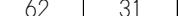
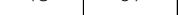
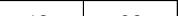
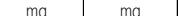
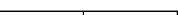
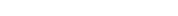
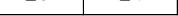
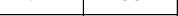
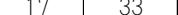
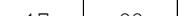
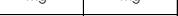
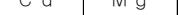
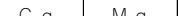
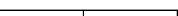
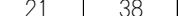
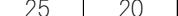
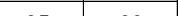
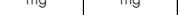
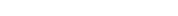
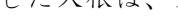
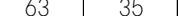
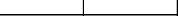
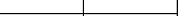
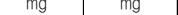
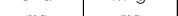
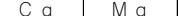
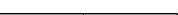
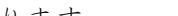
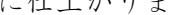
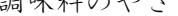
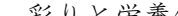
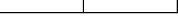
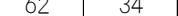
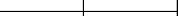
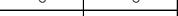
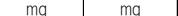
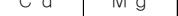
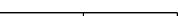
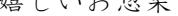
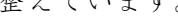
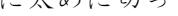
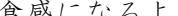


## 食養御膳 2月 3週 おこんだて



「食養御膳 L(エル)」の量目と  
栄養価は食養御膳の  
1.5倍になります。



## 2月3週「原材料のご案内」

2026.2.20

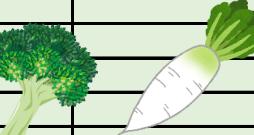
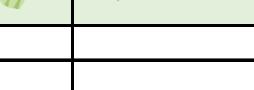
今月のお惣菜セットの基本原材料をご紹介します。無添加・国産を基本とし、一部魚は冷凍輸入があります。

※お肉・玉子＝生産者が選んだ厳選飼料、EU基準に準じた飼育です。



調味料	乾物・加工品	肉・魚・卵	野菜
-----	--------	-------	----

食養御膳の詳細QRコード

こだわり食材・産地・製造・販売元			こだわり食材・産地・製造・販売元		
いりこだし	無添加	ムソー	小豆	北海道	鈴和商店
有機トマトケチャップ	有機 JAS	高橋ソース(株)	油揚げ	ノンGM	太子食品
寒こうじ	国産・無添加	安藤醸造	片栗粉	無添加	大川食品
ごま油	無添加	竹本油脂(株)	鰹節	国内産	伏高商店
米油	国産原料米ぬか	三和油脂(株)	切干大根	国内産	月山農場
コンソメ	化学調味料不使用	創健社	金時豆	北海道	鈴和商店
純米酒	国産米・米麹	秋田県発酵工業	牛乳	無調整	(株)サンコー食品
食塩	天日塩・メキシコ産	シママース(株)青い海	高野豆腐	ノンGM	旭松食品
丸大豆しょうゆ	山形産丸大豆・国産小麦	恒食	大豆	北海道	鈴和商店
豆板醤	無添加	オーサワ	中力粉	山形	(株)小川製粉
無塩バター	北海道	よつ葉乳業	有機ダイストマト	無添加	コルドンヴェール(株)
ビート含蜜糖	北海道 てん菜	日本甜菜製糖(株)	マカロニ	国内製造 強力小麦粉	(株)コルノマカロニ
松田のマヨネーズ	無添加	(株)ななくさの郷			
味噌	無添加	三吉麹屋	エリンギ	新潟	
赤味噌	無添加	(株)大のや醸造	かぼちゃ	鹿児島	
本みりん	高品質な原材料を厳選	九重味醂(株)	キャベツ	愛知	
有機胡椒	有機 JAS	S & B	ごぼう	山形	
有機ごま	有機 JAS	みたけ食品工業	しめじ	長野	
有機バジル	有機 JAS	S & B	生姜	高知	
洋風だし	無添加	創健社	大根	山形	
			玉ねぎ	北海道	
カジキ	千葉	板坂商店	長ねぎ	埼玉	
鶏卵	山形	板垣鶏卵	人参	千葉	
たら	アメリカ	石井商店	にんにく	青森	
鶏肉	国産	大商	パプリカ赤黄	山形	
豚肉	山形 三元豚	平田牧場	ピーマン	高知	
まぐろフレーク	無添加	伊藤食品	ほうれん草	山形	
			れんこん	茨城	

国産

## 次週【2月4週おこんだて】ご案内

2月27日(金)発送予定

主菜	副菜
豚肉のソテーオーロラソース	けんちん汁
赤魚と大根の粕汁	ポテトのグリルチーズ風味
タンドリーチキン野菜添え	白菜とほうれん草の中華和え
れんこんのそぼろあんかけ	切干大根のさっぱり煮
すき焼き風	お豆入りオムレツ



今季のお野菜：れんこん、大根、人参、ブロッコリー、キャベツ、小松菜、ほうれん草。野菜たちのたくましい生命力に感動し、いただけることに感謝しています。その力強さにスタッフも元気をもらっています。自然の食材と自然の調味料を使い、愛情を込めて家庭のぬくもりを感じる人にやさしい味わいのお惣菜を作ります。