



8月行事食 常食



エネルギー648kcal、たんぱく質 22.2g、脂質 14.0g、食塩相当量 3.2g

《お品書き》

- ・巻き寿司アナゴ入り
- ・二色田楽(豆腐、こんにゃく)
- ・そうめん瓜の酢の物
- ・スナップエンドウとトウモロシのバター醤油炒め
- ・すいかゼリー



ご先祖様を供養する大切な
お金の行事。

アナゴ入りの巻き寿司をお
出し、とても喜ばれました。
季節野菜のそうめん瓜や
トウモロコシを使用し、夏らしさ
も演出、精進料理の豆腐
田楽も珍しかったようです。





8月行事食

減塩食



エネルギー652kcal、たんぱく質 22.4g、脂質 13.1g、食塩相当量 2.7g

《お品書き》

- ・巻き寿司アナゴ入り
- ・二色田楽(豆腐、里芋)
- ・そうめん瓜の酢の物
- ・スナッフエンドウとトウモロシのバター醤油炒め
- ・すいかゼリー



減塩食は、酢の物の塩分を減らし、香りのある大葉やごまを使い、薄味でも食べやすく仕上がりました。お寿司や田楽などは常食と同じ味付けでした。

