●季節の献立

ITO HOSPITAL

＝【2026年10月】＝ ハッピーハロウィン！



●栄養成分（献立全体）

食材：鶏肉・南瓜

熱量	602 kcal	タンパク質	18.4 g
脂肪	21.7 g	塩分	2.4 g

●簡易情報

１０月３１日に「ハッピーハロウィン！」のランチをご用意いたしました。

クリーム煮には乳製品を使用していますので「ヨウ素制限」「ヨウ素制限（大量）」の食事制限中の方は摂取量にご注意ください。

市販のドレッシングやベーコンをご使用の際は、ヨウ素制限中に摂取禁止な食材を使用していないかご確認の上ご使用ください。調味料もそれぞれ原材料をご確認の上ご使用ください。

＝ 材料・分量 ＝

御飯

材料名	分量（g）
精白米	70g

野菜を食べるスープ

材料名	分量（g）
ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ	100g
キャベツ	15g
かぶ	15g
いんげん	10g
しいたけ	5g

クリーム煮

材料名	分量（g）
鶏肉のｸﾘｰﾑ煮	140g
飾り人参	5g
ドライパセリ	適量
〈かぼちゃマッシュ〉	
南瓜	40g
牛乳	3g
砂糖	1g
塩	0.01g

ブロッコリーのサラダ

材料名	分量（g）
ﾌﾞﾛｯｺﾘｰと人参	50g
ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｼﾝｸﾞ	3g

ハロウィンデザート

材料名	分量（g）
南瓜プリン	1個