

「ムース食」 週間献立表

		5月26日(月)			5月27日(火)			5月28日(水)			5月29日(木)			5月30日(金)		
朝	食	★全粥240g 鶏つくねとフキの煮物 菜の花のおひたし ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 温泉玉子 一夜漬 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 金時豆の煮物 若竹煮 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 五目豆腐煮 大根なます ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g ブロッコリーと鶏肉の煮物 大根と椎茸の煮物 ★味噌汁(とろみ)		
		卵乳麦	乳麦	麦	卵麦	乳麦	麦	乳麦	麦	麦	乳麦	麦	麦	乳麦	麦	麦
昼	食	★全粥240g 赤魚の味噌煮 薩摩芋と切昆布の煮物 もやしサラダ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏肉のカレー風味焼き 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 鮭の照焼 ひじきと高野豆腐の煮物 菜の花の辛子和え ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g クリームコロッケ 鶏肉のすき焼き煮 えんどう豆とベーコン炒め ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 赤魚の生姜煮 野菜の味噌風味 南瓜とハムのサラダ ★味噌汁(とろみ)		
		乳麦	乳麦	卵乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	麦	乳麦	乳麦	乳麦	麦	卵乳麦	乳麦	乳麦	麦
食	食	★全粥240g 豚肉の生姜焼 大根の千切煮 ひじきとベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身フライタルタル 大豆大根煮 ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g ナスと鶏肉のしぎ焼き 白菜と麩の玉子とじ 切干大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身のおろし煮 昆布煮豆 青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 枝豆とかにかまの煮物 白菜と若芽の煮物 ★味噌汁(とろみ)		
		乳麦	乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	卵麦えか	乳麦
タ	食	★全粥240g 豚肉の生姜焼 大根の千切煮 ひじきとベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身フライタルタル 大豆大根煮 ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g ナスと鶏肉のしぎ焼き 白菜と麩の玉子とじ 切干大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身のおろし煮 昆布煮豆 青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 枝豆とかにかまの煮物 白菜と若芽の煮物 ★味噌汁(とろみ)		
		乳麦	乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	卵麦えか	乳麦
食	食	★全粥240g 豚肉の生姜焼 大根の千切煮 ひじきとベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身フライタルタル 大豆大根煮 ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g ナスと鶏肉のしぎ焼き 白菜と麩の玉子とじ 切干大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身のおろし煮 昆布煮豆 青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 枝豆とかにかまの煮物 白菜と若芽の煮物 ★味噌汁(とろみ)		
		乳麦	乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	卵麦えか	乳麦
合	計	★全粥240g 豚肉の生姜焼 大根の千切煮 ひじきとベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身フライタルタル 大豆大根煮 ハムとブロッコリーのマリネ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g ナスと鶏肉のしぎ焼き 白菜と麩の玉子とじ 切干大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身のおろし煮 昆布煮豆 青菜のおひたし ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 枝豆とかにかまの煮物 白菜と若芽の煮物 ★味噌汁(とろみ)		
		乳麦	乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	卵乳麦	卵乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	乳麦	卵麦えか	乳麦

★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
(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

★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。

- 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。



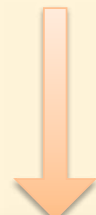
次にフタをして15分程
温めます。追加で火はかけ
ません。

(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

「ムース食」 週間献立表

		6月9日(月)			6月10日(火)			6月11日(水)			6月12日(木)			6月13日(金)		
朝	食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
		五色煮豆 卵麦			野菜の味噌風味 乳麦			豚すき 乳麦			切干大根と小松菜の煮物 麦			ブロッコリーと鶏肉の煮物 乳麦		
		大根とひじきの煮物 麦			白花豆煮 麦			一夜漬 乳麦			ひじき煮 乳麦			ゴボウのピリ辛サラダ 卵乳麦		
		★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			★味噌汁(とろみ) 麦		
昼	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 118kcal 292kcal			エネルギー 119kcal 293kcal			エネルギー 71kcal 245kcal			エネルギー 76kcal 250kcal			エネルギー 123kcal 297kcal		
		蛋白質 3.4g 7.2g			蛋白質 3.4g 7.2g			蛋白質 1.9g 5.7g			蛋白質 0.7g 4.5g			蛋白質 3.9g 7.7g		
		脂質 5.2g 5.9g			脂質 3.1g 3.8g			脂質 2.5g 3.2g			脂質 3.8g 4.5g			脂質 7.2g 7.9g		
夕	食	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
		鮭の照焼 麦			ナスと鶏肉のしぎ焼き 乳麦落			白身フライタルタル 卵乳麦			和風煮込みハンバーグ 乳麦			焼肉炒め 乳麦		
		ブロッコリーの煮物 乳麦			枝豆とかにかまの煮物 卵麦えか			大根とベーコンの煮物 卵乳麦			五色煮 乳麦			切昆布と竹の子の煮物 乳麦		
		南瓜とハムのサラダ 卵乳麦			白菜と若芽の煮物 乳麦			法蓮草のおひたし 乳麦			青菜のわさび和え 卵乳麦			大根なます 麦		
合	計	★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		
		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 208kcal 382kcal			エネルギー 176kcal 350kcal			エネルギー 208kcal 382kcal			エネルギー 168kcal 342kcal			エネルギー 149kcal 323kcal		
		蛋白質 10.1g 13.9g			蛋白質 4.2g 8.0g			蛋白質 6.9g 10.7g			蛋白質 4.4g 8.2g			蛋白質 3.3g 7.1g		
計	食	脂質 10.8g 11.5g			脂質 9.8g 10.5g			脂質 11.5g 12.2g			脂質 8.8g 9.5g			脂質 6.4g 7.1g		
		炭水化物 18.1g 56.5g			炭水化物 18.6g 57.0g			炭水化物 19.2g 57.6g			炭水化物 16.7g 55.1g			炭水化物 19.4g 57.8g		
		ナトリウム 849mg 1372mg			ナトリウム 788mg 1311mg			ナトリウム 904mg 1427mg			ナトリウム 847mg 1370mg			ナトリウム 836mg 1359mg		
		食塩相当量 2.2g 3.5g			食塩相当量 2.0g 3.3g			食塩相当量 2.3g 3.6g			食塩相当量 2.2g 3.5g			食塩相当量 2.1g 3.5g		
合	計	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
		クリームコロッケ 乳麦			赤魚の生姜煮 乳麦			鶏肉のイタリアンソース煮 乳麦			白身の照焼き 乳麦			鶏の西京焼き 乳麦		
		きのこの玉子とし 卵乳麦			薩摩芋と切昆布の煮物 乳麦			はんぺんの玉子とし 卵乳麦			鶏団子の中華風 卵乳麦			きのこきんぴら 乳麦		
		鶏肉のすき焼き煮 麦			法蓮草とハムのマリネ 卵乳麦			黒豆煮 乳麦			大根と竹輪の酢の物 乳麦			青菜のおひたし 乳麦		
合	計	★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		
		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 179kcal 353kcal			エネルギー 138kcal 312kcal			エネルギー 164kcal 338kcal			エネルギー 146kcal 320kcal			エネルギー 161kcal 335kcal		
		蛋白質 7.0g 10.8g			蛋白質 8.5g 12.3g			蛋白質 8.1g 11.9g			蛋白質 6.7g 10.5g			蛋白質 6.1g 9.9g		
合	計	脂質 9.0g 9.7g			脂質 4.6g 5.3g			脂質 7.7g 8.4g			脂質 5.7g 6.4g			脂質 7.0g 7.7g		
		炭水化物 17.4g 55.8g			炭水化物 16.7g 55.1g			炭水化物 15.4g 53.8g			炭水化物 16.7g 55.1g			炭水化物 19.7g 58.1g		
		ナトリウム 695mg 1218mg			ナトリウム 965mg 1488mg			ナトリウム 637mg 1160mg			ナトリウム 745mg 1268mg			ナトリウム 822mg 1345mg		
		食塩相当量 1.8g 3.1g			食塩相当量 2.5g 3.8g			食塩相当量 1.6g 3.0g			食塩相当量 1.9g 3.2g			食塩相当量 2.1g 3.4g		
合	計	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
		エネルギー 505kcal 1027kcal			エネルギー 433kcal 955kcal			エネルギー 443kcal 965kcal			エネルギー 390kcal 912kcal			エネルギー 433kcal 955kcal		
		蛋白質 20.5g 31.9g			蛋白質 16.1g 27.5g			蛋白質 16.9g 28.3g			蛋白質 11.8g 23.2g			蛋白質 13.3g 24.7g		
		脂質 25.0g 27.1g			脂質 17.5g 19.6g			脂質 21.7g 23.8g			脂質 18.3g 20.4g			脂質 20.6g 22.7g		
合	計	炭水化物 51.1g 166.3g			炭水化物 56.6g 171.8g			炭水化物 45.6g 160.8g			炭水化物 44.2g 159.4g			炭水化物 49.0g 164.2g		
		ナトリウム 2118mg 3687mg			ナトリウム 2174mg 3743mg			ナトリウム 2098mg 3667mg			ナトリウム 2017mg 3586mg			ナトリウム 2162mg 3731mg		
		食塩相当量 5.5g 9.4g			食塩相当量 5.6g 9.5g			食塩相当量 5.3g 9.3g			食塩相当量 5.2g 9.1g			食塩相当量 5.5g 9.5g		
		★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。			★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。			★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。			★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。			★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。

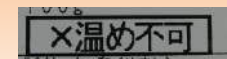
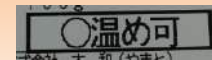
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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
(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。



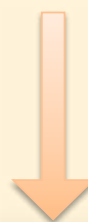
次にフタをして**15分**程温めます。追加で**火はかけません**。

- (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