

ムース食(お肉コース)

1食分の栄養成分(ムース食&メイン料理のタレの計算値)

セット名	メニュー名	メニュー内容			
		メイン料理30g×2 (タレ付き)	小鉢料理(1) 20g	小鉢料理(2) 20g	小鉢料理(3) 20g
お肉のセット A	牛しゃぶしゃぶ	牛ムース (柚子ポン酢)	豆腐	小松菜	アスパラ
	ハンバーグ	ハンバーグムース (トマトソース)	玉子焼き	ブロッコリー	うぐいす豆
	焼き鳥	焼き鳥ムース (甘口タレ)	さつま芋	シュウマイ	ほうれん草
お肉のセット B	牛すき焼き	牛ムース (甘口タレ)	小松菜	豆腐	玉子焼き
	トンカツ	トンカツムース (デミソース)	ポテトサラダ	トマト	赤ピーマン
	鶏のゴマダレ焼き	鶏ムース (ゴマダレ)	シュウマイ	椎茸	大根
お肉のセット C	牛の味噌焼き	牛ムース (味噌ダレ)	ほうれん草	かぼちゃ	ポテトサラダ
	酢豚	豚ムース (中華甘酢ダレ)	ギョウザ	赤ピーマン	ごま豆腐
	チキンカレー煮	鶏ムース (カレーソース)	じゃが芋	玉ねぎ	なす
お肉のセット D	牛焼肉	焼肉ムース (醤油ダレ)	椎茸	エリンギ	コーン
	肉団子の甘酢	肉団子ムース (中華甘酢ダレ)	トマト	大根	うずら豆
	鶏の味噌煮	鶏ムース (味噌ダレ)	カレイの子	ゴボウ	アスパラ

栄養成分					アレルギー表示
エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	
225	4.4	16.1	14.7	1.8	牛肉、卵、乳成分、小麦、大豆、サバ
265	5.8	17.7	20.3	1.6	鶏肉、豚肉、卵、乳成分、小麦、大豆、りんご
281	5.7	20.1	18.5	1.4	鶏肉、豚肉、卵、乳成分、小麦、大豆、ゼラチン
246	4.7	17.3	17.2	1.9	牛肉、卵、乳成分、小麦、大豆、りんご
277	4.6	20.6	17.1	1.6	豚肉、鶏肉、牛肉、卵、乳成分、小麦、りんご、大豆
238	5.0	16.6	16.5	1.4	鶏肉、豚肉、卵、乳成分、小麦、ゼラチン、大豆、ごま
266	3.9	18.3	20.6	1.9	牛肉、卵、乳成分、小麦、大豆
265	5.0	18.1	20.2	2.0	豚肉、卵、乳成分、小麦、大豆、ごま
227	4.5	16.2	14.9	1.2	鶏肉、牛肉、卵、乳成分、小麦、大豆
254	4.4	17.9	18.7	1.7	牛肉、卵、乳成分、小麦、りんご、大豆、ごま
273	4.8	18.8	20.6	1.5	鶏肉、豚肉、卵、乳成分、小麦、大豆
227	5.4	15.6	15.2	1.5	鶏肉、卵、乳成分、小麦、大豆