

VB お母さんにおまかせ弁当

《本日のメニュー》 12月19日(月)



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

豚もも肉のオープン焼き弁当 定価 700円

◎豚もも肉のマヨネーズソース添え他

群馬県下仁田ミートの豚もも肉を塩麴に漬けた肉を使用して、オープンで焼き手作りハムにしました。COOPのマヨネーズと鶏ひき肉の炒り煮をブレンドしてソースを作り添えました。こしょう以外の食材は国産品です。船橋農産物供給センターの水菜とキャベツの50度洗いを添えました。

◎大根の甘酢漬、ひじきの煮物他

船橋農産物供給センターの青首大根を使って甘酢漬にしたものと東京農大ハチロクメンバー八島食品のオーガニックオリーブの浅漬を添えました。ひじきは国産を使っています。

◎ほうれん草のおひたし

山梨県産寒味チジミほうれん草を使っておひたしにしました。鰹節と丸大豆醤油がおいしく味を引き出してくれました。

《本日のごはん国産米です》

山形南陽島崎農園のお米(精米)「つや姫」に山形県産古代米をブレンドしたご飯です

名称 豚もも肉のオープン焼き弁当

原料 ご飯(国産米)

豚もも肉のオープン焼き(豚肉、塩麴、ひじき、ちくわ、その他)

大根のサワー漬け他(大根、オリーブの実、リンゴ酢、その他)

ほうれん草のおひたし(鰹節、丸大豆しょうゆ、その他)

温野菜(キャベツ、水菜、その他)

原材料の一部に小麦、大豆、卵、乳を含む

賞味期限 2016年 12月 19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

お知らせ

NPO法人食農研センターが新しく動き出しました。東京農大のハチロクメンバーが後を引き継ぎまして農の応援や野菜販売、加工品、弁当など販売することになりました。弁当は月曜日、火曜日、木曜日の週3回販売いたします。これからも食べて応援お願いいたします。スタッフ一同

(ビンデンの情報は発酵食品・tokyoで)