

＝【2025年2月】＝節分和風ランチ



●栄養成分（献立全体）



食材：魚



熱量 654kcal



タンパク質 25.8g



脂肪 11.5g



塩分 4.9g

●簡易情報

節分の日の行事食です。

アイソトープ治療の患者様は、海藻類や桜でんぶが禁止食材のため、太巻き（恵方巻）ではなく、ちらし寿司をご用意いたしました。

アイソトープ（大量）治療の患者様は「イワシ」は禁止食材のため、豆腐ハンバーグをご用意しお召し上がりいただきました。

調味料は原材料をご確認ください。

＝ 材料・分量 ＝

太巻き寿司

材料名	分量（g）
御飯	150g
すし酢） 酢	15ml
すし酢） 砂糖	4g
すし酢） 塩	1.7g
焼きのり	1g
桜でんぶ	1g
人参	10g
きゅうり	10g
かんぴょう	2g
しょうゆ	1g
砂糖	1g
だし汁	20ml
厚焼き玉子	10g
パック醤油	3ml/P

すまし汁

材料名	分量（g）
花麩	1g
水菜	10g
しょうゆ	0.5g
塩	0.3g
だし汁	90ml
濃厚だし	0.3g

イワシ和風ハンバーグ

材料名	分量（g）
イワシすり身	50g

木綿豆腐	30g
卵	10g
パン粉	10g
塩	0.1g
こしょう	適量
白味噌	1.5g
大葉	3g
おろし生姜	1g
醤油	5g
みりん	0.5g
酒	5g
砂糖	1.5g
菜の花	30g
人参	5g

### カブの辛ごま炒め

材料名	分量 (g)
かぶ	20g
葉だいこん	10g
練りごま	1.3g
しょうゆ	2g
酒	1g
塩	2.5g
砂糖	1g
一味唐辛子	少々
油	1g

### 抹茶あんみつ

材料名	分量 (g)
抹茶	0.8g
水	60g
砂糖	6g
ゼラチン	2.6g
ゆで小豆	10g
みかん缶	5g
むき栗	10g

くちなしの実	0.1g
砂糖	1.5g
黒みつ	10g