

VB お母さんにおまかせ弁当

《 本日のメニュー 》 12月8日(木)



ワーカーズ フェアビンデン

NPO法人食農研 食と農の談話室

TEL・FAX 03-3292-5077

千代田区神田駿河台3-5東京ファミリービル

長いもステーキ肉みそ弁当 定価 700円

◎長いもステーキ

長野県八ヶ岳の高見沢さんが育てた長芋をごま油を使ってオーブン焼きステーキにしました。肉は下仁田ミートのひき肉、千葉県産しょうが、味噌は長野県高村さんの味噌棚田を使っています。船橋農産物供給センターの水菜と吉田さんのミニトマトを添えてあります。

◎ブロッコリーサラダ

船橋農産物供給センターのブロッコリーを使ってサラダにしました。北海道産玉ねぎなど国産素材を使っています。COPのマヨネーズに広島レモン果汁で味付けしています。

◎大根のサワー漬け

船橋農産物供給センターの大根を使ってサワー漬けにしました。りんご酢、焼酎、昆布、砂糖、唐辛子で味を決めています。

《本日のごはん国内産米です》

滋賀県産のお米(精米)こしひかりをつかって、山形県産島崎さんの古代米を炊き込んだご飯です。

名称 長芋ステーキ肉みそ弁当

原料 ご飯(国産米)
長芋ステーキ(豚肉、ミニトマト、その他)

ブロッコリーサラダ(ブロッコリー、玉ねぎ、マヨネーズ、
レモン果汁、その他)

大根サワー漬け(大根、りんご酢、焼酎、昆布、砂糖、その他)

生野菜(水菜、その他)
(原料の一部に小麦、大豆、卵、乳を含む)

消費期限 2016年 12月 8日 16時

保存方法 直射日光及び高温多湿を避けてください。

製造者 特定非営利活動法人 食農研センター
ワーカーズ フェアビンデン 食と農の談話室
東京都千代田区神田駿河台3-5