



千葉県ヤクルト販売



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

カレーの日は

「ジョア」 に しませんか？



給食特別価格
にてご案内!

給食にちょうどいい
80mlタイプ



カルシウム
435mg
配合

乳酸菌
シロタ株が
8億個/本
以上

ビタミンD
3.5μg
配合

カルシウム
141mg配合
ビタミンD
3.5μg配合

乳酸菌
シロタ株が
8億個/本
以上

鉄4.4mg
葉酸154μg
配合

アレルギー特定原材料:乳

小容量でおいしく**栄養素を!**

カレーの献立の日は、カルシウム量が不足しがちです。
カルシウムが強化されている「ジョア」をセットにして、
不足しがちな栄養成分を補いましょう!
「カレー」+「ジョア」は栄養素だけでなく、
味おいもベストな組み合わせです。



おすすめレシピ

豆と野菜のカレースープ

※画像はイメージです。



材料(2人分)

- ミックスビーンズ缶.....100~120g
- 玉ねぎ.....1/3個
- じゃが芋.....1個
- ごぼう、にんじん、ブロッコリー、しめじ.....各30g
- サラダ油.....少々
- ローリエ(あれば).....1枚
- ① 水.....400ml
- ② 固形スープの素.....1/2個
- カレー粉.....大さじ1
- はちみつ.....小さじ2
- 塩、こしょう.....各少々
- ゆで卵(殻をむいて半分に切る).....1個

作り方

- ① 玉ねぎ、じゃが芋、ごぼう、にんじんは豆と同寸大の1~2cm角に切り、じゃが芋、ごぼうはそれぞれ水にさっとつけてあく抜きし、水けを切る。ブロッコリーとしめじは小房に分ける。
- ② 鍋にサラダ油を熱して中火で玉ねぎ、じゃが芋、ごぼう、にんじんを軽く炒める。①を加えて強火にし、煮立ったらミックスビーンズ、ブロッコリー、しめじ、ローリエを加え、再び煮立ったらあくを取り、弱火にして約10分煮る。
- ③ カレー粉、はちみつを加えて一煮し、塩、こしょうで味を調える。器に盛り、ゆで卵を添える。

1日分の
カルシウム&ビタミンDを配合

1日分の
鉄&葉酸を配合

1日分の
マルチビタミンを配合



アレルギー特定原材料:乳
◎「1日分」の表記は、
栄養素等表示基準値に基づく

うどんの日には



ジョアの出番

献立に足りない栄養素、「ジョア」なら手軽に補えます!

飲み切りできて
衛生的

給食特別価格
でご案内

給食にちょうどいい!
80mlタイプ

カルシウム
435mg
配合

乳酸菌
シロタ株が
8億個/本
以上

ビタミンD
3.5μg
配合



カルシウム
141mg配合
ビタミンD
3.5μg配合

乳酸菌
シロタ株が
8億個/本
以上

鉄4.4mg
葉酸154μg
配合

今日はどのジョア?

うどんの日はビタミン類等が不足しがちです。手軽にビタミンを補給できる「ジョア」をセットにして、不足しがちな栄養成分を補いましょう!

80mlタイプ



ジョア
カルシウム
& ビタミンD
プレーン

1本あたり
48
kcal

カルシウム
435
mg

ビタミンD
3.5
μg

80mlタイプ



ジョア
鉄&葉酸
マスカット

1本あたり
35
kcal

鉄分
4.4
mg

葉酸
154
μg

125mlタイプ



ジョア
1日分のカルシウム
& ビタミンD
プレーン

1本あたり
75
kcal

カルシウム
680
mg

ビタミンD
5.5
μg

125mlタイプ



ジョア
1日分のカルシウム
& ビタミンD
ストロベリー

1本あたり
79
kcal

カルシウム
680
mg

ビタミンD
5.5
μg

125mlタイプ



ジョア
1日分のマルチ
ビタミン
ブルーベリー

1本あたり
87
kcal

ビタミンB6
1.3
mg

ビタミンD
5.5
μg

ビタミンE
6.3
mg

125mlタイプ



ジョア
1日分の鉄&葉酸
マスカット

1本あたり
54
kcal

鉄分
6.8
mg

葉酸
240
μg