



行事食 《減塩》



～ お品書き ～

- ・ご飯
- ・鮎の塩焼き
- ・きゅうりの酢の物
- ・焼きアスパラと南瓜のつゆ浸し
- ・あじさいゼリー

～ 栄養価 ～

- ・エネルギー 415kcal
- ・たんぱく質 13.6g
- ・脂質 3.6g
- ・食塩 2.0g

鮎の塩焼きは常食と同じ味付けで提供しています。

その分きゅうりの梅酢和えの梅を減らし、塩分を抑えました。