



行事食：クリスマス特別献立



お品書き

- ・黒毛和牛ハンバーグ
- ・オニオンソース
- ・ペペロンチーノ
- ・スクランブルエッグ(人参)
- ・花野菜のポトフ
- ・いんげんのベーコン炒め
- ・かにかまサラダ

12
2018

かわら版



高齢者施設向け



食材供給サービス



献立実施日
12月25日(火)

イメージ画像

栄養価

エネルギー(kcal)	380
蛋白質(g)	17.3
脂質(g)	23.1
炭水化物(g)	24.8
ナトリウム(mg)	1099
食塩相当量(g)	2.8

	商品コード	商品名	1人前 使用量	単価 (円)	規格	1人前原価 (円)	調理方法	アレルギー物質 (特定原材料)
①	1160163	黒毛和牛ハンバーグ	1個	1139	4個	284.75	湯煎 / 約10分	小麦 乳 卵
②	1755015	オニオンソース	20g	234	160g	29.25	湯煎 / 約 8分	小麦
③	2165001	ペペロンチーノ	20g	212	200g	21.20	湯煎 / 約 8分	小麦
④	2580001	スクランブルエッグ(人参)	30g	542	480g	33.88	冷蔵解凍	乳 卵
⑤	2110003	花野菜のポトフ	40g	565	480g	47.08	湯煎 / 約10分	小麦 乳 卵
⑥	1120107	いんげんのベーコン炒め	30g	602	480g	37.63	湯煎 / 約10分	小麦 乳 卵
⑦	2535002	かにかまサラダ	20g	284	200g	28.40	冷蔵解凍	小麦 乳 卵 えび かに
	計					482.19		

※1人当たりの原価は482.19円となっておりますが、月間を通し240円前後で作成しております。

～ 行事食主菜『1160163 黒毛和牛ハンバーグ』・『1755015オニオンソース』のご案内 ～

黒毛和牛の特徴であるやわらかな肉質と脂の美味しさを最大限に楽しんでいただく黒毛和牛ハンバーグをご用意しました。

お肉は黒毛和牛のみを使用し、ハンバーグの表面は香ばしく焼き上げました。特製のオニオンソースを絡めながらお召し上がりください。

1160163 黒毛和牛ハンバーグ



規格	4個
単価	1139円
盛り付け量目安	60g/個
1人前原価	284.75円
調理方法	湯煎/約10分

1755015 オニオンソース



規格	160g
単価	234円
盛り付け量目安	20g/人前
1人前原価	29.25円
調理方法	湯煎/約8分

12/31 年越しそば のご提案

今年も残すところあと2か月となりました。そばのように細く長く生きるという縁起を担いで1年の締めくりに食べる年越しそば。12/31大晦日は「特助くん」の年越しそばで新しい年をお迎えいただけましたら幸いです。



イメージ画像

商品コード	商品名	1人前 使用量	単価 (円)	規格	1人前原価 (円)	調理方法	アレルギー物質 (特定原材料)
1070018	日本そば	1玉	417	5玉	83.40	流水解凍	小麦 卵 そば
2155007	海鮮かき揚げ5枚入り	1枚	313	5枚	62.60	レンジ/500W約1分	小麦 えび
	計				146.00		
1140005	解凍スープ	1袋	56	1袋	56.00	冷蔵解凍	

※解凍スープは、麺に下味をつけるためと細菌の繁殖を抑えるためのものです。
流水解凍し水切りした日本そばを、解凍スープ1袋(170g)あたり8リットルの水で希釈した解凍スープに入れ、よく混ぜ合わせてください。30秒つけた後、水切りしご提供ください。(解凍スープ1袋で日本そば20玉解凍可能です。)
※つゆは、別途ご用意ください。

1月号予告
新春特別献立