「ムース食」 週間献立表

注文締切:6/24(火)

	IJ		人下	Į j	旭	间 围	X _M	灭		江	入小中	7]	• 0/	4	
	7月7日(月)			7月8日(火)			7月9日(水)			7月10日(木)			7月11日(金		金)
	★全粥240g		★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			
		ソース炒め	卵乳麦	大根の	F切煮	乳麦	白菜と麩の	の玉子とじ	卵乳麦	牛肉と根	_	乳麦	温泉玉		卵麦
	ゴボウのピ	リ辛サラダ	卵乳麦	若芽の酢	味噌和え	乳麦	昆布の個	田煮	麦	メンマの「	中華和え	乳麦か	ふきの煮	(物	乳麦
		+(とろみ)			(とろみ)			(とろみ)		★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	
朝															
123															
_	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	栄養価	おかずセット	フルセット
食	エネルギー	131kcal	305kcal	エネルギー	91kcal	265kcal	エネルギー	100kcal	274kcal	エネルギー	137kcal	311kcal	エネルギー	119kcal	293kcal
	蛋白質	3.9g	7.7g	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	1.8g	5.6g	蛋白質	4.1g	7.9g	蛋白質	4.6g	8.4g
	脂 質	6.9g	7.6g	脂 質	3.1g	3.8g	脂 質	5.4g	6.1g	脂 質	_	7.3g	脂 質	6.3g	7.0g
		13.3g	_	炭水化物	_	_	炭水化物		_	炭水化物	_	_	炭水化物	_	49.1g
		614mg	_			_			_			_		_	_
	食塩相当量		2.9g	食塩相当量		2.5g	食塩相当量		2.6g	食塩相当量		3.2g	食塩相当量	J	2.9g
	★全粥2			★全粥2			★全粥2			★全粥2			★全粥2		
	とんかつ			鮭の西京焼		乳麦			乳麦			乳麦	鶏肉のカレー風味焼き		
	鶏大根の味噌			ひじきとベーコンの煮物						ひじきと高野豆腐の煮物			大根煮		乳麦
	きのこき			もやしサ			法蓮草と油						菜の花の		
	★味噌汁	ト(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	★味噌汁	-(とろみ)	麦
昼															
	₩ * /π			\\ \\ \\ /π			₩ ± / π			\\ \\			»/ × /π		
合	宋養価	おかずセット	フルセット	宋養価	おかずセット	フルセット	宋養価	おかずセット	フルセット	宋養価	おかずセット	フルセット	宋養価	おかずセット	フルセット
艮	エネルギー		3 / IKCal	エネルギー	206Kcal	38UKCal	エネルギー	165KCal	339Kcal	エネルギー	162Kcal				
	蛋白質		_	蛋白質	_	_	蛋白質		_	蛋白質	_	_	蛋白質		9.7g
			_			_		7.9g	_			7.5g		6.5g	7.2g
	炭水化物			炭水化物	_	_	炭水化物		_	炭水化物	_	_	炭水化物		55.8g
		854mg	_	食塩相当量		_	食塩相当量		_	食塩相当量		3.5g	食塩相当量		3.4g
	食塩相当量 2.2g 3 ★全粥240g		_			J.og		_	3.4g		_	3.5g			3.4g
	★宝碗240g 白身魚しんじよう 油揚と菜の花の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g		★全粥240g 乳麦 白身の竜田揚げ		到丰	★全粥240g 鶏の照焼		乳麦	★全粥240g き 白身のおろし煮		乳麦	
				特輪の五色きんぴら								乳麦	昆布煮豆		乳麦
							長 菜の花の辛子和え			若竹煮		麦	ベーコンのごま酢和え		
				★味噌汁(とろみ)			★味噌汁(とろみ)			★味噌汁(とろみ)			★味噌汁(とろみ)		
タ	人小门	1 (C.20).)	久	▲ 小小日/1	(0.50)	久	人で下日	(0.50)-)	久	A 7N-11/1	(0.50)	久	人 小叶日/1	(0.00)	久
	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	栄養価	おかずセット	フルセット
食		196kcal													
	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	8.7g	12.5g	蛋白質	9.4g	13.2g	蛋白質	12.0g	15.8g
	脂質	10.2g		脂質		10.6g			11.9g		6.4g	7.1g	脂質	9.2g	9.9g
	炭水化物	20.5g	58.9g	炭水化物	16.4g	54.8g	炭水化物	21.6g	60.0g	炭水化物	21.2g	59.6g	炭水化物	19.0g	57.4g
	ナトリウム	768mg	1291mg	ナトリウム	867mg	1390mg	ナトリウム	882mg	1405mg	ナトリウム	711mg	1234mg	ナトリウム	942mg	1465mg
	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	2.2g	3.6g	食塩相当量	1.8g	3.1g	食塩相当量	2.4g	3.7g
	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	栄養価	おかずセット	フルセット
合	エネルギー	524kcal	1046kcal	エネルギー	483kcal	1005kcal	エネルギー	489kcal	1011kcal	エネルギー					1000kcal
	蛋白質	14.0g		蛋白質		_	蛋白質			蛋白質		_	蛋白質		33.9g
	脂 質		_	脂質		_	脂質		26.6g			21.9g			24.1g
=1		55.1g				_			_			_			162.3g
計		2236mg	_			_			_		_				
	食塩相当量				5.9g			5.6g	9.6g	食塩相当量			食塩相当量		10.0g
	★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 王候かけるカの都会により、予告無しで献立な一部亦再する場合がおります。 隣下舎などの舎											百厅許可	の特別用	7 歩食品	(えん下述

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「〇温め可」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 $^{\circ}$ 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<u>15分</u>程 温めます。追加で<u>火はかけ</u> 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。