



# あの懐かしのホテルディナー



栄養価	
エネルギー	804kcal
たんぱく質	24.0g
脂質	28.9g
炭水化物	107.1g
食塩	2.8g

★パイヤと海の幸のカクテル仕立て★

★鶏肉とトマトのグリル香味風味★

★野菜のブイヨンスープ★

★色々な野菜の薄切りロース肉包み セルクルステーキ風★

★ガーリックピラフ大葉風味★

★デザート★

★コーヒーまたは紅茶★

※ピラフに『ゆめ 1/25 炊飯用低たんぱく米』、デザートに『ジンゾウ先生のでんぷんホットケーキミックス』を使用しています

調整が必要な方は下記の表をご参照ください。

### 調整後の栄養価

調整方法	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)	炭水化物 (g)
鶏肉とトマトのグリルを1/2、ピラフを1/4 残す	693	20.9	2.5	93.0
カクテル仕立て、鶏肉とトマトのグリルを1/2、ピラフを1/4 残す	665	18.7	2.4	89.9
カクテル仕立て、鶏肉とトマトのグリルを1/2、ピラフ、セルクルステーキ風を1/4 残す	621	16.2	2.2	87.1
カクテル仕立て、鶏肉とトマトのグリル、セルクルステーキ風を1/2、ピラフ、デザートに1/4 残す	531	13.5	1.9	76.5

### ♡ 15年前のホテルディナー ♡



- ・パパイヤと海の幸のカクテル仕立て
- ・若鶏とトマトのグリル香草風味
- ・コンソメスープ
- ・色々な野菜の薄切りロース肉包み
- セルクルステーキ風
- ・ガーリックピラフ大葉風味
- ・シャーベット
- ・デザート