

おすすめ商品のご案内

さば味噌煮 (彩花みそ使用)



【商品規格】
40g×10個
50g×10個

【28品目アレルギー物質】 さば・大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

さば(国産):70% 砂糖:10.5% みそ:9%
本みりん:3.6% 米粉:1.5% 水:5.4%

製品特徴

新鮮なさばの切身に彩花みそ(白)を使用した特製のみそタレで仕上げました。甘じょっぱいみそダレが食欲をそそる一品です。
高圧処理していますので、骨まで食べられます。

さんまみぞれ煮 (彩花しょうゆ使用)



【商品規格】
40g×10個
※50gは休売中

【28品目アレルギー物質】 小麦・大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

さんま(台湾・国産):70% 大根:9.45% 砂糖:5.81%
醤油:2.86% 澱粉:1.05% 本みりん:0.85%
食塩:0.48% 水:9.5%

製品特徴

脂ののったさんまを切身にし、彩花しょうゆを使用したみぞれ煮に仕上げました。たっぷりに入った大根おろしでさっぱりとした後味の一品です。
高圧処理していますので、骨まで食べられます。

いわし梅煮(減塩) (彩花しょうゆ使用)



【商品規格】
40g×10個
50g×10個

【28品目アレルギー物質】 小麦・大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

いわし(国産他):70% 砂糖:6.68% しそ抽出液:5.91%
醤油:3% 本みりん:2.53% 澱粉:1.35% 梅肉:0.81%
食塩:0.14% 水:9.58%

製品特徴

新鮮なまわしの切身に彩花しょうゆと南高梅を使用した梅煮に仕上げました。しその風味が食欲を一層引き立てる一品です。
高圧処理していますので、骨まで食べられます。

いわしかぼす味噌煮 (ゴールデンかぼす使用)



【商品規格】
40g×10個
50g×10個

【28品目アレルギー物質】 大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

いわし(国産他):70% 砂糖:8.28% みそ:7.29%
本みりん:3.24% ゴールデンかぼす:1.44% 米粉:1.35%
食塩:0.09% 水:8.31%

製品特徴

新鮮なまわしの切身に彩花みそ(白)とゴールデンかぼすを使用したみそタレで仕上げました。かぼすの香りが楽しめる、さわやかな味わいの一品です。
高圧処理していますので、骨まで食べられます。

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

2024年01月