

# おすすめ商品のご案内

エム・シーシー食品株式会社より「マイルドデミグラスソース」のご提案になります。当該製品は、牛由来原料を使用せず、小麦粉をじっくり炒めたフラウンルウに、炒め玉ねぎ・トマトペーストなどを加えて煮込み、一晩寝かせて仕上げたデミグラスソースです。

28品目アレルギー物質：小麦・鶏肉



製品画像：1kg



製品画像：3kg

#### ○原料配合

フラウンルウ(国内製造)	トマトペースト	ソテードオニオン	チキンエキス	にんじん
砂糖	酵母エキス	でんぷん	食塩	香辛料
水				

#### ○栄養価(可食部100g当たり)：計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物
100 Kcal	79.8 g	2.9 g	4.5 g	11.6 g
灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
1.2 g	372 g	155 mg	8 mg	9 mg
リン	鉄	亜鉛	銅	セチノール
40 mg	0.2 mg	0.2 mg	0.04 mg	0 IAS
β-カロテン	セチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	葉酸
424 IAS	70 IAS	0.03 mg	0.02 mg	6 IAS
ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
2 mg	0.7 g	0.9 g		

#### 調理例



#### <ハヤシライス> 1人前目安

マイルドデミグラスソース 50g 牛肉 20g 玉ねぎ 15g にんじん 5g サラダ油 2g ケチャップ 5g 砂糖 0.8g ウスターソース 3g ポークパイオン 8g 炒め野菜のペースト 15g 水 30g 塩少々 胡椒少々

①肉は2cm幅、玉葱5ミリ幅、人参は短冊に切ります。②鍋にサラダ油を熱し、①を炒めます。③塩・胡椒以外の全ての材料を加えて煮込みます。④塩・胡椒で味を調えます。



#### <ハンバーグソース～赤ワイン風味> 1人前目安

椎茸 10g 玉ねぎ 10g バター 2g マイルドデミグラスソース 40g ケチャップ 6g 赤ワイン 3g 炒め野菜のペースト 5g 塩少々 胡椒少々

①玉ねぎは1cm角、椎茸はスライスに切ります。②鍋にバターを熱し、①を炒めます。③全ての材料を②の鍋に入れ、塩・胡椒で味を調えます。

※煮込みハンバーグの場合は、冷凍のままハンバーグを入れて約20分間煮込んで下さい。

お問い合わせ先

公益財団法人埼玉県学校給食会 TEL: 048-592-2115 FAX: 048-592-2496

2023年2月