



# 秋の日特別献立



10  
2020

かわら版



イメージ画像

栄養価

エネルギー(kcal)	259
たんぱく質(g)	16.2
脂質(g)	12.0
炭水化物(g)	25.0
ナトリウム(mg)	1067
食塩相当量(g)	2.8

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	1850019	きのこ入金平牛蒡炒め	25g	554	400g	34.63	冷蔵解凍	小麦
③	1010194	湯葉入りチンゲン菜	30g	577	480g	36.06	冷蔵解凍	小麦
④	2420004	青のり入りだし巻玉子	1切	405	8切	50.63	湯煎/約15分	小麦、卵
⑤	2105010	花斗六豆	20g	197	200g	19.70	冷蔵解凍	
⑥	2105013	昆布の山椒風味	10g	220	200g	11.00	冷蔵解凍	小麦
計						332.02		

※1人当たりの原価は332.02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。

▼ 行事食主菜商品『1750078鶏肉の柚子おろし』のご案内 ▼



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立てました。この機会にぜひ、お召し上がりください。

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

次回予告

霜月特別献立

▽ おすすめデザートのご案内 ▽

1480038  
こしあんおはぎ



1480039  
こしあんおはぎ(さつまいも)



※左記2商品共通

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