



# オススメ商品のご案内



## 里いも包子(ごま油抜き)

規格  
25g(20個トレイ)  
25g(バラ)



埼玉県産里いも、黒豚肉、ねぎ、しょうゆ、小麦粉等埼玉県産の主原料を使用してつくった包子です。里いもの美味しさを追求した商品です。

●主原料●	
里いも	23 %
黒豚肉	21 %
鶏肉	7 %
他 野菜	19 %
他 調味料等	9 %
●皮部●	小麦粉、飲料水 他 21 %
●添加物●	使用なし

### アレルギー

小麦、大豆、鶏肉、豚肉

栄養成分 (100g中)	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	ナトリウム	鉄分	食塩相当量
	184	60.4	10.1	5.3	22.7	1.7	321	0.7	0.8
	Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	g

### 調理方法

揚げる…170℃の食油にて3～4分位、周囲がきつね色になる程度揚げてください。  
蒸す…蒸器に濡れ布等を敷き、蒸気が上がった時点より10～12分位蒸してください。  
茹でる…沸騰した湯にて5～7分ゆでてください。

同工場内で、卵、乳、小麦、えび、かに、いか、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごまを使用した製品を製造しています。



お問い合わせ先:  
**(公財)埼玉県学校給食会**

〒364-0011 埼玉県北本市朝日2-288  
TEL : 048-592-2115 FAX : 048-592-2496

2022年1月