

学校給食おすすめ商品！

ライトツナ水煮フレークNL

ライトツナ水煮チャンク

ライトツナ油漬フレークR



0702



栄養成分表示 (100g中)	エネルギー(kcal)	95	水分(g)	75.2
	たんぱく質(g)	22.4	脂質(g)	0.3
	炭水化物(g)	0.6	灰分(g)	1.5
	ナトリウム(mg)	255	食塩相当量(g)	0.6
原材料	きはだまぐろ(輸入)、でん粉、野菜エキス、食塩			
アレルギー 物質情報 ※28品目中	なし			

0703



栄養成分表示 (100g中)	エネルギー(kcal)	110	水分(g)	71.3
	たんぱく質(g)	26.2	脂質(g)	0.5
	炭水化物(g)	0.1	灰分(g)	1.9
	ナトリウム(mg)	355	食塩相当量(g)	0.9
原材料	きはだまぐろ(輸入)、食塩、野菜エキス			
アレルギー 物質情報 ※28品目中	なし			

0704



栄養成分表示 (100g中)	エネルギー(kcal)	272	水分(g)	57.7
	たんぱく質(g)	18.3	脂質(g)	22.1
	炭水化物(g)	0	灰分(g)	1.9
	ナトリウム(mg)	315	食塩相当量(g)	0.8
原材料	きはだまぐろ(輸入)、米油、野菜エキス、食塩			
アレルギー 物質情報 ※28品目中	なし			

製品特徴

きはだまぐろをフレーク状にし、国内工場で製造したツナ水煮です。ノンリキッドタイプで液量が少なく、歩留まり向上に役立ちます。

製品特徴

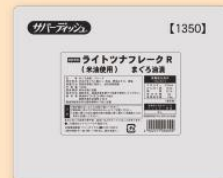
きはだまぐろを原料に、国内工場で製造したツナ水煮です。一口サイズの塊状(チャンク)に仕上げているため、ツナの旨味と共に具材感も味わうことができます。

製品特徴

きはだまぐろをフレーク状にし、国内工場で製造したツナ油漬です。米油を使用し、表示義務・推奨28品目のアレルギーフリーを実現しています。

ライトツナ油漬フレークR

は、2025年4月頃よりリニューアル予定です！



新デザイン

おすすめレシピ



ツナとキャベツのごまマヨ和え

材料(約30人分)

分量

ライトツナフレーク	1000g
キャベツ	2・1/2個
ごまだれ	900g
マヨネーズ	240g

作り方

- ① 細切りにしたキャベツを茹で、水気を切っておく。
- ② ①とツナ、ごまだれ、マヨネーズを和えれば出来上がり。



ツナの炊き込みご飯

材料(約30人分)

分量

ライトツナチャンク	1000g
米	1800g
人参	3本
塩昆布	90g
酒	120g
みりん	270g
醤油	90g

作り方

- ① 炊飯器に洗った米、酒、みりん、醤油を入れ、水を規定量まで入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② ツナ、千切りにした人参、塩昆布を加え炊けば出来上がり。



ツナとひじきのサラダ

材料(約30人分)

分量

ライトツナフレーク	1000g
スイートコーン	650g
芽ひじき	200g
サニーレタス	1玉(300g)
サラダ油	330g
酢	160g
塩こしょう	適量

作り方

- ① 酢とサラダ油をよく混ぜ、塩こしょうを加えてドレッシングを作る
- ② ツナ、コーン、水で戻し湯通ししたひじき、食べやすい大きさに切ったサニーレタスを混ぜ合わせ、①で和えれば出来上がり。