

＝【10月】＝ハロウィンランチ 2015



●栄養成分（献立全体）



食材：その他



熱量 575kcal



タンパク質 18.6g



脂肪 15.0g



塩分 2.2g

●簡易情報

パスタの具は魚介類（特にえび・いか等）ではなく、ベーコンを使用することでヨウ素制限中の患者様でもお召し上がりいただけるよう致しました。

市販のシーザードレッシングには「アンジョビ」を使用しているものもあります。カタクチイワシを原料としたアンジョビはヨウ素制限（大量）の患者様は禁止食材のため、ご使用前に原材料をご確認ください。

デザートはゼリーはヨウ素制限中でもお召し上がりいただけるよう寒天を使用せず、ゼラチンで固めてあります。

＝ 材料・分量 ＝

カボチャのクリームパスタ

材料名	分量（g）
スパゲッティ（乾）	70g
オリーブ油	1g
ベーコン	15g
かぼちゃ	20g
玉ねぎ	20g
植物油	1g

<かぼちゃソース>

ホワイトルー	12g
牛乳	50g
かぼちゃ	30g
水	30g
塩	0.1g
コンソメ（顆粒）	1g
パセリ（乾）	適量

ズッキーニのコンソメスープ

材料名	分量（g）
ズッキーニ	10g
黄パプリカ	5g
にんじん	5g
コンソメ（顆粒）	1.4g
塩	0.3g
こしょう	適量
水	120ml

エッグサラダ

材料名	分量（g）

卵	10g
マッシュルーム	5g
赤パプリカ	5g
レタス	30g
ロケットサラダ	5g
シーザードレッシング	10g
ハロウィンゼリー（オレンジ）	
材料名	分量（g）
濃縮果汁（オレンジ）	12g
温州みかん（缶）	20g
砂糖	3g
ゼラチン	1.6g
水	40g
ブルーベリー	5g
ラズベリー	5g
ミント	0.5g