

「ムース食」 週間献立表

		2月17日(月)		2月18日(火)		2月19日(水)		2月20日(木)		2月21日(金)					
朝	★全粥240g	温泉玉子	卵麦	★全粥240g	金時豆の煮物	乳麦	★全粥240g	五目豆腐煮	乳麦	★全粥240g	きのこの玉子とじ	卵乳麦			
	一夜漬	乳麦	★味噌汁(とろみ)	若竹煮	麦	★味噌汁(とろみ)	大根なます	麦	★味噌汁(とろみ)	大根と椎茸の煮物	麦	一夜漬	乳麦		
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			
	エネルギー	104kcal	278kcal	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
昼	★全粥240g	鶏肉のカレー風味焼き	乳麦	★全粥240g	鮭の照焼	麦	★全粥240g	クリームコロッケ	乳麦か	★全粥240g	赤魚の生姜煮	乳麦	★全粥240g	鶏の西京焼き	乳麦
	牛肉と根菜の煮物	乳麦	★味噌汁(とろみ)	ひじきと高野豆腐の煮物	乳麦	★味噌汁(とろみ)	鶏肉のすき焼き煮	麦	★味噌汁(とろみ)	野菜の味噌風味	乳麦	★味噌汁(とろみ)	五色煮	乳麦	
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	202kcal	376kcal	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
夕	★全粥240g	白身フライタルタル	卵乳麦	★全粥240g	ナスと鶏肉のしぎ焼き	乳麦落	★全粥240g	白身のおろし煮	乳麦	★全粥240g	鶏肉のイタリアンソース煮	乳麦	★全粥240g	和風煮込みハンバーグ	乳麦
	大豆大根煮	卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	白菜と麩の玉子とじ	卵乳麦	★味噌汁(とろみ)	昆布煮豆	乳麦	★味噌汁(とろみ)	枝豆とかにかまの煮物	卵麦えか	★味噌汁(とろみ)	法蓮草と油揚げの煮物	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	205kcal	379kcal	エネルギー	199kcal	373kcal	エネルギー	191kcal	365kcal	エネルギー	133kcal	307kcal	エネルギー	236kcal	411kcal
合	★全粥240g	ハムとブロccoliのマリネ	卵乳麦	★全粥240g	切干大根とベーコンの煮物	卵乳麦	★全粥240g	青菜のおひたし	乳麦	★全粥240g	白菜と若芽の煮物	乳麦	★全粥240g	サラダスパゲティ	卵乳麦か
	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	★味噌汁(とろみ)	麦	★味噌汁(とろみ)	★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	
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	511kcal	1033kcal	エネルギー	459kcal	981kcal	エネルギー	463kcal	985kcal	エネルギー	419kcal	941kcal	エネルギー	463kcal	986kcal

★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