽の煮物 ★味噌汁(とろみ)	
		乳麦 乳麦 卵乳麦 麦		卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦		乳麦落 卵乳麦 卵乳麦 麦		乳麦 乳麦 乳麦 麦		乳麦 卵麦えか 乳麦 麦	
合	計	栄養価 おかずセット エネルギー 436kcal たんぱく質 16.9g 脂質 19.2g 炭水化物 48.9g ナトリウム 2317mg 食塩相当量 5.9g		フルセット エネルギー 958kcal たんぱく質 28.3g 脂質 21.3g 炭水化物 164.1g ナトリウム 3886mg 食塩相当量 9.9g		フルセット エネルギー 1033kcal たんぱく質 28.1g 脂質 30.6g 炭水化物 162.3g ナトリウム 4007mg 食塩相当量 10.2g		フルセット エネルギー 981kcal たんぱく質 31.3g 脂質 23.5g 炭水化物 164.6g ナトリウム 3639mg 食塩相当量 9.2g		フルセット エネルギー 984kcal たんぱく質 31.1g 脂質 22.8g 炭水化物 165.1g ナトリウム 3755mg 食塩相当量 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。

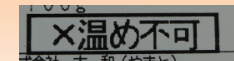
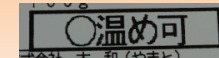
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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