

# (カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)			
朝食	★ごはん150g	鶏肉と高菜の炒め物	★ごはん150g	オムレツ	★ごはん150g	寄せ豆腐のうすあん	★ごはん150g	白菜とがんもの煮物	★ごはん150g	大豆とウインナーのトマト煮		
	卵麦	麦	卵麦	麦	卵麦	麦	卵麦	麦	卵麦	麦		
	里芋のかに風あなか	麦	ホワイトソース	麦	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	麦	鶏肉ビーマン炒め	麦	人参の炒り煮	麦		
	湯葉と枝豆の梅おかし	麦	竹の子と人参のおかか煮	麦	カリフラワーの柚子味噌和え	麦	キャロットラペ	麦	白菜と昆布のナムル	麦		
	★味噌汁(豆腐・なめこ)	麦	じゃが芋の中華風サラダ	麦	★すまし汁(椎茸・錦糸玉子)	麦	★味噌汁(巻麩・しめじ)	麦	★味噌汁(おつゆ麩・キャベツ)	麦		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
エネルギー	181kcal	441kcal	エネルギー	172kcal	428kcal	エネルギー	162kcal	421kcal	エネルギー	128kcal	392kcal	
たんぱく質	11.1g	16.5g	たんぱく質	9.0g	14.1g	たんぱく質	6.3g	11.5g	たんぱく質	6.3g	11.9g	
脂質	7.5g	8.5g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	7.6g	8.9g	脂質	4.6g	5.5g	
炭水化物	16.8g	71.8g	炭水化物	18.3g	73.0g	炭水化物	16.5g	70.9g	炭水化物	16.7g	72.8g	
ナトリウム	623mg	850mg	ナトリウム	746mg	893mg	ナトリウム	823mg	988mg	ナトリウム	545mg	772mg	
食塩相当量	1.6g	2.2g	食塩相当量	1.9g	2.3g	食塩相当量	2.1g	2.5g	食塩相当量	1.4g	2.0g	
昼食	★ごはん150g	豚肉とココロ野菜のチーズソース	★ごはん150g	白身魚の生姜煮	★ごはん150g	鶏肉とさつま芋のうま塩炒め	★ごはん150g	サワラのエスカベッシュ	★ごはん150g	鶏肉の味噌焼		
	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦		
	食べるトマトスープ	麦	菜の花	麦	油揚げの玉子とじ	麦	豚肉と大根の煮物	麦	人参クラッセ	麦		
	ひじきとごぼうのナムル	麦	れんこんの五目炒め煮	麦	切干大根の中華和え	麦	豆腐としめじのとりみ煮	麦	キャベツの土佐煮	麦		
	★味噌汁(若芽・しめじ)	麦	インゲンのごま和え	麦	★味噌汁(白菜・ひじき)	麦	★味噌汁(揚げ・小松菜)	麦	春雨の中華和え	麦		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
エネルギー	212kcal	467kcal	エネルギー	207kcal	474kcal	エネルギー	237kcal	492kcal	エネルギー	234kcal	502kcal	
たんぱく質	11.2g	16.5g	たんぱく質	18.4g	24.2g	たんぱく質	11.3g	16.3g	たんぱく質	17.1g	23.1g	
脂質	12.0g	12.8g	脂質	7.5g	9.1g	脂質	12.1g	12.9g	脂質	11.3g	12.9g	
炭水化物	15.1g	70.0g	炭水化物	17.9g	72.9g	炭水化物	19.3g	73.9g	炭水化物	13.9g	69.0g	
ナトリウム	661mg	912mg	ナトリウム	595mg	822mg	ナトリウム	667mg	895mg	ナトリウム	750mg	979mg	
食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.5g	2.1g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.9g	2.5g	
間食	◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g		◎牛乳180g			
	◎グレープフルーツ200g		◎りんご150g		◎オレンジ200g		◎グレープフルーツ200g		◎オレンジ200g			
夕食	★ごはん150g	揚げ豆腐の挽肉あん	★ごはん150g	チキンカレーのルー	★ごはん150g	アジの照焼	★ごはん150g	鶏肉ときのこのバター醤油	★ごはん150g	ブリの磯辺焼		
	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦	麦		
	フロッコリー	麦	麩の野菜あなか	麦	チンゲン菜とビーマンのソテー	麦	さつま揚げの味噌炒め	麦	塩ゆでアスパラ	麦		
	竹輪のごま炒め	麦	ナスの油炒め	麦	白菜と挽肉の旨煮	麦	キャベツのあつさり昆布和え	麦	炒り豆腐	麦		
	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	麦	★味噌汁(巻麩・キャベツ)	麦	大豆と人参の煮物	麦	★すまし汁(椎茸・豆腐)	麦	切干大根のパンパンジー	麦		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
エネルギー	241kcal	509kcal	エネルギー	250kcal	514kcal	エネルギー	216kcal	483kcal	エネルギー	192kcal	446kcal	
たんぱく質	18.0g	23.9g	たんぱく質	13.2g	18.9g	たんぱく質	21.7g	27.6g	たんぱく質	11.4g	16.5g	
脂質	11.3g	12.9g	脂質	14.9g	15.8g	脂質	8.0g	9.1g	脂質	9.1g	9.9g	
炭水化物	18.4g	73.7g	炭水化物	15.4g	71.5g	炭水化物	14.6g	70.5g	炭水化物	16.1g	70.5g	
ナトリウム	825mg	1052mg	ナトリウム	847mg	1074mg	ナトリウム	686mg	913mg	ナトリウム	729mg	877mg	
食塩相当量	2.1g	2.7g	食塩相当量	2.2g	2.7g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.9g	2.2g	
合計	エネルギー	634kcal	1417kcal	エネルギー	629kcal	1416kcal	エネルギー	615kcal	1396kcal	エネルギー	622kcal	1406kcal
	たんぱく質	40.3g	56.9g	たんぱく質	40.6g	57.2g	たんぱく質	39.3g	55.4g	たんぱく質	38.5g	55.3g
	脂質	30.8g	34.2g	脂質	29.4g	32.6g	脂質	27.7g	30.9g	脂質	29.8g	33.1g
	炭水化物	50.3g	215.5g	炭水化物	51.6g	217.4g	炭水化物	50.4g	215.3g	炭水化物	47.4g	212.6g
	ナトリウム	2109mg	2814mg	ナトリウム	2188mg	2789mg	ナトリウム	2176mg	2796mg	ナトリウム	2078mg	2681mg
食塩相当量	5.4g	7.2g	食塩相当量	5.6g	7.1g	食塩相当量	5.5g	7.1g	食塩相当量	5.3g	6.8g	
合計(間食込)	エネルギー	831kcal	1614kcal	エネルギー	836kcal	1623kcal	エネルギー	814kcal	1595kcal	エネルギー	819kcal	1603kcal
	たんぱく質	48.0g	64.6g	たんぱく質	46.7g	63.3g	たんぱく質	47.2g	63.3g	たんぱく質	46.2g	63.0g
	脂質	37.8g	41.2g	脂質	36.5g	39.7g	脂質	34.7g	37.9g	脂質	36.8g	40.1g
	炭水化物	78.1g	243.3g	炭水化物	83.5g	249.3g	炭水化物	78.6g	243.5g	炭水化物	75.2g	240.4g
	ナトリウム	2185mg	2890mg	ナトリウム	2262mg	2863mg	ナトリウム	2252mg	2872mg	ナトリウム	2154mg	2757mg
食塩相当量	5.6g	7.4g	食塩相当量	5.8g	7.3g	食塩相当量	5.7g	7.3g	食塩相当量	5.4g	7.0g	

## お食事の作り方



- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。

このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

### ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

※献立は予告無く変更することがあります。  
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。  
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。  
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。  
 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。  
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

# (カロリー1440kcal管理食) 週間献立表

	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)						
朝食	★ごはん120g	鶏肉と高菜の炒め物	★ごはん120g	オムレツ	★ごはん120g	寄せ豆腐のうすあん	★ごはん120g	白菜とがんもの煮物	★ごはん120g	大豆とウインナーのトマト煮					
	卵麦	麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦					
	里芋のかに風あんかけ	卵麦か	ホワイトソース	ホウチン	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	人参の炒り煮	人参の炒り煮					
	湯葉と枝豆の梅おかしサラダ	麦	竹の子と人参のおかし	竹の子と人参のおかし	カリフラワーの柚子味噌和え	カリフラワーの柚子味噌和え	カリフラワーの柚子味噌和え	カリフラワーの柚子味噌和え	白菜と昆布のナムル	白菜と昆布のナムル					
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
	エネルギー	181kcal	374kcal	エネルギー	172kcal	365kcal	エネルギー	162kcal	355kcal	エネルギー	196kcal	389kcal	エネルギー	128kcal	321kcal
	たんぱく質	11.1g	14.4g	たんぱく質	9.0g	12.3g	たんぱく質	6.3g	9.6g	たんぱく質	10.0g	13.3g	たんぱく質	6.3g	9.6g
	脂質	7.5g	8.0g	脂質	7.0g	7.5g	脂質	7.6g	8.1g	脂質	9.4g	9.9g	脂質	4.6g	5.1g
	炭水化物	16.8g	58.7g	炭水化物	18.3g	60.2g	炭水化物	17.4g	58.4g	炭水化物	17.4g	59.3g	炭水化物	16.7g	58.6g
	ナトリウム	623mg	624mg	ナトリウム	746mg	747mg	ナトリウム	823mg	824mg	ナトリウム	599mg	600mg	ナトリウム	545mg	546mg
食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.4g	1.4g	
昼食	★ごはん120g	豚肉とココロ野菜のチーズソース	★ごはん120g	白身魚の生姜煮	★ごはん120g	鶏肉とさつま芋のうま塩炒め	★ごはん120g	サワラのエスカパッシュ	★ごはん120g	鶏肉の味噌焼					
	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦					
	食べるトマトスープ	麦	菜の花	菜の花	油揚げの玉子とじ	油揚げの玉子とじ	油揚げの玉子とじ	油揚げの玉子とじ	豚肉と大根の煮物	豚肉と大根の煮物					
	ひじきとごぼうのナムル	麦	れんこんの五目炒め煮	れんこんの五目炒め煮	切干大根の中華和え	切干大根の中華和え	切干大根の中華和え	切干大根の中華和え	豆腐としめじのとろみ煮	豆腐としめじのとろみ煮					
	インゲンのごま和え	麦	インゲンのごま和え	インゲンのごま和え	インゲンのごま和え	インゲンのごま和え	インゲンのごま和え	インゲンのごま和え	春雨の中華和え	春雨の中華和え					
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
	エネルギー	212kcal	405kcal	エネルギー	207kcal	400kcal	エネルギー	237kcal	430kcal	エネルギー	234kcal	427kcal	エネルギー	254kcal	447kcal
	たんぱく質	11.2g	14.5g	たんぱく質	18.4g	21.7g	たんぱく質	11.3g	14.6g	たんぱく質	17.1g	20.4g	たんぱく質	16.0g	19.3g
	脂質	12.0g	12.5g	脂質	7.5g	8.0g	脂質	12.1g	12.6g	脂質	11.3g	11.8g	脂質	13.9g	14.4g
	炭水化物	15.1g	57.0g	炭水化物	17.9g	59.8g	炭水化物	19.3g	61.2g	炭水化物	13.9g	55.8g	炭水化物	14.3g	56.2g
ナトリウム	661mg	662mg	ナトリウム	595mg	596mg	ナトリウム	667mg	668mg	ナトリウム	750mg	751mg	ナトリウム	715mg	716mg	
食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	
間食	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g					
	◎牛乳180g	◎りんご150g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g	◎牛乳180g	◎グレープフルーツ200g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g	◎牛乳180g	◎オレンジ200g					
夕食	★ごはん120g	揚げ豆腐の挽肉あん	★ごはん120g	チキンカレーのルー	★ごはん120g	アジの照焼	★ごはん120g	鶏肉ときのこのバター醤油	★ごはん120g	ブリの磯辺焼					
	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦	卵麦					
	フロッコリー	麦	麩の野菜あんかけ	麩の野菜あんかけ	チンゲン菜とピーマンのソテー	チンゲン菜とピーマンのソテー	チンゲン菜とピーマンのソテー	チンゲン菜とピーマンのソテー	さつま揚げの味噌炒め	さつま揚げの味噌炒め					
	竹輪のごま炒め	麦	ナスの油炒め	ナスの油炒め	白菜と挽肉の旨煮	白菜と挽肉の旨煮	白菜と挽肉の旨煮	白菜と挽肉の旨煮	キャベツのあっさり昆布和え	キャベツのあっさり昆布和え					
	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	麦	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	法蓮草と蒸し鶏のサラダ	大豆と人参の煮物	大豆と人参の煮物	大豆と人参の煮物	大豆と人参の煮物	塩ゆでアスパラ	塩ゆでアスパラ					
	炒り豆腐	卵麦	切干大根のパンパンジー	切干大根のパンパンジー	切干大根のパンパンジー	切干大根のパンパンジー	切干大根のパンパンジー	切干大根のパンパンジー	切干大根のパンパンジー	切干大根のパンパンジー					
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
	エネルギー	241kcal	434kcal	エネルギー	250kcal	443kcal	エネルギー	216kcal	409kcal	エネルギー	192kcal	385kcal	エネルギー	249kcal	442kcal
	たんぱく質	18.0g	21.3g	たんぱく質	13.2g	16.5g	たんぱく質	21.7g	25.0g	たんぱく質	11.4g	14.7g	たんぱく質	18.5g	21.8g
	脂質	11.3g	11.8g	脂質	14.9g	15.4g	脂質	8.0g	8.5g	脂質	9.1g	9.6g	脂質	14.2g	14.7g
炭水化物	18.4g	60.3g	炭水化物	15.4g	57.3g	炭水化物	14.6g	56.5g	炭水化物	16.1g	58.0g	炭水化物	10.9g	52.8g	
ナトリウム	825mg	826mg	ナトリウム	847mg	848mg	ナトリウム	686mg	687mg	ナトリウム	729mg	730mg	ナトリウム	783mg	784mg	
食塩相当量	2.1g	2.1g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.0g	2.0g	
合計	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット					
	エネルギー	634kcal	1213kcal	エネルギー	629kcal	1208kcal	エネルギー	615kcal	1194kcal	エネルギー	622kcal	1201kcal	エネルギー	631kcal	1210kcal
	たんぱく質	40.3g	50.2g	たんぱく質	40.6g	50.5g	たんぱく質	39.3g	49.2g	たんぱく質	38.5g	48.4g	たんぱく質	40.8g	50.7g
	脂質	30.8g	32.3g	脂質	29.4g	30.9g	脂質	27.7g	29.2g	脂質	29.8g	31.3g	脂質	32.7g	34.2g
	炭水化物	50.3g	176.0g	炭水化物	51.6g	177.3g	炭水化物	50.4g	176.1g	炭水化物	47.4g	173.1g	炭水化物	41.9g	167.6g
ナトリウム	2109mg	2119mg	ナトリウム	2188mg	2191mg	ナトリウム	2176mg	2179mg	ナトリウム	2078mg	2081mg	ナトリウム	2043mg	2046mg	
食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.3g	5.3g	食塩相当量	5.2g	5.2g	
合計(間食込)	エネルギー	831kcal	1410kcal	エネルギー	836kcal	1415kcal	エネルギー	814kcal	1393kcal	エネルギー	819kcal	1398kcal	エネルギー	830kcal	1409kcal
	たんぱく質	48.0g	57.9g	たんぱく質	46.7g	56.6g	たんぱく質	47.2g	57.1g	たんぱく質	46.2g	56.1g	たんぱく質	48.7g	58.6g
	脂質	37.8g	39.3g	脂質	36.5g	38.0g	脂質	34.7g	36.2g	脂質	36.8g	38.3g	脂質	39.7g	41.2g
	炭水化物	78.1g	203.8g	炭水化物	83.5g	209.2g	炭水化物	78.6g	204.3g	炭水化物	75.2g	200.9g	炭水化物	70.1g	195.8g
	ナトリウム	2185mg	2188mg	ナトリウム	2262mg	2265mg	ナトリウム	2252mg	2255mg	ナトリウム	2154mg	2157mg	ナトリウム	2119mg	2122mg
食塩相当量	5.6g	5.6g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.7g	5.7g	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	5.4g	5.4g	

※献立は予告無く変更することがあります。  
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。  
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。  
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。  
 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。  
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

## お食事の作り方

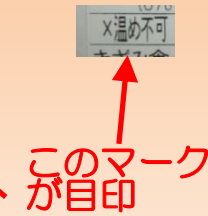


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。  
注) 味噌汁はつきません

### ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5~10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

# (たんぱく40g管理食) 週間献立表

	6月1日(月)			6月2日(火)			6月3日(水)			6月4日(木)			6月5日(金)		
朝食	★ごはん150g 鶏肉カレークリーム煮 春雨とツナのピリ辛炒め 竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え			★ごはん150g 肉団子の玉ねぎあん 人参じりじり フレンチマカロニ			★ごはん150g ナスと豚肉の味噌絡め こんにゃくの辛味炒め 明太春雨サラダ			★ごはん150g 寄せ豆腐のうずあん 里芋と小松菜のどろみ煮 インゲンとキャベツのツナマヨ和え			★ごはん150g 豚バラチンジャオ 揚げと人参の煮びたし キャベツと卵の塩レモンパスタ		
	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	278kcal	521kcal	エネルギー	304kcal	547kcal	エネルギー	279kcal	522kcal	エネルギー	227kcal	470kcal	エネルギー	244kcal	487kcal
	たんぱく質	8.1g	12.2g	たんぱく質	10.6g	14.7g	たんぱく質	6.0g	10.1g	たんぱく質	7.0g	11.1g	たんぱく質	7.9g	12.0g
	脂質	16.3g	16.9g	脂質	17.2g	17.8g	脂質	18.7g	19.3g	脂質	13.4g	14.0g	脂質	15.8g	16.4g
	炭水化物	24.2g	77.0g	炭水化物	25.8g	78.6g	炭水化物	22.6g	75.4g	炭水化物	20.5g	73.3g	炭水化物	18.3g	71.1g
	ナトリウム	670mg	671mg	ナトリウム	669mg	670mg	ナトリウム	655mg	656mg	ナトリウム	777mg	778mg	ナトリウム	641mg	642mg
	カリウム	278mg	339mg	カリウム	404mg	465mg	カリウム	235mg	296mg	カリウム	361mg	422mg	カリウム	286mg	347mg
	リン	96mg	161mg	リン	133mg	198mg	リン	87mg	152mg	リン	98mg	163mg	リン	129mg	194mg
	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.6g	1.6g
昼食	★ごはん150g マーボ豆腐 ナスと蕪の炒め煮 パジルポテトチキン			★ごはん150g 鶏肉マスタード オニオンソテー ジャガ芋の洋風あんかけ 若芽と蒲鉾のわさびマヨ			★ごはん150g 白身魚の和風あん 人参のレモン煮 ジャーマンポテト れんこんとひじきのサラダ			★ごはん150g マイルドハヤシライスのルー 枝豆とコーンのバター風味 若芽のごま酢和え			★ごはん150g 根菜入りハンバーグ チンゲン菜とピーマンのソテー 切干天根の醤油風味炒め 揚げナスのめかぶ和え		
	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	346kcal	589kcal	エネルギー	327kcal	570kcal	エネルギー	372kcal	615kcal	エネルギー	361kcal	604kcal	エネルギー	340kcal	583kcal
	たんぱく質	12.6g	16.7g	たんぱく質	11.3g	15.4g	たんぱく質	10.8g	14.9g	たんぱく質	10.2g	14.3g	たんぱく質	12.6g	16.7g
	脂質	21.7g	22.3g	脂質	21.6g	22.2g	脂質	21.1g	21.7g	脂質	22.4g	23.0g	脂質	24.2g	24.8g
	炭水化物	25.2g	78.0g	炭水化物	21.7g	74.5g	炭水化物	35.2g	88.0g	炭水化物	30.4g	83.2g	炭水化物	18.8g	71.6g
	ナトリウム	715mg	716mg	ナトリウム	870mg	871mg	ナトリウム	734mg	735mg	ナトリウム	862mg	863mg	ナトリウム	759mg	760mg
	カリウム	430mg	491mg	カリウム	508mg	569mg	カリウム	634mg	695mg	カリウム	607mg	668mg	カリウム	479mg	540mg
	リン	137mg	202mg	リン	141mg	206mg	リン	171mg	236mg	リン	159mg	224mg	リン	121mg	186mg
	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	2.2g	2.2g	食塩相当量	1.9g	1.9g
夕食	◎ハイチツプル(缶) 1/5g ★ごはん150g 豚バラとじゃが芋の塩こうじ炒め 大根と人参のきんぴら れんこんサラダ			★ごはん150g メンチカツ ピーマンソテー 蕪の甘酢炒め マッシュサラダ			◎ハイチツプル(缶) 1/5g ★ごはん150g 中華風親子煮 デミグラスパスタ キャベツの白ドレ和え			◎ハイチツプル(缶) 1/5g ★ごはん150g ブリの蒲焼 人参グラッセ ヤンニョムポテト 竹輪のソースマヨ			◎ハイチツプル(缶) 1/5g ★ごはん150g さつま芋と鶏肉の炒め物 玉ねぎと小松菜のトマト煮 和風サラダ		
	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	345kcal	588kcal	エネルギー	334kcal	577kcal	エネルギー	339kcal	582kcal	エネルギー	377kcal	620kcal	エネルギー	375kcal	618kcal
	たんぱく質	8.5g	12.6g	たんぱく質	7.8g	11.9g	たんぱく質	11.0g	15.1g	たんぱく質	13.0g	17.1g	たんぱく質	10.8g	14.9g
	脂質	22.7g	23.3g	脂質	20.2g	20.8g	脂質	21.4g	22.0g	脂質	20.2g	20.8g	脂質	18.4g	19.0g
	炭水化物	25.3g	78.1g	炭水化物	28.7g	81.5g	炭水化物	25.0g	77.8g	炭水化物	34.4g	87.2g	炭水化物	41.1g	93.9g
	ナトリウム	634mg	635mg	ナトリウム	755mg	756mg	ナトリウム	714mg	715mg	ナトリウム	671mg	672mg	ナトリウム	861mg	862mg
	カリウム	651mg	712mg	カリウム	388mg	449mg	カリウム	359mg	420mg	カリウム	646mg	707mg	カリウム	609mg	670mg
	リン	154mg	219mg	リン	92mg	157mg	リン	136mg	201mg	リン	125mg	190mg	リン	154mg	219mg
	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.7g	1.7g	食塩相当量	2.2g	2.2g
合計	おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット		おかず	ご飯セット	
	エネルギー	969kcal	1698kcal	エネルギー	965kcal	1694kcal	エネルギー	990kcal	1719kcal	エネルギー	965kcal	1694kcal	エネルギー	959kcal	1688kcal
	たんぱく質	29.2g	41.5g	たんぱく質	29.7g	42.0g	たんぱく質	27.8g	40.1g	たんぱく質	30.2g	42.5g	たんぱく質	31.3g	43.6g
	脂質	60.7g	62.5g	脂質	59.0g	60.8g	脂質	61.2g	63.0g	脂質	56.0g	57.8g	脂質	58.4g	60.2g
	炭水化物	74.7g	233.1g	炭水化物	76.2g	234.6g	炭水化物	82.8g	241.2g	炭水化物	85.3g	243.7g	炭水化物	78.2g	236.6g
	ナトリウム	2019mg	2022mg	ナトリウム	2294mg	2297mg	ナトリウム	2103mg	2106mg	ナトリウム	2310mg	2313mg	ナトリウム	2261mg	2264mg
	カリウム	1359mg	1542mg	カリウム	1300mg	1483mg	カリウム	1228mg	1411mg	カリウム	1614mg	1797mg	カリウム	1374mg	1557mg
	リン	387mg	582mg	リン	366mg	561mg	リン	394mg	589mg	リン	382mg	577mg	リン	404mg	599mg
	食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.7g	5.7g
	合計(間食込)	エネルギー	1032kcal	1761kcal	エネルギー	1029kcal	1758kcal	エネルギー	1053kcal	1782kcal	エネルギー	1029kcal	1758kcal	エネルギー	1022kcal
たんぱく質	29.5g	41.8g	たんぱく質	30.1g	42.4g	たんぱく質	28.1g	40.4g	たんぱく質	30.6g	42.9g	たんぱく質	31.6g	43.9g	
脂質	60.8g	62.6g	脂質	59.1g	60.9g	脂質	61.3g	63.1g	脂質	56.1g	57.9g	脂質	58.5g	60.3g	
炭水化物	89.9g	248.3g	炭水化物	91.7g	250.1g	炭水化物	98.0g	256.4g	炭水化物	100.8g	259.2g	炭水化物	93.4g	251.8g	
ナトリウム	2020mg	2023mg	ナトリウム	2297mg	2300mg	ナトリウム	2104mg	2107mg	ナトリウム	2313mg	2316mg	ナトリウム	2262mg	2265mg	
カリウム	1416mg	1599mg	カリウム	1360mg	1543mg	カリウム	1285mg	1468mg	カリウム	1674mg	1857mg	カリウム	1431mg	1614mg	
リン	390mg	585mg	リン	373mg	568mg	リン	397mg	592mg	リン	389mg	584mg	リン	407mg	602mg	
食塩相当量	5.1g	5.1g	食塩相当量	5.8g	5.8g	食塩相当量	5.4g	5.4g	食塩相当量	5.9g	5.9g	食塩相当量	5.7g	5.7g	

※献立は予告無く変更することがあります。  
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。  
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。  
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。  
 ※食事療法としてご利用の場合は事前に主治医にご相談ください。  
 ※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。  
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

## お食事の作り方

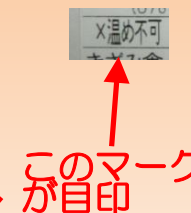


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。  
注) 味噌汁はつきません

### ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5~10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

# (たんぱく60g管理食) 週間献立表

	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)			
朝食	★ごはん180g	野菜笹かまぼこ	★ごはん180g	白玉焼き	★ごはん180g	寄せ豆腐のうすあん	★ごはん180g	肉団子の中華炒め	★ごはん180g	厚焼玉子		
	卵麦	青菜と高野豆腐の煮物	卵麦	麻婆大豆	卵麦	大根の柚香煮	卵麦	大豆と椎茸の煮物	卵麦	ひき肉と豆腐のうま煮		
	卵乳麦	ハムの和風サラダ	卵乳麦	キャベツと大根のねりごま和え	卵乳麦	枝豆と人参のレモンマリネ	卵乳麦	こんにゃくのおおさ炒め	卵乳麦	キャベツのピリ辛マヨネーズ		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	201kcal	491kcal	エネルギー	227kcal	517kcal	エネルギー	179kcal	469kcal	エネルギー	237kcal	527kcal
	たんぱく質	9.0g	13.9g	たんぱく質	14.4g	19.3g	たんぱく質	7.8g	12.7g	たんぱく質	10.6g	15.1g
	脂質	13.0g	13.7g	脂質	13.1g	13.8g	脂質	10.1g	10.8g	脂質	7.8g	8.5g
	炭水化物	12.8g	75.7g	炭水化物	12.9g	75.8g	炭水化物	13.9g	76.8g	炭水化物	19.6g	82.5g
	ナトリウム	627mg	628mg	ナトリウム	539mg	540mg	ナトリウム	739mg	740mg	ナトリウム	650mg	650mg
	カリウム	310mg	382mg	カリウム	484mg	556mg	カリウム	414mg	486mg	カリウム	582mg	654mg
リン	126mg	203mg	リン	218mg	295mg	リン	109mg	186mg	リン	159mg	236mg	
食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.4g	1.4g	食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.7g	1.7g	
昼食	★ごはん180g	ポークジンジャー	★ごはん180g	鶏の磯辺焼	★ごはん180g	鶏肉の塩ごじ焼	★ごはん180g	赤魚の甘辛タレ	★ごはん180g	豚ばら肉炒め		
	卵麦	油揚げの玉子とし	卵麦	法蓮草の煮ひたし	卵麦	オニオンソテー	卵麦	人参のさんぴら	卵麦	さつま揚げと小松菜の煮まし		
	卵乳麦	若芽と菜しらのさっぱりマリネ	卵乳麦	切干大根としらすの煮物	卵乳麦	里芋のそばろ煮	卵乳麦	ジャーマンポテト	卵乳麦	ハムと春雨のサラダ		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	240kcal	530kcal	エネルギー	309kcal	599kcal	エネルギー	303kcal	593kcal	エネルギー	332kcal	622kcal
	たんぱく質	16.6g	21.5g	たんぱく質	12.4g	17.3g	たんぱく質	16.6g	21.5g	たんぱく質	13.4g	18.3g
	脂質	11.8g	12.5g	脂質	21.2g	21.9g	脂質	19.2g	19.9g	脂質	16.4g	17.1g
	炭水化物	16.5g	79.4g	炭水化物	15.0g	77.9g	炭水化物	14.6g	77.5g	炭水化物	22.0g	84.9g
	ナトリウム	792mg	792mg	ナトリウム	579mg	580mg	ナトリウム	634mg	635mg	ナトリウム	606mg	607mg
	カリウム	506mg	578mg	カリウム	364mg	436mg	カリウム	505mg	577mg	カリウム	576mg	648mg
リン	216mg	293mg	リン	167mg	244mg	リン	76mg	153mg	リン	168mg	245mg	
食塩相当量	2.0g	2.0g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.6g	1.6g	食塩相当量	1.5g	1.5g	
間食	◎黄桃(缶)150g	◎黄桃(缶)150g	◎みかん(缶)150g	◎みかん(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	◎黄桃(缶)150g	◎バナナ(缶)150g	◎バナナ(缶)150g		
	★ごはん180g	ささみ大葉ブライ	★ごはん180g	豚肉と野菜の中華炒め	★ごはん180g	ホットクの照焼	★ごはん180g	鶏肉ときこのバター醤油	★ごはん180g	ブリの味噌焼		
	卵麦	人参のレモン煮	卵麦	ジャガ芋のカレー煮	卵麦	人参グラッセ	卵麦	コーンと挽肉の炒め物	卵麦	菜の花		
	卵乳麦	ピリ辛担々ナス	卵乳麦	人参とコーンのツナマヨ和え	卵乳麦	切干大根の韓国風炒め	卵乳麦	玉子スバサラダ	卵乳麦	竹輪のごま炒め		
	卵乳麦	オクラとそぼろのピーナツ味噌和え	卵乳麦		卵乳麦	春雨のサラダ	卵乳麦		卵乳麦	切干と人参のハリハリ		
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	324kcal	614kcal	エネルギー	276kcal	566kcal	エネルギー	280kcal	570kcal	エネルギー	242kcal	532kcal
	たんぱく質	13.1g	18.0g	たんぱく質	12.0g	16.9g	たんぱく質	14.8g	19.7g	たんぱく質	15.1g	20.0g
	脂質	17.8g	18.5g	脂質	13.3g	14.0g	脂質	16.2g	17.1g	脂質	17.8g	17.8g
	炭水化物	29.6g	92.5g	炭水化物	26.2g	89.1g	炭水化物	16.4g	79.3g	炭水化物	22.0g	84.9g
ナトリウム	752mg	753mg	ナトリウム	723mg	724mg	ナトリウム	608mg	609mg	ナトリウム	713mg	714mg	
カリウム	452mg	524mg	カリウム	646mg	718mg	カリウム	410mg	482mg	カリウム	398mg	470mg	
リン	159mg	236mg	リン	140mg	217mg	リン	191mg	268mg	リン	161mg	238mg	
食塩相当量	1.9g	1.9g	食塩相当量	1.8g	1.8g	食塩相当量	1.5g	1.5g	食塩相当量	1.8g	1.8g	
夕食	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット		
	エネルギー	765kcal	1635kcal	エネルギー	812kcal	1682kcal	エネルギー	762kcal	1632kcal	エネルギー	774kcal	1644kcal
	たんぱく質	38.7g	53.4g	たんぱく質	38.8g	53.5g	たんぱく質	39.2g	53.9g	たんぱく質	39.1g	53.8g
	脂質	42.6g	44.7g	脂質	47.6g	49.7g	脂質	45.5g	47.6g	脂質	41.3g	43.4g
	炭水化物	58.9g	247.6g	炭水化物	54.1g	242.8g	炭水化物	44.9g	233.6g	炭水化物	43.6g	252.3g
	ナトリウム	2171mg	2174mg	ナトリウム	1841mg	1844mg	ナトリウム	1981mg	1984mg	ナトリウム	1968mg	1971mg
	カリウム	1268mg	1484mg	カリウム	1494mg	1710mg	カリウム	1329mg	1545mg	カリウム	1556mg	1772mg
	リン	501mg	732mg	リン	525mg	756mg	リン	376mg	607mg	リン	488mg	719mg
	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.0g	5.0g
	合計	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
エネルギー		893kcal	1763kcal	エネルギー	908kcal	1778kcal	エネルギー	888kcal	1758kcal	エネルギー	902kcal	1772kcal
たんぱく質		39.5g	54.2g	たんぱく質	39.6g	54.3g	たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	39.9g	54.6g
脂質		42.8g	44.9g	脂質	47.8g	49.9g	脂質	45.7g	47.8g	脂質	41.5g	43.6g
炭水化物		89.8g	278.5g	炭水化物	77.1g	265.8g	炭水化物	75.4g	264.1g	炭水化物	94.5g	283.2g
ナトリウム		2177mg	2180mg	ナトリウム	1847mg	1850mg	ナトリウム	1983mg	1986mg	ナトリウム	1974mg	1977mg
カリウム		1388mg	1604mg	カリウム	1607mg	1823mg	カリウム	1443mg	1659mg	カリウム	1676mg	1892mg
リン		515mg	746mg	リン	537mg	768mg	リン	382mg	613mg	リン	502mg	733mg
食塩相当量		5.5g	5.5g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.0g	5.0g
合計(間食込)		おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	893kcal	1763kcal	エネルギー	908kcal	1778kcal	エネルギー	888kcal	1758kcal	エネルギー	902kcal	1772kcal
	たんぱく質	39.5g	54.2g	たんぱく質	39.6g	54.3g	たんぱく質	39.8g	54.5g	たんぱく質	39.9g	54.6g
	脂質	42.8g	44.9g	脂質	47.8g	49.9g	脂質	45.7g	47.8g	脂質	41.5g	43.6g
	炭水化物	89.8g	278.5g	炭水化物	77.1g	265.8g	炭水化物	75.4g	264.1g	炭水化物	94.5g	283.2g
	ナトリウム	2177mg	2180mg	ナトリウム	1847mg	1850mg	ナトリウム	1983mg	1986mg	ナトリウム	1974mg	1977mg
	カリウム	1388mg	1604mg	カリウム	1607mg	1823mg	カリウム	1443mg	1659mg	カリウム	1676mg	1892mg
	リン	515mg	746mg	リン	537mg	768mg	リン	382mg	613mg	リン	502mg	733mg
	食塩相当量	5.5g	5.5g	食塩相当量	4.7g	4.7g	食塩相当量	5.0g	5.0g	食塩相当量	5.0g	5.0g

※献立は予告無く変更することがあります。  
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。  
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。  
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。  
 ※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。  
 ※食事療法としてご利用の場合は事前に主治医にご相談ください。  
 ※カリウムは調理後20~30%減少します。表示は調理前の栄養価です。  
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。

## お食事の作り方



- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。

このマークが目印



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。  
注) 味噌汁はつきません

### ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5~10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

# 「やわらか普通食」 週間献立表

	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)									
朝 食	★やわらかごはん180g 鶏と大根の味噌煮 さつま揚げと小松菜の煮浸し 南瓜の柚子そぼろあん ★味噌汁		★やわらかごはん180g 野菜とハムの玉子炒め ぜんまいとコンニャクの炒め煮 白花豆煮 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏肉と大豆の生姜煮 キャベツの土佐煮 一夜漬(大根人参) ★味噌汁		★やわらかごはん180g 厚焼玉子 三色炒め煮 たたきごぼう ★味噌汁		★やわらかごはん180g 豚肉ときのこの炒め物 れんこんと油揚げの煮物 豆腐の柚子あんかけ ★味噌汁									
	栄養価	おかずセット エネルギー 122kcal たんぱく質 7.9g 脂質 3.3g 炭水化物 15.1g ナトリウム 600mg 食塩相当量 1.5g	フルセット エネルギー 387kcal たんぱく質 13.7g 脂質 4.2g 炭水化物 71.5g ナトリウム 1066mg 食塩相当量 2.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 178kcal たんぱく質 5.9g 脂質 6.7g 炭水化物 24.0g ナトリウム 472mg 食塩相当量 1.2g	フルセット エネルギー 456kcal たんぱく質 12.2g 脂質 8.4g 炭水化物 80.9g ナトリウム 914mg 食塩相当量 2.3g	栄養価	おかずセット エネルギー 132kcal たんぱく質 10.1g 脂質 5.8g 炭水化物 10.5g ナトリウム 531mg 食塩相当量 1.4g	フルセット エネルギー 399kcal たんぱく質 16.1g 脂質 6.7g 炭水化物 67.0g ナトリウム 975mg 食塩相当量 2.5g	栄養価	おかずセット エネルギー 181kcal たんぱく質 8.4g 脂質 7.5g 炭水化物 19.8g ナトリウム 691mg 食塩相当量 1.8g	フルセット エネルギー 447kcal たんぱく質 14.1g 脂質 8.4g 炭水化物 76.1g ナトリウム 1134mg 食塩相当量 2.9g	栄養価	おかずセット エネルギー 130kcal たんぱく質 7.1g 脂質 4.9g 炭水化物 14.5g ナトリウム 549mg 食塩相当量 1.4g	フルセット エネルギー 408kcal たんぱく質 13.6g 脂質 6.0g 炭水化物 72.7g ナトリウム 993mg 食塩相当量 2.5g			
	昼 食	★やわらかごはん180g 長崎ちゃんぽん野菜炒め 白菜と竹輪の煮びたし 青梗菜のピーナッツ和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏のカレー照煮込み インゲンソテー キャベツと油揚げの味噌煮 切干と人参のハリハリ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 赤魚のみぞれ煮 人参煮 ナスの油炒め 青のりポテトサラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 鶏肉のきのこあん キャベツと豚肉の味噌炒め 法蓮草のおひたし ★味噌汁		★やわらかごはん180g オニオンソースハンバーグ 法蓮草ソテー 大豆と椎茸の煮物 春雨のピーナッツ和え ★味噌汁								
		栄養価	おかずセット エネルギー 204kcal たんぱく質 12.1g 脂質 9.8g 炭水化物 17.7g ナトリウム 828mg 食塩相当量 2.1g	フルセット エネルギー 476kcal たんぱく質 18.2g 脂質 10.8g 炭水化物 74.9g ナトリウム 1269mg 食塩相当量 3.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 202kcal たんぱく質 12.0g 脂質 10.0g 炭水化物 15.5g ナトリウム 843mg 食塩相当量 2.1g	フルセット エネルギー 468kcal たんぱく質 17.7g 脂質 10.9g 炭水化物 71.9g ナトリウム 1285mg 食塩相当量 3.3g	栄養価	おかずセット エネルギー 288kcal たんぱく質 10.7g 脂質 17.6g 炭水化物 21.7g ナトリウム 764mg 食塩相当量 1.9g	フルセット エネルギー 560kcal たんぱく質 16.5g 脂質 18.5g 炭水化物 79.2g ナトリウム 1208mg 食塩相当量 3.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 224kcal たんぱく質 16.3g 脂質 11.4g 炭水化物 12.4g ナトリウム 821mg 食塩相当量 2.1g	フルセット エネルギー 501kcal たんぱく質 22.6g 脂質 12.4g 炭水化物 70.5g ナトリウム 1262mg 食塩相当量 3.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 237kcal たんぱく質 13.7g 脂質 8.1g 炭水化物 25.4g ナトリウム 883mg 食塩相当量 2.2g	フルセット エネルギー 503kcal たんぱく質 19.3g 脂質 9.0g 炭水化物 81.3g ナトリウム 1326mg 食塩相当量 3.4g		
		夕 食	★やわらかごはん180g 鯖の磯辺焼 人参のきんぴら 春雨の五目炒め キャベツと若芽のマヨネーズ和え ★味噌汁		★やわらかごはん180g ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん チンゲン菜ソテー 洋風肉じゃが煮 梅和えスパゲティ ★味噌汁		★やわらかごはん180g ハヤシライスのルー 白菜と若芽の煮物 春雨の酢の物 ★味噌汁		★やわらかごはん180g 根菜と肉団子の和風生姜スープ 鶏ミンチと小松菜の煮物 パスタのサラダ ★味噌汁		★やわらかごはん180g 白身フライ ピーマンのおかか和え 豚挽き肉と切干大根の煮物 オクラとツナの辛み和え ★味噌汁							
			栄養価	おかずセット エネルギー 285kcal たんぱく質 12.2g 脂質 18.9g 炭水化物 16.3g ナトリウム 747mg 食塩相当量 1.9g	フルセット エネルギー 551kcal たんぱく質 17.8g 脂質 19.8g 炭水化物 72.3g ナトリウム 1189mg 食塩相当量 3.0g	栄養価	おかずセット エネルギー 262kcal たんぱく質 9.7g 脂質 11.4g 炭水化物 30.4g ナトリウム 961mg 食塩相当量 2.4g	フルセット エネルギー 535kcal たんぱく質 15.8g 脂質 12.4g 炭水化物 87.6g ナトリウム 1404mg 食塩相当量 3.6g	栄養価	おかずセット エネルギー 217kcal たんぱく質 6.9g 脂質 8.8g 炭水化物 28.1g ナトリウム 1189mg 食塩相当量 3.0g	フルセット エネルギー 498kcal たんぱく質 13.4g 脂質 10.5g 炭水化物 85.4g ナトリウム 1630mg 食塩相当量 4.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 231kcal たんぱく質 10.0g 脂質 11.0g 炭水化物 22.6g ナトリウム 895mg 食塩相当量 2.3g	フルセット エネルギー 497kcal たんぱく質 15.8g 脂質 11.9g 炭水化物 79.1g ナトリウム 1362mg 食塩相当量 3.5g	栄養価	おかずセット エネルギー 295kcal たんぱく質 11.3g 脂質 19.1g 炭水化物 19.4g ナトリウム 626mg 食塩相当量 1.6g	フルセット エネルギー 568kcal たんぱく質 17.0g 脂質 20.0g 炭水化物 77.4g ナトリウム 1069mg 食塩相当量 2.7g	
			合 計	栄養価	おかずセット エネルギー 611kcal たんぱく質 32.2g 脂質 32.0g 炭水化物 49.1g ナトリウム 2175mg 食塩相当量 5.5g	フルセット エネルギー 1414kcal たんぱく質 49.7g 脂質 34.8g 炭水化物 218.7g ナトリウム 3524mg 食塩相当量 8.9g	栄養価	おかずセット エネルギー 642kcal たんぱく質 27.6g 脂質 28.1g 炭水化物 69.9g ナトリウム 2276mg 食塩相当量 5.7g	フルセット エネルギー 1459kcal たんぱく質 45.7g 脂質 31.7g 炭水化物 240.4g ナトリウム 3603mg 食塩相当量 9.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 637kcal たんぱく質 27.7g 脂質 32.2g 炭水化物 60.3g ナトリウム 2484mg 食塩相当量 6.3g	フルセット エネルギー 1457kcal たんぱく質 46.0g 脂質 35.7g 炭水化物 231.6g ナトリウム 3813mg 食塩相当量 9.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 636kcal たんぱく質 34.7g 脂質 29.9g 炭水化物 54.8g ナトリウム 2407mg 食塩相当量 6.2g	フルセット エネルギー 1445kcal たんぱく質 52.5g 脂質 32.7g 炭水化物 225.7g ナトリウム 3758mg 食塩相当量 9.6g	栄養価	おかずセット エネルギー 662kcal たんぱく質 32.1g 脂質 32.1g 炭水化物 59.3g ナトリウム 2058mg 食塩相当量 5.2g	フルセット エネルギー 1479kcal たんぱく質 49.9g 脂質 35.0g 炭水化物 231.4g ナトリウム 3388mg 食塩相当量 8.6g

★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。

## お食事の作り方

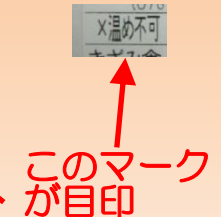


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛り付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

### ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛り付ける事が出来ます。

# 「刻み食」 週間献立表

	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)							
朝 食	★全粥240g	鶏と大根の味噌煮 さつま揚げと小松菜の煮浸し 南瓜の柚子そぼろあん ★味噌汁	★全粥240g	野菜とハムの玉子炒め ぜんまいとコンニャクの炒め煮 白花豆煮 ★味噌汁	★全粥240g	鶏肉と大豆の生姜煮 キャベツの土佐煮 一夜漬(大根人参) ★味噌汁	★全粥240g	厚焼玉子 三色炒め煮 たたきごぼう ★味噌汁	★全粥240g	豚肉ときのこの炒め物 れんこんと油揚げの煮物 豆腐の柚子あんかけ ★味噌汁						
	栄養価	おかずセット エネルギー 122kcal たんぱく質 7.9g 脂質 3.3g 炭水化物 15.1g ナトリウム 600mg 食塩相当量 1.5g	フルセット エネルギー 281kcal たんぱく質 11.6g 脂質 4.0g 炭水化物 48.1g ナトリウム 1040mg 食塩相当量 2.6g	栄養価	おかずセット エネルギー 178kcal たんぱく質 5.9g 脂質 6.7g 炭水化物 24.0g ナトリウム 472mg 食塩相当量 1.2g	フルセット エネルギー 337kcal たんぱく質 9.6g 脂質 7.4g 炭水化物 57.0g ナトリウム 912mg 食塩相当量 2.3g	栄養価	おかずセット エネルギー 132kcal たんぱく質 10.1g 脂質 5.8g 炭水化物 10.5g ナトリウム 531mg 食塩相当量 1.4g	フルセット エネルギー 291kcal たんぱく質 13.8g 脂質 6.5g 炭水化物 43.5g ナトリウム 971mg 食塩相当量 2.5g	栄養価	おかずセット エネルギー 181kcal たんぱく質 8.4g 脂質 7.5g 炭水化物 19.8g ナトリウム 691mg 食塩相当量 1.8g	フルセット エネルギー 340kcal たんぱく質 12.1g 脂質 8.2g 炭水化物 52.8g ナトリウム 1131mg 食塩相当量 2.9g	栄養価	おかずセット エネルギー 130kcal たんぱく質 7.1g 脂質 4.9g 炭水化物 14.5g ナトリウム 549mg 食塩相当量 1.4g	フルセット エネルギー 289kcal たんぱく質 10.8g 脂質 5.6g 炭水化物 47.5g ナトリウム 989mg 食塩相当量 2.5g	
	昼 食	★全粥240g	長崎ちゃんぽん野菜炒め 白菜と竹輪の煮びたし 青梗菜のピーナッツ和え ★味噌汁	★全粥240g	鶏のカレー照煮込み インゲンソテー キャベツと油揚げの味噌煮 切干と人参のハリハリ ★味噌汁	★全粥240g	赤魚のみぞれ煮 人参煮 ナスの油炒め 青のりポテトサラダ ★味噌汁	★全粥240g	鶏肉のきのこあん キャベツと豚肉の味噌炒め 法蓮草のおひたし ★味噌汁	★全粥240g	オニオンソースハンバーグ 法蓮草ソテー 大豆と椎茸の煮物 春雨のピーナッツ和え ★味噌汁					
		栄養価	おかずセット エネルギー 204kcal たんぱく質 12.1g 脂質 9.8g 炭水化物 17.7g ナトリウム 828mg 食塩相当量 2.1g	フルセット エネルギー 363kcal たんぱく質 15.8g 脂質 10.5g 炭水化物 50.7g ナトリウム 1268mg 食塩相当量 3.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 202kcal たんぱく質 12.0g 脂質 10.0g 炭水化物 15.5g ナトリウム 843mg 食塩相当量 2.1g	フルセット エネルギー 361kcal たんぱく質 15.7g 脂質 10.7g 炭水化物 48.5g ナトリウム 1283mg 食塩相当量 3.3g	栄養価	おかずセット エネルギー 288kcal たんぱく質 10.7g 脂質 17.6g 炭水化物 21.7g ナトリウム 764mg 食塩相当量 1.9g	フルセット エネルギー 447kcal たんぱく質 14.4g 脂質 18.3g 炭水化物 54.7g ナトリウム 1204mg 食塩相当量 3.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 224kcal たんぱく質 16.3g 脂質 11.4g 炭水化物 12.4g ナトリウム 821mg 食塩相当量 2.1g	フルセット エネルギー 383kcal たんぱく質 20.0g 脂質 12.1g 炭水化物 45.4g ナトリウム 1261mg 食塩相当量 3.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 237kcal たんぱく質 13.7g 脂質 8.1g 炭水化物 25.4g ナトリウム 883mg 食塩相当量 2.2g	フルセット エネルギー 396kcal たんぱく質 17.4g 脂質 8.8g 炭水化物 58.4g ナトリウム 1323mg 食塩相当量 3.4g
		夕 食	★全粥240g	鯖の磯辺焼 人参のきんぴら 春雨の五目炒め キャベツと若芽のマヨネーズ和え ★味噌汁	★全粥240g	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん チンゲン菜ソテー 洋風肉じゃがが煮 梅和えスパゲティ ★味噌汁	★全粥240g	ハヤシライスのルー 白菜と若芽の煮物 春雨の酢の物 ★味噌汁	★全粥240g	根菜と肉団子の和風生姜スープ 鶏ミンチと小松菜の煮物 パスタのサラダ ★味噌汁	★全粥240g	白身フライ ピーマンのおかか和え 豚挽き肉と切干大根の煮物 オクラとツナの辛み和え ★味噌汁				
栄養価			おかずセット エネルギー 285kcal たんぱく質 12.2g 脂質 18.9g 炭水化物 16.3g ナトリウム 747mg 食塩相当量 1.9g	フルセット エネルギー 444kcal たんぱく質 15.9g 脂質 19.6g 炭水化物 49.3g ナトリウム 1187mg 食塩相当量 3.0g	栄養価	おかずセット エネルギー 262kcal たんぱく質 9.7g 脂質 11.4g 炭水化物 30.4g ナトリウム 961mg 食塩相当量 2.4g	フルセット エネルギー 421kcal たんぱく質 13.4g 脂質 12.1g 炭水化物 63.4g ナトリウム 1401mg 食塩相当量 3.6g	栄養価	おかずセット エネルギー 217kcal たんぱく質 6.9g 脂質 8.8g 炭水化物 28.1g ナトリウム 1189mg 食塩相当量 3.0g	フルセット エネルギー 376kcal たんぱく質 10.6g 脂質 9.5g 炭水化物 61.1g ナトリウム 1629mg 食塩相当量 4.1g	栄養価	おかずセット エネルギー 231kcal たんぱく質 10.0g 脂質 11.0g 炭水化物 22.6g ナトリウム 895mg 食塩相当量 2.3g	フルセット エネルギー 390kcal たんぱく質 13.7g 脂質 11.7g 炭水化物 55.6g ナトリウム 1335mg 食塩相当量 3.4g	栄養価	おかずセット エネルギー 295kcal たんぱく質 11.3g 脂質 19.1g 炭水化物 19.4g ナトリウム 626mg 食塩相当量 1.6g	フルセット エネルギー 454kcal たんぱく質 15.0g 脂質 19.8g 炭水化物 52.4g ナトリウム 1066mg 食塩相当量 2.7g
合 計			栄養価	おかずセット エネルギー 611kcal たんぱく質 32.2g 脂質 32.0g 炭水化物 49.1g ナトリウム 2175mg 食塩相当量 5.5g	フルセット エネルギー 1088kcal たんぱく質 43.3g 脂質 34.1g 炭水化物 148.1g ナトリウム 3495mg 食塩相当量 8.8g	栄養価	おかずセット エネルギー 642kcal たんぱく質 27.6g 脂質 28.1g 炭水化物 69.9g ナトリウム 2276mg 食塩相当量 5.7g	フルセット エネルギー 1119kcal たんぱく質 38.7g 脂質 30.2g 炭水化物 168.9g ナトリウム 3596mg 食塩相当量 9.2g	栄養価	おかずセット エネルギー 637kcal たんぱく質 27.7g 脂質 32.2g 炭水化物 60.3g ナトリウム 2484mg 食塩相当量 6.3g	フルセット エネルギー 1114kcal たんぱく質 38.8g 脂質 34.3g 炭水化物 159.3g ナトリウム 3804mg 食塩相当量 9.7g	栄養価	おかずセット エネルギー 636kcal たんぱく質 34.7g 脂質 29.9g 炭水化物 54.8g ナトリウム 2407mg 食塩相当量 6.2g	フルセット エネルギー 1113kcal たんぱく質 45.8g 脂質 32.0g 炭水化物 153.8g ナトリウム 3727mg 食塩相当量 9.5g	栄養価	おかずセット エネルギー 662kcal たんぱく質 32.1g 脂質 32.1g 炭水化物 59.3g ナトリウム 2058mg 食塩相当量 5.2g

★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。

## お食事の作り方

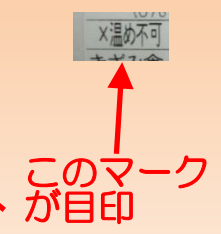


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けして完了です。

### ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

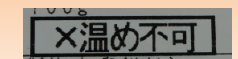
# 「ムース食」 週間献立表

	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)						
朝 食	★全粥240g はんぺんの玉子とじ 卵乳麦 赤玉南瓜の煮物 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 肉団子のソース炒め 卵乳麦 ゴボウのピリ辛サラダ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 大根の千切煮 乳麦 若芽の酢味噌和え 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 白菜と麩の玉子とじ 卵乳麦 昆布の佃煮 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 牛肉と根菜の煮物 乳麦 マンマの中華和え 乳麦 ★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			
	エネルギー	122kcal	299kcal	エネルギー	132kcal	309kcal	エネルギー	91kcal	268kcal	エネルギー	100kcal	277kcal	エネルギー	137kcal	314kcal
	蛋白質	3.6g	7.3g	蛋白質	3.9g	7.6g	蛋白質	2.9g	6.6g	蛋白質	1.8g	5.5g	蛋白質	4.1g	7.8g
	脂質	4.5g	5.2g	脂質	6.9g	7.6g	脂質	3.1g	3.8g	脂質	5.4g	6.1g	脂質	6.6g	7.3g
炭水化物	16.8g	54.9g	炭水化物	13.3g	51.4g	炭水化物	14.1g	52.2g	炭水化物	12.5g	50.6g	炭水化物	15.4g	53.5g	
ナトリウム	453mg	975mg	ナトリウム	602mg	1124mg	ナトリウム	462mg	984mg	ナトリウム	504mg	1026mg	ナトリウム	726mg	1248mg	
食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	1.5g	2.9g	食塩相当量	1.2g	2.5g	食塩相当量	1.3g	2.6g	食塩相当量	1.8g	3.2g	
昼 食	★全粥240g 白身の味噌煮 乳麦 がんも煮 麦 野菜の三杯酢 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g とんかつ 卵乳麦 鶏大根の味噌煮 乳麦 きのこきんぴら 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 鮭の西京焼 乳麦 ひじきとベーコンの煮物 卵乳麦 もやしサラダ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 豚肉の生姜焼 乳麦 大豆大根煮 卵乳麦 法蓮草と油揚げの煮物 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 赤魚の味噌煮 乳麦 ひじきと高野豆腐の煮物 乳麦 切干大根とベーコンの煮物 卵乳麦 ★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			
	エネルギー	184kcal	361kcal	エネルギー	197kcal	374kcal	エネルギー	207kcal	384kcal	エネルギー	156kcal	333kcal	エネルギー	162kcal	339kcal
	蛋白質	8.9g	12.6g	蛋白質	5.4g	9.1g	蛋白質	8.6g	12.3g	蛋白質	6.9g	10.6g	蛋白質	9.2g	12.9g
	脂質	8.4g	9.1g	脂質	10.1g	10.8g	脂質	9.5g	10.2g	脂質	7.0g	7.7g	脂質	6.8g	7.5g
炭水化物	17.9g	56.0g	炭水化物	21.3g	59.4g	炭水化物	20.8g	58.9g	炭水化物	17.4g	55.5g	炭水化物	15.5g	53.6g	
ナトリウム	825mg	1347mg	ナトリウム	854mg	1376mg	ナトリウム	967mg	1489mg	ナトリウム	760mg	1282mg	ナトリウム	870mg	1392mg	
食塩相当量	2.1g	3.4g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	2.5g	3.8g	食塩相当量	1.9g	3.3g	食塩相当量	2.2g	3.5g	
夕 食	★全粥240g 鶏の幽庵焼き 乳麦 豚肉と大根の煮物 麦 法蓮草のおひたし 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 白身魚しんじょう 卵乳麦 油揚げと菜の花の煮物 麦 若芽のゴマ酢和え 麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 鶏肉のデミソース煮 乳麦 竹輪の五色きんぴら 乳麦 ハムとブロッコリーのマリネ 卵乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 白身の竜田揚げ 乳麦 肉団子の甘酢煮 卵乳麦 菜の花の辛子和え 乳麦 ★味噌汁(とろみ) 麦		★全粥240g 鶏の照焼 乳麦 金時豆の煮物 乳麦 若竹煮 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			
	エネルギー	180kcal	357kcal	エネルギー	196kcal	373kcal	エネルギー	188kcal	365kcal	エネルギー	224kcal	401kcal	エネルギー	172kcal	349kcal
	蛋白質	7.6g	11.3g	蛋白質	4.7g	8.4g	蛋白質	6.9g	10.6g	蛋白質	8.7g	12.4g	蛋白質	9.4g	13.1g
	脂質	7.8g	8.5g	脂質	10.2g	10.9g	脂質	9.9g	10.6g	脂質	11.2g	11.9g	脂質	6.4g	7.1g
炭水化物	18.5g	56.6g	炭水化物	20.5g	58.6g	炭水化物	16.5g	54.6g	炭水化物	21.6g	59.7g	炭水化物	21.2g	59.3g	
ナトリウム	839mg	1361mg	ナトリウム	768mg	1290mg	ナトリウム	855mg	1377mg	ナトリウム	882mg	1404mg	ナトリウム	711mg	1233mg	
食塩相当量	2.1g	3.5g	食塩相当量	2.0g	3.3g	食塩相当量	2.2g	3.5g	食塩相当量	2.2g	3.6g	食塩相当量	1.8g	3.1g	
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			
	エネルギー	486kcal	1017kcal	エネルギー	525kcal	1056kcal	エネルギー	486kcal	1017kcal	エネルギー	480kcal	1011kcal	エネルギー	471kcal	1002kcal
	蛋白質	20.1g	31.2g	蛋白質	14.0g	25.1g	蛋白質	18.4g	29.5g	蛋白質	17.4g	28.5g	蛋白質	22.7g	33.8g
	脂質	20.7g	22.8g	脂質	27.2g	29.3g	脂質	22.5g	24.6g	脂質	23.6g	25.7g	脂質	19.8g	21.9g
	炭水化物	53.2g	167.5g	炭水化物	55.1g	169.4g	炭水化物	51.4g	165.7g	炭水化物	51.5g	165.8g	炭水化物	52.1g	166.4g
ナトリウム	2117mg	3683mg	ナトリウム	2224mg	3790mg	ナトリウム	2284mg	3850mg	ナトリウム	2146mg	3712mg	ナトリウム	2307mg	3873mg	
食塩相当量	5.4g	9.4g	食塩相当量	5.7g	9.7g	食塩相当量	5.9g	9.8g	食塩相当量	5.4g	9.5g	食塩相当量	5.8g	9.8g	

## 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。