

日替わり定食

タンドリーチキン

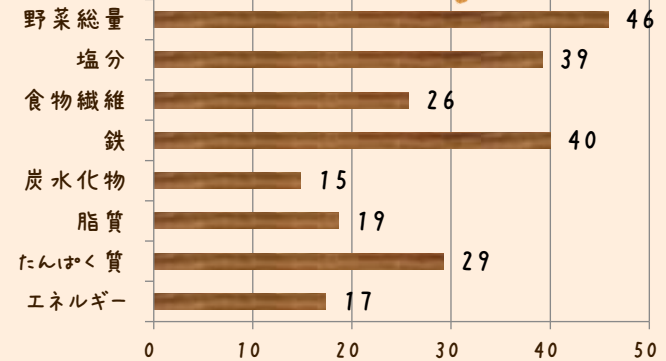
1月21日



カロリー	469 kcal	塩分量	2.94 g
野菜量	161 g	総重量	703 g
たんぱく質	33.55 g	鉄	3 mg
脂質	14.01 g	食物繊維	5.4 g
炭水化物	57.64 g	糖質	52.2 g
主菜)	タンドリーチキン		179 kcal
副菜)	高野豆腐とこんにゃくの煮物		85 kcal
副菜)	白菜の浅漬け		10 kcal
汁物)	豚肉のコンソメスープ		30 kcal
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)



女性:栄養充足率(%表記)



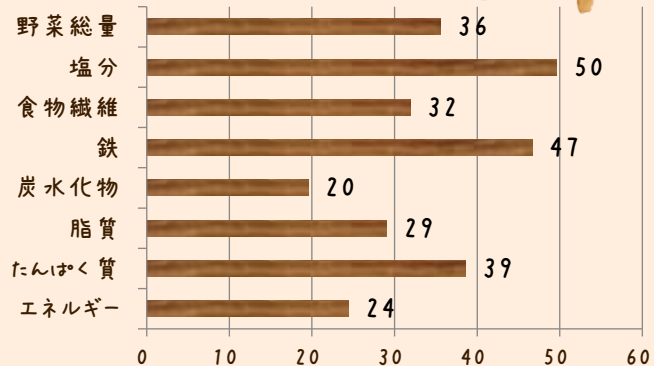
週替わり定食

麴酒粕仕立ての魚介のトマトスープ

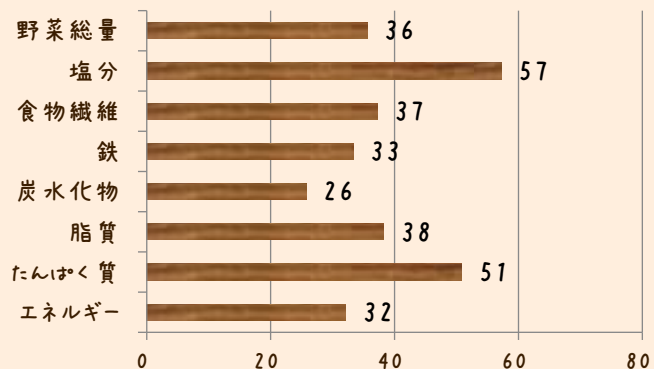
1月21日



男性:栄養充足率(%表記)



女性:栄養充足率(%表記)



カロリー	659 kcal	塩分量	3.72 g
野菜量	125 g	総重量	713 g
たんぱく質	44.3 g	鉄	3.5 mg
脂質	21.8 g	食物繊維	6.7 g
炭水化物	75.8 g	糖質	69.1 g
主菜)	麴酒粕仕立ての魚介のトマトスープ		246 kcal
副菜)	鶏の柚庵焼き オレンジ香る味噌ソース		124 kcal
副菜)	温玉・冷奴・ヨーグルト・フルーツ		124 kcal
汁物)		0	0 kcal
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

※副菜、汁物の画像は一例です