

# 2019.12.31 年越し & 2020.1.1 お正月



## 12月31日【夕食メニュー】

- ・年越しそば
- ・天婦羅盛り合わせ
- ・茶碗むし
- ・白菜の昆布和え
- ・みかん

### 1食あたり

カロリー	570Kcal
蛋白質	27.8g
脂質	15.9g
塩分	3.3g



## 1月1日【朝食メニュー】

- ・飾りごはん
- ・松風焼き
- ・羽子板蒲鉾
- ・煮しめ
- ・お雑煮

### 1食あたり

カロリー	474Kcal
蛋白質	19.5g
脂質	9.7g
塩分	2.0g



## 1月1日【昼食メニュー】

- ・赤飯
- ・銀鮭の照り焼き
- ・手作り黒豆
- ・手作り伊達巻
- ・紅白なます
- ・梅花かん
- ・清汁

### 1食あたり

カロリー	530Kcal
蛋白質	23.2g

おせち料理には砂糖を使用する料理が多いが、血糖値の上昇を緩やかにする還元麦芽糖を使用した人工甘味料(マービー)を使用し黒豆、伊達巻などから手作りました。  
また、お雑煮にはじゃが芋と片栗粉を使用し紅白芋餅を手作りし安心して患者様が召し上がれる様工夫しました。  
一般食からエネルギーコントロール食の方に満足して頂けるよう食事を提供しました。