

November			<b>1</b>		とう	あおばの皆さんが収穫したさつま芋を使います!				ぶうげつ りょうしゃ 風月の利用者さん リクエストありがとう♡		きけ ()		
<b>量</b> うりょ	しょくえんそうとうりょう <b>食塩相当量</b>	8.6g	しょくえんそうとうりょう 食塩相当量	6.6g	しょくえんそうとうりょう 食塩相当量	8.8g	しょくえんそうとうりょう 食塩相当量	7.1g	しょくえんそうとうりょう 食塩相当量	7.9g	しょくえんそうとうりょう 食塩相当量	9.2g	食塩相当量	7.8g
<b>ー 日の</b> 栄養!	ししっ <b>脂質</b>	51g	ししつ <b>脂質</b>	50g	ししつ <b>脂質</b>	58g	ししつ 脂質	55g	ししつ <b>脂質</b>	52g	ししつ <b>脂質</b>	64g	ししつ <b>脂質</b>	48g
	たんぱく質	76g	たんぱく質	79g	たんぱく質	81g	たんぱく質	70g	たんぱく質	80g	たんぱく質	77g	たんぱく質	74g
1	エネルギー	2023kcal	エネルギー	2030kcal	エネルギー	1997kcal	エネルギー	1909kcal	エネルギー	1951kcal	エネルギー	2088kcal	エネルギー	1958kcal
	748 kcal		フルーツヨーグルト 667 kcal		キウイ 789 kcal		プリン 679 kcal		607 kcal		パイン 842 kcal		バ <del>ナナ</del> 691 kcal	
<b>夕</b> ゅう	リンゴとさつま芋の薫ね煮		切り手し大根の胡麻酢和え				ほうれん草の菜種和え				中華サラダ		大根とわかめの酢の物	
	フロッコリーとカリフラワーのサラタ		ほっけの塩焼き *** ままままます。				サバの味噌煮 そう なたねあ		オレンジ		鮭のフライ タルタルソース		がたにく 豚肉とにらの卵とじ	
			けんちん汁		みそしる <b>味噌汁</b>		すまし汁		レンコンのサラダ		南瓜のポタージュ		すまし汁	
	<b>ご飯</b>		<b>Example</b>		<b>ご飯</b>		ご <mark>飯</mark>		えびとブロッコリーのパスタ		ご飯		ご飯	
	726 kcal		814 kcal		694 kcal		618 kcal		761 kcal		741 kcal		783 kcal	
			ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		ぎゅうにゅう		1		1				1.35	
	ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		オレンジ				ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		デゅうにゅう <b>牛乳</b>		ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>	
	バナナ		かぼちゃ		Lph を しゅ あ <b>春菊の白和え</b>		**・・・・		キウイ		マンゴー		パイン	
	変わり具だくさん味噌汁		がたにく 豚肉のネギ味噌焼き		タラのパン粉焼き		ミネストローネ		************************************		ぎょうざ		ブロッコリーサラダ	
	五目ちらし寿司		<b>ご飯</b>		わかめご飯		さつまいもパン		ピピンバ		み~~ 味噌ラーメン		チキンカレー	
朝がかられている。	たいみそ 549 kcal		金時煮豆 549 kcal		チーズ 514 kcal		612 kcal		<b>金</b> 時系豆 583 kcal		味のり 505 kcal		ふりかけ 484 kcal	
			いんげんの金平 ************************************		小松菜とハムの炒め物		じゃが芋のそぼろ煮				だいこん にもの <b>大根の煮物</b> あじ		白菜の炒り煮	
	豆腐の力二あんかけ		たまごどうふ <b>卵豆腐</b> きんびら		+						あつや たまご <b>厚焼き玉子</b> だいこん にもの		イワシの梅煮	
	みそしる <b>味噌汁</b> とうふ		みそしる <b>味噌汁</b> たまごどうふ		みそしる 味噌汁 おんやっこ やくみあ		みそしる <b>味噌汁</b> なっとう				みそしる <b>味噌汁</b> あつや たまご		みぞしる 味噌汁	
	<b>ご飯</b>		<b>ご飯</b> みそしる		<b>ご飯</b> みそしる		<b>ご飯</b>		<b>ご飯</b>		<b>ご飯</b> みそしる		<b>ご飯</b>	
	11月6日(月)		11月7日(火)		11月8日(水)		11月9日(木)		11月10日(金)		11月11日(土)		11月12日(日)	

11月になりましたね。今年はまだ日中も暖かく、運動するのに気持ちのいい季節です。11月11日は「鮭の日」です。鮭の「圭」の字を分解すると「十一十一」となることから鮭の日とされました。(ポッキーの日でもありますね©)鮭は身が赤いた め、赤みの魚と思われがちですが、実は白身魚です。鮭の赤い身は筋肉で、エサであるエビやカニを食べているうちに赤くなっていきます。この赤い色は「アスタキサンチン」と呼ばれる色素で、強力な抗酸化力があります。細胞が参加するのを である。 防ぐため、老化防止にもつながります。 魚の油に含まれるDHA(ディーエチエー)やEPA(イーピーエー)は血液をサラサラにする働きや、脳の発達にも効果があります。

食材の値上げが続き、鮭(煎)もとっても高くなっています。煎には身体に良いことがたくさんありますので、残さず食べてほしいです。