

6月行事食

減塩



お品書き

- ・鮎の塩焼き
- ・豆腐の梅酢かけ
- ・かぼちゃのそぼろ煮
- ・ねりきり

和え物と煮物の塩分を抑え、鮎の塩焼きは常食と同じ味付けでお出ししました。
味に濃淡をつけることで、減塩食でもおいしく食べて頂けるように工夫しています。



エネルギー527kcal、たんぱく質 21.8g、脂質 7.8g
炭水化物 89.4g、食塩 1.9g

