「ムース食」　週間献立表

	6月16日(月)		6月17日(火)		6月18日(水)		6月19日(木)		6月20日(金)	
朝食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	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	豚すき	乳麦	鶏大根の味噌煮	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ーネ	卵乳麦	切干大根煮	乳麦	薩摩芋と切昆布の煮物	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
	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 103kcal	277kcal	エネルギー 142kcal	316kcal	エネルギー 96kcal	270kcal	エネルギー 91kcal	265kcal	エネルギー 87kcal	261kcal
	蛋白質 2.9g	6.7g	蛋白質 4.0g	7.8g	蛋白質 4.7g	8.5g	蛋白質 3.1g	6.9g	蛋白質 3.6g	7.4g
	脂 質 4.2g	4.9g	脂 質 6.9g	7.6g	脂 質 4.1g	4.8g	脂 質 3.3g	4.0g	脂 質 2.6g	3.3g
	炭水化物 13.0g	51.4g	炭水化物 17.2g	55.6g	炭水化物 11.1g	49.5g	炭水化物 12.2g	50.6g	炭水化物 13.4g	51.8g
	ナトリウム 462mg	985mg	ナトリウム 626mg	1149mg	ナトリウム 631mg	1154mg	ナトリウム 572mg	1095mg	ナトリウム 625mg	1148mg
	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	食塩相当量 1.5g	2.8g	食塩相当量 1.6g	2.9g
昼食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鶏の幽庵焼き	乳麦	鮭の西京焼	乳麦	豚肉の生姜焼	乳麦	白身の竜田揚げ	乳麦	クリームコロッケ	乳麦か
	昆布煮豆	乳麦	油揚と菜の花の煮物	麦	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦	肉団子のソース炒め	卵乳麦	枝豆とかにかまの煮物	卵麦えか
	ハムとブロッコリーのマリーネ	卵乳麦	メンマの中華和え	乳麦か	若芽の酢味噌和え	乳麦	法蓮草と油揚げの煮物	麦	ベーコンのごま酢和え	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
	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 192kcal	366kcal	エネルギー 196kcal	370kcal	エネルギー 162kcal	336kcal	エネルギー 211kcal	385kcal	エネルギー 183kcal	357kcal
	蛋白質 8.3g	12.1g	蛋白質 8.0g	11.8g	蛋白質 6.1g	9.9g	蛋白質 10.8g	14.6g	蛋白質 5.4g	9.2g
	脂 質 9.6g	10.3g	脂 質 8.4g	9.1g	脂 質 7.0g	7.7g	脂 質 9.9g	10.6g	脂 質 10.0g	10.7g
	炭水化物 17.5g	55.9g	炭水化物 21.3g	59.7g	炭水化物 19.3g	57.7g	炭水化物 20.2g	58.6g	炭水化物 18.5g	56.9g
	ナトリウム 821mg	1344mg	ナトリウム 868mg	1391mg	ナトリウム 736mg	1259mg	ナトリウム 931mg	1454mg	ナトリウム 834mg	1357mg
	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	食塩相当量 2.4g	3.7g	食塩相当量 2.1g	3.5g
夕食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	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	鶏肉のカレー風味焼き	乳麦	赤魚の生姜煮	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	ひじきと高野豆腐の煮物	乳麦	鶏つくねとフキの煮物	卵乳麦
	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	菜の花のおひたし	乳麦	南瓜とハムのサラダ	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
	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 173kcal	347kcal	エネルギー 196kcal	370kcal	エネルギー 161kcal	335kcal	エネルギー 182kcal	356kcal
	蛋白質 6.9g	10.7g	蛋白質 6.7g	10.5g	蛋白質 10.1g	13.9g	蛋白質 6.4g	10.2g	蛋白質 7.4g	11.2g
	脂 質 11.9g	12.6g	脂 質 9.7g	10.4g	脂 質 7.0g	7.7g	脂 質 7.5g	8.2g	脂 質 9.0g	9.7g
	炭水化物 17.8g	56.2g	炭水化物 15.2g	53.6g	炭水化物 23.1g	61.5g	炭水化物 17.0g	55.4g	炭水化物 16.6g	55.0g
	ナトリウム 871mg	1394mg	ナトリウム 726mg	1249mg	ナトリウム 761mg	1284mg	ナトリウム 870mg	1393mg	ナトリウム 803mg	1326mg
	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	食塩相当量 2.2g	3.5g	食塩相当量 2.0g	3.4g
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 503kcal	1025kcal	エネルギー 511kcal	1033kcal	エネルギー 454kcal	976kcal	エネルギー 463kcal	985kcal	エネルギー 452kcal	974kcal
	蛋白質 18.1g	29.5g	蛋白質 18.7g	30.1g	蛋白質 20.9g	32.3g	蛋白質 20.3g	31.7g	蛋白質 16.4g	27.8g
	脂 質 25.7g	27.8g	脂 質 25.0g	27.1g	脂 質 18.1g	20.2g	脂 質 20.7g	22.8g	脂 質 21.6g	23.7g
	炭水化物 48.3g	163.5g	炭水化物 53.7g	168.9g	炭水化物 53.5g	168.7g	炭水化物 49.4g	164.6g	炭水化物 48.5g	163.7g
	ナトリウム 2154mg	3723mg	ナトリウム 2220mg	3789mg	ナトリウム 2128mg	3697mg	ナトリウム 2373mg	3942mg	ナトリウム 2262mg	3831mg
	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	食塩相当量 6.1g	10.0g	食塩相当量 5.7g	9.8g

★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

	6月23日(月)		6月24日(火)		6月25日(水)		6月26日(木)		6月27日(金)	
朝食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鶏団子の中華風	卵乳麦か	五色煮	乳麦	がんも煮	麦	肉団子の甘酢煮	卵乳麦	切干大根と小松菜の煮物	麦
	一夜漬	乳麦	若芽のゴマ酢和え	麦	大根と竹輪の酢の物	乳麦	昆布の佃煮	麦	ベーコンのごま酢和え	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
	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 76kcal	250kcal	エネルギー 92kcal	266kcal	エネルギー 122kcal	296kcal	エネルギー 136kcal	310kcal	エネルギー 89kcal	263kcal
	蛋白質 2.9g	6.7g	蛋白質 1.5g	5.3g	蛋白質 3.3g	7.1g	蛋白質 2.9g	6.7g	蛋白質 2.6g	6.4g
	脂 質 2.8g	3.5g	脂 質 3.9g	4.6g	脂 質 6.8g	7.5g	脂 質 6.6g	7.3g	脂 質 4.2g	4.9g
	炭水化物 10.3g	48.7g	炭水化物 12.1g	50.5g	炭水化物 11.3g	49.7g	炭水化物 17.2g	55.6g	炭水化物 10.6g	49.0g
	ナトリウム 547mg	1070mg	ナトリウム 515mg	1038mg	ナトリウム 474mg	997mg	ナトリウム 578mg	1101mg	ナトリウム 460mg	983mg
	食塩相当量 1.4g	2.7g	食塩相当量 1.3g	2.6g	食塩相当量 1.2g	2.5g	食塩相当量 1.5g	2.8g	食塩相当量 1.2g	2.5g
昼食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鮭のおろし煮	麦	スパイシーチキン	乳麦	とんかつ	卵乳麦	白身の味噌煮	乳麦	鶏の照焼	乳麦
	ふきの煮物	乳麦	はんぺんの玉子とじ	卵乳麦	黒豆煮	乳麦	五色煮豆	卵麦	赤玉南瓜の煮物	麦
	えんどう豆とベーコン炒め	卵乳麦	大根煮	乳麦	マリーネサラダ	卵乳麦	法蓮草のおひたし	乳麦	きのこきんぴら	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
	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 172kcal	346kcal	エネルギー 188kcal	362kcal	エネルギー 227kcal	401kcal	エネルギー 187kcal	361kcal	エネルギー 205kcal	379kcal
	蛋白質 7.8g	11.6g	蛋白質 6.6g	10.4g	蛋白質 5.5g	9.3g	蛋白質 10.5g	14.3g	蛋白質 8.4g	12.2g
	脂 質 8.1g	8.8g	脂 質 10.0g	10.7g	脂 質 13.8g	14.5g	脂 質 7.4g	8.1g	脂 質 8.4g	9.1g
	炭水化物 17.7g	56.1g	炭水化物 17.0g	55.4g	炭水化物 20.1g	58.5g	炭水化物 19.6g	58.0g	炭水化物 23.9g	62.3g
	ナトリウム 816mg	1339mg	ナトリウム 748mg	1271mg	ナトリウム 680mg	1203mg	ナトリウム 897mg	1420mg	ナトリウム 777mg	1300mg
	食塩相当量 2.1g	3.4g	食塩相当量 1.9g	3.2g	食塩相当量 1.7g	3.1g	食塩相当量 2.3g	3.6g	食塩相当量 2.0g	3.3g
夕食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	焼肉炒め	乳麦	白身の照焼き	乳麦	鮭の西京焼	乳麦	鶏肉のデミソース煮	乳麦	白身の竜田揚げ	乳麦
	白菜と若芽の煮物	乳麦	ブロッコリーと鶏肉の煮物	乳麦	油揚と菜の花の煮物	麦	ひじき煮	乳麦	白花豆煮	麦
	大根なます	麦	サラダスパゲティ	卵乳麦か	若芽とパインの酢の物	麦	大根とベーコンの煮物	卵乳麦	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
	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 149kcal	323kcal	エネルギー 234kcal	408kcal	エネルギー 188kcal	362kcal	エネルギー 173kcal	347kcal	エネルギー 226kcal	400kcal
	蛋白質 3.2g	7.0g	蛋白質 7.4g	11.2g	蛋白質 7.8g	11.6g	蛋白質 6.7g	10.5g	蛋白質 7.1g	10.9g
	脂 質 6.7g	7.4g	脂 質 15.6g	16.3g	脂 質 7.5g	8.2g	脂 質 9.5g	10.2g	脂 質 11.8g	12.5g
	炭水化物 19.2g	57.6g	炭水化物 15.7g	54.1g	炭水化物 22.0g	60.4g	炭水化物 15.9g	54.3g	炭水化物 24.0g	62.4g
	ナトリウム 789mg	1312mg	ナトリウム 766mg	1289mg	ナトリウム 749mg	1272mg	ナトリウム 732mg	1255mg	ナトリウム 634mg	1157mg
	食塩相当量 2.0g	3.3g	食塩相当量 1.9g	3.3g	食塩相当量 1.9g	3.2g	食塩相当量 1.9g	3.2g	食塩相当量 1.6g	2.9g
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 397kcal	919kcal	エネルギー 514kcal	1036kcal	エネルギー 537kcal	1059kcal	エネルギー 496kcal	1018kcal	エネルギー 520kcal	1042kcal
	蛋白質 13.9g	25.3g	蛋白質 15.5g	26.9g	蛋白質 16.6g	28.0g	蛋白質 20.1g	31.5g	蛋白質 18.1g	29.5g
	脂 質 17.6g	19.7g	脂 質 29.5g	31.6g	脂 質 28.1g	30.2g	脂 質 23.5g	25.6g	脂 質 24.4g	26.5g
	炭水化物 47.2g	162.4g	炭水化物 44.8g	160.0g	炭水化物 53.4g	168.6g	炭水化物 52.7g	167.9g	炭水化物 58.5g	173.7g
	ナトリウム 2152mg	3721mg	ナトリウム 2029mg	3598mg	ナトリウム 1903mg	3472mg	ナトリウム 2207mg	3776mg	ナトリウム 1871mg	3440mg
	食塩相当量 5.5g	9.4g	食塩相当量 5.1g	9.1g	食塩相当量 4.8g	8.8g	食塩相当量 5.7g	9.6g	食塩相当量 4.8g	8.7g

★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

	6月30日(月)		7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)	
朝食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	金時豆の煮物	乳麦	五目豆腐煮	乳麦	ブロッコリーと鶏肉の煮物	乳麦	きのこの玉子とじ	卵乳麦	鶏団子の中華風	卵乳麦か
	若竹煮	麦	大根なます	麦	大根と椎茸の煮物	麦	一夜漬	乳麦	ひじきと大豆の煮物	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
	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 95kcal	269kcal	エネルギー 95kcal	269kcal	エネルギー 107kcal	281kcal	エネルギー 71kcal	245kcal	エネルギー 98kcal	272kcal
	蛋白質 4.4g	8.2g	蛋白質 2.3g	6.1g	蛋白質 5.2g	9.0g	蛋白質 3.2g	7.0g	蛋白質 4.1g	7.9g
	脂 質 2.4g	3.1g	脂 質 4.0g	4.7g	脂 質 4.2g	4.9g	脂 質 2.8g	3.5g	脂 質 4.0g	4.7g
	炭水化物 16.4g	54.8g	炭水化物 12.4g	50.8g	炭水化物 11.7g	50.1g	炭水化物 9.4g	47.8g	炭水化物 11.4g	49.8g
	ナトリウム 437mg	960mg	ナトリウム 527mg	1050mg	ナトリウム 555mg	1078mg	ナトリウム 523mg	1046mg	ナトリウム 530mg	1053mg
	食塩相当量 1.1g	2.4g	食塩相当量 1.3g	2.7g	食塩相当量 1.4g	2.7g	食塩相当量 1.3g	2.7g	食塩相当量 1.3g	2.7g
昼食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	鮭の照焼	麦	クリームコロッケ	乳麦か	赤魚の生姜煮	乳麦	鶏の西京焼き	乳麦	鮭のおろし煮	麦
	ひじきと高野豆腐の煮物	乳麦	鶏肉のすき焼き煮	麦	野菜の味噌風味	乳麦	五色煮	乳麦	ブロッコリーの煮物	乳麦
	菜の花の辛子和え	乳麦	えんどう豆とベーコン炒め	卵乳麦	南瓜とハムのサラダ	卵乳麦	大根と竹輪の酢の物	乳麦	マリーネサラダ	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
	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 165kcal	339kcal	エネルギー 177kcal	351kcal	エネルギー 179kcal	353kcal	エネルギー 156kcal	330kcal	エネルギー 210kcal	384kcal
	蛋白質 9.2g	13.0g	蛋白質 6.2g	10.0g	蛋白質 8.0g	11.8g	蛋白質 5.1g	8.9g	蛋白質 8.6g	12.4g
	脂 質 7.4g	8.1g	脂 質 8.9g	9.6g	脂 質 7.8g	8.5g	脂 質 7.0g	7.7g	脂 質 11.4g	12.1g
	炭水化物 15.8g	54.2g	炭水化物 17.8g	56.2g	炭水化物 19.0g	57.4g	炭水化物 17.5g	55.9g	炭水化物 18.7g	57.1g
	ナトリウム 818mg	1341mg	ナトリウム 758mg	1281mg	ナトリウム 870mg	1393mg	ナトリウム 759mg	1282mg	ナトリウム 814mg	1337mg
	食塩相当量 2.1g	3.4g	食塩相当量 1.9g	3.3g	食塩相当量 2.2g	3.5g	食塩相当量 1.9g	3.3g	食塩相当量 2.1g	3.4g
夕食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
	ナスと鶏肉のしぎ焼き	乳麦落	白身のおろし煮	乳麦	鶏肉のイタリアンソース煮	乳麦	和風煮込みハンバーグ	乳麦	焼肉炒め	乳麦
	白菜と麩の玉子とじ	卵乳麦	昆布煮豆	乳麦	枝豆とかにかまの煮物	卵麦えか	法蓮草と油揚げの煮物	麦	切干大根煮	乳麦
	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦	青菜のおひたし	乳麦	白菜と若芽の煮物	乳麦	サラダスパゲティ	卵乳麦か	青菜のわさび和え	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
	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 199kcal	373kcal	エネルギー 190kcal	364kcal	エネルギー 133kcal	307kcal	エネルギー 237kcal	411kcal	エネルギー 176kcal	350kcal
	蛋白質 6.3g	10.1g	蛋白質 11.2g	15.0g	蛋白質 5.1g	8.9g	蛋白質 5.5g	9.3g	蛋白質 4.8g	8.6g
	脂 質 11.6g	12.3g	脂 質 7.8g	8.5g	脂 質 6.4g	7.1g	脂 質 15.4g	16.1g	脂 質 9.9g	10.6g
	炭水化物 17.2g	55.6g	炭水化物 19.7g	58.1g	炭水化物 14.9g	53.3g	炭水化物 18.1g	56.5g	炭水化物 17.4g	55.8g
	ナトリウム 815mg	1338mg	ナトリウム 901mg	1424mg	ナトリウム 703mg	1226mg	ナトリウム 821mg	1344mg	ナトリウム 893mg	1416mg
	食塩相当量 2.1g	3.4g	食塩相当量 2.3g	3.6g	食塩相当量 1.8g	3.1g	食塩相当量 2.1g	3.4g	食塩相当量 2.3g	3.6g
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 459kcal	981kcal	エネルギー 462kcal	984kcal	エネルギー 419kcal	941kcal	エネルギー 464kcal	986kcal	エネルギー 484kcal	1006kcal
	蛋白質 19.9g	31.3g	蛋白質 19.7g	31.1g	蛋白質 18.3g	29.7g	蛋白質 13.8g	25.2g	蛋白質 17.5g	28.9g
	脂 質 21.4g	23.5g	脂 質 20.7g	22.8g	脂 質 18.4g	20.5g	脂 質 25.2g	27.3g	脂 質 25.3g	27.4g
	炭水化物 49.4g	164.6g	炭水化物 49.9g	165.1g	炭水化物 45.6g	160.8g	炭水化物 45.0g	160.2g	炭水化物 47.5g	162.7g
	ナトリウム 2070mg	3639mg	ナトリウム 2186mg	3755mg	ナトリウム 2128mg	3697mg	ナトリウム 2103mg	3672mg	ナトリウム 2237mg	3806mg
	食塩相当量 5.3g	9.2g	食塩相当量 5.5g	9.6g	食塩相当量 5.4g	9.3g	食塩相当量 5.3g	9.4g	食塩相当量 5.7g	9.7g

★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