

# 「ムース食」週間献立表

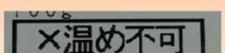
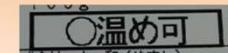
注文締切：2/10 (火)

	2月23日(月)	2月24日(火)	2月25日(水)	2月26日(木)	2月27日(金)									
朝食	★全粥240g 肉団子のソース炒め ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 大根の千切煮 若芽の酢味噌和え ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 白菜と麩の玉子とじ 昆布の佃煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 メンマの中華和え ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 温泉玉子 ふきの煮物 ★味噌汁(とろみ)									
	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 309kcal 7.6g 7.6g 13.3g 602mg 1.5g	フルセット 91kcal 2.9g 3.1g 14.1g 1124mg 2.9g	おかずセット 268kcal 6.6g 3.8g 12.5g 462mg 2.5g	おかずセット 100kcal 1.8g 5.4g 12.5g 984mg 食塩相当量	フルセット 277kcal 5.5g 6.1g 50.6g 504mg 1.3g	おかずセット 137kcal 4.1g 6.7g 15.4g 1026mg 2.6g	フルセット 314kcal 7.8g 7.4g 53.5g 768mg 3.3g	おかずセット 119kcal 4.6g 6.3g 10.7g 1290mg 食塩相当量	フルセット 296kcal 8.3g 7.0g 48.8g 1134mg 2.9g				
	★全粥240g とんかつ 鶏大根の味噌煮 きのこきんぴら ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦 鮭の西京焼 ひじきとベーコンの煮物 もやしサラダ 麦	★全粥240g 乳麦 豚肉の生姜焼 卵乳麦 法蓮草と油揚げの煮物 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 赤魚の味噌煮 卵乳麦 法蓮草と油揚げの煮物 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き 大根煮 菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 乳麦 乳麦 麦							
昼食	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 374kcal 9.1g 10.8g 59.4g 1376mg 3.5g	フルセット 207kcal 8.6g 9.5g 20.8g 967mg 2.5g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 384kcal 12.3g 10.2g 58.9g 1489mg 3.8g	フルセット 165kcal 7.0g 7.9g 17.2g 833mg 2.1g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 342kcal 10.7g 8.6g 55.3g 1355mg 3.4g	フルセット 162kcal 9.2g 6.8g 15.5g 870mg 2.2g	おかずセット 339kcal 12.9g 7.5g 53.6g 1392mg 3.5g	フルセット 154kcal 5.9g 6.5g 17.4g 811mg 2.1g	フルセット 331kcal 9.6g 7.2g 55.5g 1333mg 3.4g		
	★全粥240g 白身魚しんじょう 油揚と菜の花の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦 鶏肉のデミソース煮 竹輪の五色きんぴら ハムとブロッコリーのマリーヌ 麦	★全粥240g 乳麦 白身の竜田揚げ 肉団子の甘酢煮 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 鶏の照焼 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 白身のおろし煮 昆布煮豆 麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦							
	★全粥240g 白身魚しんじょう 油揚と菜の花の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦 鶏肉のデミソース煮 竹輪の五色きんぴら ハムとブロッコリーのマリーヌ 麦	★全粥240g 乳麦 白身の竜田揚げ 肉団子の甘酢煮 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 鶏の照焼 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 白身のおろし煮 昆布煮豆 麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦							
夕食	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 373kcal 8.4g 10.9g 58.6g 1290mg 3.3g	フルセット 187kcal 6.9g 9.9g 16.4g 855mg 2.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 364kcal 10.6g 10.6g 54.5g 1377mg 3.5g	フルセット 224kcal 8.7g 11.2g 21.6g 882mg 2.2g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 401kcal 12.4g 11.9g 59.7g 1404mg 3.6g	フルセット 172kcal 9.4g 6.4g 21.2g 711mg 1.8g	フルセット 349kcal 13.1g 7.1g 59.3g 1233mg 3.1g	フルセット 205kcal 12.0g 9.2g 19.0g 942mg 2.4g	フルセット 382kcal 15.7g 9.9g 57.1g 1464mg 3.7g		
	★全粥240g 白身魚しんじょう 油揚と菜の花の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦 鶏肉のデミソース煮 竹輪の五色きんぴら ハムとブロッコリーのマリーヌ 麦	★全粥240g 乳麦 白身の竜田揚げ 肉団子の甘酢煮 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 鶏の照焼 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 白身のおろし煮 昆布煮豆 麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦							
	★全粥240g 白身魚しんじょう 油揚と菜の花の煮物 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)	卵乳麦 鶏肉のデミソース煮 竹輪の五色きんぴら ハムとブロッコリーのマリーヌ 麦	★全粥240g 乳麦 白身の竜田揚げ 肉団子の甘酢煮 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 鶏の照焼 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 白身のおろし煮 昆布煮豆 麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ)	★全粥240g 乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦							
合計	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 1056kcal 25.1g 29.3g 169.4g 3790mg 9.7g	フルセット 485kcal 18.4g 22.5g 51.3g 2284mg 5.9g	おかずセット 1016kcal 489kcal 29.5g 24.6g 165.6g 3850mg 9.8g	フルセット 1020kcal 17.5g 24.5g 51.3g 2219mg 5.6g	フルセット 471kcal 28.6g 26.6g 165.6g 3785mg 9.6g	栄養価 エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	おかずセット 1002kcal 22.7g 19.9g 52.1g 2349mg 6.0g	フルセット 478kcal 33.8g 22.0g 166.4g 3915mg 9.9g	フルセット 1009kcal 22.5g 22.0g 47.1g 2365mg 6.1g	フルセット 400kcal 33.6g 24.1g 161.4g 3931mg 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。 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。												

## 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

(a) 湯せん

(i) 電子レンジ

(a) 湯せん

鍋に60°C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。

(i) 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



お皿に盛付けて完成です

### 電子レンジの参考条件

600W 20~25秒  
200W 40~50秒—オススメ

### 【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