

マルトモ

学校給食おすすめ商品

高エキスかつお500g



使用方法

水を沸騰させ弱火にし約3%重量の削りぶしをいれアクを取りながら約5分間弱火で煮立てだしをこす。

だし用に最適です。
チャック付き

マルトモが独自に開発したエキス分を多く含む「高エキスかつお節」を使用。通常の花かつおに比べ旨味が強いだしがとれます。

28品目アレルギー物質:なし

規格:500g/袋

マイルドだしの素500g F



使用方法

お湯に対して本品を0.8~1%ご使用ください。

環境に配慮した簡易包装。
チャック付き

化学調味料(アミノ酸等)不使用でかつお節と昆布の香りが活きただしの素です。他社製品よりも表面積が大きな粒状に仕上げており、溶けやすいのが特徴です。

28品目アレルギー物質:小麦

規格:500g/袋

新給食用バラ1kg



使用方法

水を沸騰させ弱火にし約3%重量の削りぶしをいれアクを取りながら約5分間弱火で煮立てだしをこす。

だし用に最適です。
チャック付き

さば節にいわし煮干といわし節をブレンドした削りぶしです。さば由来のマイルドな旨みにいわし由来の濃厚なコク味をミックスしただし専用商品です。

28品目アレルギー物質:さば

規格:1kg/袋

割烹かつお刻みぶし100g



使用方法

混ぜ込みやトッピングに最適です。ダマになりにくくなっています。

ふりかけ用、まぶし用、
混ぜ込み用の具材に最適です。チャック付き

薄く削った花かつおを、通常のかつお碎片よりも小さくカット(刻み)しました。ふりかけや混ぜ込みなどの調理の際にダマになりません。

28品目アレルギー物質:なし

規格:100g/袋

お問い合わせ先

(公財)埼玉県学校給食会

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

2025年12月

マルトモ株式会社



毎日食べよう、かつお節!

たんぱく質

EPA

DHA

かつお節で
元気!



かつお節は約70%がたんぱく質!

かつお節は、100g中に約70%もたんぱく質を含んでいる高たんぱく食品です。かつお節のたんぱく質には、体内で作ることができない必須アミノ酸全9種類が含まれています。

また、かつお節は、EPA・DHAも含んでおり、健康を気遣う方に嬉しい食品です。



他の食品と比べても、
ダントツの
たんぱく質
含有量



かつお節に含まれる必須アミノ酸含有量

フェニルアラニン	3,000
ロイシン	5,900
バリン	4,000
イソロイシン	3,500
スレオニン	3,500
ヒスチジン	5,600
トリプトファン	950
リジン	6,600
メチオニン(含シスチン)	2,200

(mg/100g)

出典: 七訂食品成分表「かつお節」

“かつおだし”でおいしい減塩生活



かつお節には100種類近くのうま味・香味成分が含まれており、その成分が複雑にからみあってあの素晴らしい味と香りを作りだします。かつお節などで取った“だし”を効かせることで、塩分を減らしてもおいしくいただけます。

また、“だし”を効かせることで「満足感」を得ることにより、**食べ過ぎの防止**にもつながります。