

地元産食材と野菜をたくさん取り入れたヘルシーフレンチ弁当を、
フレンチマスター佐藤シェフと協働製作！！

心もからだも
健康に

サンテランチ

※サンテ (sante) …フランス語で「健康」

ヘルシー × フレンチ × 地元食材



フレンチマスター
佐藤シェフ考案



野菜たっぷりジビエカレー

地元産米・鹿肉・野菜・卵を使用しています



野菜・きのこの量
215g

しっかり食べたい方に

原木椎茸ハンバーグ弁当
1,250YEN (税込)

- *五穀米ピラフ
- *原木椎茸ハンバーグトマトソース
- *大根ステーキポルチーニクリームソース
- *オムレツゆずこしょうあん

エネルギー 738kcal
たんぱく質 24.2g
脂質 31.2g
炭水化物 87.6g
食塩相当量 2.3g



女性や中高年の男性に

鹿肉五穀カレー弁当
1,250YEN (税込)

- *五穀米
- *鹿肉の無水カレー
- *大根ステーキポルチーニクリームソース
- *オムレツゆずこしょうあん

エネルギー 675kcal
たんぱく質 27.8g
脂質 22.9g
炭水化物 90.4g
食塩相当量 2.2g



地元産米・椎茸・野菜・卵を使用しています

豆腐が入ったやわらかハンバーグ



野菜・きのこの量
420g

1月30日(日)に、クアオルト健康ウォーキング講座に参加された方に
本町BASEでサンテランチを食べていただくイベントウォーキングを実施しました。
今後は「運動や保健指導」と「食」を組み合わせた講座を、市民や市内外
企業の従業員向けに実施するためにサンテランチを活用していきます。



*サンテランチはスマートミール※の基準を目安にして作成しています

※スマートミール

「健康に資する要素を含む栄養バランスのとれた食事の通称」で、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」(平成27年9月)や食事摂取基準2015年版を基準として決められています