



開院記念弁当



メニュー

単価 670 円

●鰻ロール

精白米	70g
砂糖	3g
食塩	0.1g
酢	6g
焼きのり	1.5g
うなぎ蒲焼	40g
厚焼卵	10g
胡瓜	10g
白いりごま	0.1g
つぼ漬け	10g

●天ぷら

尾付きむきえび	1尾
キス開き	1個
まいたけ	15g
ししとうがらし	1本
天ぷら粉	10g
サラダ油	5g
食塩	0.5g

●煮物

五目巾着袋	1個
木の葉南瓜	1個
生麩（紅葉）	5g
醤油	3g
砂糖	1g
みりん風調味料	1g
料理酒	1g
かつおだしの素	0.3g

●鶏梅肉和え

胡瓜	40g
鶏ささみ	10g
梅びしお	5g
みりん風調味料	1g
花かつお	0.2g

●茶碗蒸しかにあんかけ

鶏卵	25g
だし汁	70g
食塩	0.6g
醤油	0.5g
みりん風調味料	2g
冷) コーン	5g
鶏もも皮つきS	10g
くり甘露煮	10g
みつ葉	2g
菊のり	0.1g
ズワイガニフレーク	5g
みりん風調味料	0.5g
砂糖	0.5g
醤油	0.5g
食塩	0.2g
かつおだしの素	0.3g
片栗粉	1g

●果物

メロン	1/16
-----	------

●清し汁

花麩	1g
食塩	1g
醤油	0.7g
かつおだしの素	0.5g
だし昆布	0.5g