



# 春の日特別献立



かわら版



高齢者施設向け



食材供給サービス

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	1965008	焼さわら柚子味噌がけ	1人前	682	5人前	136.40	湯煎/約8分	
②	1015082	ふきの含め煮	8g	325	160g	16.25	冷蔵解凍	小麦
③	2495001	花形人参	1枚	117	20枚	5.85	冷蔵解凍	小麦
④	2105015	うぐいす豆	20g	205	200g	20.50	冷蔵解凍	
⑤	1010171	がんもと野菜の含め煮	1人前	570	12人前	47.50	湯煎/約10分	小麦
⑥	1400098	菜の花の辛子和え	25g	420	400g	26.25	冷蔵解凍	小麦
⑦	2580003	厚焼き玉子(関東風)	2切	529	24切	44.08	冷蔵解凍	卵
⑧	1725023	大根の紫芋酢	10g	259	200g	12.95	冷蔵解凍	
	計					309.78		

栄養価

エネルギー(kcal)	262
たんぱく質(g)	17.9
脂質(g)	11.4
炭水化物(g)	21.9
ナトリウム(mg)	1032
食塩相当量(g)	2.7

※1人当たりの原価は309.78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『1965008 焼さわら柚子味噌がけ』のご案内 ▽



今回は、和食の基本的な素材のひとつで、西日本では春の季語にもなっている「鱧(さわら)」を使った『焼さわら柚子味噌がけ』をご用意しました。鱧は、「魚」偏に「春」と書くように、春の訪れを知らせる魚です。さわらを焼き上げ、ゆず皮の入った味噌と合わせました。味噌と絡めてお召し上がり下さい。

規格	5人前
単価	682円
盛付量目安	55g/人前
1人前原価	136.40円
調理方法	湯煎/約8分

▽ 【数量限定】季節の和菓子 ▽

2560001 ミニ桜餅

★数量限定



規格	10個
単価	500円
盛付量目安	約30g/個
1人前原価	50.00円
調理方法	常温解凍/約180分

3月3日は桃の節句。女の子の幸せとすやかな成長を祈る日本の伝統行事のひとつです。特助くんでは、『2560001ミニ桜餅』を数量限定でご用意致しました。この機会にぜひご賞味下さい。

