## わんまいる健幸ディナー(湯煎・流水) 成分明細表

セット	食目	品 名	容量 (g)	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	糖質 (g)	食塩相当量 (g)
1277号	1 食目	北海道産にしんの開き干し	120	317	22.2	23.6	0.2	0.0	0.1	1.6
		大根と人参の旨煮	80	59	0.7	2.9	7.7	1.1	6.6	1.3
		三陸産わかめと胡瓜と玉ねぎの酢の物	80	34	0.8	0.1	9.3	1.1	14.9	1.5
	小 計			410	23.7	26.6	17.2	2.2	21.6	4.4
	2	宮城県産ホンダガレイの煮付け	150	167	27.2	1.5	9.5	0.0	9.5	2.0
		かぼちゃとしめじの煮物	80	57	1.4	0.2	13.4	2.6	10.8	0.2
		青梗菜とうす揚げのお浸し	80	55	3.0	3.0	3.9	1.0	3.0	0.6
	小 計			279	31.6	4.7	26.8	3.6	23.3	2.8
	3	鶏肉と白ねぎのがめ煮	130	248	16.9	17.9	6.6	1.0	5.6	0.9
		きんぴらごぼう	80	76	1.1	3.1	11.4	3.1	8.2	0.7
		茄子の揚げ煮 味噌風味	80	32	0.9	1.0	7.4	1.3	6.2	0.6
	小 計			356	18.9	22.0	25.4	5.4	20.0	2.2
	目	桜島鶏のリコピントマト八丁味噌煮	150	215	9.5	10.1	21.2	2.9	18.3	1.2
		ほうれん草と蒸し鶏のソテー	80	56	3.8	3.1	3.7	1.5	2.2	0.8
		洋風温野菜(ブロッコリー・人参・かぼちゃ)	80	53	1.2	0.1	12.2	2.3	9.8	1.6
	小計			324	14.5	13.3	37.1	6.7	30.3	3.6
	5 食目	石見ポークの酢豚	160	176	12.6	3.4	19.7	2.1	17.6	1.4
		茄子と白ねぎの中華煮込み	80	80	1.6	4.9	7.6	1.3	6.3	0.3
		ほうれん草ともやしのナムル	80	37	2.1	2.5	3.3	2.2	1.1	0.5
		小計		293	16.3	10.8	30.6	5.6	25.0	2.2