

## ●季節の献立

＝【4月】＝ 春の訪れ～Arrivo della primavera (ア-リ-ヴァ-オ-デ-ッラ-プ-リマヴァ-エ-ラ)～



### ●栄養成分（献立全体）



食材：その他



熱量

661kcal



タンパク質

22.2g



脂肪

27.1g



塩分

3.3g

### ●簡易情報

春の旬食材を使用し、春らしいお食事をご用意いたしました。

デザートのパナコッタは、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、ゼラチンを使用しております。

注1) 調味料は原材料をご確認ください。

注2) ヨウ素制限大量治療の患者様は「えび」が禁止食材です。

### ＝ 材料・分量 ＝

#### ジェノベーゼスパゲティー

材料名	分量 (g)
スパゲティ(乾)	70g
ジェノベーゼペースト	17g
塩	0.3g
コンソメ	2g
ほうれん草	15g
水	5g
アスパラ	15g
むきえび	30g

#### オニオンスープ

材料名	分量 (g)
玉ねぎ	30g
バター	1g
コンソメ	1.4g
塩	0.3g
こしょう	適量
水	120ml
クルトン	10g

#### チョップドサラダ

材料名	分量 (g)
レタス	15g
きゅうり	15g
トマト	15g
黄ピーマン	15g
紫キャベツ	15g
イタリアドレッシング	11g

### 春のパナコッタ

材料名	分量 (g)
牛乳	50ml
生クリーム	10g
砂糖	10g
バニリン	適量
粉ゼラチン	1.3g
生クリーム	5g
ラズベリー	3g
ミント	1g
金箔	適量