### 日替わり定食 鶏肉のポン酢がけ



カロリー 537 kcal 塩分量 2.56 g 野菜量 236 g 総重量 652 g たいかく質 30.9 g 鉄 2.8 mg

脂質	16.9 g	食物繊維	8.9 g
炭水化物	70.5 g	糖質	61.6 g
‡薬) 錐肉の	ポン酢がけ		129 kg

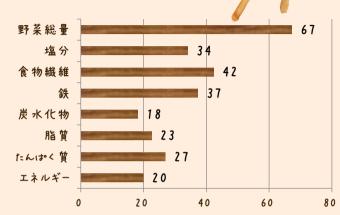
訓菜)	ごぼうとくるみの金 平	141 kcal

51 kcal

副菜)	レンコンの赤ワイン煮	

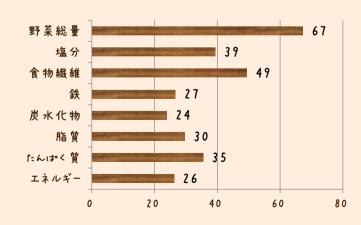
※日本人の食事摂取基準(8訂)を参照しています

男性:栄養充足率(%表記)



1月9日

女性:栄養充足率(%表記)



## 週替わり定食 めかじきの生姜風味きのこあんかけ

51 kcal



カロリー651 kcal 塩分量2.90 g野菜量235 g総重量759 g

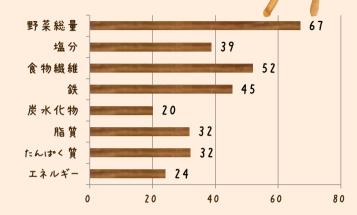
			. 0
たんぱく質	36.8 g	鉄	3.4 mg
脂質	23.8 g	食物繊維	10.9 g
炭水化物	77.7 g	糖質	66.8 g
主菜) めかじき	の生姜風味	<b>えきのこあんかけ</b>	243 kcal
副菜) ごぼうと	くるみの金	<b>平</b>	141 kcal
副萃) レンコンの	キロハンキ		51 keal

計物) 里 芋のみを汁

ご飯) 金芽米雑穀ごはん(100g) 165 kcal

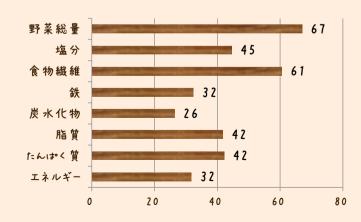
※日本人の食事摂取基準(8訂)を参照しています

男性:栄養充足率(%表記)



1月9日

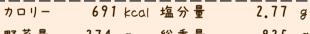
女性:栄養充足率(%表記)



### 1月9日

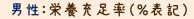
# カレー定食 ピリ辛煮込み野菜カレー(冬野菜ver)





77米里 4	14 8 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	023_8
たんぱく質	31.3 g 鉄	7.5 mg
脂質	27.1 g 食物繊維	10.6 g
炭水化物	91.9 g 糖質	81.3 g
主菜)ピリ辛煮シ	込み野菜カレー(冬野菜ver	) 291 kcal
副菜) ブロッコリー	ーとカッテージチーズのサラ5	91 kcal
副菜) ヨーグルト	(ソフィール)	49 kcal
汁物) 大根と白	菜の中華スープ	12 kcal
ご飯) 金芽米雑	生穀ごはん(150g)	248 kcal

※日本人の食事摂取基準(8訂)を参照しています





#### 女性:栄養充足率(%表記)

