

病院給食

2. 柚子みそ田楽 (D181FR)

【材料】：1人分

大根	50g
なす	30g
☆みそ	10g
☆砂糖	4g
☆酒	3g
☆だし汁	4g
☆柚子果汁	0.2g
◆淡口醤油	2g
◆みりん	2g
◆だし汁	適量
柚子皮	1g

【作り方】

- ①大根は半月切りし、下湯でする。
- ②①を◆の調味料で炊き、下味をつける。
- ③☆を合わせ、火にかけて煉る。
- ④①②を器に盛り、③をかける。
- ⑤柚子皮のせん切りを天盛りにする。

3. すまし汁 (B116TMB)

【材料】：1人分

えのき茸	20g
乾燥わかめ	1g
三ッ葉	3g
淡口醤油	2g
塩	0.9g
だし汁	150g

【作り方】

- ①えのき茸、三ッ葉は3cmの長さに切る。
- ②わかめは戻しておく。
- ③だし汁に淡口醤油、塩をいれ、①②を加える。

4. ほうれん草のお浸し (G96RD)

【材料】：1人分

ほうれん草	60g
にんじん	5g
淡口醤油	3g
みりん	1g
糸かつお	0.5g

【作り方】

- ①ほうれん草は3cmに切り、茹でる。
- ②にんじんは3cmの千切りにし、茹でる。
- ③①②を淡口醤油、みりんで和え、器に盛り、糸かつおを天盛りにする。