## ☆ますみ弁当 ☆週 間 献 立 表

E:熱量kcal

大阪府では府民の健康寿命延伸をめざし、 V.O.S.の普及を図っています!

今週もおいしいだけでなくヘルシーな

野菜・油・塩の量に配慮した V.O.S.をお届けします!!

3つの基準を満たす







対象期間: 2024/06/24~2024/07/06



V.O.S.メニュー

プレV.O.S.

P:蛋白質g F:脂肪g NA:塩分g

24	野菜かき揚げ&かぼちゃの天ぷら	栄養価	1	ハムと白菜の中華あんかけフライ	栄養価
24	春雨さっぱりサラダ お豆腐がんも煮	E 617	•	れんこんきんぴら 紅白なます	E 548
	豚肉ときのこのソテー	P 14.0		ブロッコリーのマスタード和え	P 11.1
月	ほうれん草のごま和え ( )。	F 20.7	月	一口焼き小なす煮付 Vos	F 10.6
	野菜量 121 g 野菜量 121 g サストエー・ハー・フィック・エー・ハー・フィック・エー・ハー・フィック・エー・ハー・フィック・エー・ハー・フィック・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・	NA 1.8		野菜量 130g	NA 1.8
25	スパイシーカレーメンチカツ	栄養価	2	日身魚フライタルタルソース	栄養価
	菜の花入りたらこパスタ	E 576		いんげんとエリンギのソテー	E 612
111	吹き寄せ煮 ゆかり白菜   いんばんとし参のソニ	P 14.2	111	味付もやし和え 揚げギョーザ	P 16.0
火	いんげんと人参のソテー 野菜量 122 g	F 13.0	火	うす揚げひじき煮   <sub>野菜量 103.9</sub>	F 18.4
		栄養価		an winter	栄養価
26	白身魚のバター焼き		3	鶏肉のから揚げ	
	トマトペンネグラタン 切干大根煮	E 583		ほうれん草と人参のごまドレサラダ	E 643
水	チンゲン菜と蒸し鶏のサラダ カリフラワーのマリネ (カレー) ************************************	P 22.5 F 9.8	zk	切干大根と大豆の煮物 ハーフカットコーン きのこのケチャップソテー ● *********	F 19.6
71	野菜量 121g	NA 3.1	\1\	野菜量 136 g	NA 2.6
20	鶏野菜きのこ玉子&コーンコロッケ	栄養価	Л	和風おろしハンバーグ	栄養価
27	八宝菜 ひじきの五色煮	E 553	4	ツナのトマトパスター南瓜の煮付	E 595
	ブロッコリーのイタリアンサラダ	P 13.7		小松菜とごぼうのソテー	P 17.9
木	黄桃缶	F 9.9	木	大根と人参の者付	F 12.0
	野菜量 130g	NA 2.6	-	野菜量 121 g	NA 2.9
28	潮の香えび海苔カツ	栄養価	5	菜の花と筍のコロッケ	栄養価
20	5種類の野菜炒め 若竹煮	E 575	)	ビーフン炒め オクラのお浸し	E 551
	和風きのこパスタ	P 16.0		キャベツの甘酢和え	P 11.6
金	たれ付き肉団子 プログラ	F 10.2	金	みかん缶 <b>プロス</b>	F 10.7
20	野菜量 122g	NA 2.8		野菜量 124g 💃 💃 💃 💃 👢	NA 2.1
29	おまかせメニュー		6	おまかせメニュー	







このマークに  $\downarrow$ 野菜たっぷり

摂り過ぎは肥満やメタボリック ミネラル・食物繊維の供給源! ノドロームの原因に!

食塩を減らすと、高血圧、脳や 心臓の病気、さらに胃がんのリスクを減らせます!



V.O.S.が3つ揃うと



