

＝【2024年2月】＝太巻き節分ランチ



●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「いわし」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	150g
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）
花麴	1g
せり	10g
しょうゆ	0.6g
塩	0.4g
だし汁	120ml
顆粒濃厚だし	0.4g

いわしの蒲焼き

材料名	分量（g）
いわし	80g

小麦粉	1.3g
サラダ油	2.2g
砂糖	0.3g
みりん	0.6g
しょうゆ	2g
だし汁	3.3g
人参	10g
塩	0.1g
かぶの味噌煮	
材料名	分量（g）
かぶ	40g
かぶ（葉）	10g
だし汁	50g
砂糖	1.7g
みりん	1.7g
味噌（赤）	5g
しょうゆ	1.7g
ゆず（皮）	0.3g
いとこ煮	
材料名	分量（g）
かぼちゃ	40g
砂糖	1g
塩	0.1g
だし汁	30g
甘煮あずき（缶）	20g
菜の花のお浸し	
材料名	分量（g）
菜の花	35g
だし汁	5g
しょうゆ	2g
かつお節	0.5g
苺のチーズケーキ風	
材料名	分量（g）

いちご	5g
生クリーム	12. 5g
クリームチーズ	25g
砂糖	7. 5g
ゼラチン	0. 9g
水	7. 5g
いちごジャム	12g