



## 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。



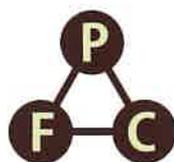
#### 栄養バランス

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。