## 10月

## 「食物繊維」をとりましょう

食物繊維とは、お腹の中で消化する事ができない食べ物の成分です。 整腸作用など、体の中で有用な働きをすることで注目されています。 食物繊維は、野菜類・穀類・豆類・キノコ類・いも及びでんぷん類 に多く含まれています。

その中でも、さつまいもやごぼうなど根菜類には食物繊維がたっぷり含まれています。

整腸作用の他、血糖値の上昇を緩やかにしたり、コレステロール値を下げる効果が期待できます。

食物繊維を食事にうまく取り入れ、腸の健康を保ちましょう。

## ヒロタ

名古屋市南区豊田2-15-12 TEL 052-692-2500 FAX 052-692-2503

> 営業時間 (月曜日から金曜日) 午前8時30分

定休日 毎週土曜日・日曜日 及び祝祭日

~ 午後4時

お弁当は冷房の効いた室内、または涼しい場所で保管し、13時までにお召し上がりください。

月	火	水	木	金
お客様へ	ホームページ	1 B 373 kcal	2 B 381 kcal	3 B 376 kcal
お願り) お弁当箱は電子レンジに対応 しておりません。 温める際は、別のお皿などに 取り出し温めてください。	日替わりメニュー 掲載しています! https://nikoniko- hirota.com	和風オニオンソース ハンバーグ	フライドチキン	白身魚フライ
DO NOT MICROWAY		お好み風イカカツ 中華うま煮 小松菜ともやしのナムル つきこんにゃくのきんびら炒め	甘辛タレ肉団子 醤油焼うどん 筑前煮 高菜の油炒め	ミニ炭火焼つくね串 焼きビーフン 彩り野菜の煮浸し 挽肉とピーマンの味噌炒め
6 B 366 kcal	7 B 371 kcal	8 B 361 kcal	9 B 366 kcal	10 日 <sub>379 kcal</sub>
チキンかつ	牛肉ミンチカツ	ハムステーキ トマトソース	中華春巻き	ジューシー メンチかつ
ソース焼きそば ミート茄子 もやしの中華和え	パンプキン豆腐ハンバーグ ポークカレー 金平ごぼう	クリームフライ 根菜のどて煮 野菜のペペロンチーノソテー	レンコンと竹輪の甘辛炒め カニカマと大根の中華うま煮 大根菜のごま和え	チャプチェ 切干大根の五目煮 菜の花からし和え
編厚揚げ煮 13 日 フェ Wan	<ul><li>小松菜のごま和え</li><li>14 日 267 June</li></ul>	コーンボテトサラダ	ピリ辛鶏そぼろ炒め <b>16</b> 日 282 June 1	紅葉しんじょう <b>17</b> 日 074、
フポーツの日	367 kcal	360 kcal	382 kcal	374 kcal
休業日	エビかつ	鶏からあげ	味噌かつ	北海道男爵の 牛肉コロッケ
<b>作</b> 未口	ミニハンバーグ 豆腐の和風うま煮 豚肉とじゃがいものカレー炒め	中華ナムル ひじきの五目煮 白菜と豚肉のうま煮	豚大根煮 サイコロ高野の彩り煮 ブロッコリーサラダ	豚肉ともやしの中華うま煮 さわらの照り焼き レンコンとちくわのカレー金平
20 🖹 27 📖	インゲンのそぼろ煮	紅しょうが入りレンコン天煮	トマトソース肉団子 <b>23</b> 日	<ul><li>糸こんにゃくそぼろ煮</li><li><b>24</b> 日</li></ul>
中華風 甘辛たれメンチ	キーマカレーソース ハンバーグ	プログラスタック	29かっ	八丁味噌の 肉味噌フライ
	けんちん汁煮菜の花ナムル	カレー風味のピーフンソテー 豚すき煮	ミートソースかけオムレツ	野菜肉巻き麻婆春雨
千切り野菜の信田煮	高菜のピリリ炒め	小松菜の煮浸し	豚肉と野菜の塩たれ炒め	切干大根と山菜の五目煮
27 日 374 しこ	<b>28</b> 日 200 lust	高野豆腐と花麩 29 日 275 しょう	大根菜のお浸し 200 1001	まやし炒め <b>31</b> 日 370 km
アジフライ	20	アロースかつ	チーズソース inつくね	ビーフカレー フライ
根菜クリーム煮  豚肉と玉ねぎの生姜焼き風  玉ねぎ揚げボール煮と結びこんにゃく煮  プチバーグ  ⇔散わけ、半国産半を毎日しています	塩焼きそば 大豆ひじき煮 白菜と豚肉の和風うま煮 味噌おでん煮	ごぼうの甘辛炒め マーボー茄子 菜の花のごま和え ミニがんも煮とオクラ	野菜コロッケ もち巾着煮 ニラもやし中華炒め インゲンそぼろ煮	玉子とじ煮 豚肉とピーマンのチンジャオロース風 こんにゃくと山菜のごま煮 木の葉しんじょう