

名給の



# おすすめの商品

ご注文・お問い合わせお待ちしております！

公益財団法人 埼玉県学校給食会

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

## サーモンフライ



サンビゴー

商品規格：50g/60g



国産（北海道・三陸）の鮭の切身にパン粉付けしました。

◆凍結した状態で油で揚げてください。

## 秋鮭ほぐし身



サンビゴー

商品規格：1kg



北海道産に限定した秋鮭を骨まで柔らかく加工しています。ほぐしてありますので料理の素材として幅広くご利用いただけます。

◆自然解凍又は沸騰したお湯で袋のままボイルしてください。



## 国産トマトダイス



岡本食品

商品規格：1号缶

固形量：1650g

内容総量：2950g



国産トマトを使用しています。パスタソースやトマト煮込み等にご利用ください。

## 国産黄桃ダイス



岡本食品

商品規格：1号缶

固形量：1750g

内容総量：3000g



厳選した風味豊かな国産黄桃を使用しています。約20mmダイスカット

◆そのままお召し上がりください。



**10月10日は・・・【目の愛護デー】**10、10を横にすると人の顔の目と眉に見える為ともいわれています。目の健康を守る為に制定された記念日です。目に良いと言われているブルーベリーはいかがでしょうか？

## サンビ 埼玉県産

### ブルーベリークレープ

ヤヨイサンフーズ

商品規格：35g

製品サイズ目安：  
90×32×18 (mm)



県産のブルーベリーを使用したソースを使用したクレープです。食べやすい形に一つ一つ手作業で巻いています。◆室温で解凍してお召し上がりください。15℃60分程度、25℃40分程度が目安です。\*解凍後は早めにお召し上がりください。

## 埼玉県産冷凍ブルーベリー

平林産業

商品規格：500g



県産のブルーベリーを使用。急速冷凍で凍結しているの、素材へのストレスが軽減され素材の味が活かされます。



埼玉県産ブルーベリーケーキ

埼玉県産冷凍ブルーベリー10g (8粒)  
薄力粉15g・ベーキングパウダー0.6g  
無塩バター6g・卵10g・きび糖7g・牛乳8g・  
クリーム(植物性脂肪)3g カップ1個

①薄力粉・ベーキングパウダーを混ぜふるう。  
②無塩バターを溶かす。③卵に砂糖を入れ、白くなるまで混ぜる。  
④牛乳・生クリームを③に入れ、溶かしバターを加える。⑤①の粉を数回に分けて加え、さっくり混ぜる。⑥計量して紙カップに入れ、ブルーベリーをのせる。⑦180℃に予熱したスチームコンベクションで18～20分焼く。(コンビモード)

サンピゴースーモンフライ

原料配合		
原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
鮭	60	さけ
(衣)		
パン粉	17.2	小麦
注1) でん粉	4.8	大豆
加工小麦粉	1.79	小麦
コーンフラワー	1.2	
水	15.01	
加工でんぷん	—	
合計	100	

28品目アレルゲン物質、その他(魚介類)  
さけ、小麦、大豆

栄養価 (可食部100g当たり)

区分		
エネルギー	Kcal	150
水分	g	65.4
たんぱく質	g	15.5
脂質	g	3.4
炭水化物	g	14.7
灰分	g	1
無機質		
ナトリウム	mg	100
カリウム	mg	230
カルシウム	mg	13
マグネシウム	mg	23
リン	mg	160
鉄	mg	0.5
亜鉛	mg	0.4
銅	mg	0.07
ビタミン		
A		
レチノール	μg	7
β-カロテン当量	μg	1
レチノール当量	μg	7
B1	mg	0.11
B2	mg	0.13
葉酸	μg	19
C	mg	1
食物繊維	g	0.6
食塩相当量	g	0.3

サンピゴースーモンフライ 1kg

原料配合		
原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
サケ	99.20	さけ
食塩	0.80	
合計	100	

28品目アレルゲン物質、その他(魚介類)  
さけ

栄養価 (可食部100g当たり)

区分		
エネルギー	Kcal	159
水分	g	63.7
たんぱく質	g	28.9
脂質	g	5.1
炭水化物	g	0.1
灰分	g	2.3
無機質		
ナトリウム	mg	393
カリウム	mg	437
カルシウム	mg	19
マグネシウム	mg	35
リン	mg	308
鉄	mg	0.6
亜鉛	mg	0.7
銅	mg	0.08
ビタミン		
A		
レチノール	μg	14
β-カロテン当量	μg	0
レチノール当量	μg	11
B1	mg	0.12
B2	mg	0.19
葉酸	μg	24
C	mg	1
食物繊維	g	0
食塩相当量	g	1

国産トマトダイス1号缶

原料配合		
原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
トマト	55.93	
トマトジュース	43.69	
食塩	0.22	
クエン酸	0.16	
合計	100	

28品目アレルゲン物質、その他(魚介類)  
なし

栄養価 (可食部100g当たり)

区分		
エネルギー	Kcal	18
水分	g	93.7
たんぱく質	g	0.8
脂質	g	0.2
炭水化物	g	4.2
灰分	g	1.2
無機質		
ナトリウム	mg	55
カリウム	mg	249
カルシウム	mg	8
マグネシウム	mg	11
リン	mg	22
鉄	mg	0.4
亜鉛	mg	0.1
銅	mg	0.07
ビタミン		
A		
レチノール	μg	0
β-カロテン当量	μg	456
レチノール当量	μg	38
B1	mg	0.05
B2	mg	0.03
葉酸	μg	19
C	mg	8
食物繊維	g	1
食塩相当量	g	0.1

国産黄桃ダイス1号缶

原料配合		
原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
黄桃	58.33	もも
砂糖	11	
水	30.51	
クエン酸	0.13	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.03	
合計	100	

28品目アレルゲン物質、その他(魚介類)  
もも

栄養価 (可食部100g当たり)

区分		
エネルギー	Kcal	83
水分	g	78.5
たんぱく質	g	0.5
脂質	g	0.1
炭水化物	g	20.6
灰分	g	0.3
無機質		
ナトリウム	mg	4
カリウム	mg	80
カルシウム	mg	3
マグネシウム	mg	4
リン	mg	9
鉄	mg	0.2
亜鉛	mg	0.2
銅	mg	0.04
ビタミン		
A		
レチノール	μg	0
β-カロテン当量	μg	210
レチノール当量	μg	17
B1	mg	0.01
B2	mg	0.02
葉酸	μg	4
C	mg	2
食物繊維	g	1.4
食塩相当量	g	0

サンピゴースーモンフライ 1kg

原料配合		
原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
乳等を主要原料とする食品	10.8	乳成分、大豆
小麦粉	10.8	小麦
液卵	10.5	卵
果糖ぶどう糖液糖	5.8	-
砂糖	5.4	-
液卵白	4.0	卵
植物油脂	4.0	-
マーガリン	4.0	乳成分、大豆
水あめ	2.9	-
全粉乳	2.1	乳成分
ブルーベリーソース	2.0	-
乾燥卵白	0.4	卵
ゼラチン	0.2	ゼラチン
水	36.1	-
加工デンプン	0.6	-
糊料(増粘多糖類)	0.3	-
乳化剤	0.1	乳成分
酸味料	φ	-
調味料(アミノ酸)	φ	-
pH調整剤	φ	-
香料	φ	-
乳酸Ca	φ	-
アナトー色素	φ	-
合計	100	

28品目アレルゲン物質、その他(魚介類)  
小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン

栄養価 (可食部100g当たり)

区分		
エネルギー	Kcal	237
水分	g	58.4
たんぱく質	g	4.3
脂質	g	14.2
炭水化物	g	22.6
灰分	g	0.5
無機質		
ナトリウム	mg	64
カリウム	mg	81
カルシウム	mg	33
マグネシウム	mg	8
リン	mg	50
鉄	mg	0.3
亜鉛	mg	0.3
銅	mg	0.03
ビタミン		
A		
レチノール	μg	18
β-カロテン当量	μg	15
レチノール当量	μg	21
B1	mg	0.03
B2	mg	0.10
葉酸	μg	7
C	mg	0
食物繊維	g	0.4
食塩相当量	g	0.2

※栄養価は七訂成分表による自社計算値です。

冷凍ブルーベリー(埼玉県産)

原料配合		
原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
ブルーベリー	100	無
合計	100	

28品目アレルゲン物質、その他(魚介類)  
なし

栄養価 (可食部100g当たり)

区分		
エネルギー	Kcal	48
水分	g	86.4
たんぱく質	g	0.5
脂質	g	0.1
炭水化物	g	12.9
灰分	g	0.1
無機質		
ナトリウム	mg	1
カリウム	mg	70
カルシウム	mg	8
マグネシウム	mg	5
リン	mg	9
鉄	mg	0.2
亜鉛	mg	0.1
銅	mg	0.04
ビタミン		
A		
レチノール	μg	0
β-カロテン当量	μg	55
レチノール当量	μg	5
B1	mg	0.03
B2	mg	0.03
葉酸	μg	12
C	mg	9
食物繊維	g	3.3
食塩相当量	g	0