

「ムース食」 週間献立表

		9月21日(月)			9月22日(火)			9月23日(水)			9月24日(木)			9月25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	★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		
		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			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		
夕	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		
		★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		
合	計	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		
		★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		

★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。

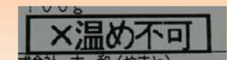
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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