





目玉メニュー

9月1日(金) ドライカレー焼きそば インドのキーマカレーを日本でアレンジして生まれたドライカレー。

ドライカレーと焼きそばを合わせてみました。焼きそばにも味が付いているの でそれぞれ食べても良いですし、混ぜて食べても美味しいです。

9月14日(木) ゴロッとポトフ

ポトフとは肉と野菜をコトコト煮込んだフランス料理のことです。 今回はじゃが芋、人参、ウインナーをブイヨンで煮込みました。

素材本来の美味しさを楽しんでください。

げつようび





すいようび







みんなで食料自給率アップ

ESTRE-

豚肉を食べて夏バテ解消!!

豚肉には『疲労回復のビタミン』と呼ばれるビタミンB1が牛肉と比べ約10倍も含まれており、全食品類の中でもダントツの多 さです。ビタミンB1は、アリシンと一緒に摂取するとアリチアミンとなり、吸収率が5~6倍に高まります。アリシンを多く含む二 ンニクやニラ、玉ねぎなどの食材と組み合わせると良いでしょう。また、バラ肉など脂肪の多い部分は、一度茹でこぼすことで ヘルシーに食べることができます。



415 kcal



しわりはながたとうふ ひとくちイカフライ フルーツ ごましおごはん

> 407 kcal タンパク質 13.1 g

やきそば タコウインナ-あつやきたまこ ブロッコリ-フルーツ 413 kcal

*エネルキー 4.3... *タンパク質 11.3 g ・略 質 11.9 g



408 kcal

タンパク質 10.3 g 10.1 g 1.4 g

エネルギー 431 kcal タンパク質 11.8 g 12.6 g

1.1 g はるまき やきビーフン スイートポテトサラダ カニカマ フルー:

れんこんはさみあげ にんじんしゅうまい しまじろうの

*エネルギー 415 kcal

ケチャップハンバーグ

カニふうみさつまあげ

*エネルギー 414 kcal

*エネルキー *1+ kg *タンパク質 9.7 g *脂 質 10.9 g

*タンパク質 11.1 g *脂 質 12.1 g

こうやとうふ

フルーツ

しろごはん

12.1 g

フライドポテト

フルーツ

しろごはん

あおなのにびたし

1.5 g

そぼろごはん *エネルギー 438 kcal *タンパク質 10.4 g 1.4 g

*タンパク質 *脂 質

414 kcal

11.6 g

11.6 g

371 kcal

あげのにびたし

パク質 14.2 g

421 kcal

9.6 g 15.2 g 1.5 g

427 kcal

14.6 g

12.5 g 1.7 g

433 kcal 10.3 g 12.2 g



けいろうのひ



409 kcal

1.6 g

439 kcal *エベルコ *タンパク質 12.0 g 12.8 g

403 kcal 11.6 g 12.1 g



きぬさやソテ はるさめサラダ

410 kcal 9.5 g 13.0 g



407 kcal プ質 11.2 g 10.2 g



とりにくのからあけ やきそば ゆでもろこし タコウインナ・ ブロッコリー フルーツ おにぎり 406 kcal

377 kcal

10.3 g 15.8 g