



★ 1日の塩分量を **6g** 未満に調製しています。★

味付けは薄味にしています。

献立によっては、  
減塩醤油を用いたり  
醤油や塩などを抜いた  
味付けをしています。

干物の魚の献立は、  
生魚を焼いた物に  
変更されます。

漬物や梅干等は  
つきません。



汁物が小鉢の料理に変わることがあります。

麺類の献立が、  
白ご飯の献立に  
なることが  
あります。また、  
パンは無塩パン  
になります。



ごま和 (小松菜・人参)  
蟹の吉野風 減①  
馬鈴薯 煮付A1x①  
焼魚田楽 煮卵  
D塩6G食P70  
N6  
京都 太郎 1 様