



開院記念日



メニュー

単価 400 円

●赤飯

精白米	48g
もち米	15g
食紅（赤）	適量
甘納豆（あずき）	10g
黒いりごま	0.5g
食塩	0.1g

●茶碗蒸し

鶏卵	25g
だし汁	70g
食塩	0.6g
砂糖	0.5g
醤油	0.5g
鶏もも皮なしS	8g
干椎茸スライス	0.5g
くり甘露煮	5g
醤油	1g
みりん風調味料	0.5g
五色あられ	1g
切りみつば	2g

●水ようかん

水ようかんの素	12.8g
水	19.2g
抹茶水ようかんの素	11.1g
水	21.1g

●天ぷら盛り合わせ

尾付きむきえび	20g
カリカリ梅	1g
キス開き	10g
グリーンパプリカ	20g
なす	15g
みょうが	10g
小麦粉	5g
天ぷら粉	10g
サラダ油	8g
めんつゆ	5g
冷）大根おろし	30g
おろし生姜	2g

●たこと胡瓜の酢の物

胡瓜	40g
たこ（足）ポイル	10g
菊のり	0.1g
酢	4g
砂糖	3g
食塩	0.1g

●清し汁

乾）そうめん	1.5g
乾）梅そうめん	1.5g
小葱	2g
醤油	1g
食塩	0.5g
だし昆布	0.5g
花かつお	0.5g