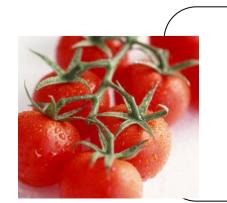
weekly Menu

北限中'	同月	云尔	7月4日 月	7月5日 火	7月6日 水	7月7日 木	7月8日 金	7月9日 土	7月10日 日
胡舎			ウインナー	グリルハム	グリルベーコン	鶏唐揚げ	ハンバーゲ	メンチカツ	グリルチキン
朝食			サケのマヨネーズ焼き	煮卵	スクランブルエッグ	温泉卵	鯖の塩焼き	白菜とエノキのカレー炒め	オムレツ
献立の他に	BREAKFAST		じゃがいもと挽肉炒め	ウインナーとキャベツの炒め	ハムと玉葱のマリネ	ツナとインゲンのマヨ和え	インゲンの白和え	ブロッコリーの明太子マヨネーズ和え	小松菜カニカマ和え
納豆・梅干し			青野菜の胡麻和え	サツマイモのマヨ和え	高野豆腐の煮物	ひじき煮	きのことコーンのバターソテー	切干大根	さつま揚げと大根の煮物
ふりかけ			マカロニサラダ	ポテトサラダ	パンプキンサラダ	スパゲティーサラダ	HC6品目のサラダ	ごぼうサラダ	山芋サラダ
味付きのりを	7:00		グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ
提供いたします	5		味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ
	8:00		ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン
			コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク
			牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース
		-	د مسیده در دود در دوس می		المالية	NEW BOX OF TOTAL L	100	20.200	3 kmm 3
		A定食	チーズハンバーグとエビフライ	厚切りポーク生姜焼き	グリルチキントマトソース	海鮮あんかけ丼	1日分の	ヒレカツ	ミックスフライ
			379 kcal	320 kcal	474 kcal		緑黄色野菜カレー	300 kcal	416 kcal
	LUNCH	B定食	鶏天丼	海老フライ卵とじ丼	ビビンバ丼	豚肉冷しゃぶゴマダレ	693kcal	鶏そぼろ三色丼	豚肉の胡麻味噌焼き
			771 kcal	726 kcal	662 kcal	473 kcal		800 kcal	320 kcal
	10.40	副菜	豆腐サラダ	春巻き	餃子	かぼちゃコロッケ	カリフラワーとハムのマリネ		海鮮大焼売
昼食	12:40		がんもと小松菜の煮物	豆腐と菜の花の炒め	ツナと白菜の煮物	ブロッコリーとコーンのサラダ		杏仁白玉	オレンジ
	,		味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁
	13:20	カレー	ポークカレー	ポークカレー			ポークカレー	ポークカレー	
		丼&パスタ	塩ラーメン	海老フライ卵とじ丼			1日分の緑黄色野菜カレー	鶏そぼろ三色丼	
	A +		カツカレー	生以供	こーレーファッグニュー	スパイシーチキングリル		豆腐ハンバーグ照焼きソース	雄の佐藤子
	45	A定食	891 kcal	チャンポン麺 538 kcal	ミートソーススパゲティー 672 kcal	424 kcal	青雲寮イベント	321 kcal	鯖の塩焼き 415 kcal
	16:30		大根と小海老の和え物		キクラゲともやしの玉子炒め			###A°A°PY	カレーコロッケ
夕食	10.50	副英	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ		ミックスサラダ	ミックスサラダ
	18:30		スープ	\ ////////////////////////////////////	スープ	味噌汁		味噌汁	味噌汁
	10.00		,, ,	五目ご飯	ライス	ライス		ライス	ライス
 夜食	21:00 ~		かつおおにぎり	五目炒飯	いなり寿司	焼きおにぎり	パン		
校及	21:25				₹ 7あり対 円	からないになり	★ お米は道産米を		

★寮内でのライス・味噌汁(スープ)はセルフサービスです。

★ お米は道産米を使用しております。

★食材仕入等の都合によりメニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承のほど、よろしくお願いいたします。 ★定食には小鉢が2品、ライス、味噌汁がつきます。





・旬の野菜を食べて元気に過ごしましょう!! ~・~・~

夏野菜には、水分やカリウムを含んでいるものが多く、体にこもった熱を体の中からクールダウンしてくれます。

トマト・きゅうり・ピーマン・ゴーヤ・茄子・トウモロコシ・かぼちゃ等、濃いハッキリした色の野菜が特徴です。



weekly Menu

礼限中"	川月	云尔	7月11日 月	7月12日 火	7月13日 水	7月14日 木	7月15日 金	7月16日 土	7月17日 日	
却会			ウインナー	グリルハム	グリルベーコン	チキンナゲット	ハンバーグ	メンチカツ	グリルチキン	
朝食			さわらの照焼き	目玉焼き	スクランブルエッグ	温泉卵	鯖の塩焼き	チキンとブロッコリーのサラダ	オムレツ	
献立の他に	BREAKFAST		白菜とおかかの梅和え	きゅうりとイカの中華和え	豆とキャベツのドレッシング和え	アスパラ胡麻和え	春雨と法蓮草のナムル	冷奴	小松菜としらすの和え物	
納豆・梅干し			出汁巻き玉子	竹輪と根菜の煮物	ゴーヤチャンプル	切干大根	エビとキャベツの玉子炒め	肉じゃが	れんこんときのこオイスター炒め	
ふりかけ			マカロニサラダ	ポテトサラダ	パンプキンサラダ	スパゲティーサラダ	HC6品目のサラダ	ごぼうサラダ	山芋サラダ	
味付きのりを	7:00		グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	
提供いたします	\$		味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	
	8:00		ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	
			コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	
			牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	
			チキン南蛮	煮カツ	タンドリーチキンとしゃきしゃき野菜炒め	五目あんかけ焼きそば	豚肉のスタミナ焼き	焼き鳥丼	チキンの香草パン粉焼き	
		A定食	602 kcal	497 kcal	418 kcal	696 kcal	251 kcal	799 kcal	532 kcal	
	LUNCH	A	海老天丼	麻婆豆腐丼	銀鮭の塩糀漬け焼き	チキンのミソマヨ焼き	ビーフジンジャー	オムハヤシ	ハンバーグクリームソース	
	12:40 \$ 13:20	B定食	665 kcal	670 kcal	277 kcal	465 kcal	403 kcal	495 kcal	275 kcal	
		副菜	10品目サラダ	ごぼうと春雨のチャプチェ	いんげんのきんぴら	チキンサラダの柚子胡椒風味	エビとキャベツの玉子炒め	アスパラと挽肉のカレーマヨ和え	ハムエッグフライ	
昼食			里芋とがんもの煮物	柚子胡椒風味の海草サラダ	ポテト磯チーズ和え	豚肉キムチ豆腐	春雨の中華サラダ	イカと海草サラダの酢の物	厚揚げの中華風そぼろ煮	
			味噌汁	スープ	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	
		カレー	チキンカレー	チキンカレー	チキンカレー	チキンカレー	チキンカレー	チキンカレー		
		丼&パスタ	味噌ラーメン	麻婆豆腐丼	醤油ラーメン	上海焼きそば	塩ラーメン	焼き鳥丼		
	++,	٨٣٨	鶏唐揚げ胡麻マヨ丼	白身魚と野菜の揚げ煮	豚汁と五目炊込みご飯	ポークソテー	秋刀魚と豆腐のきのこ餡	ビーフトマトパスタ	和風おろしハンバーグ	
	+ 🜙	A定食	963 kcal	361 kcal	589 kcal	362 kcal	480 kcal	946 kcal	238 kcal	
<i>7</i> 🕭	16:30	副菜	豚肉と里芋と大根の煮物	レンコンと豚肉味噌炒め	鮭の西京焼き	レンコンとじゃこの煮物	葉大根と干エビの炒め物	キャベツとスナックエンドウの炒め	ごぼうとれんこんの金平	
夕食	5		ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	
	18:30		スープ	味噌汁		味噌汁	味噌汁	スープ	味噌汁	
			ライス	ライス	ライス	ライス	ライス	ライス	ライス	
夜食	21:00 ~ 21:25		カレーピラフ	パン	おにぎり(いりこ菜)	デザート	豚肉スタミナ丼			
	★寮内でのライス・味噌汁(スープ)はセルフサービスです。 ★ お米は道産米を使用しております。									

- ★ お米は道産米を使用しております。
- ★食材仕入等の都合によりメニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承のほど、よろしくお願いいたします。 ★定食には小鉢が2品、ライス、味噌汁がつきます。

炭水化物

~・~・~集中力を高める食べ物を積極的に食べよう!! ~・~・~



炭水化物はぶどう等へ変化し脳のエネルギーとなります。集中力アップにかかせません。また、チョコレート・あんこは 「テオプロミン」という成分が含まれていて、記憶力・集中力を高めてくれいます。カカオにはリラックス効果もあります。



寮雲青 高•中蘇州

weekly Menu

7月21日

鶏唐揚げ

7月22日

ハンバーグ

7月23日

メンチカツ

土

7月24日

グリルチキン

7月20日

グリルベーコン

7月19日

グリルハム

朝食 献立の他に 納豆・梅干し ふりかり 味付きのります	7:00 \$ 8:00		サケのマヨネーズ焼き じゃがいもと挽肉炒め 青野菜の胡麻和え マカロニサラダ グリーンサラダ 味噌汁・スープ ライス・パン コーンフレーク 牛乳・ジュース	煮卵 ウインナーとキャベツの炒め サツマイモのマヨ和え ポテトサラダ グリーンサラダ 味噌汁・スープ ライス・パン コーンフレーク 牛乳・ジュース	スクランブルエッグ ハムと玉葱のマリネ 高野豆腐の煮物 パンプキンサラダ グリーンサラダ 味噌汁・スープ ライス・パン コーンフレーク 牛乳・ジュース	温泉卵 ツナとインゲンのマヨ和え ひじき煮 スパゲティーサラダ グリーンサラダ 味噌汁・スープ ライス・パン コーンフレーク 牛乳・ジュース	鯖の塩焼き きのことコーンのバターソテー HC6品目のサラダ グリーンサラダ 味噌汁・スープ ライス・パン コーンフレーク 牛乳・ジュース	白菜とエノキのカレー炒め ブロッコリーの明太子マヨネーズ和え 切干大根 ごぼうサラダ グリーンサラダ 味噌汁・スープ ライス・パン コーンフレーク 牛乳・ジュース	オムレツ 小松菜カニカマ和え さつま揚げと大根の煮物 山芋サラダ グリーンサラダ 味噌汁・スープ ライス・パン コーンフレーク 牛乳・ジュース	
		A定食	牛丼 825 kcal	p 食育の日テーマは	豚肉冷しゃぶゴマダレ 473 kcal	油淋鶏 489 kcal	胡麻ソースとんかつ 420 kcal			
	12:40 \$ 13:20		大きなメンチカツ	「ゴーヤ」 豚肉とゴーヤ	ビビンバ丼	ミートソーススパゲティー	豚肉キムチマヨネーズ丼			
		B定食	442 kcal	の細切り炒め	662 kcal	672 kcal	869 kcal			
		副菜	さつま芋のマヨ和え	フルーツキャロットゼリー	コーンコロッケ	胡瓜と竹輪の梅マヨ和え	大学芋	北嶺祭		
昼食		田川木	さつま揚げとこんにゃく煮	ゴーヤと竹輪のマヨネーズ和え	白菜のゆかり和え	あすぱらときのこのソテー	ハチミツレモンゼリー	コに岩	自為	
			ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	14 17	KAN	
		カレー		ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー			
		丼&パスタ		醤油ラーメン	味噌ラーメン	ミートソーススパゲティー	塩ラーメン			
	+ [†] +		鶏肉の味噌照焼き	鮭のチャンチャン焼き	 カレー南蛮うどん	チキンカツ	オム焼きそば	豚肉の生姜炒め	八宝菜	
		A定食	376 kcal	179 kcal	933 kcal	366 kcal	667 kcal	309 kcal	229 kcal	
	16:30		エビカツ	チリコンカン	ひじき炒り豆腐	パインヨーグルト	笹かまぼこの胡麻衣揚げ	さつま芋の甘辛煮	ごぼうの卵とじ	
夕食	5	副菜	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	
	18:30	削米	味噌汁	けんちん汁		味噌汁	ワンタンスープ	味噌汁	野菜スープ	
			ライス	ライス	おにぎり	ライス	ライス	ライス	ライス	
夜食	21:00 ~ 21:25		肉巻きおにぎり	麻婆豆腐丼	パン	いなり寿司	ツナマヨおにぎり			
	★寮内でのライス·味噌汁(スープ)はセルフサービスです。									

★寮内でのライス・味噌汁(スープ)はセルフサービスです。

7月18日

ウインナー

★食材仕入等の都合によりメニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承のほど、よろしくお願いいたします。 ★定食には小鉢が2品、ライス、味噌汁がつきます。



~・~・~19日は食育の日。今月のテーマは「ゴーヤー」です。~・~・~

宮崎県産のゴーヤーには、ビタミンCが通常のゴーヤーの 1.4倍も含まれている事が分かりました。 そのゴーヤを使用し、みんなで旬の「みやざきビタミンゴーヤー」を味わいましょう。



者雲青 高•中静北

weekly Menu

7月28日

7月29日

7月30日

7月31日

7月27日

	7 17	P 1/7 1	17200 7	17200 7	17210 4	17200 //	17230 17	1730U L	17010 0
却会			ウインナー	グリルハム	グリルベーコン	チキンナゲット	ハンバーグ	メンチカツ	グリルチキン
朝食			さわらの照焼き	目玉焼き	スクランブルエッグ	温泉卵	鯖の塩焼き	チキンとブロッコリーのサラダ	オムレツ
献立の他に	BREAKFAST		白菜とおかかの梅和え	きゅうりとイカの中華和え	豆とキャベツのドレッシング和え	アスパラ胡麻和え	春雨と法蓮草のナムル	冷奴	小松菜としらすの和え物
納豆・梅干し			出汁巻き玉子	竹輪と根菜の煮物	ゴーヤチャンプル	切干大根	エビとキャベツの玉子炒め	肉じゃが	れんこんときのこオイスター炒め
ふりかけ			マカロニサラダ	ポテトサラダ	パンプキンサラダ	スパゲティーサラダ	HC6品目のサラダ	ごぼうサラダ	山芋サラダ
味付きのりを	7:00		グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ	グリーンサラダ
提供いたします	\$		味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ	味噌汁・スープ
	8:00		ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン	ライス・パン
			コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク	コーンフレーク
			牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース	牛乳・ジュース
		A定食	ザンギ定食	豚カツとハムカツ	照焼きチキンのポテサラ焼き	タコス・ライスボウル	ロコモコ丼	ポークカツデミソース	スタミナ焼肉チャーハン
	LUNCH		509 kcal	393 kcal	377 kcal	618 kcal	712 kcal	332 kcal	672 kcal
	12:40 \$ 13:20	B定食	鯖味噌焼き	豚バラ塩炒め丼	豚丼	鱈の葱味噌焼き	牛肉の生姜炒め	照焼きチキン丼	白身魚の竜田揚げおろしポン酢
		0亿及	808 kcal	732 kcal	748 kcal	219 kcal	472 kcal	804 kcal	269 kcal
		副菜	ハムと玉葱のマリネ	イカと大根の煮物	じゃこポテト	シーフードサラダ	白滝の五目炒め煮	コンニャク金平	竹輪天ぷら
昼食			豚肉と小松菜の胡麻和え	胡瓜と蟹風味の酢の物	小松菜のなめ茸和え	エビクリームコロッケ	もやしとハムの和え物	ブロッコリーの明太子ソース	オクラとツナの辛子和え
			ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁	ライス・味噌汁
		カレー			ビーフカレー	ビーフカレー	ビーフカレー	ビーフカレー	ビーフカレー
		丼&パスタ			味噌ラーメン	タコス・ライスボウル	塩ラーメン	照焼きチキン丼	照焼きチキン丼
	↓ †,		夏野菜と鯵のマリネ	タントリーチキン	豚肉の胡麻味噌焼き	温玉ねぎ塩ザンギ丼	醤油チャーシューメン	鯖と焼豆腐の煮物	豚塩カルビ焼肉
	+	A定食	213 kcal	386 kcal	320 kcal	985 kcal	558 kcal	611 kcal	433 kcal
	16:30 \$ 18:30		プリン		かぶとあさりのクリーム煮	ツナとごぼうの卵とじ	カボチャそぼろ煮	じゃが芋のり塩きんぴら	ササミカツ
夕食		副菜	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ	ミックスサラダ
			トマトスープ	ミネストローネ	味噌汁	味噌汁		味噌汁	スープ
			ライス	ライス	ライス	ライス	ライス	ライス	ライス
夜食	21:00 ~ 21:25		あんまん・肉まん	パン	焼きおにぎり	中華粽	鮭おにぎり		
	★客内で	のライス・味	曽汁(スープ)はセルフサート	ブフです			★ お米は道産米を値	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	

[★]寮内でのライス・味噌汁(スープ)はセルフサービスです。

★ お米は道産米を使用しております。

- ★食材仕入等の都合によりメニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承のほど、よろしくお願いいたします。
- ★定食には小鉢が2品、ライス、味噌汁がつきます。



~・~・~熱中症対策に効果的な飲み物・食べ物~・~・~

月

7月26日

火

①牛乳・・運動後が効果的です。 ②梅干し・・食塩・クエン酸・塩化カリウムが含まれる。③スイカ・・90%以上の水分と 糖分・カリウム・カルシウム等のミネラルも含んでいます。少し食塩をかけて食べるといいです。

