駒込カフェテリア 週間メニュー表















まだまだ暑い日が続きます。 水分補給とバランスの整った食事を意識し、 体調管理に努めましょう!





	9月15日		9月		9月17日					9月18日					9月19日						
	(月)					(水)					(木)					(金)					
人 定食 ¥430	お 体み	主菜 サバの味噌煮				主菜	主菜 ★グリルチキン トマトソース				主菜	主菜 ★鯵のムニエル ラピゴットソース				主菜 ★タコライス					
		小鉢① 里芋のそぼろあんかけ				小鉢① ★じゃがいものクリーム煮				小鉢①	① かぼちゃの煮物				小鉢①	★れんこんのガーリック炒め					
		→かきたま汁				汁	汁 大根と玉ねぎの味噌汁				汁	なめこと油揚げの味噌汁				汁	★あさりのミルクスープ				
		胚芽米・葉酸米ごはん					胚芽米・葉酸米ごはん					胚芽米・葉酸米ごはん				みかんゼリー					
栄養価		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 ^(g)	食塩相当量 (g)
		650	28.7	17.7	78.5	2.9	617	27.2	20.1	77.4	2.7	627	23.1	12.9	90.8	3.1	670	23.9	16.2	94.4	3.5
PFC比率			17.7	24.5	57.8			17.6	29.3	53.0			14.7	18.5	66.7			14.3	21.8	64.0	
4群		1	2	3	4	total	1	2	3	4	total	1	2	3	4	total	1	2	3	4	total
44十		0.3	2.8	0.8	4.2	8.1	0.3	2.6	0.8	4.0	7.7	0.2	2.6	0.6	4.6	8.0	0.6	1.6	0.5	5.1	7.8
小鉢②		★春雨ときゅうりの酢の物					★小松菜のピーナッツ和え					★ツナ人参サラダ					★さつまいもサラダ				
栄養価		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
		43	1.1	0.2	7.3	0.6	47	2.0	2.1	3.0	0.5	116	2.9	9.1	3.8	0.5	131	0.9	4.6	19.6	0.3
A定食の小鉢は選択可能です。①か②のうちお好みのものをお選びください。																					
アラカルト								★冷やし中華													
¥380 栄養価								エネルギー たんぱく質 (kcal) 脂質 (g) 炭水化物 (g) 食塩相当量 (g) 473 18.4 7.0 73.7 4.3													

★カレー(ミニサラダ付き) ¥380 エネルギー:548kcal たんぱく質:10.6g 脂質:14.9g 食塩相当量:3.4g



◇令和5年1月から食品成分表八訂を用いて栄養価を算出しています。

- ◇ ご飯の量は調節可能です。多め・少なめ等対応いたします。
- ◇ カフェテリアでの食事は1日のうちの1食です。過不足はほかの食事で調整するよう心がけましょう。

◇ ★のついているものは、法令で規定するアレルギー物質 (卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生・くるみ)を使用したメニューです。 これらの物質に対する感受性には個人差があり、微量でも発症することがありますので、 アレルギー症状が出る方は専門医にご相談の上ご自身でご判断いただきたくお願いいたします。 ◇ 仕入れの状況により、メニューが変更になる場合があります。ご了承ください。

カフェテリアご利用の際の注意事項



◇ 食券購入後、必ず手洗い・手指の消毒をお願いいたします。

◇ お食事前に外したマスクは、テーブルの上に直接置かないでください。

皆さまが快適なランチタイムを過ごせるよう、ご理解・ご協力お願いいたします。



