

カレーミートドックには、ひき肉<sup>にく</sup>や野菜<sup>やさい</sup>の他に<sup>ほか</sup>、

たんぱく質<sup>しつ</sup>や食物繊維<sup>しょくもつせんい</sup>などの栄養素<sup>えいようそ</sup>が豊富<sup>ほうふ</sup>に

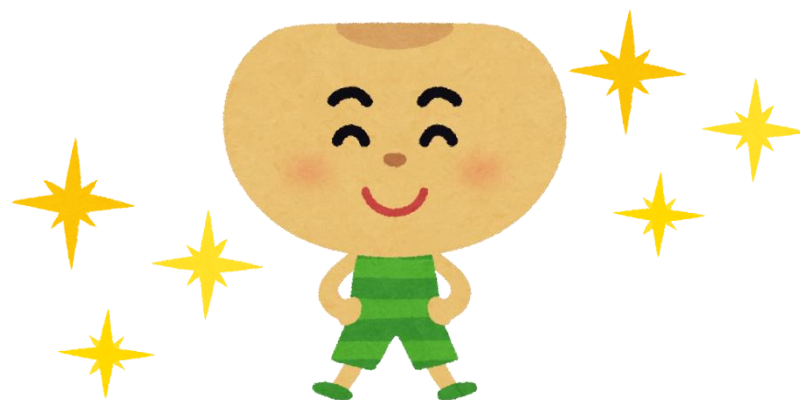
含まれた大豆<sup>ふく</sup>を刻<sup>だいず</sup>んで加<sup>きざ</sup>えてあ<sup>くわ</sup>います。

その具<sup>ぐ</sup>をカレー味<sup>あじ</sup>にして炒<sup>いた</sup>め、食<sup>た</sup>べやすいように

切込み<sup>きりこ</sup>を入<sup>い</sup>れたパンにはさんで焼<sup>や</sup>きました。

栄養満点<sup>えいようまんてん</sup>なので、残<sup>のこ</sup>さずに

しっかり食<sup>た</sup>べましょう！





カレーミートドック、ゴロゴロ<sup>やさい</sup>野菜ポトフ、ヨーグルトスローサラダ