ごまご飯 さばのみぞれ煮 小松菜のナムル みそ汁(えのき茸・豆腐)





みぞれ煮とは、大根おろし・醤油・みりんを合わせて煮立たせて作ったタレを、カリっと揚げた鯖と和えて完成です。甘さを控え、ご飯がよく進む味付けになっています。 副菜は小松菜のナムルです。葉物野菜は短く切って食べやすいように工夫しています。

エネルギー 670Kcal タンパク質 23.6g 脂質 24.6g 塩分 1.9g