

食べ方 **いろいろ**！

アルファー食品



# おこげのご案内



イメージ

サクサク食感がおいしい！



国産もち米  
100%使用

個包装なので  
便利！

カロリーの  
摂取に

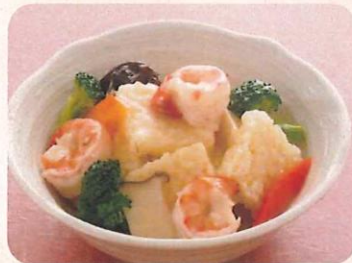
## おいしさのヒミツはアルファ化米?!

当社のおこげはアルファ化米を原料としています。通常の製法のように炊飯したり板状に伸ばしたりしていないため、お米1粒1粒がつぶれていない、という特長があります。また、スープに入れるとおこげがほどよくほぐれ、味がなじみやすいのも特長です。



【調理例】 ～和風・洋風・中華、どの味にも合います～

イメージ



- 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



## 商品情報



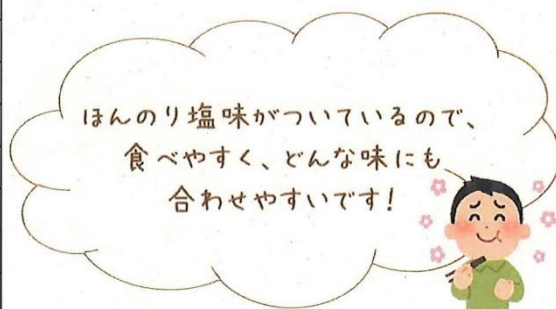
**商品名** : おこげK40  
**原材料** : もち米(国産)、植物油、食塩/酸化防止剤(ビタミンE)  
**内容量** : 7g×2個/袋  
**添加物表示** : 酸化防止剤(ビタミンE)  
**アレルギー表示** : なし  
**使用方法** : 袋を開けてそのまま召し上がりいただけます。

## 栄養成分表示

【100gあたり 分析値(黒字)、計算値(赤字):8訂】

熱量		459 kcal	
水分		4.8 g	
たんぱく質		5.4 g	
脂質		16.6 g	
炭水化物		72.1 g	
灰分		1.1 g	
無機質	ナトリウム	410 mg	
	カリウム	41 mg	
	カルシウム	6 mg	
	マグネシウム	8 mg	
	リン	37 mg	
	鉄	0.4 mg	
	亜鉛	1.3 mg	
ビタミン	A	レチノール	0 μg
		β-カロテン当量	0 μg
		レチノール活性当量	0 μg
	B <sub>1</sub>	0.04 mg	
	B <sub>2</sub>	0.01 mg	
	C	0 mg	
食物繊維		0.7 g	
食塩相当量		1.0 g	

推定値



## ～ おこげ 豆知識 ～

**「おこげ」は、中国料理の一種です。**  
 釜の底にできるおこげは、独特の風味があります。  
 南北朝の頃に、南朝の役人の陳遣は、「おこげ」が大好きで携帯食として持ち歩いていました。  
 人々の噂話が評判となり、高温で揚げる「おこげ料理」が創作され、サクサクと歯切れが良く、色・香り・味も良く、宴会料理の人気者となりました。(参考文献:世界たべもの起源事典)

