

＝【2021年2月】＝鬼は外！福は内御膳



●栄養成分（献立全体）



食材：魚



熱量 752kcal



タンパク質 29.8g



脂肪 21.9g



塩分 4.3g

●簡易情報

節分の日の行事食です。

アイソトープ治療の患者様は、海藻類が禁止食材のため、太巻き（恵方巻）ではなく、ちらし寿司をご用意いたしました。

アイソトープ（大量）治療の患者様は「ぶり」は禁止食材のため、魚の種類を変更しお召し上がりいただきました。

デザートのパナコッタは乳製品を使用していますので、ヨウ素制限中の場合は、過剰摂取をお控えください。

＝ 材料・分量 ＝

太巻き寿司

材料名	分量（g）
御飯	160g
すし酢） 酢	12ml
すし酢） 砂糖	3g
すし酢） 塩	0.5g
焼きのり	1g
桜でんぶ	1g
人参	10g
きゅうり	10g
かんぴょう	2g
しょうゆ	1g
砂糖	1g
だし汁	20ml
卵	10g
パック醤油	3ml/P

すまし汁

材料名	分量（g）
生麩	3g
三つ葉	3g
しょうゆ	0.8g
塩	0.6g
だし汁	150ml
濃厚だし	0.5g

鰯の照り焼き

材料名	分量（g）
ぶり	50g

砂糖	2g
みりん	2g
しょうゆ	5g
サラダ油	1g
はじかみ生姜	5g
金平ごぼう	
材料名	分量 (g)
ごぼう	20g
いんげん	10g
ごま油	1.3g
しょうゆ	1.5g
みりん	1g
だし汁	2.5g
酒	1g
一味唐辛子	少々
野菜と鶏肉の煮物	
材料名	分量 (g)
鶏もも肉	20g
こんにゃく(白)	20g
れんこん	10g
かぶ	15g
人参	5g
しょうゆ	4g
砂糖	2.5g
みりん	1.4g
だし汁	75g
絹さや	3g
辛子菜のお浸し	
材料名	分量 (g)
からし菜	30g
人参	5g
だし汁	5g
しょうゆ	1.5g

かつお節	0.5g
苺のパンナコッタ	
材料名	分量 (g)
牛乳	50g
生クリーム	10g
砂糖	10g
バニラエッセンス	0.01g
粉ゼラチン	1.6g
ミント葉	1g
生クリーム	3g
砂糖	0.5g
苺	20g
節分豆	
材料名	分量 (g)
節分豆	3g