

「ムース食」 週間献立表

注文締切：2/4（火）

		2月17日(月)			2月18日(火)			2月19日(水)			2月20日(木)			2月21日(金)		
朝 食	★全粥240g	温泉玉子		卵麦	★全粥240g	金時豆の煮物		乳麦	★全粥240g	五目豆腐煮		乳麦	★全粥240g	きのこの玉子とじ		卵乳麦
	一夜漬	乳麦			★味噌汁(とろみ)	若竹煮		麦	★味噌汁(とろみ)	大根なます		麦	★味噌汁(とろみ)	一夜漬		乳麦
	★味噌汁(とろみ)	麦			★味噌汁(とろみ)	麦			★味噌汁(とろみ)	麦			★味噌汁(とろみ)	麦		
	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		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	
	エネルギー	104kcal	278kcal		エネルギー	95kcal	269kcal		エネルギー	95kcal	269kcal		エネルギー	107kcal	281kcal	
	蛋白質	4.5g	8.3g		蛋白質	4.4g	8.2g		蛋白質	2.3g	6.1g		蛋白質	5.2g	9.0g	
	脂質	5.6g	6.3g		脂質	2.4g	3.1g		脂質	4.0g	4.7g		脂質	4.2g	4.9g	
	炭水化物	8.6g	47.0g		炭水化物	16.4g	54.8g		炭水化物	12.4g	50.8g		炭水化物	11.7g	50.1g	
	ナトリウム	605mg	1128mg		ナトリウム	437mg	960mg		ナトリウム	527mg	1050mg		ナトリウム	555mg	1078mg	
	食塩相当量	1.5g	2.9g		食塩相当量	1.1g	2.4g		食塩相当量	1.3g	2.7g		食塩相当量	1.4g	2.7g	
昼 食	★全粥240g	鶏肉のカレー風味焼き		乳麦	★全粥240g	鮭の照焼		麦	★全粥240g	クリームコロッケ		乳麦	★全粥240g	鶏の西京焼き		乳麦
	牛肉と根菜の煮物	乳麦			★味噌汁(とろみ)	ひじきと高野豆腐の煮物		乳麦	★味噌汁(とろみ)	鶏肉のすき焼き煮		麦	★味噌汁(とろみ)	五色煮		乳麦
	★味噌汁(とろみ)	麦			★味噌汁(とろみ)	菜の花の辛子和え		乳麦	★味噌汁(とろみ)	えんどう豆とベーコン炒め		卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	大根と竹輪の酢の物		乳麦
	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		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	
	エネルギー	202kcal	376kcal		エネルギー	165kcal	339kcal		エネルギー	177kcal	351kcal		エネルギー	179kcal	353kcal	
	蛋白質	7.4g	11.2g		蛋白質	9.2g	13.0g		蛋白質	6.2g	10.0g		蛋白質	8.0g	11.8g	
	脂質	10.3g	11.0g		脂質	7.4g	8.1g		脂質	8.9g	9.6g		脂質	7.8g	8.5g	
	炭水化物	19.8g	58.2g		炭水化物	15.8g	54.2g		炭水化物	17.8g	56.2g		炭水化物	19.0g	57.4g	
	ナトリウム	972mg	1495mg		ナトリウム	818mg	1341mg		ナトリウム	758mg	1281mg		ナトリウム	870mg	1393mg	
	食塩相当量	2.5g	3.8g		食塩相当量	2.1g	3.4g		食塩相当量	1.9g	3.3g		食塩相当量	2.2g	3.5g	
夕 食	★全粥240g	白身フライタルタル		卵乳麦	★全粥240g	ナスと鶏肉のしぎ焼き		乳麦	★全粥240g	白身のおろし煮		乳麦	★全粥240g	鶏肉のイタリアンソース煮		乳麦
	大豆大根煮	卵乳麦			★味噌汁(とろみ)	白菜と麩の玉子とじ		卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	昆布煮豆		乳麦	★味噌汁(とろみ)	枝豆とかにかまの煮物		卵麦えか
	★味噌汁(とろみ)	麦			★味噌汁(とろみ)	切干大根とベーコンの煮物		卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	青菜のおひたし		乳麦	★味噌汁(とろみ)	白菜と若芽の煮物		乳麦
	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		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	
	エネルギー	205kcal	379kcal		エネルギー	199kcal	373kcal		エネルギー	191kcal	365kcal		エネルギー	133kcal	307kcal	
	蛋白質	4.8g	8.6g		蛋白質	6.3g	10.1g		蛋白質	11.2g	15.0g		蛋白質	5.1g	8.9g	
	脂質	12.6g	13.3g		脂質	11.6g	12.3g		脂質	7.8g	8.5g		脂質	6.4g	7.1g	
	炭水化物	18.8g	57.2g		炭水化物	17.2g	55.6g		炭水化物	19.8g	58.2g		炭水化物	14.9g	53.3g	
	ナトリウム	861mg	1384mg		ナトリウム	815mg	1338mg		ナトリウム	899mg	1422mg		ナトリウム	703mg	1226mg	
	食塩相当量	2.2g	3.5g		食塩相当量	2.1g	3.4g		食塩相当量	2.3g	3.6g		食塩相当量	1.8g	3.1g	
合 計	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		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	
	エネルギー	511kcal	1033kcal		エネルギー	459kcal	981kcal		エネルギー	463kcal	985kcal		エネルギー	419kcal	941kcal	
	蛋白質	16.7g	28.1g		蛋白質	19.9g	31.3g		蛋白質	19.7g	31.1g		蛋白質	18.3g	29.7g	
	脂質	28.5g	30.6g		脂質	21.4g	23.5g		脂質	20.7g	22.8g		脂質	18.4g	20.5g	
	炭水化物	47.2g	162.4g		炭水化物	49.4g	164.6g		炭水化物	50.0g	165.2g		炭水化物	45.6g	160.8g	
	ナトリウム	2438mg	4007mg		ナトリウム	2070mg	3639mg		ナトリウム	2184mg	3753mg		ナトリウム	2128mg	3697mg	
	食塩相当量	6.2g	10.2g		食塩相当量	5.3g	9.2g		食塩相当量	5.5g	9.6g		食塩相当量	5.4g	9.3g	

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

★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。