

おすすめ商品のご案内

節分献立等にご活用ください！

小さいわし粉付き

入り数：約90尾から120尾



商品規格：1Kg



【原料配合】

いわし(鹿児島)94.5% 他

【調理方法】

170℃から180℃の油で約2分30秒から3分30秒上げてください。

【28品目アレルギー物質】

なし

【製品特徴】

鹿児島県産の小さいわしに澱粉をまぶした商品になります。南蛮漬け等味付けがしやすいです。

いわしさんが焼き



商品規格：

40g/50g



【原料配合】

魚肉すり身(日本)23% 玉ねぎ14.12% 他

【調理方法】

焼き調理、揚げ調理などでご使用ください。

【28品目アレルギー物質】

鶏肉、大豆、小麦

【製品特徴】

国産いわしを使用したさんが焼きになります。ミニお魚ハンバーグ等にもご使用できます。

いわしボール

(1ヶ8g)



商品規格：1Kg



いわしボール使用つみれ汁

【原料配合】

いわし(鳥取他)80.52% たら8.05% 他

【調理方法】

ボイル、蒸し、揚げ調理対応しています。

【28品目アレルギー物質】

なし

【製品特徴】

境港で水揚げされた生いわしのすり身を使用した商品になります。スープ等の浮き身に使用できます。

いわし開きフライ

(鉄分強化)



商品規格：

40g/50g



【原料配合】

いわし(千葉北海道他)65% 小麦粉9.8% 他

【調理方法】

170℃～180℃の油で油調してください。

【28品目アレルギー物質】

小麦

【製品特徴】

国産の真いわしを国内工場が開き加工から製品化まで行っています。鉄分強化をしています。

【お問い合わせ先】(公財)埼玉県学校給食会

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

2022年12月