このコーナーではみんなの声で 届いたお客様のご要望・疑問・質 問に答えていくコーナーです。ど しどしお寄せ下さい。

いっきありかとうコンエのます 厨工日日剛達(邓惠芳縣で多 すんか、すれどとうこいるのはササミルフで之前 同じめてないかと言います、いや麦うといって かいらずどう一度説明者いれてよいて下は1

カルシウム・鉄分と相性の良い栄養素

カルシウムを効率よく吸収するためにビタミンDが欠かせない!

ビタミンDには体内のカルシウム利用促進やカルシウムの吸収率を上げる作 用があります。ビタミンDの多くは、日光にあたることにより皮膚で合成されます。ただし、近年は紫外線が強くなってきたため、日光に長時間あたることは注 意が必要です。また、UVカット化粧品も多用されていますので、食品からビタミ ンDを摂取することが重要です。



「造血のビタミン」とも呼ばれる、血をつくるために欠かせない栄養素、葉酸!

葉酸は、緑黄色野菜などに含まれるビタミンB群の一種で、「造血のビタミン」とも呼ばれる、血をつくるた めに欠かせない栄養素です。妊娠している方や妊娠を計画している方には特に重要な栄養素です。

お手頃な量とお手頃な価格!

1日分の カルシウム 摂取に 必要な 量と価格























1日分の

ほうれんそう(ゆで) 771円





222円 **769**_⊞



ひじき(ステンレス釜、乾) 1,616円

豚ばら 2,595円

	■栄養成分表	■栄養成分表示/1本(180ml)当たり									
1	エネルギー	108 kcal	カルシウム	700 mg							
1	たんぱく質	6.6 g	鉄分	7.5 mg							
1	脂質	4.1 g	ビタミンD	10.0 μg							
1	炭水化物	11.2 g	葉酸	60 µg							
l	食塩相当量	0.24 g									

- × **3**本分!! 鉄分は牛乳の…

─×30本分!!

1日分のカルシウム・鉄分を 他の食材や牛乳で摂取するのは大変ですか 明治ミルクで元気なら、 1本で摂取することか

いつもたくさんの「声」をありがとうございます

皆様が日々の暮らしの中で感じる嬉しい事悲しい事…、また、ささやかな 出来事など…。なんでも構いませんので、私達にお聞かせください。

みんなの声いっもみりなるござれます 11.11/ 着い月がを元至りです。暮るり あん大切が後はよろしてか関いるす

様 お電話番号

観台コース

みんなの声

いっも町はありかとうごづいます、R-1を飲み 始めて /月半程になります。おかけず、ご、され以来 風邪を我などひかなくなりました。季節の変もは めにはいっも喉を痛める扁水腺が腫れるいまし たが、されもなくなりまして。 友達にも「スーしはスコンム」!! ご契約者様名 〉、ト 様 お電話番号

みんなの声

今年の務果には繁烈である。気か、体力がにろべく なります。、「揉し動はなりカン、増えて、そのも、 カードを用発行してきらいました。かだもなくしる!!ますというしたらないかなる。早く秋風かけかく季節が来てくれるように行るはかりてき、一つ着まの中、販達の方、割から

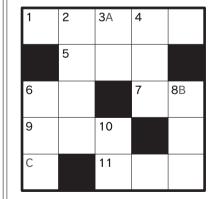
かかりつけの病院の先生より「ヨーグル トを食べなない。Rトのヨーグルトがいいずま とすりかられはする食人だり食べたりして、ま 6月にRIのヨーグルトのセットを買い求めまたも まあの企画やって頂けませんか

元日、配連約を取りた、れていましてところ、日で変 こまの同で度一によりをなれるほのでは、ていたできまして行業にかいている」 面色数至子。元气的接接了八百里面看生 ツ欠き発んているが。 様お電話番号

みんなの声

いつも名の中ありのとうンプルラオ この面は オルの間帰ってくる車の、見之たのの 多ってて下ュママ言葉とかしかしましたけと 分音通なら暑ロヤスラーと帰られ 多マモいいのK ~~ みりのVないです

チャレンジクイズ



前回の答えは

「うなぎ」でした

タテ、ヨコのマスを埋め、A~Cの3文字 をつなげて言葉を作ってください。

- 2 オーストラリア南東部の港湾都市。オペラハウスが有名。
- 3 数の単位で、一万の一万倍。
- 4 激しい怒りのために逆立った毛髪。 6 江戸時代に大成した日本の代表的演劇。
- 8 風味を増し食欲を刺激するために添える野菜や香辛料。
- 10 僧侶が衣の上にかける衣装。

- 5 本を終わりまで読み通すこと。
- 滑らかな物の表面に現れる、潤いのある美しい光。
- 挙式後、花嫁がゲストに向かつて背中越しに投げる花束

2018.9

有限会社 「日日学」業



meiji











一月箱からチャンス! 2箱、3箱でさらに 豪華賞品 を当てよう!

応募締切 2018年 **9月30**日 日 当日消印有効

株式会社 明治は東京ディズニーランド®/東京ディズニーシー®のオフィシャルスポンサーです。

商品の感想などみんなの声をお待ちしています

ポイントが貯まってお得な

クレジットカード支払い申込書希望用紙

ご希望の方は下記項目をご記入のうえ、 配達員または受け箱にお願いします。

お名前

お電話

ご住所

連絡カード

みんなの声

ご契約者様名

日()のみ

□ その他希望をお願いします。

お電話

*		連絡カード								
お休みします。		月 月 の他希望 	日(望をお願い 	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		日() ×します。 				
	お名前		-	お電話						

私は、有限会社有明乳業の月々の宅配代金等の支払いを、下記クレジットカードを利用して決済することを

申し込みます。 私は、私とクレジットカード会社との間で定める規定に従って宅配料金等の精賞をします。

			_			_			0)	
									6	0	* 6 60 ***
							ı	I	6	1	みんなの声(おたより、ご感
۰	۰	۰	۰	۰	۰		ı				お待ちしております(*^_^*)
۰	۰	۰	٠	۰	۰		ı				匿名希望の方はペンネーム
							ı	i			記入下さいのお寄せ頂いけ
	0	0	•				ı	i			の中から毎月10名様に粗い
							ı	I			プレゼント致します☆
۰	۰	۰	۰	۰	۰		ı	I			紙面でのご紹介の際、内容
۰	۰	۰	٠	۰	۰		ı	I			一部編集する場合があり
							ı	1			すので、あらかじめごろう
•	•	۰	•	•	•		ı	-			t110

*明治おいしい牛乳を使ったレシピはこちら→ 明治おいしい牛乳 レシピ Q *明治ヨーグルトを使ったレシピはこちら→ 明治ヨーグルト レシピ Q



夏野菜のピザトースト

夏の食欲のない朝でも、 主食、副菜を一度に手軽に食べられます。

	エネルギー:408kcal	カルシウム:188mg		
栄養価/1人分	たんぱく質: 14.1g	食塩相当量:1.8g		
	調理時間	20分		

パンに切り込みを入れると、味がパンになじ みやすくなります

- ①なすはへたを切り落として縦半分に切り、5mm厚さに切ります。アルミ箔に広げ てオリーブオイルをまわしかけ、オーブントースターで5分焼きます。
- ②とうもろこしは包丁で実をこそげとります。玉ねぎは薄切りにします。トマトはへた を除いて縦半分に切り、5mm厚さに切ります。ピーマンはへたと種を除き、2~ 3mm厚さの輪切りにします。ベーコンは1cm幅に切ります。
- ③食パンは縦3等分に1cm程度の深さの切り込みを入れて、スプレッタブルとケ チャップを塗ります。
- ④食パンに①、②をのせ、チーズを散らしてオーブントースターで約10分焼きます。
- ⑤チーズが溶けて焼き色がついたら、切り込みに沿って包丁を入れて食べやすく切 ります。

〈調理のポイント〉

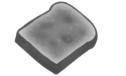
●とうもろこしは缶詰を使っても良いでしょう。

材料(4人分)

なす1本	
オリーブオイル大さじ1	
トマト小1個	
ピーマン1個	
玉ねぎ1/4個	
とうもろこし正味40g	
ベーコン2枚	
食パン(5枚切り)4枚	
明治スプレッタブル バターの新しいおいしさ…40g	
トマトケチャップ大さじ2	
明治ピッツァミックスチーズ80g	







0 **⇒** ₩