

地元産食材と野菜をたくさん取り入れた

# サンテランチを開発・製造する 飲食店を募集します！

※サンテ (sante) …フランス語で「健康」



市民や市内在勤者、市外企業従業員の健康づくりとして、クアオルト健康ウォーキングで「運動」、ヘルシー弁当で「食」、アクティビティや温泉で「休養」を体験できるセットプランを提案するため、令和3年度にフレンチマスタード(関市小瀬)さんと協働で「サンテランチ」を2種類開発しました。

引き続き、関市民の健康づくりを「食」から支えていただくため、さらに新しい「サンテランチ」を開発し、製造していただける飲食店を募集しています。関市の栄養士が、栄養価計算をサポートします！

## フレンチマスタードさんと開発したサンテランチ



### 原木椎茸ハンバーグ弁当

地元産米・椎茸・野菜・卵使用

エネルギー 740kcal  
たんぱく質 24.3g  
脂質 31.2g  
炭水化物 87.9g  
食塩相当量 2.4g

### 鹿肉五穀カレー弁当

地元産米・鹿肉・野菜・卵使用

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



#### 【購入者の声】

家族や友人とのピクニックやお出かけにいただきました。

無農薬野菜を使った料理が魅力的でした。

病気があり、塩分などを気にしているので、栄養計算されたお弁当がありがたいです。

募集期間：随時受け付け

応募方法：エントリーシートにて応募(様式は関市役所ホームページよりダウンロード)

※その他詳細や応募方法等については、関市役所ホームページをご確認ください。

※開発に対する経費は試食用弁当代の買い取りのみで、開発費用(謝礼や設備費等)は発生しませんのでご了承ください。

照会先：関市健康福祉部市民健康課(保健センター) TEL 0575-24-0111

