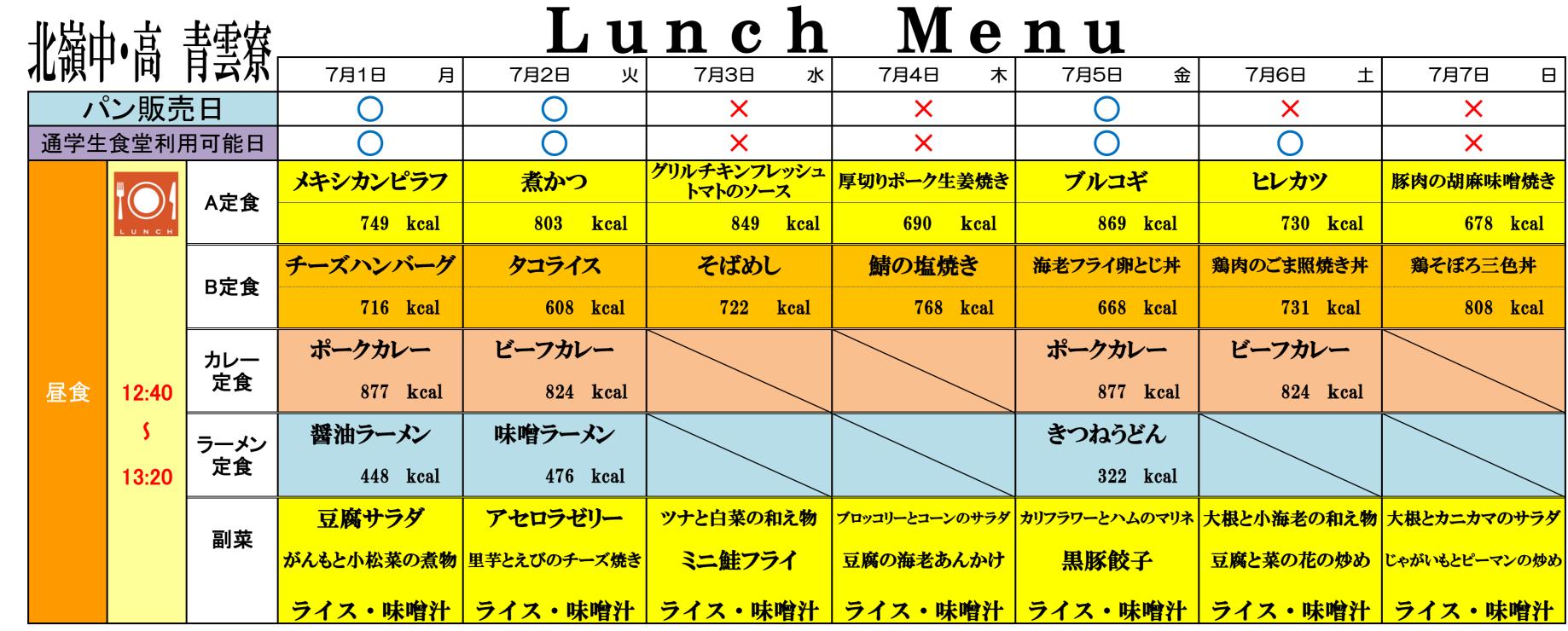
掲示



熱中症、 予防

~・~・~熱中症対策に効果的な飲み物・食べ物~・~・~

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。** 



				7月8日	月	7月9日	火	7月10日 水	7月11日 木	7月12日 金	7月13日 土	7月14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	ビーフトマトパン	スタ	チキン南蛮タルタ 添え	プル	ビーフジンジャー	豚肉と彩り野菜の スタミナ焼き	チキン香草パン粉焼き	鶏唐揚胡麻マヨ丼	焼き鳥丼
		LUNCH		807 1	cal	942 kg	cal	773 kcal	585 kcal	908 kcal	985 kcal	766 kcal
			B定食	麻婆豆腐,	<b>‡</b>	銀鮭の塩麹漬け焼	焼き	豚肉冷しゃぶピリ辛味噌	オムハヤシ	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
			D.C.及	778 k	cal	664 kc	al	700 kcal	543 kcal	677 kcal	640 kcal	629 kcal
			カレー	チキンカレ	_	キーマカレー	-	ポークカレー	ビーフカレー	チキンカレー		
	昼食	12:40	定食	702 1	cal	574 kg	cal	877 kcal	824 kcal	702 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			
		13:20	定食	431 k	cal	448 kc	al	476 kcal	431 kcal			
			司本	海藻サラダ	j	フルーツキャロットセ	<b></b> ジリー	中華風冷奴	大根の明太じゃこ和え	チキンサラダ	春雨の中華サラダ	トマトバジルマリネ
			副菜	里芋とがんもの	煮物	ごぼうと春雨のチャブ	プチェ	いんげんのきんぴら	ハムエッグ	厚揚げの中華風そぼろ煮	豚肉キムチ豆腐	ポテトの磯チーズ和え
				ライス・味	曾汁	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

食欲增進、疲労回復、便秘改善 かぼちゃ ・・・ がん予防、疲れ目改善、美肌効果 オクラ

利尿作用、むくみ解消、動脈硬化予防 夏バテ防止、美肌効果、便秘改善

			7月15日	月	7月16日	火	7月17日	水	7月18日	木	7月19日	金	7月20日	土	
1	ペン販売	日	×		0		0		0		0		×		
通学生食堂利用可能日			×		0		0		0		0		×		
		A定食	鶏天ぷら揚げ 葱タレかけ		豚の塩麹炉	き	油淋鶏		トンテキプレ	ート	札幌名物 ジンギスカン				
	LUNCH		777 1	kcal	<b>655</b>	kcal	852	kcal	799 1	cal	<b>765</b>	kcal			
		B定食	豚バラ塩炒め	丼	とろ玉かつ	井	鱈の葱味噌焼	き	大きなメンチ	カツ	豚肉キムチマヨネ	ーズ丼			
		口足及	741 k	kcal	<b>732</b>	kcal	615 k	cal	819 1	cal	878	kcal			
		カレー			ビーフカレ	I	チキンカレ・	J	キーマカレ	_	ポークカレ	ĺ			Ц
昼食	12:40	定食			824	kcal	702 k	cal	574 ]	cal	877	kcal	Tr.	4	
	\$	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	10	H	
	13:20	定食			<b>431</b>	kcal	448 k	cal	476 1	cal	322	kcal			
		副菜	サツマイモサラ	ラダ	青りんごぜり	)—	白菜のゆかり和	ロえ	胡瓜と竹輪の梅マ	ヨ和え	大根とカニ風味のマヨネ	一ズ和え			
		<b>一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一</b>	さつま揚げとこんに	こゃく煮	牛肉コロック	7	アスパラときのこの	ソテー	海鮮焼売	ì	大学芋				
			ライス・味	曾升	ライス・味	曾汁	ライス・味噌	曾汁	ライス・味	曾汁	ライス・味	曾汁			

ポイント

~・~・~19日は食育の日。今月のテーマは「とうがらし」です。~・~・~ とうがらしには辛味種、甘未種があり、日本で主流の辛味種には鷹の爪や島とうがらしがあります。 甘未種には、ピーマン、パプリカ、ししとう、万願寺とうがらしなどがあります。



7月21日

X

			7月22日	月	7月23日 火	7月24日 水	7月25日 木	7月26日 金	7月27日 土	7月28日 日	
/ \°	ン販売	×		×	×	×	×	×	×		
通学生	食堂利用	用可能日	×		×	0	0	0	0	0	
	LUNCH	A定食	回鍋肉丼		鶏肉の山賊焼き	ロコモコ	鶏の竜田揚げ わさびソース	豚挽き肉の味噌炒め 丼	鶏唐揚胡麻マヨソース	チキンレモンペッパー 焼き	
		八亿及	778 k	cal	736 kcal	703 kcal	635 kcal	752 kcal	983 kcal	791 kcal	
		B定食	天丼		白身魚の竜田揚げおろしポン酢	オム焼きそば	五目黒炒飯&エビチリ	鯖味噌焼き	トマトのビーフ ストロガ <i>ノ</i> フ	海鮮塩焼きそば	
		口足及	758 kc	al	641 kcal	kcal	656 kcal	903 kcal	599 kcal	589 kcal	
		カレー				ポークカレー	ビーフカレー	チキンカレー	キーマカレー	ポークカレー	
昼食	12:40	定食				877 kcal	824 kcal	702 kcal	574 kcal	877 kcal	
	\$ 13:20	ラーメン 定食									
			豚肉と小松菜のごま	和え	フルーツキャロットゼリー	ブロッコリーの明太マヨ和え	もやしのナムル	ほうれん草の納豆和え	ブロッコリーと人参のカレー和え	オクラとツナの辛し和え	
		副菜	じゃこポテト		メンチカツ	焼売	キーマカレーコロッケ	こんにゃく金平	春巻き	ミニ白身フライ	
			もち麦ライス・味	噌汁	もち麦ライス・味噌汁	もち麦ライス・味噌汁	もち麦ライス・味噌汁	もち麦ライス・味噌汁	もち麦ライス・味噌汁	もち麦ライス・味噌汁	

栄養豆知識

今回は、「疲れ目」についてです。 疲れ目は頭痛や肩こりの症状を招くこともあり、日ごろからバランスのとれた食事が大切です。 とくに「目のビタミン」ともいわれるビタミンAは感光分子ロドプシンの主成分で、目の粘膜を潤し、網膜を健康に保ちます。





ポイント

~・~・~発酵食品は体に良いため、積極的に食べましょう!!~・~・~ 腸内の善玉菌は、発酵食品をとることで活性化されます。日々の食事に取り入れ腸内から体を 元気にしていきましょう。善玉菌には乳酸菌や納豆菌などがあります。



<sup>★</sup>寮内でのライス・味噌汁(スープ)はセルフサービスです。

<sup>★</sup>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。

<sup>★</sup>お米は道産米を使用しております。