

7月28・29日 **調理実習を開催しました**



- トマトの冷製パスタ
- 蒸し鶏の和風冷製パスタ
- 豆乳のブラマンジェ
- ジンジャーシロップ

の4品を作りました。

合計17名の皆様に参加いただきました。

ご参加いただきありがとうございました。

次回は、**8月28日（金）29日（土）**に

透析食調理実習を予定しております。

双樹クリニック 栄養科

トマトの冷製パスタ



蒸し鶏の和風冷製パスタ



豆乳のブラマンジェ



ジンジャーシロップ



エネルギー	487kcal	540kcal	87kcal	37kcal
たんぱく質	21.5g	21.5g	1.7g	0.0g
カリウム	378mg	301mg	93mg	5mg
リン	266mg	237mg	27mg	1mg
塩分	1.8g	1.4g	0.01g	0.0g

※パスタは調理実習ではそれぞれ0.5人前の分量で作りました（上記栄養価は1人前あたり）

双樹クリニック 栄養科