



～「特助くん」会員施設様ならびにご利用者様へ 日頃の感謝を込めて～

# 7/27(土) 昼 土用の丑の日 特別献立 【うな丼 酢の物小鉢添え】

◇「特助くん」会員施設様限定 ◇ ◇数量・期間限定 ◇

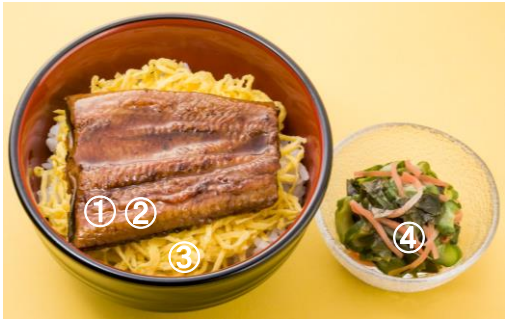


「特助くん」「うなぎ」のこだわり：「特助くん」のうなぎが育った山道養鰻場は鰻の養殖が盛んな宮崎県の中でも有名で美味しい鰻を育てるために労を惜みず、池、水、餌、細部まで目配りを欠かさない養殖方法で、鰻を育てています。蒲焼の工程は静岡県産の鰻工房。ふっくら香ばしく焼き上げるために日本酒を使用するなど、美味しさへの工夫を凝らした蒲焼が出来上がりました。「特助くん」自慢の逸品です。

今回の土用の丑の日 特別献立も毎年ご好評頂いております、【うな丼 酢の物小鉢添え】をご提案致します。うな丼に錦糸玉子を添えることで鰻の脂っさを玉子がうまく包んでマイルドにし、うなぎのたれをかけていただくとより一層美味しくお召し上がりいただけます。夏バテ防止、食欲減退防止にも効果が期待できる「鰻」やさっぱりとした「酢の物」を食べて暑い夏を乗り切りましょう！！

## 【うな丼 酢の物小鉢添え】

～ 大好評の特別献立 ～



### ▼ ご注意事項

- うなぎ“1切れ”を1人前とした献立です。
- 『1770003 国産うなぎ蒲焼き』は1切れパックとなっています。
- 『1770002 うなぎ蒲焼のたれ(山椒付)』は10袋入りパックとなっています。
- “たれ”は別添です。“たれ”のご注文をどうかお忘れなく。

◇「特助くん」会員施設様限定 ◇ ◇数量・期間限定 ◇

### 栄養価

エネルギー(kcal)	442
たんぱく質(g)	15.8
脂質(g)	11.0
炭水化物(g)	67.3
ナトリウム(mg)	791
食塩相当量(g)	2.0
※うなぎ1切れ ご飯150g込み	

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	1770003	国産うなぎ蒲焼き	1切れ	468	1切れ	468.00	湯煎/約5分	小麦
②	1770002	うなぎ蒲焼のたれ(山椒付)	1袋	134	10袋	13.40	常温解凍	小麦
③	2315001	錦糸玉子	20g	260	200g	26.00	冷蔵解凍	卵
④	1015128	胡瓜と若布の酢の物	30g	285	200g	42.75	冷蔵解凍	小麦
計						550.15		
※1人当たりの原価は550.15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。								

## ▼ おすすめ麺メニュー・商品のご提案 ▼

これから暑い夏がやってきます。夏は暑さや体調不良から食欲が無くなりがちです。ひんやりさっぱりした冷たい麺メニューや食欲促進効果のある酢を使った『いなり寿司』や『巻き寿司』をご提案致します。



### 1070018 日本そば

規 格	5玉
単 価	450円
盛付量目安	200g/玉
1玉あたり原価	90円
調 理 方 法	流水解凍



イメージ画像



### 1840002 いなり寿司

規 格	12個
単 価	560円
盛付量目安	40g/個
1個あたり原価	46.7円
調 理 方 法	湯煎 約15～20分



### 1840008 巻き寿司12貫カット

規 格	12個
単 価	600円
盛付量目安	28g/個
1個あたり原価	50円
調 理 方 法	湯煎 約10～15分