

# ひな祭り 行事食

減塩食



## メニュー

- ・ちらし寿司
- ・赤魚のガーリックステーキ
- 添え：2色ピーマン
- ・チンゲン菜の生姜和え
- ・たきあわせ
- ・桜餅風デザート

エネルギー：554kcal、たんぱく質：19.4g、脂質：8.0g、塩分：2.5g

ちらし寿司とお魚はみなさんと同じもので提供し、



- ・付け合わせのパプリカは焼くことで香ばしさを出し
- ・ポテトサラダを生姜和えにすることで味にアクセント
- ・炊き合わせの調味料を調整し

減塩しております。



## ソフト食

軟飯（ちらし寿司、海苔なし）



全粥（おじや 油揚げ・人参・ネギ）

