注文締切:9/30(火) 「ムース食」 週間献立表

				IPJ IT	V 3K		/—/ >		• / • •	
	10月13日((月)	10月14日(火)	10月15日(水)	10月16日(木)	10月17日(金)
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		四到 丰	肉団子のソース炒め	伽到丰		乳麦		加到丰	牛肉と根菜の煮物	到丰
	赤玉南瓜の煮物				若芽の酢味噌和え					
								麦	メンマの中華和え	
	★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	★味噌汁(とろみ)	麦
朝										
., -										
	栄養価 おかずかか	フルセット	栄養価 おかずかか	フルセット	栄養価 おかずかか	フルセット	栄養価 おかずセット	フルヤット	栄養価 おかずかか	フルセット
食							エネルギー 100kcal			
	蛋白質 3.6g	7.4g		7.7g				5.6g	蛋白質 4.1g	7.9g
		_		_			脂質 5.4g			_
	脂質 4.5g	5.2g			脂質 3.1g	_	_	6.1g		7.3g
	炭水化物 16.8g		炭水化物 13.3g				炭水化物 12.5g		炭水化物 15.4g	
	_	_	_	_	_	_	ナトリウム 504mg		_	
	食塩相当量 1.2g	2.5g	食塩相当量 1.6g	2.9g	_	_	_	2.6g	食塩相当量 1.8g	3.2g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	白身の味噌煮	乳麦	とんかつ	卵乳麦	鮭の西京焼	乳麦	豚肉の生姜焼	乳麦	赤魚の味噌煮	乳麦
	がんも煮	麦	鶏大根の味噌煮	乳麦	ひじきとベーコンの煮物	卵乳麦		乳麦	ひじきと高野豆腐の煮物	乳麦
	野菜の三杯酢				もやしサラダ		法蓮草と油揚げの煮物		切干大根とベーコンの煮物	
	★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)	
尽	/		/		/		7. 11. 271 (22 7)		/	
些										
	兴美压	- n 1 1	兴美压		兴美压		兴美压		兴美/年	
A	木食畑 おかずセット	フルセット	木食伽 おかずセット	フルセット	木食畑 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	木食伽 おかずセット	フルセット
艮							エネルギー 165kcal			
			蛋白質 5.4g	_			蛋白質 7.0g			13.0g
	脂質 8.4g	9.1g	脂質 10.1g	_	脂質 9.5g		脂 質 7.9g	8.6g	脂 質 6.8g	7.5g
	炭水化物 17.9g	56.3g	炭水化物 21.3g	59.7g	炭水化物 20.8g	59.2g	炭水化物 17.2g	55.6g	炭水化物 15.5g	53.9g
	ナトリウム 825mg	1348mg	ナトノウム 854mg	1377mg	ナトリウム 976mg	1499mg	ナトリウム 833mg	1356mg	ナトリウム 870mg	1393mg
	食塩相当量 2.1g	3.4g	食塩相当量 2.2g	3.5g	食塩相当量 2.5g	3.8g	食塩相当量 2.1g	3.4g	食塩相当量 2.2g	3.5g
	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鶏の幽庵焼き	乳麦	白身魚しんじょう	卵乳麦	鶏肉のデミソース煮	乳麦	白身の竜田揚げ	乳麦	鶏の照焼	乳麦
	豚肉と大根の煮物		油揚と菜の花の煮物		竹輪の五色きんぴら		肉団子の甘酢煮			乳麦
	法蓮草のおひたし		若芽のゴマ酢和え				菜の花の辛子和え		若竹煮	麦
	★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)				★味噌汁(とろみ)			
h		Ø.	★ がい自力(こうび)	久	★ がい自力(こうが)	久	一大・小・自力(こう07)	久	大学 一八 (C・フット)	×.
タ										
	公 姜/西		公 姜/西		学 素体		公 姜/A		兴姜 ///	
食							栄養価 おかずセット			
尺							エネルギー 224kcal			
		11.4g		8.5g			蛋白質 8.7g			13.2g
	脂質 7.8g	8.5g	脂質 10.2g		脂質 9.9g		脂質 11.2g		脂質 6.4g	7.1g
	炭水化物 18.5g						炭水化物 21.6g			59.6g
			_		_		ナトリウム 882mg		_	
	食塩相当量 2.1g				食塩相当量 2.2g	_			食塩相当量 1.8g	3.1g
							栄養価 おかずセット			
合	エネルギー 486kcal	1008kcal	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 471kcal	993kcal
	蛋白質 20.1g	31.5g	蛋白質 14.0g	25.4g	蛋白質 18.3g	29.7g	蛋白質 17.5g	28.9g	蛋白質 22.7g	34.1g
		22.8g			脂質 22.5g					21.9g
							炭水化物 51.3g			_
計							ナトリウム 2219mg			
H	食塩相当量 5.4g	9.4g	食塩相当量 5.8g			9.8g			食塩相当量 5.8g	9.8g
			艮塩付ヨ里 J.0g です むかぎわいに			J.08			^{良塩伯ヨ里} 3.0g	

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℃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。 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。

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。