

# 鰻うなぎ蒲焼



カセイの『うなぎ蒲焼』は国産の活鰻原料を使用し、養殖地で水揚げした鰻を一昼夜セラミック活性水に放流し、臭みを完全に取り除いた原料を使用しています。

特に焼き工程ではセラミックバーナーで4回焼き、また2回目は下火に備長炭を使用して炭焼き特有の香り風味を醸し出しております。最初と最後にタレをくぐらせ、2・3回目は噴霧により余分な表面の油分を取っていますので、味香りともに最高の状態に仕上がっております。

<調理方法>袋ごとボイルしてください。



## (規格)

30g 390円 / 1食 (10食パック)

40g 480円 / 1食 (10食パック)

1kg 7,950円 (角切り 約1×2cm)



### 〔原材料名〕

うなぎ、醤油、みりん、三温糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、澱粉(とうもろこし)

〔アレルギー〕小麦・大豆



エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム
293kcal	50.5g	23.0g	21.0g	3.1g	2.4g	510mg	300mg
カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	レチノール	βカロテン当量
150mg	15mg	300mg	0.8mg	2.7mg	0.07mg	1500μg	0μg
レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
1500μg	0.75mg	0.74mg	Tr	0.0g	1.3g		



お問い合わせ (公財) 埼玉県学校給食会  
Tel 048-592-2115

締切日 6月14日(水)

# ★七夕ゼリー♡



カセイの『七夕用アップルゼリー』はストレート国産りんご果汁を使用し、星型のリンゴを1個とハート型のゼリーを浮かべた商品です！！

※今年から新しくハート型を追加しました！！

七夕を彩るデザートとして是非ご賞味ください。〔規格〕50g



※上記デザインはイメージです。



〔価格〕61円



### 原材料

ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水飴、ぶどう糖、りんご果汁、りんご、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、pH調整剤、乳酸Ca、カロチノイド色素、酸化防止剤、塩化K、仕込水

アレルギー物質 ⇒ りんご

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム
91kcal	75.3g	0.0g	0.0g	24.6g	0.1g	20mg	14mg	8mg
マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	レチノール	βカロテン当量	レチノール活性当量	
0mg	1mg	0.1mg	0.0mg	0.0mg	0μg	1μg	0μg	
ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量				
0.00mg	0.00mg	1mg	0.2g	0.1g				

カセイ食品株式会社



締切日 6月14日(水)