

## 京都 郷土料理

### 《献立名》

- 茶飯 265g
- タラの粕漬焼き
- 水菜と京揚げの炊いたん
- えびしんじょうのあんかけ
- 柴漬け
- 抹茶水ようかん



エネルギー  
757kcal

たんぱく質  
31.7g

茶飯や茶粥を召し上がった患者さまより、「懐かしい味がする」とご好評いただきました。また、タラの粕漬け焼きは酒かすの風味がマイルドとなるよう工夫して調理されています。

デザートは抹茶水ようかんが特に人気でした。