

7月行事食（七夕）



酢飯は常食と同じものですが、そうめんのかけつゆを少し薄くして、生姜やねぎの風味を生かしています。茄子の煮物の調味料を調整し、減塩しています。下の写真は同じ昼食の軟々菜食（きざみ食）です。
・おじや ・鮭と卵のムース盛り合わせ ・白花豆
・春菊の味噌煮 ・いちごフルーチェ でした。



軟々菜



～☆献立☆～

★夏の香り寿司

（大葉、みょうが、きゅうり、甘酢しょうが、錦糸卵、のり）

★天ぷらの盛り合わせ（たら、かにかま）

かぼちゃ、アスパラ

★冷やしそうめん

★茄子の煮物

★水まんじゅう

エネルギー：609kcal

たんぱく質：19.0g、脂質：7.2g

炭水化物：113.6g、塩分：2.6g

