日替わり定食 鶏肉とねぎのみそ焼き



カロリー	542 kcal	塩分量	2.90 g
野菜量	271 g	総重量	671 g
たんぱく質	36.5 g	鉄	4.4 mg

脂質 14.5 g 食物繊維 11.2 g 炭水化物 74 g 糖質 62.8 g 主菜) 鶏肉とねぎのみそ焼き 199 kcal

±米) 無 (な) とね このみ 7 深 で 1 / / kcal

副菜) ブロッコリーとツナのサラダ 91 kcal

 副菜) 焼き南瓜
 89 kcal

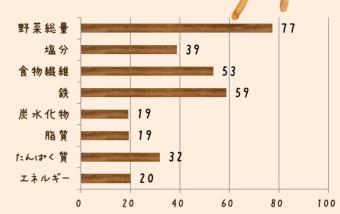
 計物) 麩のすまし汁
 23 kcal

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

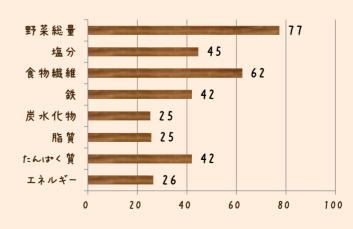
※新玄米の場合131kcal、雑穀米の場合190kcalとなります

男性:栄養充足率(%表記)



5月8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(春野菜ver)

18 kcal

210 kcal





野菜総量 塩分 39 食物繊維 40 鉄 21 炭水化物 脂質 3 1 たんぱく質 23 エネルギー 23 20 80 100 40 60

カロリー	613 kcal	塩分量	2.89 g	
野菜量	257 g	総重量	796 g	
たんぱく質	26.5 g	鉄	6.9 mg	

たんぱく質	26.5 g	鉄	6.9	mg
脂質	23.5 g	食物繊維	8.5	g
炭水化物	82.9 g	糖質	74.4	g
主菜) ピリ辛煮込	み野菜カし	√-(春野菜ver)	290	kcal
副菜) きゅうりとも	やしのナム	ル	46	kcal
副菜) ヨーグルト	(ソフィー	ル)	49	kcal

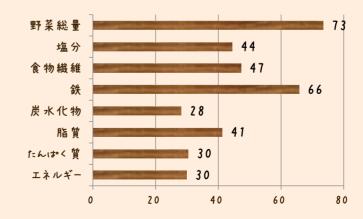
※日本人の食事摂取基準(8訂)を参照しています ※新玄米の場合197kcal、雑穀米の場合285kcalとなります

汁物) オクラとコーンの中 華スープ

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 蓮根と鶏ひき肉のピリ辛炒め



カロリー	570 kcal	塩分量	2.88 g
野菜量	391 g	総重量	784 g
たんぱく質	29.2 g	鉄	3.6 mg
脂質	180 a	食物繊維	15 1 a

^{主菜)} 蓮根と鶏ひき肉のピリ辛炒め

副菜) ブロッコリーとツナのサラダ

炭水化物 85.1 g 糖質

副菜)焼き南瓜

汁物) 麩のすまし汁

江物) 数のすまし汁

ご飯) 金芽米ごはん(100g)

70.0 g

227 kcal

91 kcal

89 kcal

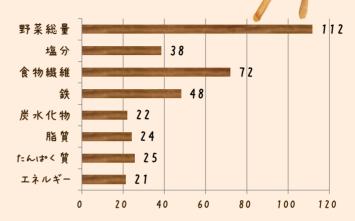
23 kcal

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)



5月8日

女性:栄養充足率(%表記)

