

のぐのぐ節色製



副菜・汁物(飲み物)

副菜や洋物(飲み物)は足りない 栄養素を補う大切な役割を持って います。特に不足しがちなカルシ ウムは、青菜類のおかずや牛乳な どの乳製品を加えることによって、 上手に摂取することができます。

ごはん ふりかけ ゴーヤチャンプルー とり団 デスープ 牛乳

21 (金)

24 (月)

(**菱飯**)

夏野菜カレー

フルーツのゼリーあえ 牛乳 25 (火)

(**麦飯**)

学権版 きゅうりの炒め物 もやしのスープ

牛乳

石川県産 26 (水)

ごはん 幹島ふぐの空揚げ

小松菜の炒め物 じゃがいものみそ洋

牛乳

27 (木)

胚芽食 パン 小松菜オムレツ ポークチャップ オニオンスープ

牛乳

28 (金)

ごはん **対**団字

ひじきの<u>鯵</u>め煮 **豚**汗 牛乳

31 (月)

ごはん さんまのフライ チンゲン菜のしらす炒め

> みそ汁 牛乳

^{からあ} 8/26 (水) **空揚げ**

新聞で紹介された、航空自衛隊輪島分電基地で提供されているオリジナル詹揚げを 参考にしました。 製能登伝統の「いしる」を使ったメニューです。

**** 無償でいただいた「輪島ふぐ」を使って空揚げにしました。

かみかみメニューの日です。(8/31(月))

かたい食材はよくかんで食べましょう。小魚は骨まで食べることでカルシウムがしっかりとれます。残さず食べましょう。よくかむことは、消化を助けることにつながります。食べ物からの栄養をしっかり吸収することなります。