

COLLABORATION MENU

九州大学病院 病院管理栄養士と考えた

コラボメニュー

こちら2商品は、1日に必要とされている野菜のおよそ半分をとることが出来ます。



だいずと5種野菜のカレー

1,100円(税込 1,210円)



理想に近い

※エネルギー産生栄養素バランスの
セットメニュー。

(タンパク質13%・脂質36%・炭水化物51%)

鮭と野菜のバターソテー セット

【ライス、九大サラダ、デザート付】

1,800円(税込 1,980円)

※エネルギー産生栄養素バランス

「日本人の食事摂取基準(2020年版)」15～74歳の
男女における理想的なエネルギー産生栄養素バランスは、
たんぱく質13～20%・脂質20～30%・炭水化物50～65%

九大サラダ

もともと 九大箱崎地区は日本有数の
「葱・きゅうり・茄子」の産地でした。
この3種類の野菜とケール、オクラ、
レッドキャベツ、大豆、海藻、ピーナッツを
加え9つの食材を使用しました。
異なった食感を相性抜群のピーナッツ
オイルドレッシングでお楽しみください。