

おすすめ商品のご案内

虫歯予防デー(6月4日)といい歯の日(11月8日)に
おすすめ商品のご案内になります♪

いか唐揚げ



【商品規格】
1kg
1ヶ約8g
1袋約125個

【28品目アレルギー物質】 いか、小麦
【調理方法】
160～170℃の油で約4分間油調してください。
【原料配合】
いか(能登産):83.34% 澱粉:8.33% 他
【製品特徴】
一口大(約8g)にカットしたいかにスパイシーな唐揚げ粉で味付けしました。
※魚体の関係で多少大きさが前後します。

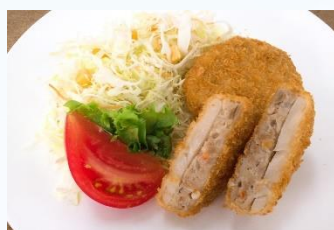
かみかみタコメンチ



【商品規格】
40g/50g

【28品目アレルギー物質】 小麦、大豆
【調理方法】
180℃の油で約4分間油調してください。
【原料配合】
【具】 助宗タナすり身(北海道):38%
キャベツ(愛知):18.5% たこ(ベトナム):9.8% 他
【衣】 パン粉:14.3% 他
【製品特徴】
北海道産の助宗タナすり身にキャベツとたこを配合したメニューになります。児童さんでも食べやすい味付けに仕上げました。

根菜入りメンチカツ (レンコンのせ)



【商品規格】
50g/60g

【28品目アレルギー物質】 小麦、大豆、鶏肉、豚肉
【調理方法】
180℃の油で約4分間油調してください。
【原料配合】
【具】 豚肉(国産):30.2% 蓮根(徳島他):10.3%
鶏肉(国産):7.9% 玉ねぎ:6.9% 他
【衣】 パン粉:14.5% 他
【製品特徴】
スライスした蓮根の歯ごたえがあり、かみメニューにもおすすめの一品です。

国産冷凍ごぼう (ささがき/乱切り)



【商品規格】
1kg

【28品目アレルギー物質】 なし
【調理方法】
加熱調理をしてお召し上がりください。
【原料配合】
ごぼう(北海道、青森、茨城他):100%
【製品特徴】
国産のごぼうを製造メーカーでささがきと乱切に一次加工した商品になります。作業の効率化を図ることが可能です。
※発注の際に必ず「ささがき」「乱切」を明記してください。

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

2022年04月