

＝【2024年8月】＝ 名古屋飯 ひつまぶし御膳



●栄養成分（献立全体）



食材：魚



熱量

692 kcal



タンパク質

26.0 g



脂肪

21.2 g



塩分

3.0 g

●簡易情報

名古屋名物ひつまぶしをメインとするひつまぶし御膳をご用意しました。スイーツキャラクター『ぴよりん』をモチーフにした巣ごもりサラダや小倉トーストそっくりのプリンも作成し、味はもちろん、見た目でもお楽しみいただけるメニューとなっています。

<ヨウ素制限中の患者様>

うなぎのたれは昆布だしを使用している可能性があるため、白焼きに昆布を使用していないタレもしくは昆布だしを使用していない調味料で調味してください。また海苔も禁止食材ですので摂取はお控えください。

＝ 材料・分量 ＝

ひつまぶし

材料名	分量（g）
御飯	150g
しょうゆ	6.5g
みりん	5.6g
砂糖	4.6g
酒	2.8g
うなぎ（かば焼）	50g
しそ（葉生）	3g
きざみのり	1g
わさび	0.5g
だし汁	80ml
塩	0.2g

夏野菜の田楽

材料名	分量（g）
茄子	40g
ズッキーニ	20g
サラダ油	6g
赤だし味噌	8g
砂糖	8g
みりん	1.6g
酒	1.2g
だし汁	0.6g
片栗粉	0.2g
白ごま	適量
ゆずの皮	適量

ぴよりん風巣ごもりサラダ

材料名	分量（g）
マッシュポテト	38g
塩	0.2g
黒ごま	適量
コーン	1g
パプリカ(黄)	10g
レタス	25g
サザンブレッシング	10g
小倉トースト風プリン	
材料名	分量（g）
豆乳	65g
砂糖	3g
粉ゼラチン	2g
きな粉	5g
ゆで小豆缶	10g
＜バター風クリーム＞	
プレーンヨーグルト	0.6g
レモン果汁	0.1g
クリームチーズ	1.7g
はちみつ	0.4g
粉ゼラチン	0.1g
水	1.3g
塩	0.1g