北嶺中	高	青雲寮	<u>Lunch Menu</u>							
11限「	门间	月云水	9月4日 月	9月5日 火	9月6日 水	9月7日 木	9月8日 金	9月9日 土	9月10日 日	
1	パン販売日		0	0	0	0	0	×	×	
通学生	E食堂利F	用可能日	0	0	0	0	0	0	×	
		A定食	チーズハンバーグ &海老フライ	ブルコギ	グリルチキン フレッシュトマトソース	厚切りポークの 生 姜焼き	豚肉冷しゃぶゴマダレ	ヒレカツ	豚肉の胡麻味噌焼き	
	LUNCH		746 kcal	769 kcal	850 kcal	690 kcal	843 kcal	658 kcal	678 kcal	
		B定食	海鮮あんかけ丼	メキシカンピラフ	海老フライ卵とじ丼	そばめし	鶏天丼	鶏そぼろ三色丼	鯖塩焼き	
			597 kcal	749 kcal	724 kcal	769 kcal	778 kcal	808 kcal	736 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	12:40 \$ 13:20		877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	878 kcal		
		ラーメン 定食	醤油ラーメン	味噌ラーメン	塩ラーメン	醤油ラーメン	味噌ラーメン			
			448 kcal	476 kcal	431 kcal	448 kcal	476 kcal			
			豆腐サラダ	大根と小海老の シーザー和え	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	
		副菜	牛肉コロッケ		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	プチトマトゼリー	
			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	

ポイント



~・~・~カルシウムを摂って骨を丈夫にしよう!!~・~・~

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・きのご類・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。



用

			9月11日 月	9月12日 火	9月13日 水	9月14日 木	9月15日 金	9月16日 十	9月17日 日
			9月11日 月	9月12日 火	9月13日 水	9月14日 木	9月15日 金		
パン販売日			O	O	O	O	O	×	×
通学生食堂利用可能日			0	0	0	0	0	0	×
		A定食	チキン香草パン粉焼き	牛丼	煮カツ	チキン南蛮	豚肉と彩り野菜の スタミナ焼き	油淋鶏	豚肉と長芋の さっぱり炒め
	12:40 \$ 13:20		908 kcal	827 kcal	867 kcal	978 kcal	605 kcal	865 kcal	639 kcal
		B定食	五目あんかけ焼きそば	海老天丼	麻婆豆腐丼	銀鮭の塩糀漬け焼き	ビーフジンジャー	カルボナーラ	オイスター葱焼きそば
			653 kcal	666 kcal	678 kcal	648 kcal	773 kcal	681 kcal	654 kcal
		カレー 定食	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			702 kcal	702 kcal	702 kcal	702 kcal	702 kcal	703 kcal	
		ラーメン 定食	塩ラーメン	醤油ラーメン	味噌ラーメン	塩ラーメン	醤油ラーメン		
			431 kcal	448 kcal	476 kcal	431 kcal	448 kcal		
		副菜	10品目サラダ	ごぼうと春雨の チャプチェ	インゲンのきんぴら	海老とキャベツの 玉子炒め	チキンサラダ 柚子胡椒風味	大根の明太じゃこ和え	厚揚げの中華サラダ
			里芋とがんもの煮物	海藻サラダ	ポテトの 磯チーズ和え	春雨中華サラダ	豚キムチ豆腐	蜂蜜レモンゼリー	ハムエッグ
			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



~・~・~カルシウムを摂って骨を丈夫にしよう!!~・~・~

背が伸びて、 骨も活発に作られる中学・高校時代はカルシウムを積極的に摂りましょう。 牛乳・乳製品以外でも 小魚や海藻、 小松菜などの緑黄色野菜、 豆腐など残さず食べるようにして行きましょう。



			9月18日 月	9月19日 火	9月20日 水	9月21日 木	9月22日 金	9月23日 土	9月24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	×	×
		A定食	鶏肉ときのこの 七味炒め	鶏の唐揚げ	スタミナ焼肉 チャーハン	トンテキプレート	札幌名物ジンギスカン	胡麻ソースとんかつ	焼きうどん
	LUNCH	八足及	640 kcal	特製大葉ソース	685 kcal	880 kcal	710 kcal	726 kcal	430 kcal
		B定食	大きなメンチカツ	豚キムチ マヨネーズ丼	デミハンバーグパスタ	鱈の葱みそ焼き	ビビンバ丼	鮭のチーズ焼き	白身魚の竜田揚げ
		0亿及	812 kcal	878 kcal	737 kcal	586 kcal	672 kcal	635 kcal	641 kcal
		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	ポークカレー	
昼食	12:40	定食	877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	877 kcal	878 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	塩ラーメン		
	13:20	定食	476 kcal	431 kcal	448 kcal	476 kcal	431 kcal		
		=1.44	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	大学芋	牛肉コロッケ	黒豚餃子
		副菜	豚肉と野菜の キムチ和え	さつま揚げと こんにゃく煮	白菜のゆかり和え	アスパラと きのこのソテー	蜂蜜レモンゼリー	ひじきとがんもの煮物	大根とカニ風味の マヨ和え
			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「しそ」です。~・~・~ しそは、さわやかな香りを持つ香味野菜の1つで、「和風ハーブ」とも呼ばれています。 成長段階に応じて、芽、葉、花穂、実の全てが食べられるしその味と香りをお楽しみください。



			9月25日 月	9月26日 火	9月27日 水	9月28日 木	9月29日 金	9月30日 土	10月1日 日
パン販売日			0	0	×	×	×	×	×
通学生食堂利用可能日			0	0	×	×	0	0	×
		A定食	豚丼	豚カツとハムカツ	照焼きチキンの ポテサラ焼き	タコス・ライスボール	牛肉の生姜炒め	鶏の唐揚げ 胡麻マヨ丼	ロコモコ
	LUNCH		751 kcal	765 kcal	765 kcal	628 kcal	843 kcal	985 kcal	702 kcal
		B定食	サバ味噌煮	ツナとしめじの クリーム煮	鯵フライの アビゴットソース	回鍋肉	ミックスプレート	ミートソース スパゲティー	海鮮塩焼きそば
			809 kcal	952 kcal	761 kcal	611 kcal	789 kcal	676 kcal	945 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	12:40	定食	945 kcal	945 kcal	945 kcal	945 kcal	945 kcal	946 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	味噌ラーメン		
	13:20	定食	448 kcal	476 kcal	431 kcal	448 kcal	476 kcal		
		副菜	豚肉と小松菜の 胡麻和え	イカと大根の煮物	春巻き	ほうれん草の納豆和え	アイス風デザートチョコ		おくらとツナの 辛子和え
			キーマカレーコロッケ	グレープゼリー	じゃこポテト	海鮮焼売	もやしのナムル	フルーツ キャロットゼリー	白身フライ
			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



~·~·~旬の野菜を食べよう!!~·~·~ 春菊⇒野菜の中でもカルシウム含有量が多い。 干しシイタケ⇒ビタミンDが豊富 さつま芋やカボチャ・レンコンはビタミンCが豊富です。 風邪の予防にもなります。



- ★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。 ★お米は道産米を使用しております。