

枝豆とコーンのフリッター (国産人参入り)



1袋(約20g×50個定数)

彩り豊かで食欲をそそる！

たっぷりを使用した野菜の甘みを堪能できる商品です♪
衣は一つひとつ丁寧に手付けしているため外はカリッ、
中はふんわりとした食感をお楽しみいただけます！
焼き調理・揚げ調理ができて使いやすさも抜群☆
※オキアミ・アオサは使用していません

【商品規格】約20g×50個

【アレルギー(28品目)】小麦・大豆

【調理法】

焼き、揚げでお召し上がりください。

【原料配合】

コーン・・・25.00%

人参・・・17.50%

枝豆・・・7.44%

〈衣〉

小麦粉・・・13.13%

澱粉・・・2.63%

砂糖・・・1.22%

米粉・・・1.15%

食塩・・・0.17%

食塩・・・0.06%

揚げ油(大豆油)・・・13.00%

ベーキングパウダー・・・0.20%

仕込水・・・18.50%

(詳細については別途規格書をご確認ください)

F e 子持ちししやもフリット



1袋(20g×50尾定数)

鉄分強化、1尾あたり鉄3.66mg配合！

ししやもは骨ごと食べられるため、咀嚼力を高めるのに
ぴったり！体づくりに欠かせないタンパク質や、歯や骨
の主成分であるカルシウムなど、栄養素もたっぷり！
アオサ入りの風味豊かな衣で、食べやすさも抜群！
50尾定数の商品なので使いやすい♪

【商品規格】約20g×50尾

【アレルギー(28品目)】小麦、大豆

※本品で使用しているアオサは「えび・かに」が混ざる漁法で採取して
います。

【調理法】

焼き、揚げでお召し上がりください。

【原料配合】

カラフトシヤモ・・・52.11% 醤油・・・0.63%

【衣】

小麦粉・・・12.39%

澱粉・・・2.22%

砂糖・・・0.33%

酵母・・・0.22%

食塩・・・0.16%

米粉・・・0.13%

アオサ・・・0.09%

大豆粉・・・0.00%

揚げ油(なたね油)・・・10.00%

加工デンプン・・・2.64%

ベーキングパウダー・・・0.12%

仕込水・・・18.96%

(詳細については別途規格書をご確認ください)

埼玉県産ブルーベリーソース



500g

いもどりにもピッタリ！

埼玉県産ブルーベリーを使用し、果肉を残したブルーベ
リーソースです。

パンに練りこんだり、ヨーグルトやフルーツサラダの
トッピングにも最適です！

食育として6～9月の旬の時期、特にブルーベリーの日
(8月8日)に合わせたご使用もオススメです☆

又、地産品として年間を通してご愛用ください。

【商品規格】500g/袋

【アレルギー(28品目)】無

【調理法】

パンに練りこんだり、ヨーグルトやフルーツサラダのトッピング等に
ご利用下さい。

【原料配合】

ブルーベリー 34.10% (埼玉県産)

糖類 41.10%

その他 24.80%

(詳細については別途規格書をご確認ください)

カレーパリッシュ



1袋(5g)

カレー味で食べやすい♪

カルシウム摂取にピッタリです！

夏場向け小魚シリーズで児童の大好きなカレー味！

6月の歯と口の健康週間にも最適です。

歯ごたえがあるので咀嚼回数の増加につながり、顎の発
達や虫歯予防にもなります☆他にも梅味、芋けんぴ入等
レパートリーがありますのでご相談ください。

是非ご賞味下さい♪

【商品規格】5g×40袋×20入

【アレルギー(28品目)】無

※本品で使用しているかたぐちいわしは「えび・かに」を食べています。

【調理法】

そのままお召し上がりください。

【原料配合】

かたぐちいわし・・・66.43%

食塩・・・3.50%

水飴・・・17.45%

砂糖・・・11.64%

香辛料・・・0.98%

(詳細については別途規格書をご確認ください)

【注意】

類似品がある為、御発注の際は、正式名称でお願いします。

7月おすすめ品ご案内

うなぎ蒲焼（角切り）



どうして土用の丑の日にうなぎを食べるの??

所説ありますが、もともと土用の丑の日に「う」がつくものを食べると病気をしないという風習があり、『梅干し』や『うどん』などを食べていたそうです。江戸時代中期に平賀源内が、夏に売上が伸びないうなぎ屋に「本日丑の日」と張り紙をするよう提案しました。

そこからそのうなぎ屋が繁盛し、この風習が現代まで続くようになったそうです。

こだわり抜いた品質

国産の活鰻原料を使用し、養殖地で水揚げした鰻を一昼夜、セラミック活性水に放流し臭みを取り除いた原料を使用しています。焼き工程においてはセラミックバーナーで4回焼きを行っております。また2回目の焼き工程では下火に備長炭を使用し炭焼き特有の香り、風味を醸し出しております。

【商品規格】

1kg（角切り 約1×2cm）

【28品目アレルギー物質】小麦・大豆

【調理法】

ポイルしてお召し上がりください。

【原料配合】

うなぎ（国産）	90.90%
醤油（国内製造）	3.60%
みりん	3.60%
三温糖	1.10%
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	0.70%
澱粉	0.10%

（詳細については別途規格書をご確認ください）

6月13日締め切り

公益財団法人 埼玉県学校給食会
カセイ食品 株式会社

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

2025年4月