

給食用おさかなさつま (Fe・Ca)

キャベツ、にんじん、ひじきの入ったさつま揚げです
おさかな型で端午の節句にもぴったりです

5月使用の場合：
3月25日(月)締切

～Point～

1. **おさかな型**で行事食の際などの
献立のアクセントに
とくに端午の節句にぴったり

2. **アレルギーは大豆のみ**
卵や小麦は不使用

3. **アミノ酸等**不使用

※砂糖、食塩等を使用しています。

4. **減塩配合**

0.8g/100g 0.16g/枚と減塩配合
塩分控えめのためたれや餡を
かける等のアレンジも可能

5. **カルシウム、鉄分補給**に寄与

Ca：274mg/100g 54.8mg/枚
Fe：2.7mg/100g 0.54mg/枚

6. **様々な調理方法**が可能

油調や、焼き調理、煮込み調理で
様々な献立にご使用いただけます



商品規格：約20g

アレルギー(28品目)：大豆

○原材料名

魚肉(ベトナム・インド他)：38.19%、キャベツ、人参、ひじき、澱粉、植物油、砂糖、食塩、ぶどう糖、酵母エキス/
加工澱粉、ソルビトール、炭酸Ca、塩化K、ピロリン酸第二鉄

？栄養価(可食部100あたり)：八訂

| エネルギー | 水分 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 |
|---------|--------------|---------|--------------|--------|
| 111kcal | 73.3g | 6.9g | 3.1g | 14.5g |
| 灰分 | ナトリウム | カリウム | カルシウム | マグネシウム |
| 2.0g | 328mg | 100mg | 274mg | 12mg |
| リン | 鉄 | 亜鉛 | 銅 | |
| 55mg | 2.7mg | 0.2mg | 0.02mg | |
| シクノール | β-カロテン当量 | シクノール当量 | ビタミンB1 | ビタミンB2 |
| 1μg | 842μg | 72μg | Tr | 0.02mg |
| 葉酸 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩相当量 | |
| 15μg | 7mg | 0.7g | 0.8g | |

～調理方法～

油調

解凍後、160℃2分間

スチコン調理

200℃ 7分間

天ぷらにしても！

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