「ムース食」 週間献立表

	12月1日(月)		12月2日(火)		12月3日(水)		12月4日(木)		12月5日(金)		金)
	★全粥240g 豚すき 切干大根煮 ★味噌汁(とろみ)	乳麦 乳麦 麦		ー 噌煮 乳麦 の _{煮物} 乳麦	★全粥240g 温泉玉子 竹輪の五色きん ★味噌汁(とろ	卵麦 ぴら 乳麦	★全粥240g 五目豆腐煮 野菜の三杯酢 ★味噌汁(とろみ)	麦	★全粥2 鶏団子の 一夜漬 ★味噌汁	中華風	^{卵乳麦か} 乳麦 麦
朝	光 姜/研	70.1-1	光 美压		光 姜/压	s =u la d	光美压		光美 体		70 10.1
食	エネルギー 91kcal 蛋白質 3.1g 脂質 3.3g 炭水化物 12.2g ナトリウム 572mg	265kcal 6.9g 4.0g 50.6g 1095mg	エネルギー 87 蛋白質 3.6 脂質 2.6 炭水化物 13 ナトリウム 62	kcal 261kcal 5g 7.4g 5g 3.3g .4g 51.8g 5mg 1148mg	エネルギー 135 蛋白質 6.1g 脂質 6.7g 炭水化物 11.0 ナトリウム 680	kcal 309kcal g 9.9g g 7.4g log 49.4g lmg 1203mg	蛋白質 2.1g 脂質 4.3g 炭水化物 13.6g ナトリウム 575mg	273kcal 5.9g 5.0g 52.0g 1098mg	エネルギー 蛋白質 脂 質 炭水化物 ナトリウム	76kcal 2.9g 2.8g 10.3g 547mg	250kcal 6.7g 3.5g 48.7g 1070mg
	食塩相当量 1.5g★全粥240g白身の竜田揚げ肉団子のソース炒め	乳麦		lg ッケ 乳麦か	食塩相当量 1.7g★全粥240g白身のおろしひいきと大豆の	煮 乳麦	食塩相当量 1.5g ★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 大根と椎茸の煮物	乳麦	食塩相当量★全粥2鮭のおろうふきの煮	240g らし煮	2.7g 麦 乳麦
昼	法蓮草と油揚げの煮物 ★味噌汁(とろみ)	麦	ベーコンのごま配	酢和え 卵乳麦	青菜のわさび	和え 卵乳麦	青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)	乳麦	えんどう豆と✓	ベーコン炒め	卵乳麦
	栄養価 おかずセツ	< フルセット	栄養価 おか	ずセット フルセット	栄養価 おかす	*セット フルセット	栄養価 おかずセッ	トフルセット	栄養価	おかずセット	フルセット
良	エネルギー 211kca 蛋白質 10.8g 脂質 9.9g 炭水化物 20.2g ナトリウム 931mg _{食塩相当量} 2.4g	14.6g 10.6g 58.6g 1454mg	蛋白質 5.4 脂 質 10 炭水化物 18	4g 9.2g .0g 10.7g .5g 56.9g 4mg 1357mg	蛋白質 8.4g 脂質 9.7g 炭水化物 17.1	g 12.2g g 10.4g lg 55.5g mg 1405mg	エネルギー 143kca 蛋白質 6.8g 脂質 6.1g 炭水化物 16.4g ナトリウム 728mg 食塩相当量 1.9g	10.6g 6.8g 54.8g 1251mg	蛋白質脂 質炭水化物	7.8g 8.1g 17.7g 816mg	11.6g 8.8g 56.1g
	鶏肉のカレー風味焼き 乳麦 がじきと高野豆腐の煮物 乳麦 乳麦		赤魚の生姜煮 乳麦鶏つくねとフキの煮物 卵乳麦		★全粥240g 鶏の照焼 切昆布と竹の子の	乳麦 _{煮物} 乳麦	★全粥240g 和風煮込みハンバーク 鶏肉のすき焼き煮	· 乳麦 t 麦	★全粥240g 焼肉炒め 白菜と若芽の煮物		乳麦 乳麦
タ	菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)		南瓜とハムのサ		野菜の味噌園 ★味噌汁(とろ		金時豆の煮物★味噌汁(とろみ)	乳麦) 麦	大根なま		麦麦
食							栄養価 おかずセッ				
及	蛋白質 6.4g 脂質 7.5g 炭水化物 17.0g	10.2g 8.2g 55.4g	蛋白質 7.5 脂質 9.0 炭水化物 16	11.3g 0g 9.7g .6g 55.0g	蛋白質 7.5g 脂質 7.1g 炭水化物 19.2	11.3g 7.8g 7.8g 57.6g	エネルギー 172kca 蛋白質 7.8g 脂質 5.9g 炭水化物 21.9g	11.6g 6.6g 60.3g	蛋白質脂質 质水化物	3.2g 6.7g 19.2g	7.0g 7.4g 57.6g
合	食塩相当量 2.2g	3.5g トフルセット	食塩相当量 2.0 栄養価 おか)g 3.3g ずセット フルセット	食塩相当量 2.2g ・栄養価 おかす	3.5g *セット フルセット	ナトリウム 616mg食塩相当量 1.6g栄養価 おかずセッエネルギー 414kca	2.9g ト フルセット	食塩相当量 栄養価	2.0g おかずセット	3.3g フルセット
計	脂質 20.7g	22.8g 164.6g	脂 質 21 炭水化物 48	.6g 23.7g .5g 163.7g	脂質 23.5 炭水化物 47.3	5g 25.6g 3g 162.5g	蛋白質 16.7g 脂質 16.3g 炭水化物 51.9g	18.4g 167.1g	脂 質 炭水化物	17.6g 47.2g	19.7g 162.4g
шТ		10.0g	食塩相当量 5.7	7g 9.7g	食塩相当量 6.18	g 10.2g	食塩相当量 5.0g ムース食は消費	8.9g	食塩相当量	5.5g	9.4g

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

○温め可





- 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 \mathbb{C} 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

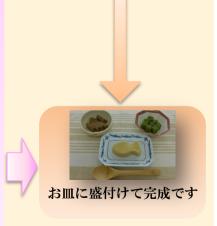


電子レンジの参考条件 600W 20~25秒 200W 40~50秒←オススメ



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。





【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

★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。 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。 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。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。