●ヨウ素制限食献立



=鮭のちゃんちゃん焼き(郷土料理)=



●栄養成分(献立全体)



食材:魚



555kcal



24g



9g



2. 1g

●簡易情報

北海道の郷土料理です。

魚(鮭)は1日1食までの制限です。

デザートは寒天を使用せず、ゼラチンで固めております ので、ヨウ素制限中の方でも安心してお召し上がりいた だけます。

= 材料•分量 =	
白飯	
材料名	分量(g)
御飯	160g
味噌汁	
材料名	分量(g)
絹ごし豆腐	20g
みょうが	10g
味噌	8g
だし汁	180ml
鮭のちゃんちゃん焼き	
材料名	分量(g)
鮭	60g
キャベツ	20g
玉ねぎ	20g
にんじん	10g
ピーマン	10g
味噌	3. 5g
みりん	2g
酒	2g
バター	5g
かぼちゃ	20g
茄子の煮付け	
材料名	分量(g)
なす	60g
砂糖	0.8g
しょうゆ	1. 7g
酒	1. 7g

だし汁	15g	
付け合せ		
材料名	分量(g)	
濃縮果汁(ピーチ)	12g	
白桃 (缶詰)	25g	
砂糖	3g	
粉ゼラチン	1.3g	
水	40ml	