

お知らせ

岡山県立大学の学生が「栄養バランス弁当 第10弾」を開発

…**8月29日(月)**より「ハローズ全店にて」販売開始…

第9弾までで390万食(9年間)の販売実績

…**価格は据置き：税込 430円(本体 398円)**…

栄養のバランスがとれた食事を心がけている**働き盛りの方やシニアの方**、
また**様々な年代の皆様**のニーズにお応えするため、岡山県立大学監修のもと、
管理栄養士をめざし栄養学を専門に学ぶ学生ならではの**アイデアが詰まった**、
栄養バランスはもちろん、**彩り鮮やかで見た目も楽しい弁当を開発しました。**

お弁当は3種類

- ① **400kcal** 商品名【**味：さく**】 **やさしさかんじる**
ぽっと華やか※心を満たす おさかなの南蛮漬け弁当
- ② **500kcal** 商品名【**洋：よう**】 **野菜と魚をぎゅっと**
見て楽しい!!食べて美味しい!! (鰹)たらふく食べたい 白身魚天ぷら弁当
- ③ **600kcal** 商品名【**翔：かける**】 **がんばるあなたへ**
毎日頑張っている全ての方に食べて欲しい 元気ハツラツ!とい天弁当😊




【連絡・問合せ先】

公立大学法人岡山県立大学
地域創造戦略センター
産学官連携コーディネータ 武田・藤木
TEL：0866-94-9100 / Fax：0866-94-9105
Mail：rcr-sec@ad.oka-pu.ac.jp

2022年 栄養バランス弁当 おしながき

400kcal
《栄養バランス弁当(咲:さく)》



SVサイズ		
主食	副菜	主菜
1.4	1.3	1.0

熱量: 456 kcal
 蛋白質: 12.9 g
 脂質: 11.0 g
 炭水化物: 76.4 g
 食物繊維: 2.2 g
 食塩相当量: 2.0 g

【キャッチコピー】
 ばつと華やか❀心を満たす
 おさかなの南蛮漬弁当

《おしながき》
【ごはん部分】
 黒米ご飯(白ごま)
 白飯(小えび・青菜ふりかけ)
【おかず部分】
 白身魚天ぶらの南蛮漬(素揚げパプリカ)
 鶏つくね串
 ほうれん草のごま和え
 金平ごぼう
 素揚げかぼちゃ
 竹の子土佐煮
 人参煮
 いんげん

500kcal
《栄養バランス弁当(洋:よう)》



SVサイズ		
主食	副菜	主菜
1.4	0.8	1.0

熱量: 530 kcal
 蛋白質: 13.1 g
 脂質: 20.4 g
 炭水化物: 73.4 g
 食物繊維: 2.0 g
 食塩相当量: 2.0 g

【キャッチコピー】
 見て楽しい! 食べて美味しい!
 (鱈)
 たらふく食べたい 白身魚天ぶら弁当

《おしながき》
【ごはん部分】
 6種野菜ともち麦入ご飯
 白飯(たらこふりかけ)
【おかず部分】
 白身魚天ぶら(タルタルソース・パセリ)
 鶏唐揚
 ベイクドエッグパンプキン
 ラタトゥイユ
 レッドキャベツとビーツのマリネ
 マカロニサラダ(枝豆)
 ブロッコリー
 素揚げパプリカ
 サンチュ

600kcal
《栄養バランス弁当(翔:かける)》



SVサイズ		
主食	副菜	主菜
1.6	0.7	2.2

熱量: 662 kcal
 蛋白質: 20.1 g
 脂質: 25.8 g
 炭水化物: 87.4 g
 食物繊維: 3.4 g
 食塩相当量: 1.9 g

【キャッチコピー】
 毎日頑張っている全ての方に食べてほしい。
 元気ハツラツ! とり天弁当☺

《おしながき》
【ごはん部分】
 オムライス風もち麦ご飯
 白飯(うめごま)
【おかず部分】
 鶏天(ハニーマスタードソース・チリソース)
 肉団子(ケチャップソース)
 かぼちゃサラダ(枝豆)
 ひじき煮
 金平ごぼう
 高野豆腐煮(人参煮)
 キャベツ白だし和え
 ブロッコリー