

たんぱく質・減塩食 手づくりおせち2016



※写真は盛りつけ時です。

素材の新鮮な香りや食感、滑ばしい焼き目や佃汁の旨み、管理栄養士と調理学の料理人のコラボレーションにより、味を重たせたいくんな料理の費々は、毎年「減塩食とは思えない」という、うれしいお声を頂戴しています。美味しい減塩食で知られる食と健康社がお届けする、いっそうグレードアップした手作りおせち、2016年版のご案内です。

ご予約について

- おに盛りがごさいます。
お申し込み先着順となりますので、ご予約は早めにごうぞ。
- 保管・お召し上げりの方法について**
- お届け後は必ず冷蔵庫に保管してください。
- 12月30日に、冷蔵庫から冷凍庫に移して低温凍結してください。
- お召し上げりになる分のみを加取分けいただき、ラップに包んで電子レンジで加熱してお召し上げりください。

ご予約・お問い合わせ先

Tel. 082-232-0416
Tel. 090-4802-4210

広島臨床栄養研究会 栄養相談室
代表 管理栄養士 福田優子
〒738-0805 広島市中区十日市町2-9-4
フォレストⅡ 2階

減塩食なのに、この彩り、この味わい。



おめでたい席にふさわしい、美しい彩りと豊かな味わいの本格的な日本料理。なのに、たんぱく質はわずか62.8g、塩分4g。経験豊富な管理栄養士と調理師が贈るとびきりのおいしさをお楽しみください。

5,700円 (送料別) 送料別
送料別 送料別

※商品の種類は変更になる場合があります。
※商品サイズは縦21cm×横11cm×高さ6cmです。

- 口取り
- 半海老燗煮
- 長門バン巻焼
- 蟹子燗
- 汁風風車
- 栗白どんこ
- でんぶん焼餅
- 伊達巻
- 栗金団
- きんかんの甘露煮
- 丹波風豆
- お栗餅
- 鶏もも肉
- 六角さといも
- 梅にんじん
- れんこん焼煮
- 水広ごぼう
- 結び昆布
- さやえんどう

主な材料・栄養成分	総量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩 (g)
半海老燗煮	25	31	7.1	125	98	0.1
長門バン巻焼	46	112	7.7	155	86	0.5
蟹子燗	98	148	13.9	171	103	0.7
汁風風車	78	202	10.9	181	98	0.4
栗白どんこ	25	25	2	52	21	0.5
でんぶん焼餅	57	126	0.2	4	7	0.2
紅白なます	59	52	4.1	124	57	0.5
伊達巻	42	70	3.7	33	28	0.4
栗金団	25	67	0.3	8	3	0
きんかんの甘露煮	15	21	0.1	11	1	0
丹波風豆	30	58	3.8	126	42	0
お栗餅 (国産栗をきむ)	202	270	9	488	105	1.1
鶏もも肉	40	101	6.9	64	44	0
六角さといも	22	16	0.5	75	12	0
梅にんじん	30	12	0.2	72	8	0
れんこん焼煮	15	10	0.2	36	12	0
水広ごぼう	20	12	0.3	42	9	0
結び昆布	3	4	0.2	159	7	0.2
さやえんどう	8	3	0.2	16	5	0
総合計	7,176	13,8	1,476	849	4,6	

日本食品標準成分表2010より ※特定原材料：【乳び】【卵】【小麦】【魚】

病状別に、元日・二日のお献立例をおつけします。

減塩食おせちの本半日本料理を主菜に、お昼食や間食まで含めた2日分の朝食・昼食・夕食の献立例を、お客様の病状別に管理栄養士がおつけします。お正月らしい、華やかな食卓をお楽しみください。

- 腎臓病食
- 人工透析食
- 糖尿病性腎臓病食



半海老燗煮、せりかの甘露煮、栗子燗、汁風風車



伊達巻、栗金団、栗白の巻、栗白どんこ



汁風風車、でんぶん焼餅、紅白なます



お栗餅