



# 行事食:如月特別献立



献立推奨日 2月18日(月)



## お品書き

- ・牛すね肉のやわらか煮  
付け合わせ  
ツイストマカロニ
- ・パンプキンサラダ
- ・ツナとほうれん草の和え物
- ・野菜とウインナーの炒め物
- ・野菜のマリネ

## 栄養価

エネルギー(kcal)	295
蛋白質(g)	19.2
脂質(g)	13.0
炭水化物(g)	22.9
ナトリウム(mg)	966
食塩相当量(g)	2.5

2  
2019

かわら版



高齢者施設向け



食材供給サービス

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	1160148	牛すね肉のやわらか煮	1人前	1110	5人前	222.00	湯煎/約10分	小麦、乳
②	1010150	ツイストマカロニ	20g	297	300g	19.80	湯煎/約5分	小麦
③	1010181	パンプキンサラダ	30g	542	480g	33.88	湯煎/約10分	小麦、乳、卵
④	1405034	ツナとほうれん草の和え物	20g	339	200g	33.90	冷蔵解凍	小麦
⑤	2300018	野菜とウインナーの炒め物	40g	575	480g	47.92	湯煎/約10分	小麦、乳、卵
⑥	1405030	野菜のマリネ	20g	237	200g	23.70	冷蔵解凍	小麦
	計					381.20		

※1人当たりの原価は381.20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。

## ▼ 行事食限定商品『1160148 牛すね肉のやわらか煮』のご案内 ▼



規格	5人前
単価	1110円
盛り付け量目安	104g/人前
1人前原価	222.00円
調理方法	湯煎/約10分

牛のすね肉を、赤ワイン・玉ねぎ・バターなどで仕立てたコクのある自家製ソースと共にやわらかくなるまでじっくりと煮込んだ「牛すね肉のやわらか煮」をご用意しました。  
付け合わせのマカロニにも牛すね肉の旨味が溶け込んだ特製ソースをからめてお召し上がりください。

## ▽ おすすめデザートのご案内 ▽

1160155 JGカットプフェロールふんわりチーズ



規格	20カット
単価	672円
盛り付け量 目安	12.25g (1カット)
1人前原価	33.60円
調理方法	常温解凍 約40分

1160156 JGカットプフェロール(チョコ)



規格	20カット
単価	743円
盛り付け量 目安	13g (1カット)
1人前原価	37.20円
調理方法	常温解凍 約40分

次回予告  
春の日  
特別献立