

鰻うなぎ蒲焼鰻



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）

1kg（角切り） 約1×2cm



締切日 6月10日（金）

〔原材料〕

鰻、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）

〔アレルギー物質〕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		



公益財団法人埼玉県学校給食会

【TEL】048-592-2115 【FAX】048-592-2496

2022年4月