

# だれもが 美味しく 楽しく 優しく 食べられるお弁当

だれもが楽しめるようフードダイバーシティに配慮しました

できるだけオーガニックで安心安全な食材を使用することはもちろん

お弁当生産時に出る生ごみを堆肥化して土に循環するなど 環境配慮にこだわり作られたお弁当です

## 減塩 Reduced salt



鯖(旬魚)のソテーゆず香味ソース  
※主菜 塩分**58%カット**

ブロッコリーとクリームチーズの塩昆布和え  
塩分**42.8%カット**

旬魚のソテー ゆず香味ソース (主菜)、たけのこ入り鶏のつくね焼き (主菜)、ブロッコリーとクリームチーズの塩昆布和え、揚げなすのごまマヨネーズ和え、れんこんときのこのさっぱり甘辛しょうゆ焼き

## ローカロリー Low calorie



鶏ムネ肉のバルサミコ酢煮  
※主菜 カロリー **17.6%off**

野菜たくさんのコチュマヨ和え  
カロリー **27.5%off**

鶏ムネ肉回鍋肉 (主菜)、鶏ムネ肉のバルサミコ酢煮 (主菜)、野菜たくさんのコチュマヨ和え、切り干し大根とツナのトマトソース煮、キヌア入り地中海風サラダ

## ベジタリアン Vegetarianism



野菜たくさんのラタトゥイユ

オレンジと緑野菜のサラダ  
塩麹ドレッシング

ベジ春巻き (主菜)、和風麻婆豆腐 (主菜)、油揚げのマルゲリータ風 (主菜)  
野菜たくさんのラタトゥイユ、オレンジと緑野菜のサラダ 塩麹ドレッシング

## ハラール Halal



オーダー製造のため、他のメニューとの組み合わせはご相談ください

野菜とグリルチキンのバジルソース和え、海鮮トマトソースの冷製パスタ、鶏ハムのサルサヴェルデ添え、合鴨ロースと白ネギのオリーブ焼き、ほっくりジャガイモのスペイン風オムレツ 他

※一般的な調味料・方法で調理した場合との比較です

アレンジ例 / オーダーのご参考 — 1,800円税抜 (1,980円税込) —



鯖(旬魚)のソテー ゆず香味ソース …… 減塩  
野菜たくさんのラタトゥイユ …… ローカロリー  
季節やご当地の甘味 …… ご当地甘味に変更可  
蟹のフライ …… ご当地メニューに変更可  
揚げナスごまマヨネーズ和え …… 減塩  
タケノコの鳥つくね焼き …… 減塩  
鳥ムネ肉バルサミコ酢煮 …… ローカロリー  
他

ご提供 **2ヵ月前** までに、組みあわせのご希望をお知らせいただき、お見積りをします。  
ひとつのお弁当に組みあわせる数は、主菜メニュー1〜2種、副菜メニュー3〜4種(合計6種上限)と主食(ご飯)が目安になります。  
※上記価格は参考価格です。  
**1ヵ月前** までに おおよその個数 をオーダーください。手配個数は **100〜300食** とさせていただきます。



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

SDGs テレクトメニュー  
O'BENTON

## **だれもが 美味しく 楽しく 優しく 食べられるお弁当**

**だれもが楽しめるようフードダイバーシティに配慮しました  
できるだけオーガニックで安心安全な食材を使用することはもちろん  
お弁当生産時に出る生ごみを堆肥化して土に循環するなど  
環境配慮にこだわり作られたお弁当です**

健康増進

環境配慮

Well-being

SDGs

セレクトメニュー

◎'BENTOH

食品ロス削減

フードダイバーシティ

# 「減塩」・「ローカロリー」・「ベジタリアン」

の各メニューをお好みで選んで  
ご主催のイベント オリジナルのお弁当 を作ってください

価格目安 **1,700円~2,000円** (税込) / 個

ハラールフードのお弁当もご用意しました

SDGs セレクトメニュー  
🍴'BENTON🍴

減塩  
Reduced salt



鯖(旬魚)のソテー  
ゆず香味ソース

※主菜

塩分**58%**カット



たけのこ入り鶏の  
つくね焼き

※主菜

塩分**44.6%**カット



ブロッコリーとクリーム  
チーズの塩昆布和え

塩分**42.8%**カット



揚げナスの  
ごまマヨネーズ和え

塩分**40%**カット



れんこんときのこの  
さっぱり甘辛しょうゆ焼き

塩分**48.6%**カット

※一般的な調味料・方法で調理した場合との比較です

SDGs セレクトメニュー  
O'BENTOH

---

0 - カロリ -  
Low calorie



### 鶏ムネ肉回鍋肉

※主菜

カロリー **48.9%off**



### 鶏ムネ肉の バルサミコ酢煮

※主菜

カロリー **17.6%off**



### 野菜たくさんの コチュマヨ和え

※主菜

カロリー **27.5%off**



### 切り干し大根と ツナのトマトソース煮

※主菜

カロリー **55.6%off**



### キヌア入り地中海風 サラダ

※主菜

カロリー **20.6%off**

※一般的な調味料・方法で調理した場合との比較です

SDGs セレクトメニュー

🍴'BENTOH🍴

ハラール

Halal

オーダー製造のため、他のメニューとの組みあわせはご相談ください



野菜とグリルチキンのバジルソース 和え

海鮮トマトソースの冷製パスタ

鶏ハムのサルサヴェルデ添え

合鴨ロースと白ネギのオリーブ焼き

ほっくりジャガイモのスペイン風オムレッツ

他

ハラール管理者講習 (NPO日本ハラール協会) を修了した料理長のもと調理します  
食品廃棄を減らすため冷凍保存可能なメニューとしています

SDGs セレクトメニュー

🍴 O'BENTOH 🍴

アレンジ例

Arrange

## オーダーのご参考



鯖(旬魚)のソテー ゆず香味ソース……減塩

野菜たくさんのラタトゥイユ……ローカロリー

季節やご当地の甘味…ご当地甘味に変更可

蟹のフライ……ご当地メニューに変更可

揚げナスゴママヨネーズ和え……減塩

タケノコの鳥つくね焼き……減塩

鳥ムネ肉バルサミコ酢煮……ローカロリー

他

ご提供 約2か月前 までに、組みあわせのご希望をお知らせいただき、お見積りをします。

ひとつのお弁当に組みあわせる数は、主菜メニュー1~2種、副菜メニュー3~4種(合計6種上限)と主食(ご飯)が目安になります。

1か月前までにおおよその個数をオーダーください。個数上限は300食とさせていただきます

# 地産地消 脱プラ フードロス減への対応ご相談に応じます

ご当地メニューの採用、地産食材の活用  
スマートミール認証メニュー 生分解性容器、再生紙容器の利用  
セカンドハーベスト、フードドライブへの活用  
お弁当を通じたNGO、NPOなどへの寄付…  
ご相談に応じます

製造過程の食材廃棄の減量と活用  
お弁当破棄(フードロス)減量など…  
取り組んでいます

制作・監修

企画制作



C's catering services

監 修

管理栄養士・フードコーディネーター・  
ジュニアアスリートフードマイスター・  
パワーフードスタイリスト

山本 理江