並ランチメニュー

TEL 053-445-0300 IP 050-3784-2976 FAX 053-445-0366 URL http://www.f-towa.com

	月	火	水	木	金	±]: **
ㅁ샏	7月28日	7月29日	7月30日	7月31日	8月1日	8月2日	弊 食 5
日付							社器
料理名	目玉焼きフライ	鶏すき焼き風煮	野菜コロッケ	かき揚	茄子ミートグラタン	メンチカツ	弊社のお米は
	ミニハンバーグ塩だれ焼	黒酢肉団子	豚牛蒡の生姜煮	鶏もも照焼	ハムカツ	筍煮	: はにり
	春雨チリソース煮	バジリコスパソテー	カニサラダ	南瓜そぼろ煮	ひじき煮	野菜マリネ	、使 [‡] 国 用 [
	コーンマリネ	大根サラダ	オクラピリ辛ごま和え	マカロニサラダ	春雨サラダ	ミニペンネ明太子	内産の
	ェネルキ゛ー648kcal たんぱく質14.3g	ェネルキ – 584kcal たんぱく質14.6g	ェネルキ ー686kcal たんぱく質12.8g	ェネルキ゛ー717kcal たんぱく質16.5g	ェネルキ*-734kcal たんぱく質13.3g	ェネルキ・-634kcal たんぱく質15.1g	か り
	脂質14.2g 塩分3.1g	脂質7.5g 塩分3.7g	脂質17.3g 塩分2.9g	脂質19.7g 塩分2.9g	脂質23.6g 塩分3.2g	脂質14.0g 塩分2.3g	物 、 をガE
日付	8月4日	8月5日	8月6日	8月7日	8月8日	8月9日	の物を使用の物を使用し
料理名	豚すき焼き風煮	エビカツ	南瓜とコーンのマヨ焼	鶏むね唐揚	天ぷら盛合せ	ごま油香るラビオリ	使用しておりま
	ミニカレーコロッケ	大根味噌煮	塩レモンささみフライ	絹ごし豆腐	じゃが芋と椎茸の煮物	細切昆布煮	1: 97.
	キャベツ生姜天	ツナサラダ	油揚と蓮根の味噌煮	人参煮	スパサラダ	蓮根ねぎごまドレサラダ	ります。
	若布コールスローサラダ	穂先メンマ	春雨中華酢	ひじき大豆煮	紅葉卸	いんげんお浸し	
	ェネルキ*ー596kcal たんぱく質13.5g	ェネルキ*ー656kcal たんぱく質10.7g		ェネルキ*ー632kcal たんぱく質20.0g	ェネルキ*-740kcal たんぱく質15.4g	ェネルキ゚ー560kcal たんぱく質10.6g	いで下さい
	脂質10.1g 塩分3.0g	脂質20.4g 塩分2.3g	脂質22.8g 塩分2.9g	脂質15.1g 塩分2.3g	脂質19.4g 塩分2.4g	脂質10.3g 塩分2.3g	下され
日付	8月11日	8月12日	8月13日	8月14日	8月15日	8月16日	i,
料理名	ハンバーグトマトソース	他人丼風煮	お休み				
	揚餃子	蒸焼売					:
	クリームシチュー	梅しそスパソテー					:
	マカロニサラダ	生野菜サラダ					
	ェネルキ – 710kcal たんぱく質16.1g	ェネルキ・-702kcal たんぱく質20.4g					:
	脂質20.5g 塩分3.3g	脂質17.8g 塩分2.5g					
日付	8月18日	8月19日	8月20日	8月21日	8月22日	8月23日	•••••••
料理名	アジフライ	チキンカレー	鶏南部焼	豚丼風煮	ミートマカロニグラタン	グラタン風フライ	
	タコ焼	肉団子タレ付	かき揚	フラワーオムレツ	醤油味イカカツ	ポークビーンズ	
	豚牛蒡生姜煮	明太スパゲティ	春雨チリソース煮	春雨コールスローサラダ	切干大根味噌煮	蓮根ごまドレサラダ	
	若布ごまドレサラダ	大根サラダ	ミニペンネサラダ	若布辛子和え	ツナマリネ	辛子きくらげ	
	ェネルキ*ー592kcal たんぱく質15.0g	ェネルキ*ー657kcal たんぱく質15.5g	エネルキー669kcal たんぱく質14.9g	ェネルキ*ー606kcal たんぱく質17.9g	エネルキ*ー629kcal たんぱく質16.5g	エネルキ*ー619kcal たんぱく質14.4g	
	脂質11.7g 塩分2.3g	脂質13.2g 塩分3.7g	脂質17.4g 塩分3.0g	脂質12.0g 塩分3.3g	脂質11.2g 塩分2.6g	脂質12.5g 塩分1.9g	
日付	8月25日	8月26日	8月27日	8月28日	8月29日	8月30日	
料理名	甘辛ウインナーフライ	親子丼風煮	メンチカツ	じゃが芋の香草マヨ焼	天ぷら盛合せ	手作り春巻	
	キャベツと油揚げの煮物	トマトチーズスパゲティ	ひじき煮	鶏ももの塩胡椒焼	抹茶塩	筍煮	
	青のり入ポテトサラダ	カニサラダ	枝豆サラダ	金平蓮根	大根当座煮	若布サラダ	
	いんげんソテー	三種の根菜天	穂先メンマ	シェルサラダ	春雨ごまドレサラダ	ミニペンネ明太子	
	ェネルキ・ー632kcal たんぱく質12.3g	ェネルキ*ー667kcal たんぱく質17.7g	ェネルキ・-702kcal たんぱく質14.7g	ェネルキ・ー813kcal たんぱく質14.4g	ェネルキ [*] ー639kcal たんぱく質11.6g	ェネルキ・ー618kcal たんぱく質11.2g	
	脂質12.5g 塩分2.0g	脂質16.9g 塩分2.7g	脂質23.7g 塩分2.4g	脂質30.3g 塩分2.8g	脂質12.2g 塩分2.5g	脂質16.3g 塩分2.2g	※栄養価表示は主食の387kca

健康づくりは朝ご飯から

規則正しく毎日を過ごしていくためには一日の始まりである朝ご飯は欠かせません。

朝ご飯は胃袋を満たすためだけではなく、もっと大切な役割があります。

1. 脳のエネルギーを作る

脳の唯一のエネルギー源はブドウ糖です。お米はブドウ糖の源になるでんぷん質を多く含んでいるので、朝ご飯に はぴったりです。

(でんぷん質を多く含む食品はお米の他にも、パン、スパゲティ、じゃがいも、さつまいも、バナナなどがあります。)

2. やる気と集中力が出る

朝ご飯でブドウ糖をしっかり吸収した脳は、仕事や勉強に良い影響を及ぼすことが分かっています。