管理栄養士の卵が考えた
バランス弁当

お弁当開発プロジェクト
第13弾

# 天下の台所弁当

相愛大学人間発達学部管理栄養学科の学生と
懐石料理「徳」が協同し、
約半年間のプロジェクトを通し、大阪らしい
関西出汁をたっぷり使ったお弁当を作りました。

相愛大学
人間発達学部管理栄養学科
学生メンバー

## 大阪の出汁仕立てのごっつぉ弁当

大阪の豊かな食文化を感じる、
まさに「天下の台所」を詰め込んだ一品。
旬の素材を活かし、旨味を引き出す
「出汁」にこだわったお料理を丁寧に仕上げました。
どこか懐かしく、心温まる「ごっつぉ」の数々。
お弁当ひとつで、大阪の食文化を存分にお楽しみいただけます。

## 献立一覧

関西風すき焼き煮
大阪名物紅生姜の天ぷら
いろどり大阪漬
蒟蒻フライ味噌田楽
かにカマとネギの出汁巻き玉子
チーズの入った飛龍頭銀餡がけ

鰆西京焼
さくら海老と大豆の五目煮
菊花大根
菜の花
天かす入りかやく御飯
菜飯
ちらし寿司　など

| エネルギー | 脂質 | 食塩相当量 |
|---|---|---|
| 610kcal | 24.7g | 2.9g |
| 食物繊維 | タンパク質 | 炭水化物 |
| 5.4g | 26.0g | 67.4g |

## 販売期間

3/1(土)～　四季の折詰　徳　阪急百貨店うめだ本店
3/3(月)～　懐石料理「徳」　公式HP https://www.nori-net.jp/ ▶
4月下旬オープン予定　四季の折詰　徳　高島屋大阪店

相愛大学 管理栄養学科
SOAI UNIVERSITY Department of Food and Nutrition Management
×
懐石料理 徳 住之江本店