

お月見だんご(みたらし)

～埼玉県産玄米使用～



うさぎさんとお米さんが仲良く餅をついている、お月見パッケージです♪

10月 十五夜向けに、新商品「お月見だんご（みたらし）」をご案内します。
玄米の生地にかぼちゃパウダーを練り込み、ほんのり黄色く月に見立てました。限定パッケージです。

～製造元・米のキムラのご紹介～

米のキムラさんは、愛知県の米問屋さんです。各都道府県に仕入網があり、米農家さんから直接買い付けを行っています。最初は米の販売のみを行っていましたが、米の味が伝わる団子を作りたいという思いから、「玄米だんご」の製造を始めました。栄養価の高い玄米を使い、砂糖の量を抑え、自然解凍で美味しく食べられるよう、試行錯誤しました。団子は近所で評判になり、今では学校給食を始め、幅広くご使用いただいています。蒸し工程はふっくらと炊き上げ、搗き工程では粘りのコシを持たせて、消化吸収が良いうように滑らかに仕上げています。もっちりふっくら、自然解凍で美味しくお召し上がりいただけます。

【商品規格】30g、1個包装
【28品目アレルギー物質】小麦、大豆
【調理法】自然解凍でご使用ください。
【原料配合】

▼生地
玄米（埼玉県産） 68.0%
砂糖 5.1%
かぼちゃパウダー 1.0%
酵素（微生物由来）0.4%
▼みたらしのタレ
砂糖 8.0%
醤油（埼玉県産） 8.0%
みりん 6.5%
でん粉分解物 1.0%
寒天 1.0%
加工でん粉 1.0%

通年取り扱いの 埼玉県産「玄米だんご10g」
（1kg袋）もございます。汁ものにご検討ください。

栄養成分情報			
分析・計量単位	1個あたり（30g）推定値		
エネルギー	55kcal	たんぱく質	0.6g
脂質	0.2g	炭水化物	12.9g
ナトリウム	40mg	食塩相当量	0.1g
飽和脂肪酸	0g	水溶性食物繊維	0.1g
不溶性食物繊維	0.2g	食物繊維総量	0.3g
カリウム	23mg	カルシウム	1mg
マグネシウム	10mg	一価不飽和脂肪酸	0g
多価不飽和脂肪酸	0g	リン	27mg
鉄	0.1mg	亜鉛	0.2mg
銅	0.02mg	葉酸	3μg
パントテン酸	0.12mg	マンガン	0.21mg
ビタミンB1	0.03mg	ビタミンB2	0mg

公益財団法人 埼玉県学校給食会

TEL：048-592-2115/FAX：048-592-2496