



◆ 平成21年度物資選定品 ◆ H22.03.05


◆ 国産豚素焼きレバー

	規格	500g
	銘柄	SN食品研究所
	特徴	レバーは鉄分、ビタミンが豊富です。色々なメニューにお使いください。
	備考	


◆ 生おから

	規格	1Kg
	銘柄	トーニチ
	特徴	造りたてのおからを水等と練り合わせた製品です。手作りのうの花やコロケ、サラダ等にお使いください。
	備考	


◆ さといも鮭ボール

	規格	600g
	銘柄	マルヒ食品
	特徴	国産の里芋に北海道産の鮭を入れて、もちりとした団子にしました。
	備考	


◆ にしん浅炊き(レトルト)

	規格	50g 20個パック
	銘柄	マルヒ食品
	特徴	にしんの小骨をやわらかく加工してありますので、気にならずに食べられます。そのまま盛り付けるだけで、お弁当のおかずなどにも便利です
	備考	


◆ おから入り信田(乳・卵抜き)

	規格	60g 10個パック
	銘柄	名給
	特徴	鶏挽き肉に、豆腐と食物繊維たっぷりのおからパウダーを加え、カロチン豊富な人参とかぼちゃを彩りよく加えて油揚げに詰めました。
	備考	


◆ 厚焼き卵

	規格	50g 10個パック
	銘柄	名給
	特徴	新鮮な卵と風味豊かなだしを使用し、ふんわりソフトな口当たり仕上げた厚焼き卵です。
	備考	


◆ 柑橘味巡り

	規格	1リットル
	銘柄	名給
	特徴	柚子・すだち・だいたい・かぼすをバランスよく配合し、各果汁の個性を活かした絶妙な味に仕上がっています。どんな料理
	備考	

◆ 旬のだいたい酢

	規格	1リットル
	銘柄	名給
	特徴	だいたいが一番旬の、完熟したものだけを使用していますので、香りや風味が強くなっています。
	備考	

◆ ぼん酢三昧

	規格	1.8リットル
	銘柄	名給
	特徴	熟成黒ぼん酢をベースに果汁・タンをたっぷり使用した本格派万能ぼん酢です。甘みを抑えた、希釈のいらぬぼん酢です
	備考	

◆ 平成21年度物資選定品 ◆ H22.03.05

◆ 国産豚素焼きレバー

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	128	72.0	20.4	3.4	49	255	5	20	296
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
	13.0	6.9	13000	0	6760	0.31	3.20	12	0.0
	主たる産地	日本				アレルギー物質 なし			
	加工地	山形県				調理形態			

◆ 生おから

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	59	86.5	3.2	1.9	202	183	42	21	52
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
	0.7	0.3	0	0	0	0.06	0.02	0	6.0
	主たる産地	カナダ				アレルギー物質 大豆			
	加工地	石川県				調理形態			

◆ さといも鮭ボール

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	154	63.8	8.0	2.6	292	293	16.3	21.8	110
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
	0.6	0.3	7.5	2.5	8	0.13	0.05	2.5	1.2
	主たる産地	日本				アレルギー物質 小麦・豚・大豆・鮭			
	加工地	北海道				調理形態 揚揚・煮込			

◆ にしん浅炊き(レトルト)

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	200.6	62.2	218.0	11.4	350	370	46	0	200
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
	1.0	0.0	0	0	9	0.00	0.28	0	0.0
	主たる産地	日本				アレルギー物質 大豆・小麦			
	加工地	青森県				調理形態			

◆ おから入り信田(乳・卵抜き)

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	175	67.6	8.3	10.1	475	161	78	39	101
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
	1.1	0.7	5	466	43.8	0.05	0.04	3	1.5
	主たる産地	カナダ・米国				アレルギー物質 大豆・鶏肉・豚肉・小麦			
	加工地	静岡県				調理形態 ポイル			

◆ 厚焼き卵

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	140	74.9	9.1	7.6	218	99	38	9	135
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
	1.4	1.0	103	13	110	0.04	0.32	0	0.0
	主たる産地	日本				アレルギー物質 卵・小麦・大豆			
	加工地	新潟県				調理形態 ポイル			

◆ 柑橘味巡り

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	26	90.5	0.2	0.0	30	0	0	0	0
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
								1400	0.1
	主たる産地	日本				アレルギー物質 なし			
	加工地	新潟県				調理形態			

◆ 旬のだいたい酢

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	34	87.5	0.2	0.1	4				
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
								1700	
	主たる産地	日本				アレルギー物質 なし			
	加工地	新潟県				調理形態			

◆ ぼん酢三昧

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
	51	80.2	4.3	0.0	2600				
	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
									6.6
	主たる産地	米国・カナダ				アレルギー物質 小麦・大豆・さば			
	加工地	新潟県				調理形態			

◆ 平成21年度物資選定品 ◆ H22.03.05

◆ 米粉入り餃子

規格	27g
銘柄	三忠
特徴	国産の米粉を餃子の皮に加えてありますので、もちもちとした食感が楽しめます。主原料も国産にこだわり、安心、安全な
備考	

◆ ひじき入り焼売

規格	18g
銘柄	三忠
特徴	タラベースの焼売の具に、ひじきを練りこみました。鉄分・食物繊維豊富なひじきが入っており、化学調味料は一切使用
備考	

◆ ひじき入りポークコロッケ

規格	50g
銘柄	三忠
特徴	国産のじゃがいも、豚肉、玉ねぎを使用した具に、鉄分豊富なひじきを加えることで、通常より1.0mgほど多く鉄分を摂取でき
備考	

◆ イカ耳ソーメン

規格	1kg
銘柄	ピアット
特徴	三陸、北海道沖の鮮度の良いイカの耳だけを使用し5ミリカットにしました。和え物、煮物、炒め物など色々な献立にご利用
備考	

◆ 秋鮭味噌漬け

規格	40g・50g
銘柄	ピアット
特徴	三陸で漁獲された秋鮭を、仙台味噌をベースにしたタレに漬け込みました。食品添加物・化学調味料を一切使用していません
備考	

◆ 平成21年度物資選定品 ◆ H22.03.05

◆ 米粉入り餃子

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
147	68.5	8.2	4.2	193	190	59	15	80
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.4	0.7	1	17	2	0.25	0.08	14	1.2
主たる産地					アレルギー物質		豚肉・大豆・小麦	
加工地					新潟県		調理形態	
							蒸用・揚用	

◆ ひじき入り焼売

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
133	62.5	14.2	1.1	298	369	96	49	67
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
3.5	0.3	2	198	18	0.05	0.09	3	3.3
主たる産地					アレルギー物質		小麦・大豆	
加工地					新潟県		調理形態	
							蒸用	

◆ ひじき入りポークコロッケ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
152	60.3	7.8	3.0	716	415	65	43	82
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
2.6	0.7	0	126	11	0.24	0.10	13	3.1
主たる産地					アレルギー物質		豚肉・大豆・小麦粉	
加工地					新潟県		調理形態	
							揚用	

◆ イカ耳ソーメン

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
88	79.0	18.1	1.2	300	270	14	54	250
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.1	1.5	13	0	13	0.05	0.04	4.2	0.0
主たる産地					アレルギー物質		いか	
加工地					岩手県		調理形態	

◆ 秋鮭味噌漬け

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン
134	71.6	21.8	4.0	90	342	14	28	234
鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩
0.5	0.5	11	0	11	0.15	0.20	1	0.0
主たる産地					アレルギー物質		大豆	
加工地					岩手		調理形態	
							焼用	