



令和4年 9月献立表



ワークセンター豊新

Main menu table with columns for Date, Dish Name, Ingredients, Energy, and Salt. Includes a 'みんなでクッキング' section for making gyoza.

※ メニューの変更や仕入れた魚の種類によってその魚に合った調理法に変えることがあります、ご了承ください。

※ ☆は旬の食材を使用します。★は丹波の食材を使用します。
今月使用している旬の食材は オクラ、いんげん、なす、南瓜、里芋、さつまいも、青梗菜、大葉、椎茸、しめじ、舞茸、ゴーヤ、みょうが です。
丹波の食材は 梅 です。

※ ◇は健康レシピ集～カルシウム編～に載っているメニューです。

※ ●は各施設からのレシピを取り入れています。

※ ■は各施設が考案した鱈のレシピを取り入れています。

Table with 6 columns: 栄養素, エネルギー, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, 塩分. Rows for (一食分), 月平均, and 基準値.

※ 基準値は食事摂取基準に基づいて作成していますが、個人に合った食事量を設定しています。特にカロリーや塩分は摂りすぎないように気をつけながら蛋白質はしっかり摂ることができるように提供しています。