

国産の青大豆を使用した

# 煎り青大豆

2月3日は節分の日  
日本では昔から疫病・災厄は  
鬼の仕業とされており、  
豆まきは「厄払い」「厄落とし」の  
思いが込められています。

28品目アレルギー物質：大豆

鬼の目を射る = 『魔滅(まめ)』 = 『豆』

青大豆は一般的な黄色大豆とは違い、  
甘みの強いことが最大の特徴。  
見た目も風味も別格の青大豆は栽培も難しく、  
国内でも限られた地域でのみ栽培され、  
「大地のエメラルド」と呼ばれるほど、とても希少です。  
この希少な青大豆を煎ることで  
「甘み」に加え、「香ばしさ」もアップさせた  
カセイの煎り青大豆を是非ご賞味ください。

原材料	アレルギー -	%
青大豆	大豆	100.00
合計		100.00

栄養成分 (100g当たり)					
エネルギー	kcal	435	鉄	mg	6.7
水分	g	2.7	亜鉛	mg	4.2
たんぱく質	g	37.7	銅	mg	1.29
脂質	g	20.7	レチノール	μg	0
炭水化物	g	33.9	β-カロテン当量	μg	10
灰分	g	5	レチノール活性当量	μg	1
ナトリウム	mg	4	ビタミンB1	mg	0.15
カリウム	mg	2000	ビタミンB2	mg	0.27
カルシウム	mg	160	ビタミンC	mg	1
マグネシウム	mg	250	食物繊維	g	18.4
リン	mg	650	食塩相当量	g	0



商品規格：6g

締め切り日：2026年1月5日（月）

カセイ食品 株式会社

お問い合わせ先

(公財) 埼玉県学校給食会

TEL048-592-2115 FAX048-592-2496