### 日替わり定食 さわらのレモンみる焼き



カロリー	541 kcal	塩分量	2.47 g
野菜量	225 g	総重量	654 g
たんぱく質	36.1 g	鉄	2.9 mg
脂質	20.1 g	食物繊維	4.5 g

炭水化物 57.1 g 糖質 52.6 g <sup>主菜)</sup> さわらのレモンみそ焼き 209 kcal

副菜) 白菜のひき肉煮 71 kcal

 副来) 日米のひさ以流
 11 kcal

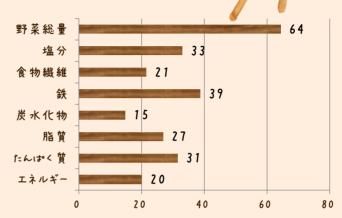
 副菜) もやしときゅうりの梅肉和え
 39 kcal

汁物) カリフラワーの和風スープ82 kcalご飯) 金芽米ごはん(100g)140 kcal

※日本人の食事摂取基準(8訂)を参照しています

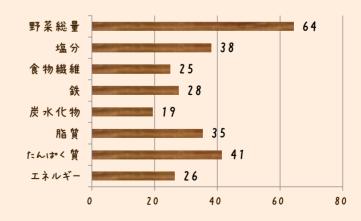
※新玄米の場合131kcal、雑穀米の場合190kcalとなります

#### 男性:栄養充足率(%表記)



1月27日

#### 女性:栄養充足率(%表記)



# カレー定食 ピリ辛煮込み野菜カレー(冬野菜ver)

210 kcal





野菜総量	_				7	2	
	-					2	
塩分				40			
食物繊維		jirot.in	_	46			
鉄		-	_	-		-	99
炭水化物		2	2 2				
脂質				4			
たんぱく質		-	26				
エネルギー			2 4				
	0	2 0	4 (	) 6	0 8	0 10	0 120

カロリー	652 kcal	塩分量	2.98 g
野菜量	254 g	総重量	806 g
t-んぱく 質	30 2 a	鉄	7.4 md

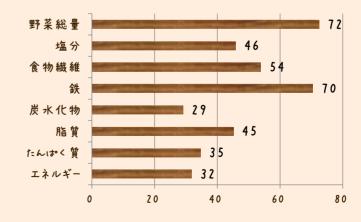
たんぱく質	30.2 g 鉄	7.4 mg
脂質	25.7g 食物繊維	9.7 g
炭水化物	85.7g 糖質	76.0 g
主菜)ピリ辛煮込	291 kcal	
副菜) ブロッコリー	91 kcal	
副菜) ヨーグルト	49 kcal	
汁物) コンソメス	11 kcal	

※日本人の食事摂取基準(8訂)を参照しています ※新玄米の場合197kcal、雑穀米の場合285kcalとなりま

ご飯) 金芽米ごはん(150g)

#### 女性:栄養充足率(%表記)

男性:栄養充足率(%表記)



## 週替わり定食 山椒香る 丸ごと茄子の豚ひき肉はさみ焼き

39 kcal

82 kcal

140 kcal



<i>//</i> L ·/ –	JUZ KCOI	造り 里	2.30 g	
野菜量	316 g	総重量	761 g	
たんぱく質	28.8 g	鉄	3.7 mg	
脂質	21.1 g	食物繊維	10.6 g	
炭水化物	68.2 g	糖質	57.6 g	
主菜)山椒香る	丸ごと茄子の	豚ひき肉はさみ焼き	230	
副菜) 白菜の	ひき肉煮		71 kcal	

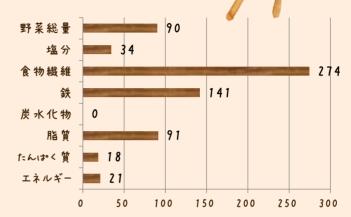
※日本人の食事摂取基準(8訂)を参照しています ※新玄米の場合131kcal、雑穀米の場合190kcalとなります

副菜) もやしときゅうりの梅肉和え

汁物) カリフラワーの和風スープ

ご飯) 金 芽 米 ごはん (100g)

#### 男性:栄養充足率(%表記)



1月27日

#### 女性:栄養充足率(%表記)

