

敬老の日特別献立

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	2325007	金目鯛西京焼き	1切	1000	5切	200.00	冷蔵解凍	
②	1015082	ふきの含め煮	8g	325	160g	16.25	冷蔵解凍	小麦
③	1850001	さつまいもの蜜がけ	2個	609	16人前	38.06	冷蔵解凍	小麦
④	1010051	筑前煮	1人前	680	12人前	56.67	湯煎/約10分	小麦
⑤	2585002	五目厚焼き玉子	1切	360	12切	30.00	湯煎/約10分	小麦、乳、卵
⑥	1015087	ほうれん草の干しえび和え	20g	285	200g	28.50	冷蔵解凍	小麦、えび
⑦	1725014	赤しそ大根	10g	230	200g	11.50	冷蔵解凍	
	計					380.98		

栄養価

エネルギー(kcal)	232
たんぱく質(g)	17.5
脂質(g)	9.6
炭水化物(g)	17.8
ナトリウム(mg)	851
食塩相当量(g)	2.4

※1人当たりの原価は380.98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『2325007 金目鯛西京焼き』のご案内 ▼

最も大切な日のひとつである『敬老の日』。

ご健康を祈念して、【特別献立】をご提案致します。

今回は、メインに「金目鯛西京焼き」をご用意致しました。金目鯛の切身を西京味噌に一晩漬込むことで、しっかりと味をしみ込ませ、味噌の風味や魚の旨みを感じられるように仕立てました。上品な甘みのある金目鯛をぜひご賞味ください。

※冷蔵解凍でおいしくお召し上がりいただけるよう商品設計しておりますが、湯煎(目安7~8分)でもお召し上がりいただけます。但し湯煎をすることにより商品の品質が変わる場合がございますことを予めご了承ください。



規格	5切
単価	1000円
盛付量目安	45g/切
1人前原価	200.00円
調理方法	冷蔵解凍

▽ おすすめデザートのご案内 ▽

1480001
上用饅頭(紅)



1480002
上用饅頭(白)



※左記2商品共通

規格	10個
単価	529円
盛付量目安	35g/個
1人前原価	52.90円
調理方法	常温解凍/約1時間

10月号予告
秋の日
特別献立