

足立区×RAKUSAI『おいしい給食』コラボ

“ねぎ塩豚丼&小松菜とわかめの和え物”
“チキンチキンごぼう&小松菜のごはんとサラダ”

11月22日販売スタート

楽彩株式会社（本社：東京都足立区/代表取締役社長：大崎善保）は、東京都足立区（区長：近藤やよい）と連携し2024年11月22日（金）より足立区×RAKUSAI『おいしい給食』コラボレーション商品“ねぎ塩豚丼&小松菜とわかめの和え物”“チキンチキンごぼう&小松菜のごはんとサラダ”を販売いたします。今回は本商品を通じて健康増進や食育に繋がる取組みを実施するとともに、足立区の魅力を RAKUSAI ミールキットで発信してまいります。

足立区『おいしい給食』の人気メニューがミールキットに！



*季節や天候により産地が変更となる場合がございます

◆ねぎ塩豚丼 & 小松菜とわかめの和え物

しおぶたどん こまつな あ もの

ねぎ塩豚丼 & 小松菜とわかめの和え物

RAKUSAIの本拠地、足立区の『おいしい給食』とのコラボレーションメニューが登場!“ひと口目は野菜から”子どもたちの体も心も豊かに育む足立区の給食♪小学生から大人気の献立をおうちで手軽にお楽しみいただけます。



足立区 RAKUSAI


2人前

調理時間 15分

野菜 6種

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン/電子レンジ

材料 ごま油/水/片栗粉/ごはん



足立区の
おいしい
給食

子どもたちの体も心も豊かに育む足立区の『おいしい給食』人気メニュー“ねぎ塩豚丼”がミールキットに。“小松菜とわかめの和え物”は食べる直前で和える足立区の給食のスタイルがおすすめです。

【商品特徴】

☆管理栄養士が監修

☆1/3日分の食物繊維と野菜が摂れる

① ねぎ塩豚丼

- ・もち麦入りで食物繊維アップ
- ・ごま油とにんにくの効いたごはんが進む味付け

② 小松菜とわかめの和え物

- ・冷水で冷やすひと手間で小松菜がシャキシャキに
- ・5種類の野菜を煮出して作った野菜だし『ベジブロード』を使用



※ご準備いただくものを含む

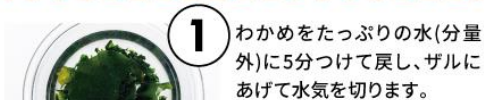
*レシピ

【副菜】小松菜とわかめの和え物



●材料(2人前)

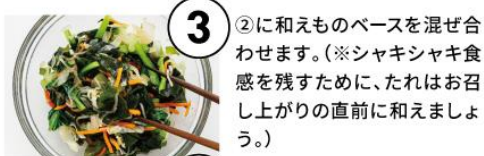
野菜ミックスB(小松菜、大根、キャベツ、人参)・・・1袋
わかめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1袋
和えものベース・・・・・・・・・・・・・・・・1袋
※「★」はご準備いただくもの



1 わかめをたっぷりの水(分量外)に5分つけて戻し、ザルにあげて水気を切ります。



2 野菜ミックスBと①のわかめを耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで2分加熱します。ザルにあげて流水で1分冷やし、冷蔵庫で冷やしておきます。



3 ②に和えものベースを混ぜ合わせます。(※シャキシャキ食感を残すために、たれはお召し上がりの直前に和えましょう。)



4 皿に盛り付け完成です。

【主菜】ねぎ塩豚丼



●材料(2人前)

野菜ミックスA(長ねぎ、玉ねぎ、小松菜)・・・・・・1袋
豚肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1袋
もち麦・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1袋
ナムルたれ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2袋
★ごま油・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
★水溶き片栗粉・・・・・・・・(片栗粉 小さじ1、水 100ml)
★水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・150ml
★ごはん(米を炊く場合は下記①を参照)・・・・・・2人前
※「★」はご準備いただくもの



1 もち麦と水150mlを深めの耐熱容器に入れ、ラップはせずに、600Wの電子レンジで10分加熱します。(※炊飯器でお米を炊く場合は、研いだ米1合と1合分の水に、もち麦と水100mlを加えて炊飯してください。)



2 フライパンにごま油大さじ1を入れて中火にし、野菜ミックスAと豚肉を入れて5分ほど炒めます。



3 ②にナムルたれ2袋と水溶き片栗粉を入れ、全体を混ぜ合わせながら1分ほど炒めたら火を止めます。



4 ①のもち麦とごはんを混ぜ合わせ、器に盛り付けます。その上に③を盛り付け完成です。

◆チキンチキンごぼう&小松菜のごはんとサラダ

こまつな
チキンチキンごぼう&小松菜のごはんとサラダ

RAKUSAIの本拠地、足立区の『おいしい給食』とのコラボレーションメニューが登場!“ひと口目は野菜から”子どもたちの体も心も豊かに育む足立区の給食♪小学生から大人気の献立をおうちで手軽にお楽しみいただけます。



2人前



調理時間
15分



野菜
6種



足立区 RAKUSAI



ご準備いただくもの

調理器具 フライパン/電子レンジ

材料 サラダ油/ごま油/ごはん片栗粉(または小麦粉)塩/こしょう

足立区の『おいしい給食』人気メニュー“チキンチキンごぼう”をご自宅で楽しむことができます。彩り鮮やかな”小松菜のごはん”と”サラダ”をセットにし、主菜・副菜・ごはんの3品が15分でつくれるミールキットです。

【商品特徴】

- ☆管理栄養士が監修
- ☆鶏肉、豆、卵でたんぱく質が摂れる

① チキンチキンごぼう (主菜)

- ・あまじょっぱい味付けでごはんが進む

② 小松菜のサラダ (副菜)

- ・お豆のカリッとホクッとした食感が楽しめる

③ 小松菜のごはん (ごはん)

- ・主菜と一緒に食べやすく、ほのかにごま油が香りを楽しめる



※ご準備いただくものを含む
 ※日本人の食事摂取基準(2020年版)のたんぱく質の推奨量に基づく

*レシピ

小松菜のサラダ



●材料(2人前)

野菜ミックス・・・・・・・・・・1袋
(小松菜、大根、キャベツ、人参)
カレー大豆・・・・・・・・・・1袋
キャロットヴィネグレット・・・・・・・・1袋
★片栗粉(または小麦粉)・・・・小さじ1
★サラダ油・・・・・・・・・・大さじ1
※「★」はご準備いただくもの

1



最初に作って
冷蔵庫で
冷やしましょう!

野菜ミックスを耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて、600Wの電子レンジで1分半加熱します。ザルにあげて流水で1分冷やし、冷蔵庫で冷やしておきます。

2



ボウルまたは袋にカレー大豆と片栗粉(または小麦粉)小さじ1を入れてよく混ぜ合わせます。フライパンにサラダ油大さじ1を入れて中火にし、カレー大豆を入れます。フライパンを斜めに傾け、4分ほど転がしながら揚げ焼きにします。

3



①にキャロットヴィネグレットを入れてよく和え、皿に盛り付けます。その上に②の揚げ焼きしたカレー大豆を盛り付けて完成です。

小松菜のごはん



●材料(2人前)

小松菜・・・・・・・・・・1袋
卵・・・・・・・・・・1個
★塩・・・・・・・・・・少々
★こしょう・・・・・・・・・・少々
★ごま油・・・・・・・・・・小さじ1
★ごはん・・・・・・・・・・2人前
※「★」はご準備いただくもの

1



耐熱容器に卵を割り入れ、よく溶いたら、小松菜、塩・こしょう少々、ごま油小さじ1を入れてよく混ぜ合わせ、ラップはせずに600Wの電子レンジで2分加熱します。

2



ボウルにごはんと①を入れ、ほぐしながらごはん混ぜ合わせ、器に盛り付け完成です。

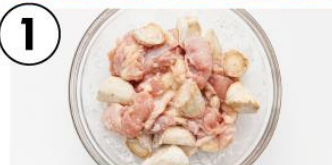
チキンチキンごぼう



●材料(2人前)

ごぼう・・・・・・・・・・1袋
枝豆・・・・・・・・・・1袋
鶏肉・・・・・・・・・・2袋
甘辛炒めのたれ・・・・・・・・・・1袋
★片栗粉(または小麦粉)・・・・大さじ1
★サラダ油・・・・・・・・・・大さじ2
※「★」はご準備いただくもの

1



袋またはボウルに水気を切った鶏肉2袋、ごぼう、片栗粉(または小麦粉)大さじ1を入れてよく混ぜます。

2



フライパンにサラダ油大さじ2を入れ中火にし、①を入れたら7分ほど転がしながら揚げ焼きにし、一度火を止めます。

3



キッチンペーパーで余分な油をふき取り、枝豆と甘辛炒めのたれを入れて2分ほど炒めたら皿に盛り付け完成です。

■足立区の『おいしい給食』について

平成 19（2007）年から取り組みがスタート。平成 20

（2008）年、足立区では小・中学校の給食総残菜量が年間

381 トンもありました。区独自の「おいしい給食事業」

は、ただ味が“おいしい”だけでなく、給食を「生きた教材」

として、生産者や調理に関わる人々への感謝の気持ち

や、食への学びを大事にした取り組みを 17 年続けていま

す。区立小・中学校 102 校の自校内調理の中で、各校が

様々なメニューやアイデアで取組んだ結果、令和 5

（2023）年度の総残菜量は、当初と比べて 3 分の 1 以下の年間 112 トンまで大きく減少し

ました。学校給食が、足立区の子どもたちの心と体の成長を支えています。



*写真中央左 楽彩株式会社代表取締役社長：大崎善保 右 足立区長：近藤やよい

■楽彩株式会社について

RAKU=楽（ラク・たのしい）、SAI=彩（食卓を彩る）「おいしくてカラダに良いものを
楽しんで・楽しく食べていただきたい」という願いから、新鮮でおいしい野菜を食卓にお届
けする会社です。青果物流通業のリーディングカンパニーであるデリカフーズグループだ
からこそ、安全でおいしい最高品質の野菜のご提供を可能にしています。



■商品概要

商品名	・ねぎ塩豚丼&小松菜とわかめの和え物 ・チキンチキンごぼう&小松菜のごはんとサラダ
価格	・1,480円(税込) ・1,680円(税込)
発売日 販売先	2024年11月22日(金)15:00 RAKUSAI オンラインショップ *足立区ふるさと納税返礼品としても取り扱われます

*冷蔵便でのお届けとなります。

*ミールキットの消費期限は製造日を含め4日間です。(冷蔵保存)

キャンペーンURL：<https://rakusai.shop/shop/pages/adachi-kyushoku>

会社概要

会社名：楽彩株式会社

所在地：東京都足立区六町4-12-12

代表者：大崎善保



◆RAKUSAI オンラインショップ (URL) <https://rakusai.shop/>

◆(親会社) デリカフーズホールディングス株式会社 (URL) <https://www.delica.co.jp/>

《このリリースに関するお問い合わせ先》

楽彩株式会社 企画制作部：田村

Tel:080-7168-8905 Fax:03-6371-0889 E-mail:rakusai_pr@delica.co.jp

《お客様から商品に関するお問合せ先》

楽彩サポートセンター

Tel:0120-85-0831

(受付時間：月～金 10:00～17:00 土 10:00～13:00 (日・祝除く))

E-mail: support@rakusai.shop (24時間受付)