注文締切: 10/14(火) 『ルース会』 海門耐力夫

				週 间 順	<u> </u>	ZAZ	江	人亦	中ツ	•	U /	1 4	
	10月27日(月)	10月2			月29日(水)	10	月30日(木)	10	月31日(金)
	★全粥240g		★全粥240		★全粥2			★全粥2			★全粥2		
	牛肉と根菜の煮物	乳麦	きのこの玉	子とじ 卵乳麦	豚すき		乳麦	鶏大根の	つ味噌煮	乳麦	温泉玉	子	卵麦
	昆布の佃煮	麦	法蓮草とハムの	マリーネ 卵乳麦			乳麦		昆布の煮物		竹輪の五1	色きんぴら	乳麦
	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(と	ろみ)麦	★味噌汁	ト(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	ト(とろみ)	麦
朝													
	光美压		兴羊 /亚		兴美厅			兴羊师			兴 ≠ /⊤		
食	栄養価 おかずセット												
区	エネルギー 142kcal 蛋白質 4.0g	7.8g	蛋白質 4.7		蛋白質			蛋白質		7.4g	蛋白質		309kcai 9.9g
	重口貝 4.0g 脂 質 6.9g	7.6g	斯 質 4.7 脂 質 4.1			3.3g	_	五口貝 脂 質	_	_	五口貝 脂 質		7.4g
	品 負 0.9g 炭水化物 17.2g	_				12.2g	_	加 貝 炭水化物	_	51.8g		_	49.4g
	ナトリウム 626mg	_				_	_		_	_		_	_
	食塩相当量 1.6g	2.9g	食塩相当量 1.6		食塩相当量		_	食塩相当量	_	_	食塩相当量		3.1g
	★全粥240g	J	★全粥240		★全粥2	J	J	★全粥2	_		★全粥2		J
	鮭の西京焼	乳麦	豚肉の生姜	_		竜田揚げ	乳麦	クリーム		乳麦か			乳麦
	油揚と菜の花の煮物	麦	切干大根とベーコン	ンの煮物 卵乳麦	肉団子の	ソース炒め							
	メンマの中華和え					揚げの煮物		ベーコンの					
	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(と	らみ) 麦	★味噌汁	ト(とろみ)	麦	★味噌汁	-(とろみ)	麦	★味噌汁	(とろみ)	麦
昼													
	公 姜/西	70.1.1	兴美 /		兴美 压	ha t IN	70 5	兴美 压	by to the	70 5	兴美 /王	h. 1 10 :	70 1- 1
舎	栄養価 おかずセット エネルギー 196kcal	フルセット 370kgal	木食畑 おか エネルゼー 1G	いずセット フルセット	木食価	おかずセット	フルセット 385kaal	木食畑	おかずセット	フルセット 357kaal	木食畑	おかずセット	フルセット 362kgal
IX			蛋白質 6.1			10.8g					蛋白質		12.2g
	脂質 8.4g	9.1g	脂質 7.0			9.9g		脂質					10.4g
	炭水化物 21.3g	_				20.2g	_	炭水化物		_		_	55.5g
	ナトリウム 868mg												
		3.5g	食塩相当量 1.5		食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量		3.6g
	★全粥240g				★全粥240g			★全粥240g		★全粥240g			
	鶏肉のデミソース煮				鶏肉のカレー風味焼き 乳					乳麦鶏の照焼		乳麦	
		と麩の玉子とじ 卵乳麦 赤玉南瓜の煮物 麦		ひじきと高野豆腐の煮物 乳麦						麦切昆布と竹の子の煮物			
											麦野菜の味噌風味		
	★味噌汁(とろみ)	友	★味噌汁(と	ころみ)麦	★味噌汁	ト(とろみ)	友	★味噌汁	(とろみ)	友	★味噌汁	(とろみ)	友
タ													
	栄養価 おかずセット	フルセット	栄養価 おお	かずセット フルセット	栄養価	おかずわいん	フルセット	栄養価	おかずセット	フルセット	栄養価	おかずわいん	フルセット
食	エネルギー 173kcal												
		10.5g	蛋白質 10		蛋白質			蛋白質			蛋白質		11.3g
			脂質 7.0	0g 7.7g							脂質	7.1g	7.8g
	炭水化物 15.2g	53.6g	炭水化物 23	3.1g 61.5g	炭水化物	17.0g	55.4g	炭水化物	16.6g	55.0g	炭水化物	19.2g	57.6g
	ナトリウム 726mg												
			食塩相当量 1.5		食塩相当量		_	食塩相当量			食塩相当量		3.5g
^	栄養価 おかずセット												
合	エネルギー 511kcal												
	蛋白質 18.7g									_			33.4g
	脂 質 25.0g 炭水化物 53.7g	27.1g		3.1g 20.2g			22.8g			23.7g			25.6g
量十	灰水化物 53.7g ナトリウム 2220mg									_			
ш		_				6.1g	_			_	食塩相当量		10.2g
	★はフルセットの					5.15	10.06						T0.2g (えん下困
	工候が仕るもの	±77 ∧ 1− 1-	U 3 4 /mi	~+b++ + +n:	* = - -	TB V 18+	11-	n# - ^ _		+	- TILD	L L 7 IB	, , <u>+</u> - - - -

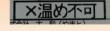
お食事の作り方

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

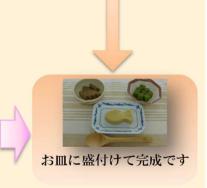


電子レンジの参考条件 600W 20~25秒 200W 40~50秒←オススメ



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。





【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

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。