



とりせん・高崎健康福祉大学 共同開発

健康志向のあなたのために

第24弾

栄養バランス弁当

(まぜて美味しい♪ビビッとビビンバ!!)

全体の味の特徴

混ぜると鮮やかさが増し、
くせになるあじわいと野菜の食感が
同時に楽しめます!

肉そぼろの特徴

大豆ミート入りの豚・牛ひき肉を
コチュジャンとにんにくで味付けし、
少しピリッとさせました!

ご飯の特徴

もち麦、黒米、押し麦等の
十六穀米です!
もちもちプチプチ食感を
お楽しみください!

※商品写真はイメージです。



切り干し大根(キムチ風味)

シャキシャキ食感の切り干し大根を
キムチのタレで韓国風に味付けしました!

私たちが
つくりました!

にんじん、きくらげ、 小松菜ナムル、もやしナムル

具材によって、様々な食感が楽しめます♪肉そぼろとの相性も抜群です!



高崎健康福祉大学の皆さん

主食・主菜・副菜をそろえて
バランスのよい食事を



SMART LIFE PROJECT

「食事をおいしく、バランスよく」

主食・主菜・副菜を組み合わせることで体に必要な
栄養素をバランスよく摂取することができます。

※厚生労働省 スマート・ライフ・プロジェクトより

本商品には主食・主菜・副菜をバランスよく盛り付けています。