

おすすめ商品のご案内

さば味噌煮 (彩花みそ使用)



【商品規格】
40g×10個
50g×10個

【28品目アレルギー物質】 さば・大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

さば(国産):70% 砂糖:10.5% みそ:9%
本みりん:3.6% 米粉:1.5% 水:5.4%

製品特徴

新鮮なさばの切身に彩花みそ(白)を使用した特製のみそタレで仕上げました。甘しょっぱいみそタレが食欲をそそる一品です。
高圧処理しておりますので、骨まで食べて頂けます。

さんまみぞれ煮 (彩花しょうゆ使用)



【商品規格】
40g×10個
50g×10個

【28品目アレルギー物質】 小麦・大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

さんま(台湾・国産):70% 大根:9.45% 砂糖:5.81%
醤油:2.86% 澱粉:1.05% 本みりん:0.85%
食塩:0.48% 水:9.5%

製品特徴

脂ののったさんまを切身にし、彩花しょうゆを使用したみぞれ煮に仕上げました。たっぷりに入った大根おろしでさっぱりとした後味の一品です。
高圧処理しておりますので、骨まで食べて頂けます。

いわし梅煮(減塩) (彩花しょうゆ使用)

新年度より減塩タイプにリニューアルします！



【商品規格】
40g×10個
50g×10個

【28品目アレルギー物質】 小麦・大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

いわし(国産他):70% 砂糖:6.68% しそ抽出液:5.91%
醤油:3% 本みりん:2.53% 澱粉:1.35% 梅肉:0.81%
食塩:0.14% 水:9.58%

製品特徴

新鮮なまいわしの切身に彩花しょうゆと南高梅を使用した梅煮に仕上げました。しその風味が食欲を一層引き立てる一品です。
高圧処理しておりますので、骨まで食べて頂けます。

いわしかぼす味噌煮 (県産ゴールデンかぼす使用)

新商品です！！



【商品規格】
40g×10個
50g×10個

【28品目アレルギー物質】 大豆

【調理方法】

開封せずに熱湯に入れ、約20分温めてください。

【原料配合】

いわし(国産他):70% 砂糖:8.28% みそ:7.29%
本みりん:3.24% ゴールデンかぼす:1.44% 米粉:1.35%
食塩:0.09% 水:8.31%

製品特徴

新鮮なまいわしの切身に彩花みそ(白)とゴールデンかぼすを使用したみそタレで仕上げました。かぼすの香りが楽しめる、さわやかな味わいの一品です。
高圧処理しておりますので、骨まで食べて頂けます。

お問い合わせ先

(公財)埼玉県学校給食会

※ 10個単位でのご発注をお願いします。

TEL:048-592-2115

FAX:048-592-2496

2022年2月