



## 女子栄養大学

シダックスと女子栄養大学は、健康・食・栄養の分野で産学連携を図ることにより、産業、社会の発展に貢献することを目的とした産学連携包括協力協定を締結しました。その連携の中から適塩施策の取り組みへの監修として本メニューを監修していただいております。

食塩  
相当量  
1.3g

揚げ鶏との相性抜群です。  
さっぱりフルーティで  
適塩化したソースは  
オレンジを加えて

# さっぱりオレンジ 油淋鶏



食塩相当量が一皿で  
1.8g以下



## サステナブルフード(鶏肉)を使用

今月ご提供致します鶏肉は「GLOBALG.A.P.」認証の工場生産された鶏肉を使用しています。「G.A.P.」はGOOD(適正な)、AGRICULTURAL(農業の)、PRACTICES(実践)のことで食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための取り組みのことです。GLOBALG.A.P.とは食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられる世界共通ブランドのことです