

TFかぼちゃニョッキ

製品特徴

もちっとした食感で、じゃがいもとかぼちゃのほんのりした甘味が生きています。
ソースをかけたり、スープの実に、または揚げてお召し上がりください。

召し上がり方

- ①沸騰したたっぷりのお湯の中にニョッキを凍ったまま入れます。
- ②箸等で形が崩れない程度にほぐしながら約2分～2分30秒（お好みの固さまで）茹でてください。
- ③茹であがったニョッキのお湯を切って器に盛り、お好みのソースをかけてお召し上がりください。

賞味期限等

保存方法 要冷凍（-18℃以下）
賞味期限 1年



栄養成分

製品100gあたり

〔日本食品標準成分表2020年版（八訂）に基づく計算値〕

エネルギー		190	kcal	灰分		1.6	g	ビタミンA	レチノール	0	μg	ナイアシン		1.0	mg
水分		51.3	g	ナトリウム		221	mg		α-カロテン	0	μg	ナイアシン当量		-	mg
たんぱく質		-	g	カリウム		418	mg		β-カロテン	2313	μg	ビタミンB6		0.29	mg
たんぱく質		3.3	g	カルシウム		15	mg		β-クリプトキサンチン	48	μg	ビタミンB12		0.0	μg
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	-	g	マグネシウム		29	mg		β-カロテン当量	1334	μg	葉酸		40	μg
	コレステロール	0	mg	リン		56	mg		レチノール活性当量	193	μg	パントテン酸		0.48	mg
	脂質	0.8	g	鉄		0.9	mg	ビタミンE	ビタミンD	0.0	μg	ピオチン		-	μg
炭水化物	利用可能炭水化物（単糖当量）	-	g	亜鉛		0.4	mg		α-トコフェロール	1.9	mg	ビタミンC		11	mg
	利用可能炭水化物（質量計）	-	g	銅		0.12	mg		β-トコフェロール	0.1	mg	アルコール		-	g
	差引き法による利用可能炭水化物	-	g	マンガン		0.19	mg		γ-トコフェロール	0.6	mg	食塩相当量		0.6	g
	食物繊維総量	3.1	g	ヨウ素		-	μg		δ-トコフェロール	0.0	mg				
	糖アルコール	-	g	セレン		-	μg		ビタミンK	17	μg				
炭水化物		43.0	g	クロム		-	μg	ビタミンB1		0.09	mg				
有機酸		-	g	モリブデン		-	μg	ビタミンB2		0.06	mg				

原材料

原材料	配合比	28品目アレルギー物質
乾燥マッシュポテト	18.25	
かぼちゃパウダー	13.22	
小麦粉	13.22	小麦
食塩	0.53	
加工デンプン	7.87	
加工デンプン	0.15	
水	46.77	

原材料	配合比	28品目アレルギー物質

製造者

豊国ヌードル株式会社

お問合せ先

公益財団法人埼玉県学校給食会
埼玉県北本市朝日2-288

TEL 0485-92-2115 Fax 048-592-2496

2025年6月