

特徴	冷凍生すきこんぶで、シャキシャキした質感の色鮮やかな商品です。煮込んでも煮溶けません。
備考	

0.3			350	58				5.1	2.5
アレルギー物質		アレルギー物質なし							
調理形態		自然解凍			主たる産地		大船渡		

国産いちごジャム

規格	10g / 15g
銘柄	カセイ食品
特徴	国産いちごを100%使用したJAS特級規格のハイグレードタイプのジャムです。
備考	

国産いちごジャム

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
207	45.6	0.4	0.0	0	84.0	8	6	15	
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩
0.1	0.1	1	9	0	0.01	0.01	31	1.2	0.2
アレルギー物質		アレルギー物質なし							
調理形態					主たる産地		日本		

さよりごま天ぷら

規格	40g / 50g
銘柄	SN食品
特徴	淡白なさよりを、アレルギーをできるだけ減らした衣で天ぷらにしました。
備考	

酵母F e入無塩せきウインナー

規格	8g / 15g / 20g / 1kg
銘柄	SN食品
特徴	原料肉・食塩・砂糖・香辛料以外の添加物は一切使用しておりませんので、豚肉以外のアレルギーの心配もない安全な食品です。
備考	フランク、ロングタイプもあります

ホワイトカレーコロッケ

規格	50g / 60g
銘柄	太平商事
特徴	北海道産の馬鈴薯を使用し、ホワイトルーをクノーデルタイプに包んで、サクサク衣で美味しく仕上げました。ソースなしでも美味しく食べられる白いポテトカレーコロッケです。
備考	

三陸産 わかめご飯の素

規格	200g
銘柄	トーニチ
特徴	厳選された三陸産わかめを使用し、さっぱりした塩味に仕上げました。炊き上がったご飯に混ぜ、2~3分蒸らして下さい。精米7kに対して200gが目安です。
備考	

一食用とろろこんぶ

規格	1.2g
銘柄	マルビ食品
特徴	お椀1杯(130cc)のお味噌汁やお吸い物に最適なサイズです。
備考	

鮭ごまみそマヨネーズ焼き

規格	40g / 50g 10個パック入
銘柄	マルビ食品
特徴	地元、三陸で水揚げされた旬の秋鮭を使用し、味噌とマヨネーズで和え、ごまをたっぷりかけて仕上げました。
備考	

マリンバスケット

規格	100g
銘柄	名給
特徴	5種類の厳選した海藻を彩りよく組み合わせたドライ海藻ミックスです。従来品より細かくカットしてあり、均等な盛り付けができます。戻り倍率 8~10倍
備考	

国産無添加きのこご飯の素

規格	1,125kg
銘柄	名給
特徴	国産の焼ききのこ(ふなしめじ・椎茸・舞茸)に野菜を加えた無添加の炊き込みご飯の素です。きのこを焼くことにより、一層の旨味が楽しめます。さらに4種類の具材が彩りを添えます。
備考	精米3.5kgに対して通常の水加減で本品1袋

あじチーズフライ

規格	50g
銘柄	名給
特徴	タイ産のめあじを使用し、チーズを挟み食べやすく仕上げました。チーズを挟んでいるので、カルシウムもアップします。
備考	

一口かじきカツ

規格	1kg(70個+)
銘柄	沖水
特徴	かじき本来の旨味をぎゅっと閉じ込めた特殊ブロック凍結原料使用。誰でも食べやすい大きさにカットし、味・柔らかさ・ジューシー感のある仕上がりになっています。
備考	

紫いかフライ

規格	50g / 60g
銘柄	沖水
特徴	学校給食専用の無添加のバッカー液、パン粉を使用。パン粉が剥がれないように、いかの表面に両面鹿の子を入れやわらかい食感に仕上げました。
備考	

蒸鶏ケチャップソース煮

さよりごま天ぷら

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
308	33.6	9.8	24.2	131	184.2	13.9	24.9	153.7
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.1	0.6	1.99	0.22	2.02	0.02	0.01	0.49	0.3
アレルギー物質 小麦								
調理形態 揚用 主たる産地 中国								

酵母F e入無塩せきウインナー

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
284	56.6	15.8	24.0	593	274	4	18	154
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
4.5	2.2	7	7	0.56	0.19	2		1.5
アレルギー物質 豚肉								
調理形態 主たる産地 日本								

ホワイトカレーコロッケ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
137	67.2	3.7	2.4	362	218.0	20	19.0	48
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.5	0.3	1	1	0.07	0.03	7	1.6	0.9
アレルギー物質 乳・小麦・オレンジ・大豆								
調理形態 揚用 主たる産地 日本								

三陸産 わかめご飯の素

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
129	7.1	14.5	3.1	137	365.0	640	327	223
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
4.7	2.2			0.04	0.05		27.4	35.0
アレルギー物質								
調理形態 主たる産地 日本								

一食用とろろこんぶ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
117	24.4	6.5	0.9	2100	4800.0	650	520	190
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
3.6	1.1		760	64	0.33	0.28	19	28.2
アレルギー物質								
調理形態 主たる産地 日本								

鮭ごまみそマヨネーズ焼き

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
174	64.9	18.3	7.4	408	303.0	32	31	205
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.8	0.5	9	9	0.13	0.17	1	0.4	1.1
アレルギー物質 鮭・大豆・卵・小麦								
調理形態 ポイル 主たる産地 県産								

マリンバスケット

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
127	17.2	10.7	1.0	3200		1700	2300	130
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
8.5	6.4		3000	500		0.20		43.5
アレルギー物質								
調理形態 主たる産地 チリ・カナダ								

国産無添加きのこご飯の素

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
82	74.7	4.5	1.7	1900	300.0	31	34	100
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.9	0.7		583	100	0.10	0.18	3	2.4
アレルギー物質 大豆・小麦・豚肉・鶏肉								
調理形態 主たる産地 日本								

あじチーズフライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
169	63.6	28.8	5.0	471	437.0	19	35	307
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.6	0.7	14	0	14	0.17	0.26	1	1.2
アレルギー物質 大豆・小麦・乳								
調理形態 揚用 主たる産地 タイ								

一口かじきカツ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
149.8	63.5	15.8	1.6	497		10	26	207.8
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
1.1	0.4	2	0	2	0.04	0.05		0.5
アレルギー物質 小麦・大豆・乳・卵								
調理形態 揚用 主たる産地 インドネシア								

紫いかフライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
146	64.5	10.6	2.0	300	180.0	16		110
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.4		3		3	0.10			0.8
アレルギー物質 いか・大豆・小麦								
調理形態 揚用 主たる産地 北太平洋								

蒸鶏ケチャップソース煮

規格	60g 10個パック入
銘柄	沖水
特徴	国産の鶏もも肉を使用し、軽く揚げた後蒸していますので、余分な油脂や臭みがなく、食べやすくなっています。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
194	63.1	13.7	9.1	294	241.0	11	20	113	
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.8	1.3	30	136	41	0.06	0.14	4	0.5	0.7
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

ポイルむき甘エビ

規格	1kg (175/275、275/375)
銘柄	ロイヤル・グリーンランド
特徴	自社船で漁獲し、船上凍結した100%天然の甘えびを使用。鮮度を保ったまま北欧の陸上工場で製品まで一貫生産です。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
75	79.7	17.5	0.5	620	75.0				
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
									1.6
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

国産チキンガラスープ

規格	1kg
銘柄	東亜商事
特徴	国産の無添加チキンガラスープです。
備考	(20倍～30倍希釈用)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
33.7	90.5	7.2	0.1	275					
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
									0.7
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

彩り野菜のミンチカツ

規格	40g / 60g
銘柄	マルビ食品
特徴	鶏肉と豚肉のミンチ肉、人参、枝豆、玉葱、とうもろこし、白いんげんなどの彩り野菜を加えました。乳・卵抜きのアレルゲン対応商品です。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
208	57.7	8.9	8.0	293	206.0	16	23	94	
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.7	0.8	7		92	0.13	0.07	3	1.7	0.7
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

チーズイン県産青バタ豆コロッケ

規格	40g / 50g
銘柄	コジマ商会
特徴	北海道産の馬鈴薯に県産青大豆を混合した具材で、加熱によりとろけるチーズフードを包み、大豆の旨味とチーズの味を同時に味わえます。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
193	59.9	7.0	8.0	238	224.0	67	67	126	
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.7	0.8	20	18	23	0.08	0.07	7	2.2	0.6
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

県産牛肉コロッケ

規格	40g
銘柄	コジマ商会
特徴	北海道産馬鈴薯男爵に県産牛肉を加熱調味し配合するとともに、調味も家庭的な味付けにしました。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
188	57.7	6.7	4.8	268	274.0	19	27	76	
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.8	0.7	1	1	1	0.08	0.04	5	2.1	0.7
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

安比舞茸入コロッケ

規格	40g
銘柄	コジマ商会
特徴	北海道産馬鈴薯男爵に、自然に近い条件で栽培された風味豊かな舞茸を配合し、家庭的な味付けに仕上げました。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
189	57.4	4.5	5.1	316	227.0	10	23	55	
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.0	0.4	4	2	5	0.08	0.04	7	2.2	0.8
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

県産福神漬

規格	500g
銘柄	岩手県産
特徴	原材料は全て国産の物を使用し、保存料、着色料、科学調味料等の食品添加物を使用せずに作りました。歯ざわりが良く、さわやかな甘さの漬物です。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
101	71.1	2.6	0.3	1400					
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

加熱レバー入白ごまつくね

規格	20g
銘柄	カセイ食品
特徴	国産の鶏を使用したつくねの中に、ミネラルの豊富な白ごまと鶏レバーを入れた栄養価の高い商品です。おでん種・あんかけ等素材としてもお使い下さい。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
275	51.6	13.0	17.9	347	234.0	137	58	155	
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.9	1.3	585	4	585	0.18	0.16	3	2.3	0.9
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									

白ごまつくね(照焼タレ付)

規格	20g x 50個パック入
銘柄	カセイ食品
特徴	国産の鶏を使用したつくねの中に、ミネラルの豊富な白ごまと鶏レバーを入れた栄養価の高い商品です。
備考	

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
253	51.5	10.4	13.8	590	202.0	107	49	128	
鉄	亜鉛	レチニル	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.6	1.1	450	3	450	0.15	0.14	2	1.8	1.5
アレルギー物質									
調理形態									
主たる産地									