# 特別メニュー献立表

青葉を渡る風も懐かしい季節です。ゴールデンウイークもあっという間に終わり、暦の上では夏になりましたね。おかげんはいかがでしょうか。栄養科では、入院中の皆様に入院生活をより楽しく過ごしていただくために、特別メニューのお食事をお届けしています。一般常食、たんぱく質70g常食、たんぱく質90g常食をめしあがっている患者様に、注文表をお届けいたします。ご利用いただければ幸いです。
色鮮やかに芽吹いた旬の野菜や新鮮な魚介類などをとりいれ、体の中から健康になっていただける料理をご用意いたします。

## ～ 単品メニュー ～ [05月12日 水曜日]

### もり蕎麦2種盛り合わせ

価格：650 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 505 kcal | 炭水化物 | 75.8 g |
| 蛋白質 | 25.8 g | 水分 | 266.4 g |
| 脂質 | 9.7 g | 塩分 | 3.31 g |

【メッセージ】
管理栄養士のコメント「桜ティーセット」について：小粒な可愛らしさ、凛とした赤い色、甘酸っぱい香りなどで女性に人気のいちご。その魅力はまさに現代の女性たちに重なります。桜花のリキュールを使用して香り豊かなデザートに仕上げました。有機のハーブティーとご一緒にどうぞ。

### 天ぷら盛り合せ

価格：400 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 195 kcal | 炭水化物 | 20.3 g |
| 蛋白質 | 9.2 g | 水分 | 73.9 g |
| 脂質 | 7.6 g | 塩分 | .52 g |

### チーズケーキ・ティ-セット

価格：400 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 154 kcal | 炭水化物 | 22.5 g |
| 蛋白質 | 3.1 g | 水分 | 242.1 g |
| 脂質 | 6 g | 塩分 | .1 g |

### 桜ティーセット

価格：500 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 271 kcal | 炭水化物 | 32.5 g |
| 蛋白質 | 6.2 g | 水分 | 277.1 g |
| 脂質 | 12.1 g | 塩分 | .14 g |

### 春のミモザ牛肉ソテー

価格：500 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 427 kcal | 炭水化物 | 8.1 g |
| 蛋白質 | 23.2 g | 水分 | 195.6 g |
| 脂質 | 30.2 g | 塩分 | .91 g |

## ～ 単品メニュー ～ [05月13日 木曜日]

### 春のお造り

価格：800 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 238 kcal | 炭水化物 | 4 g |
| 蛋白質 | 23 g | 水分 | 119.4 g |
| 脂質 | 13.3 g | 塩分 | .84 g |

【メッセージ】
管理栄養士のコメント「マンゴームースについて」：季節のフルーツとマンゴームースを個性豊かに彩りました。有機栽培のローズテイーと一緒にお楽しみください。

### えびの生春巻き

価格：450 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 272 kcal | 炭水化物 | 31.4 g |
| 蛋白質 | 21.4 g | 水分 | 157 g |
| 脂質 | 5.6 g | 塩分 | 1.74 g |

### 桜クレープ・ティーセット

価格：500 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 227 kcal | 炭水化物 | 36.7 g |
| 蛋白質 | 4.4 g | 水分 | 220.8 g |
| 脂質 | 6.2 g | 塩分 | .24 g |

### マンゴームース・ティーセット

価格：400 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 175 kcal | 炭水化物 | 28.7 g |
| 蛋白質 | 3.3 g | 水分 | 245.2 g |
| 脂質 | 5.4 g | 塩分 | .07 g |

### サーモンときのこのパイ包み

価格：500 円

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 389 kcal | 炭水化物 | 20.3 g |
| 蛋白質 | 12.9 g | 水分 | 106.3 g |
| 脂質 | 29.1 g | 塩分 | 2.18 g |

## ～ コースメニュー ～ [05月14日 金曜日]

**【八重霞御膳】**

価格：1800 円

**サーモン三角ちまき寿司**
**サザエ、山菜エスカルゴ風**
**春の彩り天ぷら盛り合せ**
**豌豆豆腐盛り合わせ**
**花わさび酢醤油漬け**
**はまぐり潮汁**
**桜プリンと有機のハーブティ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 858 kcal | 炭水化物 | 102.7 g |
| 蛋白質 | 48.7 g | 水分 | 827.1 g |
| 脂質 | 24.9 g | 塩分 | 6.83 g |

管理栄養士のコメント：彩り豊かな春の料理を取り揃えました。桜のスィーツと有機のハーブティーも一緒にお楽しみください

シェフのコメント：まずは見た目のインパクトでご馳走を味わっていただきます。サザエは軽く塩茹し、身をとり出し山菜とにんにくとバターで炒めた後に殻に戻し、さっと焼きあげました。

三楽病院　栄養科