

「からだデリ」のお食事は、全国国立病院管理栄養士協議会の
**管理栄養士・栄養士が監修を行い、適塩で美味しく、栄養バランスが
 とれた、野菜たっぷりの献立**となっています。



MENU 1 | **バランス弁当 碧葉(あおば)**
 【赤魚の西京焼き】 543kcal 2,000円



●色々な味付け、食材を少しずつお楽しみいただけます
 ●野菜は207g(1日の摂取目安の1/2以上)
 [献立内容]
 ・ご飯(黒ごま)70g・赤魚の西京焼き・中華風和え・筑前煮・なすと南瓜の煮物・レンコンのひじき煮・季節の果物・胡瓜とタコの酢の物・ご飯(ゆかり)70g

MENU 2 | **バランス弁当 松葉(まつば)**
 【和風】 560kcal 1,500円



●天ぷら4種の盛り合わせは、抹茶塩で素材の味をお楽しみください
 ●野菜は165g(1日の摂取目安の1/3以上)
 [献立内容]
 ・ご飯(黒ごま)140g・高野豆腐の炊き合わせ・天ぷら盛り合わせ(抹茶塩)・ほうれん草の胡麻和え・きのこの酢の物・きんぴらごぼう

MENU 3 | **バランス弁当 彩葉(いろは)**
 【洋風】 536kcal 1,500円



●パン粉焼きは見た目はフライ!ですが、油不使用でヘルシーです
 ●野菜は194g(1日の摂取目安の1/2以上)
 [献立内容]
 ・ご飯(黒ごま)140g・炊き合わせ・若鶏チーズパン粉焼き・トマトときのこのマリネサラダ・季節の果物・ひじきとベーコンの炒め物

MENU 4 | **バランス弁当 若葉(わかば)**
 【生姜焼き】 556kcal 1,200円



●限られた塩分でも、調理工夫でこんなに美味しくなりました
 ●野菜203g(1日の摂取目安の1/2以上)
 [献立内容]
 ・ご飯(黒ごま)140g・炊き合わせ・豚肉の生姜焼き・いんげんピーナッツ和え・紅白なます・ブロッコリーのスープ煮

作り手の声

調理担当者 本村敏之

昭和50年より玉子屋グループとして多種多様な『美味しさ』を皆様にご提供させて頂いてまいりました。今回、『健康』をテーマに食の観点から体内改善する為にすべての料理が手作りのお弁当を作りました。各種お弁当の塩分量を2.5g未満におさえ、不足がちな野菜をどのお弁当も150g以上取り入れ、旬なままお手元へお届け致します。『美味しさ』と同時に健康を意識した身体にやさしいお弁当をご堪能ください。



製造者/販売者:株式会社ビッグエッグジャパン 〒146-0092 東京都大田区下丸子2-16-12 TEL:03-3757-5511

ご注文の流れ



FAX 03-3757-5515

ご希望の商品にチェックしてください。

- バランス弁当 碧葉(あおば) 2,000円 () 個)
- バランス弁当 松葉(まつば) 1,500円 () 個)
- バランス弁当 彩葉(いろは) 1,500円 () 個)
- バランス弁当 若葉(わかば) 1,200円 () 個)

お届け日時

午前	午後	月	日
		時	分

社名 法人名	担当者名	電話	()
住所	〒	FAX	()

**大田区・品川区・港区
 運搬費無料**
 ・上記以外の東京23区は一律5,000円(税別)
 ・神奈川県・埼玉県・千葉県は10,000円(税別)
 お弁当最低注文数10個～