

## ●季節の献立

### ＝【5月】＝旬果旬菜パスタランチ



#### ●栄養成分（献立全体）



食材：肉・卵



662kcal



23.7g



25.6g



3.7g

#### ●簡易情報

旬の野菜や果物を使い、春らしいお食事をご用意いたしました。

ヨウ素制限中の患者様も禁止食材を使用していないため同じメニューでお召し上がりいただけます。

市販のドレッシングやベーコンをご使用の際は、ヨウ素制限中に摂取禁止な食材を使用していないかご確認の上ご使用ください。

#### ＝材料・分量＝

##### レモンクリームスパゲティ

材料名	分量（g）
パスタ（乾）	70g
オリーブ油	2g
ベーコン	15g
バター	4g
小麦粉	4g
アスパラ	10g
レモン果汁	2g
塩	03g
牛乳	140ml
水	10g
コンソメ（顆粒）	3.5g
レモン	15g

##### オニオンスープ

材料名	分量（g）
オニオンソテー	10g
コンソメ（顆粒）	1g
塩	0.2g
こしょう	適量
水	100ml
乾燥パセリ	適量

##### 春キャベツのミモザサラダ

材料名	分量（g）
春キャベツ	25g
ベビーリーフ	5g
パプリカ（赤）	4g

卵	25g
オリーブ油	8g
酢	6g
粒マスタード	1.2g
はちみつ	1.4g
塩	0.8g

### 甘夏みかんゼリー

材料名	分量 (g)
甘夏みかん	25g
濃縮オレンジジュース	25g
水	50ml
ゼラチン	2.3g
砂糖	5g
甘夏みかん	20g
ミント	0.1g