

＝伊藤病院 81 周年 創立記念御膳＝



●栄養成分（献立全体）



食材：その他



熱量

758kcal



タンパク質

30.3g



脂肪

19.0g



塩分

5.2g

●簡易情報

10月19日は当院の創立記念日です。お祝いとして、患者様へ彩り豊かで特別な献立をご用意いたしました。

注1) この献立には魚介類を含みますので、ヨウ素制限のある方は摂取量にご注意ください。

注2) 調味料・生麴はそれぞれ原材料をご確認ください。

＝ 材料・分量 ＝

きのこの炊き込みご飯

材料名	分量（g）
白飯	160g
まいたけ	5g
しめじ	5g
油揚げ	2.5g
酒	1.5g
濃口しょうゆ	2g
塩	0.4g
かつおだし粉末	0.3g
銀杏	3g
にんじん	3g
糸みつば	5g

そば

材料名	分量（g）
そば（乾）	35g
根深ねぎ	5g
ゆず皮	適量
生麴	3g
濃口しょうゆ	5g
薄口しょうゆ	5g
みりん	10g
かつおだし粉末	0.3g
だし汁	105ml

天ぷら

材料名	分量（g）
えび	40g

いか	10g
茄子	20g
生しいたけ	15g
いんげん	5g
小麦粉	27g
水	40ml
植物油	15g
塩	1g
抹茶	0.3g
煮物	
材料名	分量（g）
鶏もも肉	20g
板こんにゃく白	20g
れんこん	7g
里芋	20g
にんじん	5g
濃口しょうゆ	4g
砂糖	3g
みりん	1.4g
だし汁	75ml
絹さや	3g
柿なます	
材料名	分量（g）
柿	15g
大根	30g
砂糖	2g
酢	4g
塩	0.2g
栗ようかん	
材料名	分量（g）
こしあん	20g
砂糖	2g
粉ゼラチン	0.9g
水	20ml

栗	10g
くちなしの実	適量