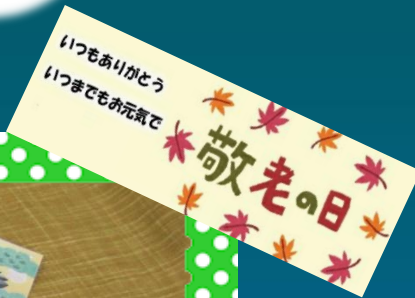




の行事食 ~減塩~



おしながき



赤飯

梅しそ鶏天
ちくわ磯辺
かにかま
なす



天ぷら盛り合わせ



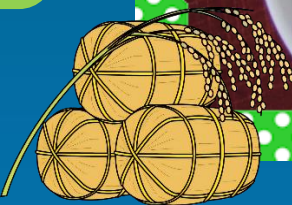
白菜の香り和え



茶碗蒸し



ケーキ



エネルギー748kcal : たんぱく質 22.1 g
脂質 27.6 g : 炭水化物 103.9 g : 食塩 2.9 g

お赤飯の塩気はそのままに、天ぷらの抹茶塩を常食の半分量にしています。白菜の和え物はみょうがや大葉の香味野菜と酢を使用し、塩分を抑えています。茶碗蒸しの味付けは常食と同じですが、2/3量にしてこちらも塩分を抑えました。

