

かつお香草フライ

規格	50g / 60g
銘柄	SN食品
特徴	三陸産の鰹を使い、パン粉の中に香味野菜を入れました。血合いの臭みも気にならず、柔らかく美味しいフライです。
備考	

かつお香草フライ

水分	185	60.1	16.7	5.4	490	227	9.8	26	160	
鉄	1.2	0.6	10.9		10.9	0.10	0.9	0.6	1.2	
アルゲン物質	小麦・大豆・豚・乳・大豆・卵									
調理形態	揚げ		主たる産地						三陸	

冷凍黒豆

規格	1kg
銘柄	SN食品
特徴	色鮮やかな黒豆を蒸し煮した商品なので手軽にご使用いただけます。煮豆以外にデザートや各種トッピングとしてご利用下さい。
備考	

冷凍黒豆

水分	180	63.5	16.0	9.0	1	570	70	110	190	
鉄	2.0	2.0		3		0.22	0.09		7.0	
アルゲン物質	大豆									
調理形態			主たる産地						北海道	

黒豆ペースト

規格	1kg
銘柄	SN食品
特徴	黒豆を使いやすくペースト状にしました。スープ、デザートなどにご利用ください。
備考	

黒豆ペースト

水分	180	63.5	16.0	9.0	1	570	70	110	190	
鉄	2.0	2.0		3		0.22	0.09		7.0	
アルゲン物質	大豆									
調理形態			主たる産地						北海道	

若鶏磯辺巻

規格	25g / 30g / 40g
銘柄	太平商事
特徴	柔らかい若鶏もも肉に下味を付けパッター液付け後にのりを巻き唐揚げ粉をまぶし窒素凍結(-120℃)して美味しさを閉じ込めた和風タイプのフライドチキンです。
備考	

若鶏磯辺巻

水分	207	64.7	15.4	12.9	321	270	8	19	154	
鉄	0.5	1.5	36	109	45	0.07	0.18	4	0.2	
アルゲン物質	鶏・小麦・大豆									
調理形態	揚げ		主たる産地						鹿児島・徳島	

かわりイカフライ

規格	25g / 30g / 40g
銘柄	太平商事
特徴	ムラサキいかを使用し、肉厚ですが柔らかく噛み切りやすい商品です。にんにく風味がしっかりついておりますので、そのままどうぞ。
備考	

かわりイカフライ

水分	150	65.0	15.9	2.6	298	307	41	44	240	
鉄	0.5	1.1	8	285	31	0.06	0.05	9	0.7	
アルゲン物質	いか・小麦・大豆・乳									
調理形態	揚げ		たる産地						北太平洋	

五穀入りがんも

規格	1kg
銘柄	太平商事
特徴	おからベースの生地には五穀(大豆、押麦、玄米、黒ごま、キヌワ)を加え、食物繊維を強化したがんもどきです。
備考	

五穀入りがんも

水分	343	44.7	16.0	26.1	377	90	42	16	156	
鉄	2.1	0.6	0.28		0.06	0.03	0.05	5.1	1.0	
アルゲン物質	大豆									
調理形態	煮物		たる産地						カナダ・中国・日本	

桜えびシューマイ

規格	18g (パラ/トレー)
銘柄	ピアット
特徴	静岡県駿河湾の桜えびを使用したシューマイです。香りと風味、桜えびの食感をお楽しみ下さい。きれいな桜色のシューマイです。
備考	

桜えびシューマイ

水分	188	63.4	8.9	8.9	440		82	22		
鉄	0.3	0.4	3	1	3	0.06	0.02	3	0.9	
アルゲン物質	えび・豚・大豆・小麦									
調理形態	蒸し用		たる産地						日本(駿河湾)	

桜えびシューマイ(ほうれん草入)

規格	18g (パラ/トレー)
銘柄	ピアット
特徴	静岡県駿河湾の桜えびを使用したシューマイです。ほうれん草を配合したきれいな緑色のシューマイです。
備考	

桜えびシューマイ(ほうれん草入)

水分	192	63.4		9.3	426		65	21		
鉄	0.3	0.3	2	139	25	0.06	0.02	3	0.9	
アルゲン物質	豚・えび・大豆・小麦									
調理形態	蒸し用		たる産地						日本(駿河湾)	

ヤーコンかき揚げ

規格	40g
銘柄	マルビ食品
特徴	陸前高田市産のヤーコンを9月から10月に収穫し、熟成させて11月から4月まで保管加工した商品です。ヤーコンは芋ではなくキク科の植物です。
備考	

ヤーコンかき揚げ

水分	95	77.5	2.7	0.9	26	212	35	7	43	
鉄	0.4	0.1	10.3	217	28.7	0.07	0.04	5.01	0.8	
アルゲン物質	小麦・卵									
調理形態	揚げ		たる産地						岩手県	

国産無添加筍ご飯の素

規格	1.2kg
銘柄	名給
特徴	国産たけのこを無添加で仕上げた炊き込みご飯の素です。筍本来の「甘さ」、「やわらかさ」をお楽しみください。精米3kg~3.5kgに対して通常の水加減で1袋使用。
備考	

国産無添加筍ご飯の素

水分	52	80.0	3.1	0.1	2200	160	20	18	54	
鉄	0.5	0.4	0	750	130	0.03	0.07	1	1.6	
アルゲン物質	大豆・小麦・鶏・豚									
調理形態			たる産地						日本	

国産無添加五目ご飯の素

規格	1.18kg
銘柄	名給
特徴	国産の鶏肉に5種類の具材を彩りよく加え、無添加で仕上げた炊き込みご飯の素です。鶏肉の旨味がたっぷりとしみ込んだ美味しい炊き込みご飯が出来上がります。調理方法は筍ご飯と同様です。
備考	

国産無添加五目ご飯の素

水分	163	68.1	7.2	116.0	2200	160	32	29	75	
鉄	0.7	0.5	1.5	490	98	0.04	0.06	1	0.9	
アルゲン物質	鶏・大豆・小麦・豚									
調理形態			たる産地						日本	

### 昆布と鰹のだしパック

規格	1kg
銘柄	名給
特徴	柔らかい昆布を主体に、鰹の風味をプラスした出汁パックです。1パックを3.6～5.4の熱湯に入れ約10分中火で煮出して下さい。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
308	16.4	62.2	3.0	924	1708	189	181	592	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
7.7	2.2	19	170	47	1646	0.53	3	6.3	2.3
アレルギー物質									
調理形態									産地 日本

### ご飯deサブリ食物繊維がしっかり

規格	500g
銘柄	東亜商事
特徴	国産の鶏肉に5種類の具材を彩りよく(加え、無添加で仕上げた炊き込みご飯の素です。鶏肉の旨味がたっぷりとしみ込んだ美味しい炊き込みご飯が出来上がります。調理方法は筍ご飯と同様です。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
365		18.2	8.0	2.3		189	181	592	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
								11.4	
アレルギー物質								大豆	
調理形態									産地 日本

### ご飯deサブリミネラルがしっかり

規格	500g
銘柄	東亜商事
特徴	国産原料100%使用しました。柔らかく食べやすくするために発芽処理しています。白米7kgに対して1袋入れて食物繊維が約2.8倍。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
386		17.9	11.9	2.1	824	151	161	405	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
4.5	2.8							11.4	
アレルギー物質								大豆	
調理形態									産地 日本

### 味付きばさ

規格	30g
銘柄	尾坪商店
特徴	あかもく(ぎばさ)を湯通し、カットして味付けしカップ詰めしました。ぎばさには食物繊維、フコイダン、ミネラルが多く含まれて低カロリー食品です。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
27	88.6	1.1	0.7	843	10	97	73	25	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.2	140			209	35	0	0.02	3.3	2.1
アレルギー物質								小麦・大豆・さば	
調理形態								解凍生食	産地 岩手県

### まめぶ

規格	1kg
銘柄	岩手県産
特徴	久慈市(旧山形村)の郷土料理の「まめぶ」です。久慈産の鬼くのみと南部小麦粉を使用しています。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
322	56.0	7.1	5.8	133	177.9	35.4	24.4	72.21	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.9	0.5			0.13	0	0.04		2.4	0.3
アレルギー物質								小麦・くるみ	
調理形態								汁用	産地 岩手県

## 平成18年度第2回物資選定品

H18.11.28

### えごま入りみそ包子

規格	25g
銘柄	SN食品
特徴	岩手県産のえごまと宮城県産の登穀みそを合わせ包みました。リン、鉄、亜鉛が摂取でき、はじけるえごまの食感がたまりません。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
138	67.8	10.5	3.1	389	334	41	36	121	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.5	1.3	1	681	113	0.25	0.11	5	2.4	0.7
アレルギー物質								豚・小麦・大豆	
調理形態								蒸し・揚げ	主たる産地 北海道・岩手

### まぐろチーズフライ

規格	40g / 50g / 60g
銘柄	SN食品
特徴	まぐろとチーズがマッチした衣のサクサクしたフライです。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
210	74.0	33.0	5.0	164	315	13	34	213	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.6	0.5	2		2	0.15	0.03			0.9
アレルギー物質								小麦・大豆・豚	
調理形態								揚げ	主たる産地 三陸

### チキンメンチカツ

規格	50g / 60g
銘柄	カセイ食品
特徴	鶏肉と鶏レバーを使用した栄養価の高いメンチカツです。カレー風味にしていますのでレバーは気になりません。1個50gで鉄分1.5mmg
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
209	53.6	15.2	5.3	451	231	20	26	139	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
3.0	1.2	3039	10	3039	0.17	0.48	5	1.4	1.2
アレルギー物質								鶏・小麦・大豆・卵	
調理形態								揚げ	主たる産地 国産

### にしんみぞれ煮

規格	40g / 50g 10個パック
銘柄	太平商事
特徴	春巻魚と呼ばれる早春から初夏にかけてが旬の鯿を使い、独特のくせを無くすために、大根おろしを加えたタレで味付けしました。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
220	61.0	15.3	12.7	412	345	436	33	303	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.0	1.0	15		15	0.01	0.20	1	0.2	1.0
アレルギー物質								大豆	
調理形態								小麦・大豆	主たる産地 ノルウエー

### 若鶏八幡巻(人参・牛蒡)

規格	30g / 40g 10個パック
銘柄	太平商事
特徴	若鶏もも肉で2種類の野菜を巻き、かんぴょうで閉じた和風仕立ての煮物です。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
167	70.0	13.6	9.0	97	203	19	22	111	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.7	1.4	29	1195	129	0.04	0.14	1	1.5	0.2
アレルギー物質								鶏・大豆	
調理形態								ポイル	主たる産地 宮崎・鹿児島

### V型ポークメンチカツ

規格	60g / 70g
銘柄	太平商事
特徴	豚肉と野菜をミックスしたメンチカツを、ピクトリー(勝利)のV型にしました。受験に勝つ、運動会に勝つ等頑張る!のメッセージをお届けします。50gは製品として割れの心配があり無理でした。
備考	

水分	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
214	58.7	13.1	9.6	374	225	13	20	124	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.9	1.5	7	1	7	0.38	0.12	2	0.9	0.9
アレルギー物質								豚・小麦・大豆	

備考	
<b>野菜ふわふわ豆腐</b>	
規格	50g
銘柄	トーニチ
特徴	絞り豆腐とすり身の柔らかくふわふわした生地にかぼちゃ、さつま芋、人参、くわいをたっぷり加えました。
備考	

<b>水餃子</b>	
規格	7g (50個定数)
銘柄	ピアット
特徴	ひとつひとつ手作りの商品です。中国では「食が交わる子」の字にあやかり、祝い事に餃子を食べる慣わしがあります。
備考	

<b>オキアミ入スライスなると</b>	
規格	320g (140枚)
銘柄	ピアット
特徴	すり身は無リンのすり身を使用し、原材料はすべて天然素材のもので作りました。
備考	

<b>脱水チンゲン菜カット</b>	
規格	1kg
銘柄	マルヒ食品
特徴	チンゲン菜2kgを使用し、脱水後1kgに仕上げました。脱水する事によりドリップ、品質劣化を最小限に抑えました。農業を極力控え、土壌の管理から収穫まで特別栽培品です。シャキシャキした食感です。
備考	

<b>無調整豆乳</b>	
規格	1kg
銘柄	マルヒ食品
特徴	県産の大豆を100%使用した豆乳です。豆腐になる前のしぼりたて豆乳をそのままパック詰めしました。にがりを入れ加熱すると寄せ豆腐が出来ます。
備考	

<b>県産加糖ヨーグルト</b>	
規格	1kg
銘柄	マルヒ食品
特徴	生乳を原料とし、安定剤や添加物を一切使用しないで、乳酸菌の力のみで固めたヨーグルトです。使用している糖は国産のさとうきびからとれたサンゴ糖で、体内のヨーグルトの栄養分の吸収を助けます。
備考	

<b>お好み串フライ</b>	
規格	50g
銘柄	名給
特徴	鮭・鉄分強化ウイナー・酒蒸帆立(ともや)の3種を串に刺しました。三学期のお楽しみ献立やお祝献立に喜ばれます。
備考	

<b>白身魚チーズ磯辺フライ</b>	
規格	40g
銘柄	名給
特徴	きすの開きにチーズをのせ青海苔入パン粉で包みました。
備考	

<b>あおさ</b>	
規格	100g
銘柄	名給
特徴	の香りと「あおさ」の緑がお碗を彩ります。水で約5分戻し洗って下さい。戻り倍率 8~9倍
備考	

<b>乾燥岩もずく</b>	
規格	50g
銘柄	名給
特徴	厳選した日本海の岩もずくをシート状に乾燥しました。岩もずく独特のツルツル、シャキシャキした食感が味わえます。水で約15分戻して約30倍
備考	

<b>鶏そぼろ厚焼玉子</b>	
規格	50g x 10個P 62.5g x 8個P
銘柄	三和玉テン
特徴	鶏そぼろをふんだんに使用した玉子焼きです。
備考	

調理形態	揚げ	主たる産地	鹿児島・熊本																
<b>野菜ふわふわ豆腐</b>																			
水分	175	蛋白	6.4	脂質	9.7	ナトリウム	387	カリウム	217	Ca	26	Mg	23	リン	70				
鉄	0.5	亜鉛	0.5	レチノール	1	カロテン	840	当量	71	B1	0.05	B2	0.05	C	7	食繊	1.0	食塩	1.0
アレルギー物質				大豆・鶏・卵・やまいも															
調理形態				蒸し・焼き・揚げ		主たる産地 北洋・日本													

<b>水餃子</b>																			
水分	246	蛋白	52.1	脂質	8.2	9.1	ナトリウム	524	カリウム	160	Ca	17	Mg	15	リン	79			
鉄	0.7	亜鉛	0.9	レチノール	3	カロテン	27	当量	4	B1	0.20	B2	0.08	C	5	食繊	1.0	食塩	1.3
アレルギー物質				豚・小麦・大豆															
調理形態				汁用		主たる産地 中国													

<b>オキアミ入スライスなると</b>																			
水分	108	蛋白	70.3	脂質	9.6	0.2	ナトリウム	1075	カリウム	44	Ca	17	Mg	14	リン	68			
鉄	0.1	亜鉛	0.1	レチノール	2	カロテン	2	当量	0.01	B1	0.02	B2		C		食繊		食塩	2.7
アレルギー物質				なし															
調理形態				主たる産地 米国・タイ															

<b>脱水チンゲン菜カット</b>																			
水分	19	蛋白	93.1	脂質	2.0	0.2	ナトリウム	2.2	カリウム	225	Ca	131	Mg	19	リン	49			
鉄	1.3	亜鉛	0.4	レチノール	2000	カロテン	170	当量	0.03	B1	0.05	B2	0.05	C	16	食繊	3.2	食塩	0.1
アレルギー物質																			
調理形態				主たる産地 茨城															

<b>無調整豆乳</b>																			
水分	46	蛋白	90.8	脂質	3.6	2.0	ナトリウム	2	カリウム	190	Ca	15	Mg	25	リン	49			
鉄	1.2	亜鉛	0.3	レチノール		カロテン		当量	0.03	B1	0.02	B2		C		食繊	0.2	食塩	
アレルギー物質				大豆															
調理形態				主たる産地 岩手															

<b>県産加糖ヨーグルト</b>																			
水分	67	蛋白	82.6	脂質	4.3	0.2	ナトリウム	60	カリウム	150	Ca	120	Mg	22	リン	100			
鉄	0.1	亜鉛	0.4	レチノール		カロテン		当量	0.03	B1	0.15	B2		C		食繊		食塩	
アレルギー物質				乳															
調理形態				主たる産地 岩手															

<b>お好み串フライ</b>																			
水分	183	蛋白	55.7	脂質	13.2	6.5	ナトリウム	254	カリウム	230	Ca	14	Mg	19	リン	152			
鉄	1.3	亜鉛	0.7	レチノール	5	カロテン	4	当量	5	B1	0.17	B2	0.11	C	1	食繊	0.6	食塩	0.9
アレルギー物質				鮭・豚・小麦・大豆															
調理形態				揚げ		主たる産地 北海道・青森													

<b>白身魚チーズ磯辺フライ</b>																			
水分	177	蛋白	60.9	脂質	14.4	5.3	ナトリウム	339	カリウム	194	Ca	121	Mg	39	リン	225			
鉄	1.4	亜鉛	0.8	レチノール	38	カロテン	227	当量	75.2	B1	0.08	B2	0.10	C	1	食繊	1.4	食塩	0.9
アレルギー物質				乳・小麦・大豆															
調理形態				揚げ		主たる産地 タイ													

<b>あおさ</b>																			
水分	130	蛋白	16.9	脂質	22.1	0.6	ナトリウム	3900	カリウム	3200	Ca	490	Mg	3200	リン	160			
鉄	5.3	亜鉛	1.2	レチノール		カロテン	2700	当量	220	B1	0.07	B2	0.48	C	10	食繊	29.1	食塩	9.9
アレルギー物質																			
調理形態				主たる産地 鹿児島・熊本															

<b>乾燥岩もずく</b>																			
水分	158	蛋白	7.5	脂質	8.6	1.9	ナトリウム	3400	カリウム		Ca		Mg		リン				
鉄		亜鉛		レチノール		カロテン		当量		B1		B2		C		食繊		食塩	8.6
アレルギー物質																			
調理形態				主たる産地 日本(佐渡沖)															

<b>鶏そぼろ厚焼玉子</b>																			
水分	133	蛋白	75.3	脂質	9.9	7.8	ナトリウム	267	カリウム	111	Ca	38	Mg	10	リン	136			
鉄	1.4	亜鉛	1.0	レチノール	102	カロテン	12	当量	100	B1	0.05	B2	0.32	C		食繊		食塩	0.7
アレルギー物質				卵・鶏・小麦・大豆・さば															
調理形態				ポイル		主たる産地 群馬													

### シャークフリッター



規格	東亜商事
銘柄	1kg(15g×約65個)
特徴	ヨシキリザメと青さめの2種類のサメを使用した、一口タイプのフリッターです。やわらかく小骨が無いため安心して食べられます。
備考	



水分	220	蛋白	13.0	脂質	9.2	ナトリウム	420	カリウム	200	Ca	14	Mg	21	リン	110	
鉄	0.6	亜鉛	0.5	レチノール	4	カロテン	1	当量	4	B1	0.10	B2	0.06	C	食繊	食塩
アレルギー物質 <b>小麦・大豆・卵・乳</b>																
調理形態 <b>揚げ</b> 主たる産地 <b>気仙沼</b>																

### シャークナゲット



規格	1kg
銘柄	東亜商事
特徴	ヨシキリザメと青さめの2種類のサメを使用した、一口タイプのナゲットです。やわらかく小骨が無いため安心して食べられます。
備考	



水分	200	蛋白	59.8	脂質	11.5	10.0	ナトリウム	450	カリウム	180	8	14	21	91		
鉄	0.4	亜鉛	0.3	レチノール	5	カロテン	5	当量	0.08	B1	0.06	B2	0.06	C	食繊	食塩
アレルギー物質 <b>小麦・大豆・乳・卵</b>																
調理形態 主たる産地 <b>気仙沼</b>																

### 五色花ムスビ



規格	200g
銘柄	東亜商事
特徴	赤かぶ、青菜、青しそ、人参柴漬けの5種類が入った、五色の鮮やかな混ぜご飯の素です。
備考	



水分	236	蛋白	4.5	脂質	7.2	1.2	ナトリウム	13.5	カリウム	367	242	50.1	190		
鉄	2.8	亜鉛	0.8	レチノール	8100	691	0.09	0.06				0.4	13.7		
アレルギー物質 <b>小麦・大豆・豚・鶏</b>															
調理形態 主たる産地 <b>日本</b>															

## 平成18年度第1回物資選定品

H18.6.28

### カット油揚げ



規格	1kg
銘柄	トーニチ
特徴	丸大豆から造った油揚げを食べやすい大きさにカットしました。汁物、かやくごはんなど幅広い用途に使えます。
備考	1cm×2.5cm



水分	386	蛋白	44.0	脂質	18.6	33.1	ナトリウム	10	カリウム	55	300	130	230			
鉄	4.2	亜鉛	2.4	レチノール	4	カロテン	1	当量	0.06	B1	0.03	B2	0.03	C	食繊	食塩
アレルギー物質 <b>大豆</b>																
調理形態 主たる産地 <b>カナダ</b>																

### さばサラダ缶油漬(正肉)



規格	ツナ2kg缶(固形1.35kg)
銘柄	ピアット
特徴	ポイルしたさばを油漬けにして子どもでも食べやすくしました。さばの臭いもなく、色んな献立にご利用いただけます。
備考	



水分	335	蛋白	54.0	脂質	15.9	28.8	ナトリウム	242	カリウム	186	7	22	158		
鉄	0.8	亜鉛	0.7	レチノール	14	0	14	0.12	0.19				0.6		
アレルギー物質 <b>さば・大豆</b>															
調理形態 主たる産地 <b>大槌</b>															

### 骨なしさんま味噌煮



規格	30g/40g 10個入り
銘柄	マルヒ食品
特徴	気仙沼港に水揚げされた高鮮度のさんまを味噌煮にしました。香り高い大島柚子を使用し、中骨、腹骨を除去しているので安心です。
備考	



水分	258.9	蛋白	44.0	脂質	14.2	18.0	ナトリウム	428.05	カリウム	203.5	32.23	28.6	144.3		
鉄	1.4	亜鉛	0.7	レチノール	9.16	0.02	9.16	0.01	0.19	0.12	0.4	1.1			
アレルギー物質 <b>大豆</b>															
調理形態 <b>ポイル</b> 主たる産地 <b>三陸</b>															

### マンナマンナ・レギュラー



規格	1kg
銘柄	東亜商事
特徴	特許製法で薄い縮み加工を施したちりめん状製品。こんにやく特有の臭いがなく湯通しの手間がいらないので開封後すぐ使用できます。食物繊維が寒天の2倍以上。
備考	4cm×5cm



水分	14	蛋白	93.0	脂質	0.1	0.1	ナトリウム	1.3	カリウム	6.3	44.7	3.4	8.1		
鉄	95.0	亜鉛	95.0	レチノール			当量					4.6			
アレルギー物質															
調理形態 主たる産地 <b>群馬・栃木</b>															

### マンナマンナ・細切り



規格	1kg
銘柄	東亜商事
特徴	食物繊維が寒天の2倍以上。縮みタイプだから味しみがよい。
備考	5mm×5cm



水分	14	蛋白	93.0	脂質	0.1	0.1	ナトリウム	1.3	カリウム	6.3	44.7	3.4	8.1		
鉄	95.0	亜鉛	95.0	レチノール			当量					4.6			
アレルギー物質															
調理形態 主たる産地 <b>群馬・栃木</b>															

### マンナマンナ・刻み



規格	500g
銘柄	東亜商事
特徴	食物繊維が寒天の2倍以上。縮みタイプだから味しみがよい。レトルト殺菌済み常温保管品。
備考	3mm刻み



水分	14	蛋白	93.0	脂質	0.1	0.1	ナトリウム	1.3	カリウム	6.3	44.7	3.4	8.1		
鉄	95.0	亜鉛	95.0	レチノール			当量					4.6			
アレルギー物質															
調理形態 主たる産地 <b>群馬・栃木</b>															