

[HOME](#)[月刊 おべんとLOVERS](#)[ママのまいにちお弁当](#)[介護の食事](#)[IH Kitchen Studio
広島そごうキッチンスタジオ](#)[Challenge Cooking](#)[TJ Hiroshima発! Facebook](#)[おべんとLOVERS応援ページ開設!](#)

 今日からはじめると
『省エネ・節電』のために、家庭で取り組める簡単な工夫や専門家のアドバイスなど、さまざまな「エコ技」をご紹介。

月刊 おべんとLOVERS

第6回

うれしい！おいしい！ 秋の行楽 彩り弁当



山登り、紅葉狩りなど行楽シーズン到来。
そんな楽しいお出かけにあるとうれしいものといえばお弁当。
空の下で家族や友だちと味わうお弁当はいつもよりちょっと華やかにしたいもの。
そこで、今回は手軽に作れて味も見た目も抜群の行楽弁当をご紹介します。
おいしい新米が出回る時期でもあるこの季節。とておきのおにぎりを持って出かけませんか。

■先生はこの人!

フードアナリスト 岡本隆子さん



社団法人日本フードアナリスト協会認定講師・1級フードアナリスト。世界各国の食の歴史・背景・栄養価・レストランの内装経営など食に関する総合コンサルタント。自宅などで料理教室を開催するほか、企業や学校などで食育の講演・講師も行っている。

◆フードアナリストについて詳しくは[こちら](http://www.foodanalyst.jp/)
<http://www.foodanalyst.jp/>

 CHECK!知っていると役立つ
アイデア満載！

行楽弁当のポイント

 CHECK!ひと手間加えて
いつもより豪華に！

バリエーションおすし&おにぎり