

# 卯月特別献立

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	2405001	宮崎県産黒毛和牛の牛丼 ※商品名は「牛丼」となっておりますが、牛皿でのご提案となります。※	1人前	275	1人前	275.00	湯煎/約5分	小麦
②	1750052	若竹煮	1人前	534	16人前	33.38	湯煎/約12分	小麦
③	1010191	菜の花とかにかま卵和え	20g	559	400g	27.95	冷蔵解凍	小麦、乳、卵
④	1010156	さつま揚げと野菜の煮物	1人前	560	12人前	46.67	湯煎/約10分	小麦、卵
	計					383.00		

※1人当たりの原価は383.00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)	249
たんぱく質(g)	16.4
脂質(g)	13.1
炭水化物(g)	15.3
ナトリウム(mg)	1160
食塩相当量(g)	3.0

## ▽ 行事食主菜『2405001 宮崎県産黒毛和牛の牛丼』のご案内 ▽



今回は、行事食限定で、宮崎県産黒毛和牛を使用した牛皿をメインに、特別献立をご用意致しました。黒毛和牛は、宮崎県産に限定し、高タンパク低脂肪で赤身肉の旨味が詰まった「もも肉」のみを使用しました。味付けは、黒毛和牛の上品な旨味が引き立つように仕立てました。この機会に是非、お召し上がり下さい。

規 格	1人前
単 価	275円
盛付量目安	130g/人前
1人前原価	275.00円
調 理 方 法	湯煎/約5分

## ▼ おすすめ丼メニュー ▼

今回の特別献立では、牛皿でのご提案となりますが、牛丼としても美味しく頂けます。牛丼に春らしい小鉢を1品添えて丼ぶりメニューとしてご提供可能です。



丼メニューイメージ画像

5月号予告

卯月  
特別献立