

## ●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-ヴェ-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) この献立には乳製品が使用されていますのでヨウ素制限のある方は、摂取量にご注意ください。

### ＝ 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