

週間献立表 (ムース食)

		7月8日(月)			7月9日(火)			7月10日(水)			7月11日(木)			7月12日(金)		
朝	★全粥240g	はんぺんの玉子とじ			★全粥240g			肉団子のソース炒め			★全粥240g			大根の千切煮		
		卵乳麦			卵乳麦			卵乳麦			卵乳麦			卵乳麦		
		赤玉南瓜の煮物	麦			ゴボウのピリ辛サラダ		卵乳麦			若芽の酢味噌和え		卵乳麦		昆布の佃煮	
		★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)	
食	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	
	エネルギー	123kcal	297kcal	305kcal	エネルギー	131kcal	305kcal	エネルギー	90kcal	264kcal	エネルギー	101kcal	275kcal	エネルギー	137kcal	311kcal
	蛋白質	3.8g	7.4g	7.6g	蛋白質	3.8g	7.6g	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	1.9g	5.7g	蛋白質	4.1g	7.9g
	脂質	4.5g	5.2g	7.5g	脂質	6.8g	7.5g	脂質	3.1g	3.8g	脂質	5.4g	6.1g	脂質	6.6g	7.3g
	炭水化物	16.8g	55.3g	51.8g	炭水化物	13.4g	51.8g	炭水化物	14.0g	52.4g	炭水化物	12.8g	51.2g	炭水化物	15.4g	53.8g
	ナトリウム	463mg	976mg	1133mg	ナトリウム	610mg	1133mg	ナトリウム	456mg	979mg	ナトリウム	490mg	1013mg	ナトリウム	726mg	1249mg
	食塩相当量	1.2g	2.5g	2.9g	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	1.2g	2.6g	食塩相当量	1.8g	3.2g
昼	★全粥240g	白身の味噌煮			★全粥240g			とんかつ			★全粥240g			鮭の西京焼		
		乳麦			卵乳麦			乳麦			乳麦			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		五目豆腐煮	
		野菜の三杯酢	麦			きのこきんぴら		乳麦			もやしサラダ		卵乳麦		法蓮草と油揚げの煮物	
	★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)	
食	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	
	エネルギー	184kcal	358kcal	371kcal	エネルギー	197kcal	371kcal	エネルギー	210kcal	384kcal	エネルギー	165kcal	339kcal	エネルギー	163kcal	337kcal
	蛋白質	8.9g	12.7g	9.2g	蛋白質	5.4g	9.2g	蛋白質	8.6g	12.4g	蛋白質	7.0g	10.8g	蛋白質	9.2g	13.0g
	脂質	8.4g	9.1g	10.8g	脂質	10.1g	10.8g	脂質	9.9g	10.6g	脂質	7.9g	8.6g	脂質	6.8g	7.5g
	炭水化物	17.9g	56.3g	59.7g	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	1377mg	ナトリウム	854mg	1377mg	ナトリウム	983mg	1506mg	ナトリウム	833mg	1356mg	ナトリウム	871mg	1394mg
	食塩相当量	2.1g	3.4g	3.5g	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
夕	★全粥240g	鶏の幽庵焼き			★全粥240g			白身魚しんじょう			★全粥240g			鶏肉のデミソース煮		
		乳麦			卵乳麦			乳麦			乳麦			乳麦		
		豚肉と大根の煮物	麦			油揚げと菜の花の煮物		麦			竹輪の五色きんぴら		乳麦		肉団子の甘酢煮	
		法蓮草のおひたし	乳麦			若芽のゴマ酢和え		麦			ハムとブロッコリーのマリネ		卵乳麦		菜の花の辛子和え	
	★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)	
食	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	
	エネルギー	180kcal	354kcal	369kcal	エネルギー	195kcal	369kcal	エネルギー	186kcal	360kcal	エネルギー	224kcal	398kcal	エネルギー	177kcal	351kcal
	蛋白質	7.6g	11.4g	8.5g	蛋白質	4.7g	8.5g	蛋白質	6.8g	10.6g	蛋白質	8.7g	12.5g	蛋白質	9.2g	13.0g
	脂質	7.8g	8.5g	10.9g	脂質	10.2g	10.9g	脂質	9.8g	10.5g	脂質	11.2g	11.9g	脂質	6.3g	7.0g
	炭水化物	18.5g	56.9g	58.8g	炭水化物	20.4g	58.8g	炭水化物	16.5g	54.9g	炭水化物	21.6g	60.0g	炭水化物	21.3g	59.7g
	ナトリウム	839mg	1362mg	1286mg	ナトリウム	763mg	1286mg	ナトリウム	863mg	1386mg	ナトリウム	882mg	1405mg	ナトリウム	708mg	1231mg
	食塩相当量	2.1g	3.5g	3.3g	食塩相当量	1.9g	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
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	栄養価	おかずセット	フルセット	
	エネルギー	487kcal	1009kcal	1045kcal	エネルギー	523kcal	1045kcal	エネルギー	486kcal	1008kcal	エネルギー	490kcal	1012kcal	エネルギー	477kcal	999kcal
	蛋白質	20.3g	31.5g	25.3g	蛋白質	13.9g	25.3g	蛋白質	18.3g	29.7g	蛋白質	17.6g	29.0g	蛋白質	22.5g	33.9g
	脂質	20.7g	22.8g	29.2g	脂質	27.1g	29.2g	脂質	22.8g	24.9g	脂質	24.5g	26.6g	脂質	19.7g	21.8g
	炭水化物	53.2g	168.5g	170.3g	炭水化物	55.1g	170.3g	炭水化物	51.3g	166.5g	炭水化物	51.6g	166.8g	炭水化物	52.2g	167.4g
ナトリウム	2127mg	3686mg	3796mg	ナトリウム	2227mg	3796mg	ナトリウム	2302mg	3871mg	ナトリウム	2205mg	3774mg	ナトリウム	2305mg	3874mg	
食塩相当量	5.4g	9.4g	9.7g	食塩相当量	5.7g	9.7g	食塩相当量	5.9g	9.8g	食塩相当量	5.5g	9.6g	食塩相当量	5.8g	9.8g	

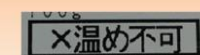
※★はフルセットのメニューです。おかずのみの方はご家庭でご用意ください。※ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
 ※天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります。※嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前にかかり付けの医師にご相談ください。
 ※アレルギーは特定8品目卵・乳・小麦(麦)・そば(そ)・落花生(落)・えび(え)・かに(か)・くるみ(く)です。()内は献立表での表記です。

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