

「ムース食」 週間献立表

		11月9日(月)		11月10日(火)		11月11日(水)		11月12日(木)		11月13日(金)	
朝	食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		ブロッコリーと鶏肉の煮物		きのこの玉子とじ		鶏団子の中華風		豚すき		はんべんの玉子とじ	
		大根と椎茸の煮物		一夜漬		ひじきと大豆の煮物		若芽とパインの酢の物		赤玉南瓜の煮物	
		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)	
昼	食	★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		赤魚の生姜煮		鶏の西京焼き		鮭のおろし煮		スパイシーチキン		白身の味噌煮	
		野菜の味噌風味		五色煮		ブロッコリーの煮物		黒豆煮		がんも煮	
		南瓜とハムのサラダ		大根と竹輪の酢の物		マリーネサラダ		法蓮草とハムのマリーネ		野菜の三杯酢	
夕	食	★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)	
		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		鶏肉のイタリアンソース煮		和風煮込みハンバーグ		焼肉炒め		白身の照焼き		鶏の幽庵焼き	
		枝豆とかにかまの煮物		法蓮草と油揚げの煮物		切干大根煮		大根とベーコンの煮物		豚肉と大根の煮物	
合	計	白菜と若芽の煮物		サラダスパゲティ		青菜のわさび和え		切昆布と竹の子の煮物		法蓮草のおひたし	
		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)		★味噌汁(とろみ)	
		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g		★全粥240g	
		鶏肉のイタリアンソース煮		和風煮込みハンバーグ		焼肉炒め		白身の照焼き		鶏の幽庵焼き	

★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。

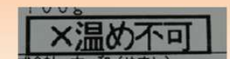
ムース食は消費者庁許可の特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。
嚥下食などの食事療法として利用される場合は事前に医師にご相談ください。

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