

「ムース食」 週間献立表

		7月28日(月)		7月29日(火)		7月30日(水)		7月31日(木)		8月1日(金)	
朝	★全粥240g	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	がんも煮	麦		肉団子の甘酢煮		卵乳麦		鶏つくねとフキの煮物		卵乳麦	
	大根と竹輪の酢の物	乳麦		昆布の佃煮		麦		菜の花のおひたし		乳麦	
食	★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)		麦		★味噌汁(とろみ)		麦	
昼	★全粥240g	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	とんかつ	卵乳麦		白身の味噌煮		乳麦		鶏の照焼		乳麦	
	黒豆煮	乳麦		五色煮豆		卵麦		赤玉南瓜の煮物		麦	
食	マリーネサラダ	卵乳麦		法蓮草のおひたし		乳麦		きのこきんぴら		乳麦	
	★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)		麦		★味噌汁(とろみ)		麦	
夕	★全粥240g	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鮭の西京焼	乳麦		鶏肉のデミソース煮		乳麦		白身の竜田揚げ		卵乳麦	
	油揚げと菜の花の煮物	麦		ひじき煮		乳麦		白花豆煮		麦	
食	若芽とバインの酢の物	麦		大根とベーコンの煮物		卵乳麦		ゴボウのピリ辛サラダ		卵乳麦	
	★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)		麦		★味噌汁(とろみ)		麦	
合	★全粥240g	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鮭の西京焼	乳麦		鶏肉のデミソース煮		乳麦		白身の竜田揚げ		卵乳麦	
	油揚げと菜の花の煮物	麦		ひじき煮		乳麦		白花豆煮		麦	
計	★味噌汁(とろみ)	麦		★味噌汁(とろみ)		麦		★味噌汁(とろみ)		麦	

★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。

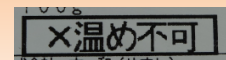
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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