## ヨシケイキッチッ! 今週の 旬 やさい…さつま芋



## 11/16(日)昼食 あんかけオイスター焼きそば

**※ご飯のカロリー** 小盛(100g)あたり 156kcal 中盛(150g)あたり 234kcal 大盛(200g)あたり 312kcal

今週の新メニュー



	見〈手作りおかず〉週間献	• •	11 🗆 10 🗆 (-1/-)	11 8 10 8 ( + )	110140/4\	14日45日/土)	11 210 27 27
<u>†</u> ≨	11月10日(月)	11月11日(火)	11月12日(水)	11月13日(木)	11月14日(金)	11月15日(土)	11月16日(日)
<u>-</u>	豚肉とじゃが芋の煮もの		白はんぺんといんげんの炒めもの	 豆腐のあっさり煮	<u></u> 鶏肉とカリフラワーの炒めもの	焼ちくわと小松菜の煮もの	大根のそぼろ炒め
	ブロッコリーサラダ	白菜のさっと煮	納豆	胡瓜の甘酢あえ	レタスサラダ	れんこんの炒めもの	オクラのあえもの
	すまし汁(とろろ昆布・人参)	スープ(玉葱・パセリ)	みそ汁(キャベツ・太葱)	みそ汁(大根・わかめ)	みそ汁(油揚げ・太葱)	みそ汁(焼麩・人参)	みそ汁(わかめ・えのき茸
				(CESS)		Section 1	
			●エネルギー147kcal ●蛋白質7.8g ●脂質 7.4g ●炭水化物12.7g ●食塩相当量1.8g	●エネルギー109kcal ●蛋白質8.0g ●脂質 3.9g ●炭水化物12.4g ●食塩相当量2.3g			●エネルギー139kcal ●蛋白質6.8g 8.8g ●炭水化物10.4g ●食塩相当量
					-		<u> </u>
	鶏肉とれんこんの土佐煮	牛肉とキャベツのごま風味炒め	たらのムニエル	鶏肉のプルコギソース炒め	豚肉のガーリックソテー	新ふんわり豆腐カツ	<b>斤</b> あんかけオイスター焼きる
	白はんぺんとオクラのサラダ	里芋のかに風味煮	鶏肉とブロッコリーの煮もの	ちくわとキャベツのマヨあえ ◆ ナーナサのますの	ウインナーと白菜の煮もの	鶏肉とキャベツの煮もの	カリフラワーのあえもの
	カリフラワーの炒めもの	大根のしそあえ	白菜のサラダ	すっておりますの煮もの	なすのドレッシングあえ	里芋のあえもの	ごぼうの煮もの
	みそ汁(卵・わかめ)	みそ汁(焼麩・太葱)	スープ(わかめ・細葱)	鶏がらスープ(春雨・太葱)	みそ汁(焼麩・細葱)	みそ汁(大根・太葱)	
				89			
		The same of the sa				17712	
		●エネルギー218kcal ●蛋白質12.8g ●脂	●エイルイー20/kcal ●虫口貝1/.5g ● h	●エネルギー312kcal ●蛋白質16.1g ●脂質11.9g ●炭水化物39.2g ●食塩相当量	●エネルギー236kcal ●蛋白質15.5g ●脂質14.7g ●炭水化物11.4g ●食塩相当量	●エネルギー270kcal ●蛋白質13.3g ●脂質12.1g ●炭水化物29.8g ●食塩相当量	●エネルギー502kcal ●蛋白質19.5g 質17.8g ●炭水化物73.4g ●食塩相
	3.5g	貝9.3g ●灰水化物22.0g ●艮塩怕ヨ重2.9g	質9.2g ●炭水化物13.7g ●食塩相当量2.9g	3.1g	2.3g	3.1g	4.2g ※麺の栄養量を含む
	さわらの彩り炒め	鶏肉の照り焼き	豚肉と大根のとろみ煮	かつおの漬け丼	チキンクリームシチュー	前 豚肉とさつま芋のポン酢炒め	鶏肉の塩だれ焼き
	焼ちくわとチンゲン菜の煮もの	ハムとかぼちゃのサラダ	五目揚げとれんこんの炒めもの	白菜の卵炒め	ベーコンとキャベツのソテー	白菜のツナあえ	五目揚げとかぼちゃの煮=
	スパゲティサラダ	もやしの煮もの	なすのサラダ	オクラのあえもの	大根のコーンあえ	ブロッコリーの煮もの	キャベツサラダ
	鶏がらスープ(焼麩・グリンピース)	みそ汁(わかめ・えのき茸)	みそ汁(焼麩・青菜)	すまし汁(とろろ昆布・細葱)		みそ汁(卵・細葱)	みそ汁(焼麩・太葱)
	1002		A STATE OF THE STA				
	●エネルギー329kcal ●蛋白質17.3g ●脂	●エネルギー262kcal ●蛋白質23.0g ●脂	●エネルギー304kcal ●蛋白質14.6g ●脂質18.2g ●炭水化物22.9g ●食塩相当量3.4g	●エネルギー203kcal ●蛋白質17.2g ●脂	●エネルギー343kcal ●蛋白質14.8g ●脂質17.5g ●炭水化物38.5g ●食塩相当量	●エネルギー405kcal ●蛋白質19.6g ●脂質23.2g ●炭水化物32.3g ●食塩相当量	●エネルギー250kcal ●蛋白質22.1g
	質13.8g ●炭水化物32.9g ●食塩相当量						質10.0g ●炭水化物22.4g ●食塩相

一日の合計

栄養量

エネルギー 753kcal 蛋白質 43.2g 脂質 32.1g 炭水化物 76.8g 食塩相当量 9.3g

エネルギー 629kcal 蛋白質 43.7g 脂質 28.3g 炭水化物 54.6g 食塩相当量 8.4g

エネルギー 658kcal 蛋白質 39.9g 脂質 34.8g 炭水化物 49.3g 食塩相当量 8.1g

エネルギー 624kcal 蛋白質 41.3g 脂質 25.4g 炭水化物 63.2g 食塩相当量 8.7g

エネルギー 737kcal 蛋白質 39.4g 脂質 44.2g 炭水化物 56.4g 食塩相当量 7.6g

エネルギー 806kcal 蛋白質 37.1g 脂質 40.6g 炭水化物 78.7g 食塩相当量 8.6g

エネルギー 891kcal 蛋白質 48.4g 脂質 36.6g 炭水化物 106.2g 食塩相当量 9.0g

