

QRコードから
お弁当の感想を
教えてください！



十品群が入った

健膳十味弁当

地域の方の健康な体づくりに貢献したいという気持ちを込めて、10の食品群を使った秋を感じられるお弁当を開発しました。また、岡山県でよく食べられている黒豆や鳥取県の白バラ牛乳を使用する事で、地域の食の良さや魅力を知っていただけるレシピを考えました。

鶏肉の トマトソースがけ

鶏もも肉とトマトの
最強コンビで
うま味抜群です。

鯖の竜田揚げ ～黒酢きのこあんかけ～

鯖の竜田揚げに、
黒酢のきのこあんかけで
さっぱり食べやすいです。

白玉団子の さつまいもあん

さつまいもあんと
白玉団子合わせた
秋を感じられるデザートです。

にんじんと みかんの ゆず酢和え

みかんの甘みと
お酢のさっぱり感が
ちょうどよく、
ゆずの香りも楽しめます。

紫黒米の 黒豆ごはん

梅昆布茶の風味と
甘い黒豆との
相性が抜群です。

ブロッコリーの 昆布和え

塩昆布とごま油で
シンプルな味付けに
しました。

かぼちゃと 大豆ミートの そぼろ煮

しょうゆベースのあん
と
かぼちゃを合わせ、
優しい味に仕上げました。



小豆ごはん

旬の栗を乗せた、
特別感のあるご飯です。

白バラ牛乳の 野菜蒸し

白バラ牛乳と
野菜の甘みを
感じられる一品です。

れんこんと ひじきの ごまツナサラダ

マヨネーズを使用しており、
子どもから大人まで
楽しめる味付けです。

もち麦入りごはん

もち麦のプチプチ食感を
楽しめます。

栄養成分表示

エネルギー 479.9kcal タンパク質 19.0g
脂質 14.7g 炭水化物 67.8g 食塩相当量 1.6g

本体
価格

498円
(税込 538円)