北嶺中	≒高	青雲寮		Lu	nch	M e	n u		
北限生	1 月	月云水	9月3日 月	9月4日 火	9月5日 水	9月6日 木	9月7日 金	9月8日 土	9月9日 日
パン販売日			0	0	0	0	0	×	×
通学生食堂利用可能日			0	0	0	×	0	0	×
		A定食	チーズハンバーグと エビフライ	プルコギ風	グリルチキンフレッシュ トマトのソース	厚切りポーク 生姜焼き	豚肉冷しゃぶ ごまだれ	ヒレカツ	豚肉の 胡麻味噌焼き
	LUNCH		722 kcal	869 kcal	849 kcal	690 kcal	823 kcal	658 kcal	678 kcal
		B定食	メキシカンピラフ フライドチキン添え	海老フライ卵とじ丼	そばめし	鶏肉のごま照焼き丼	タコライス	鶏そぼろ三食丼	鯖の塩焼き
	12:40 \$ 13:20		749 kcal	677 kcal	715 kcal	758 kcal	608 kcal	808 kcal	768 kcal
		カレー 定食	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	
昼食			877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	
		ラーメン	醤油ラーメン	味噌ラーメン	塩ラーメン	醤油ラーメン	きつねうどん		
		定食	448 kcal	476 kcal	431 kcal	448 kcal	322 kcal		
		副菜	豆腐サラダ	大根と小海老の 和え物	黒豚餃子	豆腐と菜の花の炒め	カリフラワーと ハムのマリネ	大根とカニカマの サラダ	めかぶと大根の 和え物
		断木	牛肉コロッケ	がんもと小松菜の煮物	ツナと白菜の和え物	ブロッコリーと コーンのサラダ	アスパラソテー	ミニ鮭フライ	アセロラゼリー
			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

ペ・ペ・ペカルシウムを摂って骨を丈夫にしよう!!ペ・ペ・ペカルシウムの吸収に欠かせないのが "ビタミンD" です。鮭・かれい・きのこ類・しらす・卵黄・バターなどに多く含まれています。 クエン酸もカルシウムを助けてくれます。 レモン・酢・梅干しなども積極的に食べよう。

			7 7						
			9月10日 月	9月11日 火	9月12日 水	9月13日 木	9月14日 金	9月15日 土	9月16日 日
パン販売日			0	0	0	0	0	×	×
通学生食堂利用可能日			0	0	0	0	0	0	×
		A定食	チキンの香草 パン粉焼き	牛丼	煮かつ	チキン南蛮 タルタル添え	豚肉と彩り野菜の スタミナ焼き	鶏唐揚胡麻マヨ丼	焼き鳥丼
	LUNCH		908 kcal	763 kcal	863 kcal	939 kcal	585 kcal	985 kcal	766 kcal
		B定食	オムハヤシ	銀鮭の 塩麴漬け焼き	ビーフジンジャー	麻婆豆腐	海老天丼	ミートソース スパゲティー	オイスター葱 焼きそば
			600 kcal	627 kcal	773 kcal	702 kcal	677 kcal	638 kcal	629 kcal
		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	
昼食	12:40	定食	702 kcal	702 kcal	702 kcal	702 kcal	702 kcal	702 kcal	
	\$	ラーメン	味噌ラーメン	塩ラーメン	醤油ラーメン	味噌ラーメン	きつねうどん		
	13:20	定食	476 kcal	431 kcal	448 kcal	476 kcal	322 kcal		
		=1 ++-	里芋と がんもの煮物	ごぼうと春雨の チャプチェ	いんげんのきんぴら	ハムエッグフライ	豚肉キムチ豆腐	こんにゃく金平	厚揚げの 中華風そぼろ煮
		副菜	海藻サラダ	ポテトの磯チーズ和え	エビとキャベツと 卵の炒め	チキンサラダ 柚子胡椒風味	春雨の中華サラダ	フルーツ キャロットゼリー	大根の明太じゃこ和え

食材図鑑 夏が旬の食材

ぶどう

まつたけ

効用

疲劳回復、動脈硬化予防、便秘改善 冷え性改善、美肌効果、疲労回復

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

効用 疲労回復、便秘改善、利尿作用 動脈硬化予防、疲労回復、便秘改善 とうもろこし ・・・

用

		_							
			9月17日 月	9月18日 火	9月19日 水	9月20日 木	9月21日 金	9月22日 土	9月23日 日
パン販売日			×	0	0	0	0	×	×
通学生食堂利用可能日			×	0	0	0	0	0	×
		A定食	鶏肉ときのこの 七味炒め	豚の塩麹焼き	彩り野菜と鶏肉の 香味黒酢あん	トンテキプレート丼	札幌名物 ジンギスカン	油淋鶏	焼うどん
	12:40 \$ 13:20		643 kcal	655 kcal	901 kcal	799 kcal	670 kcal	852 kcal	419 kcal
		B定食	豚バラ塩炒め丼	デミハンバーグパスタ	豚肉キムチ マヨネーズ丼	鱈の葱味噌焼き	ガパオライスプレート	スパゲティ カルボナーラ	スタミナ焼肉 チャーハン
		口足及	741 kcal	737 kcal	878 kcal	615 kcal	589 kcal	605 kcal	686 kcal
		カレー 定食	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー	
昼食			877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	
		ラーメン	塩ラーメン	醤油ラーメン	味噌ラーメン	塩ラーメン	きつねうどん		
		定食	431 kcal	448 kcal	476 kcal	431 kcal	322 kcal		
			サツマイモサラダ	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	豚肉と野菜の キムチ和え	大根と 明太じゃこ和え	黒豚焼売
		副菜	さつま揚げと こんにゃく煮	牛肉コロッケ	白菜のゆかり和え		はちみつレモンゼリー		大根とカニ風味の マヨネーズ和え
			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

ポイント

~・~・~19日は食育の日。今月のテーマは「茄子」です。~・~・~

茄子の旬は、6月~9月の暑い時期です。水分を多く含んでいるため、体を冷やしてくれる野菜としても知られています。 漬け物、炒め物、揚げ物などどんな料理にも使える万能野菜です。

			9月24日 月	9月25日 火	9月26日 水	9月27日 木	9月28日 金	9月29日 土	9月30日 日
パン販売日			×	0	0	×	×	×	×
通学生食堂利用可能日			×	0	0	0	×	0	×
	12:40 \$ 13:20	A定食	鶏肉山賊焼き	ロコモコ	回鍋肉	鶏竜田揚げと夏野 菜のわさびソース	北海道豚丼	鶏唐揚胡麻 マヨソース	豚肉と卵と 春雨の炒め
			736 kcal	703 kcal	611 kcal	635 kcal	791 kcal	983 kcal	766 kcal
		B定食	サバ味噌焼き	ミックスプレート	天丼	オム焼きそば	五目黒炒飯& エビチリ	トマトのビーフ ストロガ <i>ノ</i> フ	海鮮塩焼きそば
		D促及	809 kcal	761 kcal	758 kcal	669 kcal	654 kcal	629 kcal	589 kcal
		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	ビーフカレー	
昼食		定食	824 kcal	824 kcal	824 kcal	824 kcal	824 kcal	824 kcal	
		ラーメン	醤油ラーメン	味噌ラーメン	塩ラーメン	醤油ラーメン	きつねうどん		
		定食	448 kcal	476 kcal	431 kcal	448 kcal	322 kcal		
			キーマカレーコロッケ	じゃこポテト	メンチカツ	焼売	ミニ白身魚フライ	こんにゃく金平	春巻き
		副菜	豚肉と小松菜の ごま和え	グレープゼリー	ブロッコリー明太子 マヨネーズ和え	ほうれん草の 納豆和え	もやしのナムル	フルーツ キャロットゼリー	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

栄養豆知識

今回は「ストレス・イライラ・不眠」についてです。ストレスには、その原因が人間関係や心の問題などによる精神的な物と、環境や疲労、栄養不足 などによる肉体的なものとがあります。ストレス解消には、気分転換と抗ストレス作用のある栄養素の充分な摂取が役立ちます。 対策 ①抗ストレスの栄養素を ②ビタミンとミネラルをたっぷりと ③不眠には牛乳やハーブティーを ④気分転換を大切に

[★]寮内でのライス・味噌汁(スープ)はセルフサービスです。

[★]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。