

# LIFE DELI ライフデリのお弁当について

- ①管理栄養士が考案した健康的な日替りのお弁当です。
- ②おかずの種類は700種類以上、毎月新メニューも増えています。煮物や地方の郷土料理など、初めて食体験する事で「食育」に繋がります！
- ③カロリーは500～600キロカロリー、塩分は3グラム程度としていますが、カツオや昆布の出汁を多く使うことでしっかりとした味付けをしています。



大切な「ダシ」は、「かつお節」「昆布」で毎日煮出します。安易な化学調味料の出し汁ではございません。毎日1トンものダシを使います。

- ④国産の野菜を80%以上使用し、保存料や合成着色料などは一切使用していません。契約農家から全量買い取り、使用することでコストダウンしています。



・ごはん170グラム  
 ・500～600キロカロリー  
 ・塩分3グラム程度

- ⑤お魚は骨を全て手作業で抜いています。硬さにも考慮し、低学年の児童も安心して食べられます。
- ⑥お米は成田産コシヒカリ100%！地産地消の取組です。
- ⑦HACCP対応の徹底的に衛生管理された国内給食工場での調理・加工。
- ⑧ハンバーグの成形、肉団子の成形等も全て工場内で手作りです。



HACCP対応の徹底的に衛生管理された国内工場です。

多品種製造のクックチル工場としては国内No.1の設備を誇ります。

毎月新メニュー登場します♪

## ♪今月の新メニュー♪

新メニュー10品追加いたしました！

川越・富士見店考案  
 【郷土料理】

- ① 青森県玉子みそ
- ② なすの利休煮
- ③ キャベツと玉ねぎのコンソメ煮
- ④ 豚肉と湯葉のオイスター炒め
- ⑤ 豚肉と青梗菜のカレー炒め
- ⑥ 春雨と白菜の煮物
- ⑦ ピーマンと搾菜の中華和え
- ⑧ にしんの生姜煮
- ⑨ 鶏肉としめじの柚子胡椒バター炒め
- ⑩ 竹輪とじゃがいもの和風炒め

