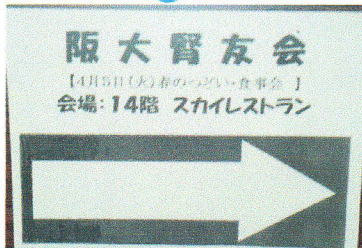
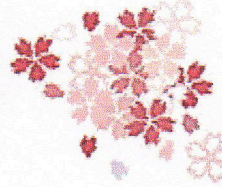


# 会員だよりNO.39

平成28年4月  
阪大腎友会



## 『春のつどい』 春食 事 会



平成28年4月5日(火)「春のつどい」を開催しました。  
今回はレストランでの土・日曜日の開催が困難になり、平日の開催となりました。したがって、会議室の確保ができず、勉強会ができなくなり食事会のみで開催となりました。

リーガロイヤルホテル 阪大レストランで、

監修：栄養管理士 廣田友香先生 ・ リーガロイヤルホテル 仲北浩一シェフ による。

たんぱく質を減らして腎臓をいたわる「春のランチ」を楽しみました。

### 「シェフ特製 春のランチ」

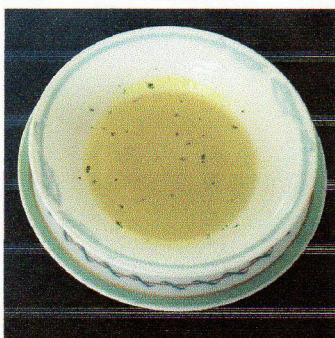
エネルギー639kcal たんぱく質 20.2g 脂質 21.0g 炭水化物 92.6g 食塩 2.2g

※ホワイトアスパラとサーモントラウトのマリネ

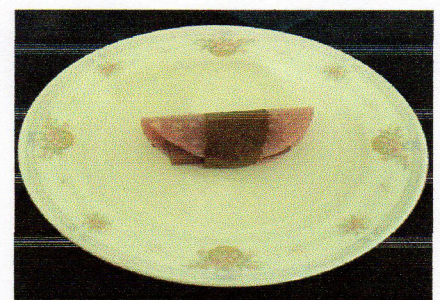


※イベリコ豚ロース肉と彩り野菜

※カレー風味のスープ



※桜エビとコーンの低蛋白米ご飯



※桜餅風



# シェフ特製 春ランチ



## 栄養価

エネルギー	639 kcal
たんぱく質	20.2 g
脂質	21.0 g
炭水化物	92.6 g
食塩	2.2 g

## メニュー



ホワイトアスパラガスと  
サーモントラウトのマリネ



豚肩ロース肉と彩り野菜



カレー風味のスープ



桜エビとコーンの  
低蛋白米ご飯

【キッセイ薬品工業(株)ゆめ1/25(炊飯用低たんぱく米)を使用しています】



苺桜餅風

