

商品名：トマトジュースで！サバの煮込み風

レシピ応募名：トマトジュースで！サバのトマトガーリック煮込み

本体価格：478円

スマソる？基準値

食塩相当量	2.5 g 以下
エネルギー	500～700kcal
たんぱく質	13～23 g

1食あたりの分析値

食塩相当量	1.4g
エネルギー	500kcal
たんぱく質	15.1g



※MDシール

玄米入り小豆ご飯

ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富に含まれる小豆と玄米を、うるち米と炊き上げた。小豆の煮汁を添加して、ほんのりあずき色が特徴のご飯。

ひじき煮

ビタミン・ミネラルが豊富に含まれるひじきを鶏ミンチ、その他具材と和風ベースで煮た。鶏肉の旨みが食欲をそそる。

サバのトマトガーリック煮込み風

塩麹入りのトマトベースにサバ(ノルウェー産)を漬け込み、ふっくらと焼き上げた。ソースは黒コショウ・バジル・刻みにんにくで香りをだし、具材はしめじと玉ねぎを使用。たっぷりと上げける事で、サバとの一体感を演出。レンジアップする事でソースのゼラチンが溶け、煮込み感UP。

かぼちゃチーズサラダ

かぼちゃとチーズのサラダ。南瓜のあま味とチーズのコクがベストマッチ。かぼちゃのカットから自社で行っている。

紫キャベツの赤しそ漬け

紫キャベツと玉葱を自家製の赤しそ入り甘酢に漬け込み。赤しその風味と酸味で減塩効果。

※商品画像は仮です。
盛付け等一部変更の可能性があります。

ご飯・おかずは全て自社で調理しています

商品名：ご飯が進む！鶏肉のマーマレード味

レシピ応募名：鶏肉のマーマレード煮

本体価格：478円

スマソる？基準値

食塩相当量	2.5 g 以下
エネルギー	500～700kcal
たんぱく質	13～23 g

1食あたりの分析値

食塩相当量	1.9g
エネルギー	531kcal
たんぱく質	24.4g



※MDシール

じゃが芋と豆のサラダ

じゃが芋と4種豆のサラダ。にんにく香る自家製ソースは、パセリをいれて彩りよく。黒コショウのピリリとした刺激が良いアクセント。※全ての豆が入らない場合があります

玄米入り小豆ご飯

ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富に含まれる小豆と玄米を、うるち米と炊き上げた。小豆の煮汁を添加して、ほんのりあずき色が特徴のご飯。



鶏肉のマーマレード煮込み風

鶏もも肉に生姜・醤油等で下味をつけて焼成。マーマレードソースにはチキンエキス・生姜等をいれてご飯が進むよう甘辛く仕上げた。レンジアップするとソースのゼラチンが溶け、ふんわりとオレンジが香る。

かぼちゃチーズサラダ

かぼちゃとチーズのサラダ。南瓜のあま味とチーズのコクがベストマッチ。かぼちゃのカットから自社で行っている。

紫キャベツの赤しそ漬

紫キャベツと玉葱を自家製の赤しそ入り甘酢に漬け込み。赤しその風味と酸味で減塩効果。

※商品画像は仮です。
盛付け等一部変更の可能性があります。

ご飯・おかずは全て自社で調理しています