



鉄分強化!



天然ブリフライ



※調理前

【商品名】天然ブリフライ（鉄分強化）

【商品規格】40g/100個入×2合
50g/80個入×2合

【アレルギー（28品目）】小麦

【調理法】170～180℃の油で4～5分程揚げて下さい。

【原料配合】

ブリ 65%（千葉県・三陸沖）
小麦粉 9.8%（米国・豪州）
パン粉 9%（米国・加他）
食塩 0.4%（徳島県）
胡椒 0.03%（マレーシア）
水 13.77%（千葉県）
打ち粉（小麦粉） 2%（北海道）

<食品添加物>

小麦粉/加工デンプン、ピロリン酸第二鉄

「ブリ」のおはなし

ブリの旬は、産卵期前で脂が乗る冬とされており、日本ではこの時期のブリを「寒ブリ」と呼びます。

ブリは大きさによって呼び名が変わる「出世魚」でもあり、日本各地での地方名と併せて様々な呼び方をされています。

関東：ワカシーイナダーワラサーブリ
関西：ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ

エネルギー源になるたんぱく質を豊富に含んでいます。そのため、適度な運動と合せることで筋肉を増やし、基礎代謝を上げる働きがあります。

DHAやEPAは脳細胞の成長を促し、脳を活性化させます。

うれしい鉄分強化商品です!

鉄分を配合した特製のバター粉を使用しています。鉄分は、粉を製造する段階で添加しているため、最終加工時の添加と違い商品全体に均一に配合されています。

1個あたりの鉄分含有量

40g:約2.3mg 50g:約2.9mg

乳・卵不使用の調理品!

使用原材料に含まれるアレルギーは28品目中「小麦」のみ。より多くのお子さまにお召し上がりいただけるよう、乳・卵は一切使用しておりません。また学校給食向けにシンプルな配合で、国産原料を中心に使用しています。

鉄分たっぷり献立

- ・わかめごはん
- ★ブリフライ
- ・からし和え
- ・けんちん汁

- ・ごはん
- ★ブリフライ
- ・きんぴらごぼう
- ・わかめと豆腐の味噌汁

おすすめ献立例

- ・ソフト麺
- ★ブリフライ
- ・キャベツソテー
- ・肉みそ

栄養成分（100g中）/七訂引用 自社計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄
KCAL	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
247	54.4	15.8	12.1	16.4	1.4	229	247	3	17	85	5.8
亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食物繊維水溶性	食物繊維不溶性	食物繊維総量	食塩相当量
mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g	g	g	g
0.5	33	0	33	0.15	0.23	6.2	1	0	0	0	0.6

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