库 5 月 分 献 立 表 🥦

注:下記献立内容は、食材の都合により変更する場合があります。

勝山学園

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
ご飯	味ご飯				カレーライス
魚のムニエル	かき揚げうどん				揚げ物
和風スパサラ	山芋の梅和え	憲法記念日	みどりの日	子どもの日	野菜サラダ
味噌汁	果物	72.12.23.2			牛乳
525 キロカロリー	903 キロカロリー				982 キロカロリー
8	903 <del>+ 1 7 1 7 -</del> 9	10	11	12	13
 ご飯	 ご飯		三色井	ご飯	13
	こ臥 チャンポン	和風ハンバーグ	ニ巴升 揚げだし豆腐	魚の西京焼き	
		** ** **	*** /		<b>4</b> 7;
Eうれん草としらすの和え物	春巻き	五目金平	中華スープ	じゃが芋の金平	休み
味噌汁	果物	味噌汁	ジュース	すまし汁	
800 キロカロリー	957 キロカロリー	629 キロカロリー	852 キロカロリー	518 キロカロリー	
15	16	17	18	19	20
ご飯	ご飯	中華おこわ	ご飯	ご飯	サンドイッチ
豚肉のピカタ	焼き魚	ざるそば	鶏ソテーおろしソースかけ	豆腐ステーキ	ポテトサラダ
小松菜の和え物	袋煮	野菜の天ぷら	大豆の風味和え	シュウマイ	コンソメスープ
味噌汁	豚汁	果物	味噌汁	ワカメスープ	牛乳
669 キロカロリー	817 キロカロリー	647 キロカロリー	672 キロカロリー	600 キロカロリー	845 キロカロリー
22	23	24	25	26	27
ご飯	ご飯	ご飯	ハヤシライス	ご飯	21
冷やし中華	魚のネギ味噌焼き	鶏の唐揚げ	ベーコンポテト焼き	豚肉の生姜焼き	
じゃが芋のそぼろ煮	蓮根の金平	キャベツとハムのサラダ	野菜サラダ	胡瓜とツナの和え物	休み
ジュース	そうめん汁	味噌汁	果物	味噌汁	PPO <i>F</i>
	C 7 697011	▽ 「日1 I	<b>木物</b>	7/\re1	
832 キロカロリー	567 キロカロリー	811 キロカロリー	793 キロカロリー	635 キロカロリー	
29 ご飯	30 ご飯	31 ご飯			
	こ販 茄子のはさみ揚げ				
鶏の照り焼き			23232		
マカロニサラダ	春雨の酢の物	厚揚げの煮物 卵スープ			
みぞれ汁	味噌汁	ر القالق			
855 キロカロリー	606 キロカロリー	753キロカロリー			

☆ 栄養一口メモ ☆ ~疲労回復について~ 疲労回復には、エネルギー源の糖質と一緒にビタミンB1を摂ることを意識しましょう! 糖質を多く含む食材…穀類(ごはん、パン、麺類)、じゃが芋、南瓜 ビタミンB1を多く含む食材…豚肉、大豆製品(豆腐、納豆など) さらに、ニラやにんにく、わぎなどに含まれるアリシンと一緒に摂ると 効率よくビタミンB1が吸収されます。







