

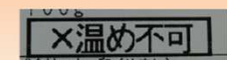
「ムース食」 週間献立表

| | | 7月20日(月) | | 7月21日(火) | | 7月22日(水) | | 7月23日(木) | | 7月24日(金) | | |
|---|---------|----------------|---------|----------------|---------|---------------|-------|-----------------|----------|-------------|---------|---------|
| 朝 | ★全粥240g | 豚すき 乳麦 | | ★全粥240g | | 鶏大根の味噌煮 乳麦 | | ★全粥240g | | 温泉玉子 卵麦 | | |
| | | 切干大根煮 乳麦 | | 薩摩芋と切昆布の煮物 乳麦 | | 竹輪の五色きんぴら 乳麦 | | ★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 |
| | エネルギー | 92kcal | 269kcal | エネルギー | 87kcal | 264kcal | エネルギー | 136kcal | 313kcal | エネルギー | 99kcal | 276kcal |
| 昼 | ★全粥240g | 白身の竜田揚げ 乳麦 | | ★全粥240g | | クリームコロッケ 乳麦 | | ★全粥240g | | 白身のおろし煮 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 | | ひじきと大豆の煮物 乳麦 | | 鶏肉のイタリアンソース煮 乳麦 | | 大根と椎茸の煮物 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 |
| | エネルギー | 211kcal | 388kcal | エネルギー | 183kcal | 360kcal | エネルギー | 188kcal | 365kcal | エネルギー | 143kcal | 320kcal |
| 夕 | ★全粥240g | 鶏肉のカレー風味焼き 乳麦 | | ★全粥240g | | 赤魚の生姜煮 乳麦 | | ★全粥240g | | 鶏の照焼 乳麦 | | |
| | | 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 | | 切昆布と竹の子の煮物 乳麦 | | 和風煮込みハンバーグ 乳麦 | | 焼肉炒め 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 | 161kcal | 338kcal | エネルギー | 182kcal | 359kcal | エネルギー | 169kcal | 346kcal | エネルギー | 172kcal | 349kcal |
| 合 | ★全粥240g | 鶏肉のカレー風味焼き 乳麦 | | ★全粥240g | | 赤魚の生姜煮 乳麦 | | ★全粥240g | | 鶏の照焼 乳麦 | | |
| | | 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 | | 切昆布と竹の子の煮物 乳麦 | | 和風煮込みハンバーグ 乳麦 | | 焼肉炒め 乳麦 | | |
| 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 |
| | エネルギー | 464kcal | 995kcal | エネルギー | 452kcal | 983kcal | エネルギー | 493kcal | 1024kcal | エネルギー | 414kcal | 945kcal |

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ことがあります
 ※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。