

埼玉150周年

11月
限定販売

イラストコロック



【ご注文締切日】：2021年10月6日（水）

【商品名】埼玉150周年イラストコロック
 【商品規格】50g/個（直径約5.5cm、厚み1cm弱）
 【調理法】凍ったまま175℃の油で約3分程揚げてください。
 【アレルギー-28品目】小麦

【原料配合】

- <具>
- じゃがいも 39.65%（日本）
 - 玉ねぎ 8.46%（日本）
 - にんじんピューレ 6.05%（埼玉県）
 - 無添加パン粉 3.00%（米国他）
 - 砂糖 2.25%（タイ他）
 - 食塩 0.40%（長崎県）
 - ブイヨン 0.13%（日本他）
 - こしょう 0.06%（インドネシア他）
- <衣>
- 無添加パン粉 19.22%（米国他）
 - 水 17.78%（長野県）
 - 米粉 2.00%（日本）
 - 春巻きの皮 1.00%（日本他）
 - 着色料製剤 微量（日本他）



埼玉県は今年で生誕150周年を迎えます！

明治4年に行われた廃藩置県により、1871年11月14日「埼玉県」が誕生しました。150年の節目の日となる令和3年11月14日の「埼玉県民の日」に向けて、現在さまざまな「埼玉150周年プロジェクト」が展開されています。

埼玉県産にんじんピューレを使用！！

地産地消の取り組みとして埼玉県産のにんじんピューレを使用した無添加ポテトコロックです。イラスト部分には春巻きの皮を貼り、天然色素で着色した埼玉県のマスコットキャラクター「コバトン」と「さいたまっち」、150周年記念のロゴマークとキャッチコピーを描いています。



記念ロゴは、埼玉県の県章に使われているまが玉をイメージしたデザイン。さまざまな人々の情熱や思いが作り上げてきた、彩の国埼玉県を5色で彩っています。また、キャッチコピーは埼玉県の繁栄を願い「埼玉」と「咲いた」をかけたもの。「こころが咲く=こころの通じ合い」の意味がこめられています。

～埼玉県の由来～

諸説ありますが、埼玉県の行田市にある「前玉（さきたま）神社」に由来すると言われています。地方統治のための改革「廃藩置県」により、「武蔵国（むさしのくに）」と呼ばれていた（現在の埼玉県、東京都、神奈川県）が分割され「埼玉県」が誕生しました。

～おすすめ献立例～「埼玉県郷土料理献立」

- かてめし
- ★埼玉150周年コロック
- ねぎぬたけんちん汁
- 牛乳
- 加須うどん
- ★埼玉150周年コロック
- さつまいものごま和え
- 牛乳

栄養成分（100g中） / 七訂引用 自社計算値

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	マグネシウム	リン	鉄
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
141	65.3	4.2	1.6	27.7	1.2	292	194	12	18	45	0.5
亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	葉酸	ビタミンC	食物繊維水溶性	食物繊維不溶性	食物繊維総量	食塩相当量
mg	μg	μg	μg	mg	mg	μg	mg	g	g	g	g
0.3	0	5264	44	0.06	0.02	22	7	—	—	1.8	0.7

公益財団法人埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115 / FAX:048-592-2496

<販売者>
 (株)大福食品工業
 <工場所在地>
 長野県

2021年7月