

(株)名給

おすすめ商品

ご注文・お問い合わせお待ちしております！

公益財団法人 埼玉県学校給食会

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

サーモンフライ

サンビゴ

商品規格
50g/60g



【商品特徴】
国産（北海道・三陸）の鮭の切身にパン粉付けしました。
【調理方法】
凍結した状態で油で揚げてください。

秋鮭ほぐし身 1K

サンビゴ

商品規格
1kg



【商品特徴】
北海道産に限定した秋鮭を骨まで柔らかく加工しています。ほぐしてありますので料理の素材として幅広くご利用いただけます。
【調理方法】
自然解凍又は沸騰したお湯で袋のままポイルしてください。

さんま開き 澱粉付き(尾なし)

オーズ

商品規格
40g/50g



【商品特徴】
茨城県産のさんまを使用しています。甘辛いタレがよく合います。
【調理方法】
冷凍の状態で油で揚げてください。

きびなご粉付

やまた水産

商品規格
1kg
(130尾から170尾)



【商品特徴】
鹿児島県産のきびなごを鮮度よく、でん粉で丸ごと衣付けしました。
【調理方法】
凍ったまま170℃の油で約2分～3分程度揚げてください。

小さいわし粉付き

やまた水産

商品規格
1kg
(90尾から120尾入)



【商品特徴】
鹿児島県産いわしの頭と内臓を除去し、でん粉をつけました。
【調理方法】
凍ったまま170℃～180℃の油で約2分30秒～3分30秒揚げてください。

味付のり12切5枚 海老・鯖・小麦抜 渋沢栄一デザイン

朝日海苔本舗



【商品特徴】
新一万円札の肖像画に選ばれたことをお祝いしたオリジナルデザインのパッケージです！アレルギー物質である海老・鯖・小麦を味付タレから除去し味付けしました。
【調理方法】
そのままお召し上がりください。

2022年7月

原 料 配 合			栄 養 価 (可食部100g当たり)		
原材料名 / 添加物	配合比率	アレルギー物質	<input type="checkbox"/> 実測値	<input checked="" type="checkbox"/> 八訂	
鮭	60	さけ	区 分		
(衣)			エネルギー	Kcal	150
パン粉	17.2	小麦	水分	g	65.4
(注1) でん粉	4.8	大豆	たんぱく質	g	15.5
加工小麦粉	1.79	小麦	脂 質	g	3.4
コーンフラワー	1.2		炭水化物	g	14.7
水	15.01		灰 分	g	1
			ナトリウム	mg	100
			カリウム	mg	230
			カルシウム	mg	13
			マグネシウム	mg	23
			リン	mg	160
			鉄	mg	0.5
			亜鉛	mg	0.4
			銅	mg	0.07
			レチノール	μg	7
			β-カロテン当量	μg	1
			レチノール当量	μg	7
			B1	mg	0.11
			B2	mg	0.13
			葉酸	μg	19
			C	mg	1
			食物繊維	g	0.6
			食塩相当量	g	0.3
28品目アレルギー物質、その他(魚介類)			無 機 質		
さけ、小麦、大豆			ピ タ ミ ン		
コンタミネーションに関する情報			同一製造ラインに由来するコンタミネーション		
卵、乳、いか、えび、さば					
注1) でん粉と加工でんぶんを合算して4.80%になります。			合計 100		

原 料 配 合			栄 養 価 (可食部100g当たり)		
原材料名 / 添加物	配合比率	アレルギー物質	<input type="checkbox"/> 実測値	<input checked="" type="checkbox"/> 八訂	
サケ	99.20	さけ	区 分		
食塩	0.80		エネルギー	Kcal	159
合計	100		水分	g	63.7
			たんぱく質	g	28.9
			脂 質	g	5.1
			炭水化物	g	0.1
			灰 分	g	2.3
			ナトリウム	mg	393
			カリウム	mg	437
			カルシウム	mg	19
			マグネシウム	mg	35
			リン	mg	308
			鉄	mg	0.6
			亜鉛	mg	0.7
			銅	mg	0.08
			レチノール	μg	14
			β-カロテン当量	μg	0
			レチノール当量	μg	11
			B1	mg	0.12
			B2	mg	0.19
			葉酸	μg	24
			C	mg	1
			食物繊維	g	0
			食塩相当量	g	1
28品目アレルギー物質、その他(魚介類)			無 機 質		
さけ			ピ タ ミ ン		
コンタミネーションに関する情報			同一製造ラインに由来するコンタミネーション		
小麦、かに、乳、大豆、いか、さば、オレンジ、鶏肉					

原 料 配 合			栄 養 価 (可食部100g当たり)		
原材料名 / 添加物	配合比率	アレルギー物質	<input type="checkbox"/> 実測値	<input checked="" type="checkbox"/> 八訂	
さんま	90	なし	区 分		
馬鈴薯澱粉	10	なし	エネルギー	Kcal	292
合計	100		水分	g	51.8
			たんぱく質	g	16.3
			脂 質	g	23
			炭水化物	g	8.3
			灰 分	g	0.9
			ナトリウム	mg	126
			カリウム	mg	183
			カルシウム	mg	26
			マグネシウム	mg	26
			リン	mg	166
			鉄	mg	1.4
			亜鉛	mg	0.7
			銅	mg	0.11
			レチノール	μg	14
			β-カロテン当量	μg	0
			レチノール当量	μg	14
			B1	mg	0.01
			B2	mg	0.25
			葉酸	μg	14
			C	mg	0
			食物繊維	g	0
			食塩相当量	g	0.4
27品目アレルギー物質、その他(魚介類)			無 機 質		
なし			ピ タ ミ ン		
コンタミネーションに関する情報			同一製造ラインに由来するコンタミネーション		
乳、ごま、小麦、大豆を使った製品を製造しています。					

原 料 配 合			栄 養 価 (可食部100g当たり)		
原材料名 / 添加物	配合比率	アレルギー物質	<input type="checkbox"/> 実測値	<input type="checkbox"/> 八訂	
きびなご	94.5		区 分		
さつまいも澱粉	2.5		エネルギー	Kcal	97.4
ばれいしょ澱粉	2		水分	g	75.5
とうもろこし澱粉	0.5		たんぱく質	g	17.8
食塩	0.5		脂 質	g	1.3
合計	100		炭水化物	g	4.2
			灰 分	g	1.9
			ナトリウム	mg	336.8
			カリウム	mg	313.2
			カルシウム	mg	663.1
			マグネシウム	mg	32.5
			リン	mg	227.9
			鉄	mg	1.12
			亜鉛	mg	1.8
			銅	mg	0.1
			レチノール	μg	0
			β-カロテン当量	μg	0
			レチノール当量	μg	0
			B1	mg	0.02
			B2	mg	0.23
			葉酸	μg	7.56
			C	mg	3
			食物繊維	g	0
			食塩相当量	g	0.9
28品目アレルギー物質、その他(魚介類)			無 機 質		
コンタミネーションに関する情報			同一製造ラインに由来するコンタミネーション		

原 料 配 合			栄 養 価 (可食部100g当たり)		
原材料名 / 添加物	配合比率	アレルギー物質	<input type="checkbox"/> 実測値	<input type="checkbox"/> 八訂	
いわし	94.5		区 分		
さつまいも澱粉	2.5		エネルギー	Kcal	179.2
ばれいしょ澱粉	2		水分	g	65.8
とうもろこし澱粉	0.5		たんぱく質	g	17.2
食塩	0.5		脂 質	g	11.4
合計	100		炭水化物	g	4.4
			灰 分	g	1.1
			ナトリウム	mg	275
			カリウム	mg	284
			カルシウム	mg	380
			マグネシウム	mg	30
			リン	mg	227
			鉄	mg	1
			亜鉛	mg	0.9
			銅	mg	0.16
			レチノール	μg	10.4
			β-カロテン当量	μg	0
			レチノール当量	μg	10.4
			B1	mg	0.03
			B2	mg	0.15
			葉酸	μg	18
			C	mg	0.9
			食物繊維	g	0
			食塩相当量	g	0.7
28品目アレルギー物質、その他(魚介類)			無 機 質		
小麦、えび、大豆、さば、ごま、豚肉			ピ タ ミ ン		
コンタミネーションに関する情報			同一製造ラインに由来するコンタミネーション		

原 料 配 合			栄 養 価 (可食部100g当たり)		
原材料名 / 添加物	配合比率	アレルギー物質	<input type="checkbox"/> 実測値	<input checked="" type="checkbox"/> 七訂	
乾のり	81.80		区 分		
砂糖	6.53		エネルギー	Kcal	301
醤油(大豆)	3.43	大豆	水分	g	3.4
風味だし(鯉削り節)	1.64		たんぱく質	g	40.0
風味だし(昆布)	1.09		脂 質	g	3.5
食塩	1.06		炭水化物	g	41.8
水あめ(コーンスターチ)			灰 分	g	11.3
(馬鈴薯澱粉)	1.05		ナトリウム	mg	1700
(甘藷澱粉)			カリウム	mg	2700
水	3.40		カルシウム	mg	170
合計	100		マグネシウム	mg	290
			リン	mg	710
			鉄	mg	8.2
			亜鉛	mg	3.7
			銅	mg	0.59
28品目アレルギー物質、その他(魚介類)			無 機 質		
大豆			ピ タ ミ ン		
コンタミネーションに関する情報			同一製造ラインに由来するコンタミネーション		
小麦・海老・鯖を含む製品と同じラインで製造しています。					
原料由来等に起因するコンタミネーション					
原材料の乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。					