

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	
シキノール	β-カロテン当量	シキノール当量	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