

献立口出知与世





令和 3年 4月 11日~ 令和 3年 4月 24日

| В | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--|---|---|---|--|--|---|
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| ご飯 えのき茸味噌汁 華風卵焼き マカロニサラダ 大根の そぼろ煮 | ご飯 鶏ちゃんこ汁 ほっけの照り焼き キャベツの わさび和え | きつねそば えび串団子 モロヘイヤの なめこ和え | ご飯 なす味噌汁 肉豆腐 ちくわの磯辺天 アスパラの サラダ | ご飯 クリームシチュー オムレツ わかめとオクラの ドレッシング和え | 青菜ご飯 板ふ味噌汁 鯖の漬け焼き 山くらげの 炒め物 大根の梅和え | ご飯 玉ねぎ味噌汁 鶏肉のさっぱり煮 カリフラワーソテー とろろ芋 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| ご飯 わかめ味噌汁 干草焼き 春雨ソテー ほうれん草の ツナ和え | ご飯 じゃが芋味噌汁 めばるの煮魚 かにかま天ぷら ブロッコリーの ドレッシング和え | ご飯 とろろ昆布味噌汁 鶏肉の塩麹焼き かぼちゃの甘煮 ザー菜の 和え物 | ご飯 さつま汁 ますの塩焼き アスパラのサラダ | ご飯 豆腐味噌汁 赤魚の 生姜味噌焼き なす炒め おろし和え | ご飯 きゃべつ味噌汁 鶏肉の マーマレード焼き ナポリタン 海藻サラダ | ご飯 もやし味噌汁 ほっけの漬け焼き 根菜炒り煮 青菜の くるみ和え |

カフェインの効果

カフェインの覚醒作用により、頭をすっきりさせて集中力を高める 効果があります。また、利尿作用があり、体内の老廃物を排出を 促進する効果があります。

ポリフェノールの効果

コーヒーにはワインに匹敵する量のポリフェノールが含まれています。ポリフェノールは活性酸素などから身体を守る抗酸化作用が強い成分です。

※コーヒーは適度に摂取すればよい効果が期待できます。 1日3~4杯位を目安にするのが良いそうです。 ※都合により献立の内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。



※メニュー ご飯・わらび味噌汁 赤魚の白煮・長芋の香り炒め 人参のピーナッツ和え いろんなおかずが 食べれていいですね。 今日も美味しかった ですよ。

高野 英嗣 様



藤崎町社協デイサービスセンター