10月16.30日(木)

ゆかりごはん さばの塩焼き 三色ナムル





今日の主菜は「さばの塩焼き」です☆シンプルな調理法ですが、 適度に塩味があり、ご飯が進むように塩加減に気を付けています! さばは、青魚の中でも DHA や EPA といった魚油の含有量が トップクラスになります♪ これらの栄養成分は、血液をさらさ らにしたり、記憶力を高める働きがあります!!

正初時一 609kcal 脂質 19.9g

タンパク質 21.8g 塩分 2.2g