



こだわり地産の旬食材。 減農薬・減塩・減添加「食のキセキ」お弁当。

「食のキセキ」お弁当は、厳選された季節の旬食材。
減農薬の野菜や安心・安全の地元産にこだわり、
食育の第一人者、服部学園 服部幸應 監修・協力の調理レシピを基本として、
厚生省バランスガイドにもとずき、肉・魚・野菜、PFC バランスなど最適な
栄養バランスを考え、減塩・減添加で素材の旨味を引き出し、
ひとつひとつ丁寧に仕上げています。

「食のキセキ」のお弁当を超えた、こだわり。

食のキセキでは、食育の考えを取り入れ
栄養や地産の素材にこだわった、
希少価値の高いお弁当を提供しています。



厳選素材

飼料へのこだわり

旬の食材

安心の減農薬野菜

安心の減農薬野菜、栄養価の高い旬素材、
こだわりの飼料で育った鶏肉など、厳選素材を使用。
良い食材を使っているから、味付けはシンプルに。素材がもつ本来の美味しさを味わえます。



栄養バランス

肉や魚のたんぱく質

たっぷりの野菜

管理栄養士が監修

管理栄養士監修のもと、ビタミン・ミネラル豊富な野菜のおかず数種類に、
肉や魚のおかずをバランスよく組み合わせています。
無添加カレーやボリュームたっぷりおかずの日替わりお弁当もご用意しました。



健康な生活に欠かせない三大栄養素 PFC

PFC バランスとは、肉や魚などのたんぱく質 (Protein)、バターや油などの脂質 (Fat)、
ごはんやパンなどの炭水化物 (Carbohydrate) をどのような配合でとっているかを示した
ものです。食のキセキのお弁当は、PFC バランスにもこだわっています。



地域との繋がり

朝採り新鮮食材

秘伝のレシピ

九州の特産物

地域の「伝統料理」「伝統食材」も取り入れ、地域の食文化を守るお手伝いをします。
例えば、宮崎県のチキン南蛮 (秘伝レシピ)、沖縄のアグー豚、中津近郊でのびのび
育てられた鶏肉など、地域の素材を積極的に使用し、特産物や生産者を応援します。



環境への配慮

リサイクル容器

野菜くずは肥料に

減農薬野菜は皮まで

安心でおいしい食べ物は、豊かな環境がなければ育られません。
「地産地消」「食材を無駄にしない工夫」「リサイクル容器の使用」を心がけ、
環境に配慮したお弁当づくりをしています。