

水無月特別献立

かわら版



高齢者施設向け



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	1750078	鶏肉の柚子おろし	1人前	900	5人前	180.00	湯煎/約12分	小麦
②	2495004	チンゲン菜と人参のお浸し	20g	217	200g	21.70	冷蔵解凍	小麦
③	1850002	かぼちゃの田舎煮	2個	540	32個	33.75	湯煎/約10分	小麦
④	2300013	肉入り野菜炒め	40g	567	480g	47.25	湯煎/約10分	小麦、乳、卵
⑤	1150037	五目厚焼玉子	1切	325	12切	27.08	湯煎/約10分	小麦、卵
⑥	1855036	そら豆	20g	365	200g	36.50	湯煎/約5分	小麦
⑦	2105013	昆布の山椒風味	10g	220	200g	11.00	冷蔵解凍	小麦
	計					357.28		

※1人当たりの原価は357.28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)	256
たんぱく質(g)	17.0
脂質(g)	11.2
炭水化物(g)	24.5
ナトリウム(mg)	1108
食塩相当量(g)	2.8

▽ 行事食主菜 新商品『1750078 鶏肉の柚子おろし』のご案内 ▽

★夏の新商品



鶏もも肉に、柚子の風味が香るおろしソースを合わせました。
醤油ベースのソースに、酢・ゆず果汁・大根おろしを合わせ、清涼感のあるすっきりとした味わいに仕上げました。

規格	5人前
単価	900円
盛付量目安	110g/人前
1人前原価	180.00円
調理方法	湯煎/約12分

▽ 行事食副菜 新商品『1855036そら豆』のご案内 ▽

★夏の新商品



規格	200g
単価	365円
調理方法	湯煎/約5分

旬の食材「そら豆」をやわらかく仕上げました。シンプルな塩味に仕立ててあります。

▽ おすすめ商品『1840002いなり寿司』のご案内 ▽



規格	12個
単価	560円
盛付量目安	約40g/個
1人前原価	46.7円
調理方法	湯煎/約15~20分

気温や湿度も高くなると、食欲もおちやすくなります。食欲促進効果のある酢を使った『いなり寿司』をご提案します。

次回予告

土用の丑の日
特別献立

