

ぷち

## たい焼き

個包装!



受注締め切り日: 2023年4月5日(水)

## 商品特徴

1個あたり約30gの小さなたい焼きです。北海道産の小豆で作った粒あんが、**全体の40%**とたっぷり入っています。もちりとした食感と、優しい甘さの粒あんは相性抜群!**和食献立のデザート**におすすめです♪



## 小豆には食物繊維がたっぷり!!

小豆は“第六の栄養素”ともいわれる食物繊維を豊富に含んでいます。お腹の調子を整えるだけでなく、生活習慣病の予防にも役立ち、体の健康を保つために必要不可欠な栄養素です。

※ぷちたい焼き1個あたり1.05gの食物繊維を含んでいます。

## たい焼きの歴史

たい焼きは今川焼きから派生したものです。明治時代、あるお店で今川焼きを販売したところ思うように売れませんでした。そこで、形を**縁起の良いとされる“鯛”**にしてみたところ大ヒット!そこからたい焼きが広まりました。当時、鯛は高級魚で中々食べられない魚だったため、“縁起の良いものを気軽に食べることが出来る”ことから人気が出たのではないかとわれています。



## おすすめ献立例

- ・かつおご飯
- ・玉ねぎコロケ
- ・ほうれん草のソテー
- ★ぷちたい焼き

- ・ひじきご飯
- ・きゅうりの酢の物
- ・豆腐のすまし汁
- ★ぷちたい焼き



【商品名】ぷちたい焼き (個包装)  
 【商品規格】30g  
 【アレルギー (28品目)】小麦  
 【調理法】自然解凍でお召し上がりください。  
 【原料配合】  
 ミックス粉 27.95% (国内製造: アメリカ他)  
 小倉餡 38.50% (国内製造: 北海道他)  
 水 33.55%  
 離型油 Tr  
 <食品添加物>  
 ベーキングパウダー/増粘剤 (グァーガム)  
 /着色料 (ビタミンB2)

個包装と  
なっ  
て  
い  
ま  
す!



栄養成分 (100g中) / 1個計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食物繊維 総量	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
<b>KCAL</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>MG</b>	<b>MG</b>	<b>MG</b>	<b>MG</b>
182	53.0	4.1	0.7	3.5	41.3	0.9	117	177	40	13
リン	鉄	亜鉛	レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ナイアシン	ビタミンC	食塩相当量
<b>MG</b>	<b>MG</b>	<b>MG</b>	<b>μG</b>	<b>μG</b>	<b>μG</b>	<b>MG</b>	<b>MG</b>	<b>MG</b>	<b>MG</b>	<b>G</b>
82	0.5	0.3	0	1	0	0.06	0.02	0.1	0	0.3

公益財団法人埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115/FAX:048-592-2496

2023年2月

広島県名物!!

Ca・Fe

がんす



とっても  
美味しいで  
がんす!!



受注締め切り日: 2023年4月6日(木)

【商品名】がんすCa・Fe  
 【商品規格】50g/60g  
 【アレルギー(28品目)】小麦・大豆  
 【調理法】180度の油で約4分揚げてください。  
 【原料配合】

すり身	37.7%	(北海道)
馬鈴薯澱粉	7.4%	
玉ねぎ	3.1%	
砂糖	2.3%	
にんじん	1.6%	
醸造調味料	2.2%	
食塩	0.3%	
発酵調味料	0.5%	
一味唐辛子	0.08%	
貝殻焼成カルシウム	1.15%	
ピロリン酸第二鉄	0.085%	
水	13.585%	
〈衣〉		
パン粉	16.3%	(国内製造)
小麦粉		
とうもろこし澱粉		
粉末状大豆たん白		
植物油脂(菜種)		
食塩		
水	7.6%	



大きさについて

縦: 約7cm  
 横: 約5cm  
 厚さ: (50g) 約2cm  
 (60g) 約2.5cm

★50gと60gは、  
 厚さのみ異なります。



“がんす”とは?

魚肉すり身に、みじん切りにした野菜や一味唐辛子を混ぜ、パン粉をつけてフライにした揚げ蒲鉾です。昭和初期、呉市の蒲鉾店が余ったすり身を再利用できないかと考えた末に誕生しました。名前の由来は、「～でございます」という意味がある広島の方言「～でがんす」から来ています。方言と同じように、日常の中で親しみを誇っていただけますという願いが込められています。特徴は、唐辛子のピリッとした辛さ! 唐辛子は殺菌作用と保存効果があり、具材の一つである甘くて美味しい玉ねぎを長持ちさせるための工夫として使用されました。

ピアットの“がんす”は、学校給食向けに北海道産の助宗鱈すり身や玉ねぎ、にんじんを原料とするなど主に国産素材を中心に使用しています。また、お子さまにも美味しくお召し上がりいただけるよう、辛みを抑えつつも唐辛子の風味をお楽しみいただける配合に仕上げました。

カルシウムと鉄分を強化

不足しがちな栄養素である、カルシウムと鉄分を強化しました。

1個あたりの含有量

カルシウム	50g	126mg	60g	151.2mg
鉄分	50g	3.6mg	60g	4.32mg

広島県献立例

- ・あなご飯
- ★がんす
- ・呉汁
- ・レモンゼリー

- ★がんすバーガー  
 (がんす、ソース、レタス)
- ・瀬戸内レモンサラダ
- ・団子汁



栄養成分(100g中)/八訂計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食物繊維 総量	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
KCAL	g	g	g	g	g	g	MG	MG	MG	MG
160	60.6	9.8	1.6	1.0	26.0	2.0	312	107	252	18
リン	鉄	亜鉛	レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ナイアシン	ビタミンC	食塩相当量
MG	MG	MG	μG	μG	μG	MG	MG	MG	MG	G
83	7.2	0.3	2	140	14	0.05	0.03	0.5	1	0.8

公益財団法人 埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115/FAX:048-592-2496

2023年2月