



ごはんのお焼き

材料(2人分)

キャベツ	50g	白ごま	小さじ1
青ネギ	10g	かつお節	小さじ1/2
ごはん	150g	青のり	小さじ1/2
卵	1個	塩	少々
ちりめんじゃこ	10g	しょうゆ	少々

いつも主食として食べているごはんをお好み焼きの粉の代わりにして作るよ。野菜や卵など栄養たっぷり！朝ごはんに食べよう！

食育推進キャラクター
こ
湖なすちゃん

作り方

- ① キャベツはせん切り、青ネギは小口切りにする。
- ② ごはんは溶き卵を加えてよく混ぜる。
- ③ ②にちりめんじゃこ、①を加えて混ぜる。白ごま、かつお節、青のりも加え、塩としょうゆも少々加えてよく混ぜ合わせ、フライパンに薄く油を引いて両面をきつね色になるまで焼く。



ホームページでも
見ることができます！



栄養価 (1食あたり)	エネルギー たんぱく質 脂質	188kcal 7.8g 3.6g	カルシウム カリウム 食塩相当量	154mg 70mg 0.6g
----------------	----------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------

藤	弓	宮	廣	吉	園	奥	稻	宮	伊	神	多	水	中	小
原	取	島	本	田	田	野	田	下	藤	田	和	田	島	原
琉	茉	叶	葉	愛	朔	真	桜	愛	樂	樂	怜	糸	朱	颯
楓	穂	かな	し	え	さく	ま	おと	め	がく	がく	れい	い	じゅ	や
	穂	多	里	叶	也	央	音	唯	唯	唯	お	音	莉	斗

湖南団地中	大	大	下	岩	岩	石	柑	柑	平	平	夏	吉	三	三
	谷	谷	田	根	根	部	子	子	松	松	見	永	雲	雲

令和2年5月1日～31日掲載申込分(敬称略)	戸	鎌	細	西	眞	伴	園	谷	小	市	北	内	清	奥
	田	田	本	岡	野		田	口	谷	井	岡	山	水	村
三代子	長	淳	明	キミエ	昭	敏	敏	弘	實	栄	幸	肇	秀	輝
85歳	治	也	生	エ	典	子	子	二	男	吉	子	信	信	雄
	83歳	52歳	73歳	88歳	91歳	93歳	81歳	90歳	90歳	82歳	65歳	75歳	95歳	84歳

湖南団地南	湖	南	下	イワタニランド	菩	岩	岩	石	柑	平	夏	妙	感	三
	南	団	田	ラ	提	根	根	部	子	針	見	寺	寺	雲

お誕生日おめでとう

おくやみ申し上げます