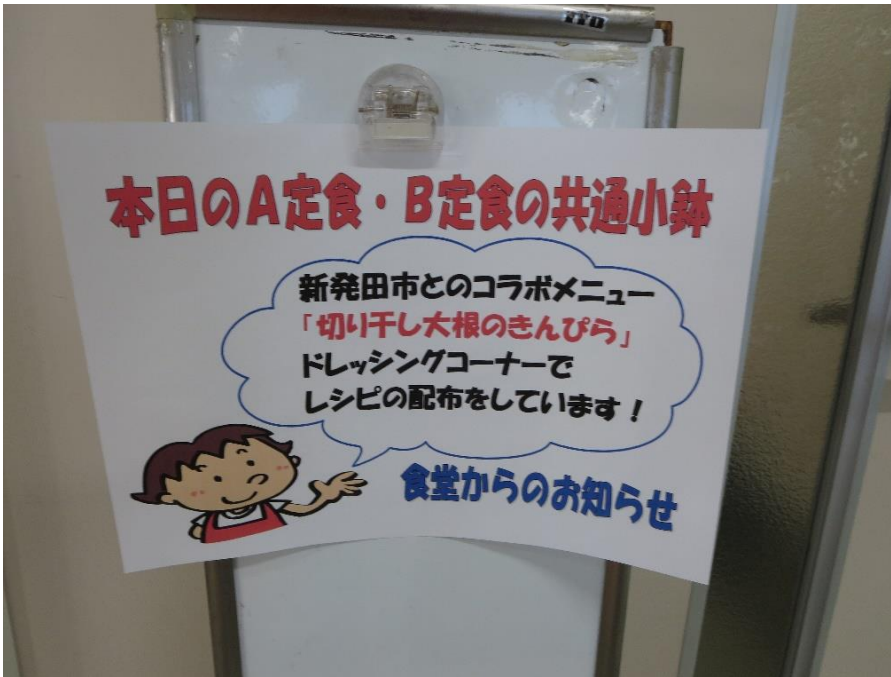


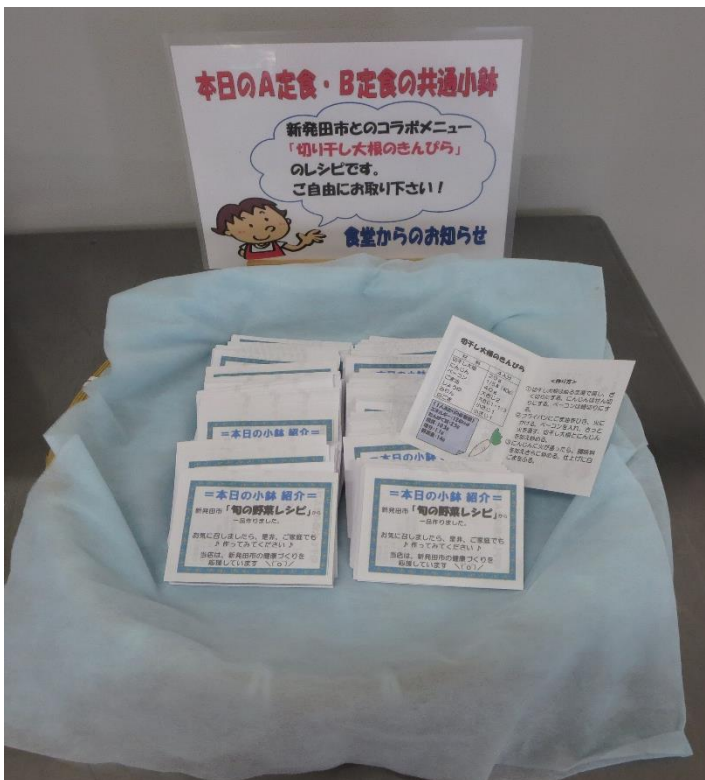
旬の野菜レシピ活用レポート

凸版印刷新潟工場 社員食堂 編 (令和2年12月)

凸版印刷新潟工場 社員食堂では、令和2年度旬の野菜レシピ(秋冬版)から、切り干し大根のきんぴらを日替わり定食の共通小鉢として提供しました。



食堂の入り口です。



日替わり定食を食べた方には、カロリーや塩分量が記載されたレシピカードを持って帰ってもらいました。

A 定食：鶏肉と白菜の生姜味噌煮

野菜たっぷり！



日替わり定食は1食分のエネルギー量、塩分量、野菜量の栄養表示をしています。表示を参考にメニューを決める社員もいて、食が健康づくりの入り口になっています。

B 定食：たれカツ丼

ボリューム満点！





旬の野菜レシピ 「切り干し大根のきんぴら」

食べた社員の方からは、「意外とあっさりしていておいしい」、「切り干し大根の新しい食べ方！」などの感想が聞かれました。



乾物は日持ちがし、価格も安定しているので、常備しておけば簡単に野菜料理がプラスできる優れものです！