

# おすすめ商品のご案内

## 国産山菜ミックス(筍なし)



わらび、ぶなしめじ、なめこ、3種類の山菜を水煮にしパックした商品です。山菜は全て国産を使用し、農家の方が1つ1つ手作業で収穫したものを丁寧に加工しています。うどんやおこわ、煮物などの具材におすすめです。

【商品規格】1kg  
【28品目アレルギー物質】なし  
【調理法】加熱してお召し上がりください。  
【原料配合】

|       |        |                   |
|-------|--------|-------------------|
| わらび   | 39.2%  | (新潟県、北海道、秋田県、青森県) |
| ぶなしめじ | 25%    | (長野県)             |
| なめこ   | 7.1%   | (新潟県)             |
| クエン酸  | 0.02%  | (中国)              |
| ビタミンC | 0.01%  | (中国)              |
| 水     | 28.67% | (徳島県)             |

### おすすめ献立例

- ★山菜うどん
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・ごま和え

## ししゃもフリッター(大豆抜き) 約20g



アイスランドで漁獲したししゃもを、ふんわり食感のフリッターに加工しました。衣に乳・卵は使用しておりませんので、乳・卵アレルギーをお持ちのお子さまにもお召し上がりいただけます。

【商品規格】20g  
【28品目アレルギー物質】小麦  
【調理法】170~180℃の油で約3~4分揚げてください。

|         |               |
|---------|---------------|
| 【原料配合】  |               |
| ししゃも    | 60% (アイスランド)  |
| 小麦粉     | 18.2% (アメリカ他) |
| 澱粉      | 6% (アメリカ他)    |
| コーンフラワー | 1.7% (アメリカ)   |
| 食塩      | 0.3% (メキシコ)   |
| 砂糖      | 0.3% (タイ他)    |
| 加工澱粉    | 1.3% (アメリカ)   |
| 膨張剤     | 0.4% (アメリカ他)  |
| 揚げ油     | 6% (カナダ)      |
| 水       | 5.8% (滋賀県)    |

### おすすめ献立例

- ・ごはん
- ★ししゃもフリッター
- ・ナムル
- ・わんたんスープ

## 北海道産コーンしゅうまい 18g・30g



豚肉と鶏肉を合わせた肉だねに、とうもろこし、キャベツ、玉ねぎなど野菜がたっぷり入ったしゅうまいです。北海道産のとうもろこしが全体の約20%入っており彩りも綺麗です。ぎゅっと詰まったとうもろこしの甘さとお肉の旨味を堪能できます！

【商品規格】18g・30g  
【28品目アレルギー物質】小麦・大豆・豚肉・鶏肉  
【調理法】トレーごと沸騰した蒸し器に入れ加熱してください。

|                  |              |
|------------------|--------------|
| 18g : 10~12分     | 30g : 12~15分 |
| 【原料配合】(18gの配合です) |              |
| とうもろこし           | 20.34% (北海道) |
| たまねぎ             | 17.98% (日本)  |
| キャベツ             | 11.83% (日本)  |
| 豚肉               | 9.46% (群馬県)  |
| 鶏肉               | 8.52% (日本)   |
| でん粉              | 7.1% (北海道他)  |
| 水                | 7.1% (埼玉県)   |
| 粒状大豆たん白          | 2.37% (米国他)  |
| 砂糖               | 2.22% (タイ他)  |
| 醤油               | 0.71% (米国他)  |
| 食塩               | 0.66% (日本)   |
| 酵母エキス            | 0.24% (タイ)   |
| かきエキス            | 0.19% (日本)   |
| しょうが             | 0.19% (日本)   |
| 小麦粉              | 8.74% (北海道)  |
| 水                | 2.35% (埼玉県)  |

**おすすめ献立**

- ・ごはん
- ★コンシ
- ・春雨サラ
- ・中華スー

### おすすめ献立例

- ・ごはん
- ★コーンしゅうまい
- ・春雨サラダ
- ・中華スープ

## ネギ焼き(埼玉県産ねぎ使用) (Fe, Ca)



大阪名物！  
埼玉県産ネギ入り！

コラボ！大阪名物のネギ焼きに  
県産ねぎを配合しました！

深谷市産の長ねぎ、キャベツ、イカをふんだんに入れ、つなぎに助宗鱈のすり身を使用したネギ焼きです。ネギ焼きは大阪府の名物です。不足しがちな鉄分とカルシウムを強化しています。

【商品規格】50g・60g  
【28品目アレルギー物質】小麦・いか・大豆  
【調理法】150℃の油で揚げてください。

|          |                |
|----------|----------------|
| 【原料配合】   |                |
| キャベツ     | 34% (愛知県)      |
| たらすり身    | 17.4% (北海道、タイ) |
| いか       | 13% (日本)       |
| 長ねぎ      | 10.3% (埼玉県深谷市) |
| 小麦粉      | 8.7% (アメリカ他)   |
| かつおだし    | 6.5% (日本他)     |
| 馬鈴薯澱粉    | 3.9% (北海道)     |
| しょうが     | 2.2% (高知県)     |
| 米油       | 1.5% (日本)      |
| 砂糖       | 1.3% (豪州他)     |
| 食塩       | 0.4% (日本)      |
| 炭酸カルシウム  | 0.7% (日本)      |
| ピロリン酸第二鉄 | 0.1% (日本)      |

### 1個あたりの含有量

|       |              |
|-------|--------------|
| 鉄分    | 50g: 4.15mg  |
|       | 60g: 4.98mg  |
| カルシウム | 50g: 151.5mg |
|       | 60g: 181.8mg |

### おすすめ献立例

- ・きつねうどん
- ★ネギ焼き
- ・みかんゼリー

公益財団法人 埼玉県学校給食会

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

2025年04月