

“怖い”新型栄養失調

偏食の味方!

# 正義のごはん

(野菜モリンガ乳酸菌もち麦)

## 偏食戦子5<sup>ベジ</sup>VG



製法特許

【目的】:子供の偏食等による新型栄養失調から守るサポート戦子「正義のご飯」

子供の約80%に新型栄養失調のリスクがあると言われており、日々のご飯でバランス良く効率良い栄養摂取が必須

### 【概要】

もち麦を野菜5種と植物性乳酸菌K-1と腸内善玉菌の餌とスーパーフードのモリンガで加工融合しました。

おなかに嬉しい偏食サポートもち麦:5種の野菜と乳酸菌とオリゴ糖とモリンガ加工融合したもち麦

【野菜モリンガ乳酸菌もち麦】:乳酸菌100億個/大さじ一杯

ご飯で5種の野菜とモリンガと乳酸菌が摂れるよ!



【栄養成分】:100g当たり 植物性乳酸菌K-1 700億個(推計)

エネルギー:343kcal タンパク質:9.5g 脂質:1.6g 炭水化物:78.3g 食塩相当:0.05g

【乳酸菌】:お米由来の植物性乳酸菌k-1

乳酸菌K-1は賦活能力の高い死菌で炊飯しても効能は変わりません。

【モリンガ】:スーパーフード90種以上の栄養素

可食植物中トップの栄養素(90種以上)を含有すると言われ、CO2の吸収は一般植物の約20倍と言われSDGsも期待されます。

### 【炊飯方法】

無洗もち麦です、白米等に約10%混ぜて下さい。

白米一合に大さじ一杯が目安です。



偏食にイイね!

いろんな野菜等も知らずに摂れるヨ



ほぼ白ご飯



### 【期待されるサポート】

1.お腹に嬉しい偏食のサポート

日々のご飯で5種の野菜とスーパーフードのモリンガと乳酸菌等が摂れる。

2.栄養の超消化吸収(米のβデンプン→αデンプン化)

消化吸収率98%の米と野菜やモリンガと乳酸菌が同化して効率良く摂れる。

3.新型栄養失調に挑戦!

子供の約80%が新型栄養失調のリスクがあると言われていた現状において毎日のご飯で5種の野菜やモリンガ(栄養素90種以上)や腸内善玉菌の餌をバランス良く効率良く摂取可能です。

### 【参考】モリンガの栄養比較

GABA:発芽玄米の約22倍、亜鉛:牡蠣の約2倍、鉄分レバーの約4倍、カルシウム:牛乳の約20倍  
食物繊維:レタスの約21倍、ビタミンE:アーモンドの約2倍、マグネシウム:ほうれん草の約5倍等







