

【行事食】 新春特別献立 献立推奨日：元日

新しい年の始まりに、皆様の健康と長寿を願い、新春特別献立をご用意致しました。
吉兆や縁起を担いだ食材を使用したお正月らしい献立となっておりますので、この機会にぜひご利用ください。



1
2019

かわら版



イメージ画像

No.	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	2325007	金目鯛西京焼き	1切	875	5切	175.00	冷蔵解凍	
②	1015082	ふきの含め煮	8g	325	160g	16.25	冷蔵解凍	小麦
③	1010051	筑前煮	1人前	680	12人前	56.67	湯煎/約10分	小麦
④	2490001	一口ニンシ昆布巻き	2個	834	50個	33.36	冷蔵解凍	小麦
⑤	1010169	ゆず入りきんとん	30g	534	480g	33.38	冷蔵解凍	
⑥	1725025	なます	30g	550	480g	34.38	冷蔵解凍	
⑦	1015087	ほうれん草の干しえび和え	20g	285	200g	28.50	冷蔵解凍	小麦、えび
⑧	2490002	たらの子旨煮	1個	667	20個	33.35	冷蔵解凍	小麦
⑨	2505001	華かまぼこ	1枚	234	20枚	11.70	冷蔵解凍	小麦、卵
⑩	2355001	黒豆	20g	214	200g	21.40	冷蔵解凍	
		計				443.99		

※1人当たりの原価は443.99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。

栄養価

エネルギー(kcal)	317
たんぱく質(g)	21.4
脂質(g)	8.4
炭水化物(g)	39.1
ナトリウム(mg)	1109
食塩相当量(g)	3.0

▼ 数量限定特別販売のご案内 ▼

～特助くんでは、お正月用として『金目鯛西京焼き』、『一口ニンシ昆布巻き』、『たらの子旨煮』を数量限定で特別にご用意致しました～

2325007 金目鯛西京焼き



規 格	5切
単 価	875円
盛付量目安	45g/切
調理方法	冷蔵解凍

日本では赤い色がめでたいとされており、また「鯛」が「めでたい」に通じることから、古くから縁起のよい魚とされています。金目鯛の切身を西京味噌に一晚漬込むことで、しっかりと味をしみ込ませ、味噌の風味や魚の旨みを感じられるように仕立て、身をふっくらとやわらかく焼き上げています。

2490002 たらの子旨煮



規 格	20個
単 価	667円
盛付量目安	18g/個
調理方法	冷蔵解凍

たらの子は子孫繁栄を願う縁起物としておせち料理に華を添える逸品となっています。

2490001 一口ニンシ昆布巻き



規 格	50個
単 価	834円
盛付量目安	10g/個
調理方法	冷蔵解凍

縁起物の昆布とにんしを合わせた昆布巻きは、両親の末永い健康を願うとともに、子宝に恵まれ、子孫が続いていきますようにという願いが込められています。