

「ムース食」 週間献立表

1月26日(月)			1月27日(火)			1月28日(水)			1月29日(木)			1月30日(金)			
朝	★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	
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	124kcal	298kcal
	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
	炭水化物	15.6g	54.0g	炭水化物	21.3g	59.7g	炭水化物	11.0g	49.4g	炭水化物	10.8g	49.2g	炭水化物	9.9g	48.3g
	ナトリウム	574mg	1097mg	ナトリウム	421mg	944mg	ナトリウム	557mg	1080mg	ナトリウム	425mg	948mg	ナトリウム	492mg	1015mg
	食塩相当量	1.5g	2.8g	食塩相当量	1.1g	2.4g	食塩相当量	1.4g	2.7g	食塩相当量	1.1g	2.4g	食塩相当量	1.3g	2.6g
昼	★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	
	★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	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	10.2g	14.0g	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
	脂質	10.8g	11.5g	脂質	9.9g	10.6g	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	840mg	1363mg	ナトリウム	792mg	1315mg	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	2.1g	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
夕	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
	クリームコロッケ	乳麦か		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	卵乳麦か		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	
	★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	179kcal	353kcal	エネルギー	139kcal	313kcal	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	8.6g	12.4g	蛋白質	8.1g	11.9g	蛋白質	6.7g	10.5g	蛋白質	6.1g	9.9g
	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	953mg	1476mg	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	2.4g	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	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	505kcal	1027kcal	エネルギー	434kcal	956kcal	エネルギー	443kcal	965kcal	エネルギー	390kcal	912kcal	エネルギー	434kcal	956kcal
	蛋白質	20.6g	32.0g	蛋白質	16.2g	27.6g	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	17.6g	19.7g	脂質	21.7g	23.8g	脂質	18.3g	20.4g	脂質	20.6g	22.7g
	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	2109mg	3678mg	ナトリウム	2166mg	3735mg	ナトリウム	2098mg	3667mg	ナトリウム	2017mg	3586mg	ナトリウム	2150mg	3719mg
	食塩相当量	5.4g	9.4g	食塩相当量	5.5g	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。
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。

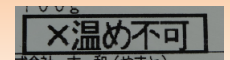
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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。



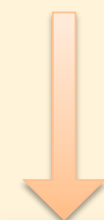
次にフタをして**15分**程温めます。追加で**火はかけません**。

- (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

		2月2日(月)			2月3日(火)			2月4日(水)			2月5日(木)			2月6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		
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 103kcal 280kcal			エネルギー 142kcal 319kcal			エネルギー 97kcal 274kcal			エネルギー 91kcal 268kcal			エネルギー 87kcal 264kcal		
		蛋白質 2.9g 6.6g			蛋白質 4.0g 7.7g			蛋白質 4.8g 8.5g			蛋白質 3.1g 6.8g			蛋白質 3.6g 7.3g		
		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		
夕	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			油揚げと菜の花の煮物 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		
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 193kcal 370kcal			エネルギー 196kcal 373kcal			エネルギー 162kcal 339kcal			エネルギー 211kcal 388kcal			エネルギー 183kcal 360kcal		
		蛋白質 8.4g 12.1g			蛋白質 8.0g 11.7g			蛋白質 6.1g 9.8g			蛋白質 10.8g 14.5g			蛋白質 5.4g 9.1g		
計	計	脂 質 9.6g 10.3g			脂 質 8.5g 9.2g			脂 質 7.0g 7.7g			脂 質 9.9g 10.6g			脂 質 10.0g 10.7g		
		炭水化物 17.5g 55.6g			炭水化物 21.3g 59.4g			炭水化物 19.3g 57.4g			炭水化物 20.2g 58.3g			炭水化物 18.5g 56.6g		
		ナトリウム 809mg 1331mg			ナトリウム 910mg 1432mg			ナトリウム 736mg 1258mg			ナトリウム 931mg 1453mg			ナトリウム 834mg 1356mg		
		食塩相当量 2.1g 3.4g			食塩相当量 2.3g 3.6g			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 3.4g		
合	計	★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		
		がんと煮 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		
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 385kcal			エネルギー 173kcal 350kcal			エネルギー 196kcal 373kcal			エネルギー 161kcal 338kcal			エネルギー 182kcal 359kcal		
		蛋白質 6.9g 10.6g			蛋白質 6.7g 10.4g			蛋白質 10.1g 13.8g			蛋白質 6.4g 10.1g			蛋白質 7.5g 11.2g		
合	計	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 55.9g			炭水化物 15.2g 53.3g			炭水化物 23.1g 61.2g			炭水化物 17.0g 55.1g			炭水化物 16.6g 54.7g		
		ナトリウム 871mg 1393mg			ナトリウム 726mg 1248mg			ナトリウム 761mg 1283mg			ナトリウム 870mg 1392mg			ナトリウム 794mg 1316mg		
		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 3.3g		
合	計	★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g			★全粥240g		
		鶏肉のデミソース煮 乳麦			鶏肉のデミソース煮 乳麦			鶏肉のデミソース煮 乳麦			鶏肉のデミソース煮 乳麦			鶏肉のデミソース煮 乳麦		
		白菜と麩の玉子とじ 卵乳麦			白菜と麩の玉子とじ 卵乳麦			白菜と麩の玉子とじ 卵乳麦			白菜と麩の玉子とじ 卵乳麦			白菜と麩の玉子とじ 卵乳麦		
		大豆大根煮 卵乳麦			大豆大根煮 卵乳麦			大豆大根煮 卵乳麦			大豆大根煮 卵乳麦			大豆大根煮 卵乳麦		
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 504kcal 1035kcal			エネルギー 511kcal 1042kcal			エネルギー 455kcal 986kcal			エネルギー 463kcal 994kcal			エネルギー 452kcal 983kcal		
		蛋白質 18.2g 29.3g			蛋白質 18.7g 29.8g			蛋白質 21.0g 32.1g			蛋白質 20.3g 31.4g			蛋白質 16.5g 27.6g		
合	計	脂 質 25.7g 27.8g			脂 質 25.1g 27.2g			脂 質 18.1g 20.2g			脂 質 20.7g 22.8g			脂 質 21.6g 23.7g		
		炭水化物 48.3g 162.6g			炭水化物 53.7g 168.0g			炭水化物 53.5g 167.8g			炭水化物 49.4g 163.7g			炭水化物 48.5g 162.8g		
		ナトリウム 2142mg 3708mg			ナトリウム 2262mg 3828mg			ナトリウム 2116mg 3682mg			ナトリウム 2373mg 3939mg			ナトリウム 2253mg 3819mg		
		食塩相当量 5.5g 9.4g			食塩相当量 5.7g 9.7g			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 9.6g		

★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。



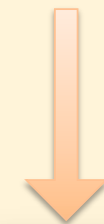
次にフタをして**15分**程温めます。追加で**火はかけません**。

(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

		2月9日(月)			2月10日(火)			2月11日(水)			2月12日(木)			2月13日(金)		
朝	食	★全粥240g 鶏団子の中華風 一夜漬 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 五色煮 若芽のゴマ酢和え ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g がんと煮 大根と竹輪の酢の物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 肉団子の甘酢煮 昆布の佃煮 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 切干大根と小松菜の煮物 ベーコンのごま酢和え ★味噌汁(とろみ)		
		卵乳麦か 乳麦 麦			乳麦 麦 麦			麦 乳麦 麦			卵乳麦 麦 麦			麦 卵乳麦 麦		
昼	食	栄養価 エネルギー 76kcal たんぱく質 2.9g 脂質 2.8g 炭水化物 10.3g ナトリウム 547mg 食塩相当量 1.4g			栄養価 エネルギー 92kcal たんぱく質 1.5g 脂質 3.9g 炭水化物 12.1g ナトリウム 515mg 食塩相当量 1.3g			栄養価 エネルギー 122kcal たんぱく質 3.3g 脂質 6.8g 炭水化物 11.3g ナトリウム 474mg 食塩相当量 1.2g			栄養価 エネルギー 136kcal たんぱく質 2.9g 脂質 6.6g 炭水化物 17.2g ナトリウム 578mg 食塩相当量 1.5g			栄養価 エネルギー 89kcal たんぱく質 2.6g 脂質 4.2g 炭水化物 10.6g ナトリウム 460mg 食塩相当量 1.2g		
		フルセット 253kcal 6.6g 3.5g 48.4g 1069mg 2.7g			フルセット 269kcal 5.2g 4.6g 50.2g 1037mg 2.6g			フルセット 299kcal 7.0g 7.5g 49.4g 996mg 2.5g			フルセット 313kcal 6.6g 7.3g 55.3g 1100mg 2.8g			フルセット 266kcal 6.3g 4.9g 48.7g 982mg 2.5g		
		おかずセット 253kcal 6.6g 3.5g 48.4g 1069mg 2.7g			おかずセット 269kcal 5.2g 4.6g 50.2g 1037mg 2.6g			おかずセット 299kcal 7.0g 7.5g 49.4g 996mg 2.5g			おかずセット 313kcal 6.6g 7.3g 55.3g 1100mg 2.8g			おかずセット 266kcal 6.3g 4.9g 48.7g 982mg 2.5g		
		麦 乳麦 卵乳麦 麦			乳麦 卵乳麦 乳麦 麦			卵乳麦 乳麦 卵乳麦 麦			乳麦 卵麦 乳麦 麦			乳麦 麦 乳麦 麦		
夕	食	★全粥240g 焼肉炒め 白菜と若芽の煮物 大根なます ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身の照焼き ブロッコリーと鶏肉の煮物 サラダスパゲティ ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鮭の西京焼 油揚げと菜の花の煮物 若芽とパインの酢の物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 ひじき煮 大根とベーコンの煮物 ★味噌汁(とろみ)			★全粥240g 白身の竜田揚げ 白花豆煮 ゴボウのピリ辛サラダ ★味噌汁(とろみ)		
		乳麦 乳麦 麦 麦			乳麦 乳麦 卵乳麦か 麦			乳麦 麦 麦 麦			乳麦 乳麦 卵乳麦 麦			乳麦 麦 卵乳麦 麦		
合	計	栄養価 エネルギー 149kcal たんぱく質 3.2g 脂質 6.7g 炭水化物 19.2g ナトリウム 789mg 食塩相当量 2.0g			栄養価 エネルギー 234kcal たんぱく質 7.4g 脂質 15.6g 炭水化物 15.7g ナトリウム 766mg 食塩相当量 1.9g			栄養価 エネルギー 188kcal たんぱく質 7.8g 脂質 7.5g 炭水化物 22.0g ナトリウム 749mg 食塩相当量 1.9g			栄養価 エネルギー 173kcal たんぱく質 6.7g 脂質 9.5g 炭水化物 15.9g ナトリウム 732mg 食塩相当量 1.9g			栄養価 エネルギー 227kcal たんぱく質 7.1g 脂質 11.8g 炭水化物 24.0g ナトリウム 622mg 食塩相当量 1.6g		
		フルセット 326kcal 6.9g 7.4g 57.3g 1311mg 3.3g			フルセット 411kcal 11.1g 16.3g 53.8g 1288mg 3.3g			フルセット 365kcal 11.5g 8.2g 60.1g 1271mg 3.2g			フルセット 350kcal 10.4g 10.2g 54.0g 1254mg 3.2g			フルセット 404kcal 12.1g 9.1g 62.0g 1299mg 3.3g		
		おかずセット 326kcal 6.9g 7.4g 57.3g 1311mg 3.3g			おかずセット 411kcal 11.1g 16.3g 53.8g 1288mg 3.3g			おかずセット 365kcal 11.5g 8.2g 60.1g 1271mg 3.2g			おかずセット 350kcal 10.4g 10.2g 54.0g 1254mg 3.2g			おかずセット 404kcal 12.1g 9.1g 62.0g 1299mg 3.3g		
		麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 麦		
合	計	栄養価 エネルギー 397kcal たんぱく質 13.9g 脂質 17.6g 炭水化物 47.2g ナトリウム 2152mg 食塩相当量 5.5g			栄養価 エネルギー 514kcal たんぱく質 15.5g 脂質 29.5g 炭水化物 44.8g ナトリウム 2029mg 食塩相当量 5.1g			栄養価 エネルギー 537kcal たんぱく質 16.6g 脂質 28.1g 炭水化物 53.4g ナトリウム 1903mg 食塩相当量 4.8g			栄養価 エネルギー 496kcal たんぱく質 20.1g 脂質 23.5g 炭水化物 52.7g ナトリウム 2207mg 食塩相当量 5.7g			栄養価 エネルギー 521kcal たんぱく質 18.1g 脂質 24.4g 炭水化物 58.5g ナトリウム 1859mg 食塩相当量 4.8g		
		フルセット 928kcal 25.0g 19.7g 161.5g 3718mg 9.4g			フルセット 1045kcal 26.6g 31.6g 159.1g 3595mg 9.1g			フルセット 1068kcal 27.7g 30.2g 167.7g 3469mg 8.8g			フルセット 1027kcal 31.2g 25.6g 167.0g 3773mg 9.6g			フルセット 1052kcal 29.2g 26.5g 172.8g 3425mg 8.7g		
		おかずセット 928kcal 25.0g 19.7g 161.5g 3718mg 9.4g			おかずセット 1045kcal 26.6g 31.6g 159.1g 3595mg 9.1g			おかずセット 1068kcal 27.7g 30.2g 167.7g 3469mg 8.8g			おかずセット 1027kcal 31.2g 25.6g 167.0g 3773mg 9.6g			おかずセット 1052kcal 29.2g 26.5g 172.8g 3425mg 8.7g		
		麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 麦			麦 乳麦 卵乳麦 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。

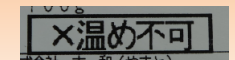
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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