

「ムース食」 週間献立表

5月12日(月)			5月13日(火)			5月14日(水)			5月15日(木)			5月16日(金)			
朝	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	えんどう豆とベーコン炒め		卵乳麦	肉団子の甘酢煮		卵乳麦	豚肉と大根の煮物		麦	牛肉と根菜の煮物		乳麦	きのこの玉子とじ		卵乳麦
	若芽とパインの酢の物		麦	一夜漬		乳麦	若芽のゴマ酢和え		麦	昆布の佃煮		麦	法蓮草とハムのマリネ		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
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	87kcal	261kcal	エネルギー	105kcal	279kcal	エネルギー	103kcal	277kcal	エネルギー	142kcal	316kcal	エネルギー	96kcal	270kcal
	蛋白質	2.6g	6.4g	蛋白質	2.6g	6.4g	蛋白質	2.9g	6.7g	蛋白質	4.0g	7.8g	蛋白質	4.7g	8.5g
	脂質	3.3g	4.0g	脂質	4.8g	5.5g	脂質	4.2g	4.9g	脂質	6.9g	7.6g	脂質	4.1g	4.8g
	炭水化物	12.6g	51.0g	炭水化物	13.3g	51.7g	炭水化物	13.0g	51.4g	炭水化物	17.2g	55.6g	炭水化物	11.1g	49.5g
	ナトリウム	561mg	1084mg	ナトリウム	584mg	1107mg	ナトリウム	462mg	985mg	ナトリウム	626mg	1149mg	ナトリウム	631mg	1154mg
	食塩相当量	1.4g	2.8g	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	1.6g	2.9g	食塩相当量	1.6g	2.9g
昼	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	スパイシーチキン		乳麦	白身の味噌煮		乳麦	鶏の幽庵焼き		乳麦	鮭の西京焼		乳麦	豚肉の生姜焼		乳麦
	大根と椎茸の煮物		麦	大根の千切煮		乳麦	昆布煮豆		乳麦	油揚げと菜の花の煮物		麦	切干大根とベーコンの煮物		卵乳麦
	マリネサラダ		卵乳麦	もやしサラダ		卵乳麦	ハムとブロッコリーのマリネ		卵乳麦	メンマの中華和え		乳麦か	若芽の酢味噌和え		乳麦
食	★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	213kcal	387kcal	エネルギー	169kcal	343kcal	エネルギー	192kcal	366kcal	エネルギー	196kcal	370kcal	エネルギー	162kcal	336kcal
	蛋白質	6.0g	9.8g	蛋白質	8.9g	12.7g	蛋白質	8.3g	12.1g	蛋白質	8.0g	11.8g	蛋白質	6.1g	9.9g
	脂質	12.7g	13.4g	脂質	7.2g	7.9g	脂質	9.6g	10.3g	脂質	8.4g	9.1g	脂質	7.0g	7.7g
炭水化物	18.7g	57.1g	炭水化物	17.3g	55.7g	炭水化物	17.5g	55.9g	炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	19.3g	57.7g	
ナトリウム	794mg	1317mg	ナトリウム	936mg	1459mg	ナトリウム	821mg	1344mg	ナトリウム	868mg	1391mg	ナトリウム	736mg	1259mg	
食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.4g	3.7g	食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.9g	3.2g	
夕	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	鮭のおろし煮		麦	とんかつ		卵乳麦	白身魚しんじょう		卵乳麦	鶏肉のデミソース煮		乳麦	赤魚の味噌煮		乳麦
	金時豆の煮物		乳麦	ひじきとベーコンの煮物		卵乳麦	がんも煮		麦	白菜と麩の玉子とじ		卵乳麦	赤玉南瓜の煮物		麦
	野菜の三杯酢		麦	サラダスパゲティ		卵乳麦か	菜の花の辛子和え		乳麦	大豆大根煮		卵乳麦	ブロッコリーの煮物		乳麦
食	★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	193kcal	367kcal	エネルギー	283kcal	457kcal	エネルギー	208kcal	382kcal	エネルギー	173kcal	347kcal	エネルギー	196kcal	370kcal
	蛋白質	9.4g	13.2g	蛋白質	4.5g	8.3g	蛋白質	6.9g	10.7g	蛋白質	6.7g	10.5g	蛋白質	10.1g	13.9g
	脂質	7.2g	7.9g	脂質	20.1g	20.8g	脂質	11.9g	12.6g	脂質	9.7g	10.4g	脂質	7.0g	7.7g
炭水化物	24.5g	62.9g	炭水化物	20.4g	58.8g	炭水化物	17.8g	56.2g	炭水化物	15.2g	53.6g	炭水化物	23.1g	61.5g	
ナトリウム	647mg	1170mg	ナトリウム	804mg	1327mg	ナトリウム	871mg	1394mg	ナトリウム	726mg	1249mg	ナトリウム	761mg	1284mg	
食塩相当量	1.6g	3.0g	食塩相当量	2.0g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	1.8g	3.2g	食塩相当量	1.9g	3.3g	
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	493kcal	1015kcal	エネルギー	557kcal	1079kcal	エネルギー	503kcal	1025kcal	エネルギー	511kcal	1033kcal	エネルギー	454kcal	976kcal
	蛋白質	18.0g	29.4g	蛋白質	16.0g	27.4g	蛋白質	18.1g	29.5g	蛋白質	18.7g	30.1g	蛋白質	20.9g	32.3g
	脂質	23.2g	25.3g	脂質	32.1g	34.2g	脂質	25.7g	27.8g	脂質	25.0g	27.1g	脂質	18.1g	20.2g
	炭水化物	55.8g	171.0g	炭水化物	51.0g	166.2g	炭水化物	48.3g	163.5g	炭水化物	53.7g	168.9g	炭水化物	53.5g	168.7g
	ナトリウム	2002mg	3571mg	ナトリウム	2324mg	3893mg	ナトリウム	2154mg	3723mg	ナトリウム	2220mg	3789mg	ナトリウム	2128mg	3697mg
食塩相当量	5.0g	9.1g	食塩相当量	5.9g	9.9g	食塩相当量	5.5g	9.4g	食塩相当量	5.6g	9.6g	食塩相当量	5.4g	9.4g	

★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。

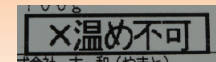
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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。



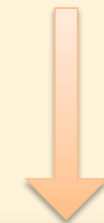
次にフタをして**15分**程温めます。追加で**火はかけません**。

- (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

「ムース食」 週間献立表

		5月19日(月)			5月20日(火)			5月21日(水)			5月22日(木)			5月23日(金)		
朝	食	★全粥240g 温泉玉子 卵麦 竹輪の五色きんぴら 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 五目豆腐煮 乳麦 野菜の三杯酢 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鶏団子の中華風 卵乳麦か 一夜漬 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 五色煮 乳麦 若芽のゴマ酢和え 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g がんも煮 麦 大根と竹輪の酢の物 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		
昼	食	栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 135kcal 309kcal たんぱく質 6.1g 9.9g 脂質 6.7g 7.4g 炭水化物 11.0g 49.4g ナトリウム 680mg 1203mg 食塩相当量 1.7g 3.1g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 99kcal 273kcal たんぱく質 2.1g 5.9g 脂質 4.3g 5.0g 炭水化物 13.6g 52.0g ナトリウム 575mg 1098mg 食塩相当量 1.5g 2.8g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 76kcal 250kcal たんぱく質 2.9g 6.7g 脂質 2.8g 3.5g 炭水化物 10.3g 48.7g ナトリウム 547mg 1070mg 食塩相当量 1.4g 2.7g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 92kcal 266kcal たんぱく質 1.5g 5.3g 脂質 3.9g 4.6g 炭水化物 12.1g 50.5g ナトリウム 515mg 1038mg 食塩相当量 1.3g 2.6g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 122kcal 296kcal たんぱく質 3.3g 7.1g 脂質 6.8g 7.5g 炭水化物 11.3g 49.7g ナトリウム 474mg 997mg 食塩相当量 1.2g 2.5g		
夕	食	★全粥240g 白身のおろし煮 乳麦 ひじきと大豆の煮物 乳麦 青菜のわさび和え 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鶏肉のイタリアンソース煮 乳麦 大根と椎茸の煮物 麦 青菜のおひたし 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鮭のおろし煮 麦 ふきの煮物 乳麦 えんどう豆とベーコン炒め 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g スパイシーチキン 乳麦 はんぺんの玉子とじ 卵乳麦 大根煮 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g とんかつ 卵乳麦 黒豆煮 乳麦 マリーネサラダ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		
合	計	栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 188kcal 362kcal たんぱく質 8.4g 12.2g 脂質 9.7g 10.4g 炭水化物 17.1g 55.5g ナトリウム 882mg 1405mg 食塩相当量 2.2g 3.6g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 143kcal 317kcal たんぱく質 6.8g 10.6g 脂質 6.1g 6.8g 炭水化物 16.4g 54.8g ナトリウム 728mg 1251mg 食塩相当量 1.9g 3.2g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 172kcal 346kcal たんぱく質 7.8g 11.6g 脂質 8.1g 8.8g 炭水化物 17.7g 56.1g ナトリウム 816mg 1339mg 食塩相当量 2.1g 3.4g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 188kcal 362kcal たんぱく質 6.6g 10.4g 脂質 10.0g 10.7g 炭水化物 17.0g 55.4g ナトリウム 748mg 1271mg 食塩相当量 1.9g 3.2g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 227kcal 401kcal たんぱく質 5.5g 9.3g 脂質 13.8g 14.5g 炭水化物 20.1g 58.5g ナトリウム 680mg 1203mg 食塩相当量 1.7g 3.1g		
合	計	★全粥240g 鶏の照焼 乳麦 切昆布と竹の子の煮物 乳麦 野菜の味噌風味 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 和風煮込みハンバーグ 乳麦 鶏肉のすき焼き煮 麦 金時豆の煮物 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 焼肉炒め 乳麦 白菜と若芽の煮物 乳麦 大根なます 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 白身の照焼き 乳麦 ブロッコリーと鶏肉の煮物 乳麦 サラダスパゲティ 卵乳麦か ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鮭の西京焼 乳麦 油揚げと菜の花の煮物 麦 若芽とパインの酢の物 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		
合	計	栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 169kcal 343kcal たんぱく質 7.5g 11.3g 脂質 7.1g 7.8g 炭水化物 19.2g 57.6g ナトリウム 871mg 1394mg 食塩相当量 2.2g 3.5g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 172kcal 346kcal たんぱく質 7.8g 11.6g 脂質 5.9g 6.6g 炭水化物 21.9g 60.3g ナトリウム 616mg 1139mg 食塩相当量 1.6g 2.9g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 149kcal 323kcal たんぱく質 3.2g 7.0g 脂質 6.7g 7.4g 炭水化物 19.2g 57.6g ナトリウム 789mg 1312mg 食塩相当量 2.0g 3.3g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 234kcal 408kcal たんぱく質 7.4g 11.2g 脂質 15.6g 16.3g 炭水化物 15.7g 54.1g ナトリウム 766mg 1289mg 食塩相当量 1.9g 3.3g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 188kcal 362kcal たんぱく質 7.8g 11.6g 脂質 7.5g 8.2g 炭水化物 22.0g 60.4g ナトリウム 749mg 1272mg 食塩相当量 1.9g 3.2g		
合	計	★全粥240g 鶏の照焼 乳麦 切昆布と竹の子の煮物 乳麦 野菜の味噌風味 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 和風煮込みハンバーグ 乳麦 鶏肉のすき焼き煮 麦 金時豆の煮物 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 焼肉炒め 乳麦 白菜と若芽の煮物 乳麦 大根なます 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 白身の照焼き 乳麦 ブロッコリーと鶏肉の煮物 乳麦 サラダスパゲティ 卵乳麦か ★味噌汁(とろみ) 麦			★全粥240g 鮭の西京焼 乳麦 油揚げと菜の花の煮物 麦 若芽とパインの酢の物 麦 ★味噌汁(とろみ) 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。

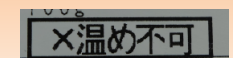
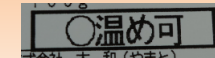
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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。



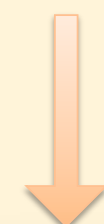
次にフタをして**15分**程温めます。追加で**火はかけません**。

- (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

「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	卵乳麦 乳麦 麦	卵乳麦 乳麦 麦	卵麦 乳麦 麦	卵麦 乳麦 麦	卵麦 乳麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦	乳麦 麦 麦
昼	食	栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 108kcal 282kcal 蛋白質 2.7g 6.5g 脂質 4.7g 5.4g 炭水化物 13.2g 51.6g ナトリウム 565mg 1088mg 食塩相当量 1.4g 2.8g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 104kcal 278kcal 蛋白質 4.5g 8.3g 脂質 5.6g 6.3g 炭水化物 8.6g 47.0g ナトリウム 605mg 1128mg 食塩相当量 1.5g 2.9g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 95kcal 269kcal 蛋白質 4.4g 8.2g 脂質 2.4g 3.1g 炭水化物 16.4g 54.8g ナトリウム 437mg 960mg 食塩相当量 1.1g 2.4g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 95kcal 269kcal 蛋白質 2.3g 6.1g 脂質 4.0g 4.7g 炭水化物 12.4g 50.8g ナトリウム 527mg 1050mg 食塩相当量 1.3g 2.7g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 107kcal 281kcal 蛋白質 5.2g 9.0g 脂質 4.2g 4.9g 炭水化物 11.7g 50.1g ナトリウム 555mg 1078mg 食塩相当量 1.4g 2.7g		
		★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)	乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	★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)	乳麦 乳麦 乳麦か 麦	乳麦 乳麦 乳麦 麦	★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)	麦 乳麦 乳麦 麦	麦 乳麦 乳麦 麦	★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)	乳麦か 麦 卵乳麦 麦	乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	★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 麦	乳麦 乳麦 卵乳麦 麦
夕	食	栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 168kcal 342kcal 蛋白質 7.7g 11.5g 脂質 7.1g 7.8g 炭水化物 18.9g 57.3g ナトリウム 1007mg 1530mg 食塩相当量 2.6g 3.9g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 202kcal 376kcal 蛋白質 7.4g 11.2g 脂質 10.3g 11.0g 炭水化物 19.8g 58.2g ナトリウム 972mg 1495mg 食塩相当量 2.5g 3.8g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 165kcal 339kcal 蛋白質 9.2g 13.0g 脂質 7.4g 8.1g 炭水化物 15.8g 54.2g ナトリウム 818mg 1341mg 食塩相当量 2.1g 3.4g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 177kcal 351kcal 蛋白質 6.2g 10.0g 脂質 8.9g 9.6g 炭水化物 17.8g 56.2g ナトリウム 758mg 1281mg 食塩相当量 1.9g 3.3g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 179kcal 353kcal 蛋白質 8.0g 11.8g 脂質 7.8g 8.5g 炭水化物 19.0g 57.4g ナトリウム 870mg 1393mg 食塩相当量 2.2g 3.5g		
		★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)	乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	乳麦 乳麦 卵乳麦 麦	★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)	卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦	卵乳麦 卵乳麦 卵乳麦 麦	★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)	乳麦落 卵乳麦 卵乳麦 麦	乳麦落 卵乳麦 卵乳麦 麦	★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)	乳麦 乳麦 乳麦 麦	乳麦 乳麦 乳麦 麦	★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 卵麦えか 乳麦 麦	乳麦 卵麦えか 乳麦 麦
合	計	栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 436kcal 958kcal 蛋白質 16.9g 28.3g 脂質 19.2g 21.3g 炭水化物 48.9g 164.1g ナトリウム 2317mg 3886mg 食塩相当量 5.9g 9.9g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 511kcal 1033kcal 蛋白質 16.7g 28.1g 脂質 28.5g 30.6g 炭水化物 47.1g 162.3g ナトリウム 2438mg 4007mg 食塩相当量 6.2g 10.2g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 459kcal 981kcal 蛋白質 19.9g 31.3g 脂質 21.4g 23.5g 炭水化物 49.4g 164.6g ナトリウム 2070mg 3639mg 食塩相当量 5.3g 9.2g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 462kcal 984kcal 蛋白質 19.7g 31.1g 脂質 20.7g 22.8g 炭水化物 49.9g 165.1g ナトリウム 2186mg 3755mg 食塩相当量 5.5g 9.6g			栄養価 おかずセット フルセット エネルギー 419kcal 941kcal 蛋白質 18.3g 29.7g 脂質 18.4g 20.5g 炭水化物 45.6g 160.8g ナトリウム 2128mg 3697mg 食塩相当量 5.4g 9.3g		

★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。



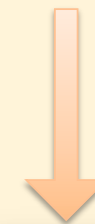
次にフタをして**15分**程温めます。追加で**火はかけません**。

- (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