



◇ 平成24年度第2回物資選定品 ◇

H25.3.8


◆ ソテードオニオンベース

| | | |
|--|----|------------------------|
|  | 規格 | 1kg |
| | 銘柄 | SN食品研究所 |
| | 特徴 | 北海道の玉ねぎをカットし、ハラ凍結しました。 |
| | 備考 | |


◆ 根菜入りメンチカツ(レンコンのせ)

| | | |
|--|----|--|
|  | 規格 | 50g、60g |
| | 銘柄 | ピアット |
| | 特徴 | 豚肉・鶏肉ミンチに玉葱、人参、ごぼう、の根菜類を加え、スライス蓮根と組み合わせた食物繊維豊富な1品です。 |
| | 備考 | |

◆ ソテードオニオンベース

| | | |
|--|----|--|
|  | 規格 | 1kg |
| | 銘柄 | 日清商会 |
| | 特徴 | 水にまぜてひと煮立ちさせるだけで、じっくりソテーしたオニオン味のペーストになります。ソテードオニオンの代わりに、カレーに加えていただく他、各種洋風料理にご使用いただけます。そのまま鍋へ、カレーソースやスープに加えていただいても、じっくりソテーしたオニオンの風味をお楽しみいただけます。 |
| | 備考 | |


◆ ほたて丸ごと水煮

| | | |
|--|----|--|
|  | 規格 | 1kg |
| | 銘柄 | ともや |
| | 特徴 | 新鮮なほたて貝をフレーク状にし、旨みを逃がさないように水煮にしました。スープ・サラダ・みそ汁・炊き込みご飯等でお使いください。汁はほたてエキスですので捨てずに一緒に汁としてお使いください。 |
| | 備考 | |


◇ 平成24年度第1回物資選定品 ◇

H24.10.5


◆ 南瓜フライ(ごま)

| | | |
|--|----|---------------------------------|
|  | 規格 | 20g |
| | 銘柄 | SN食品研究所 |
| | 特徴 | ほくほくの国産の南瓜に、ごまをたっぷりまぶしフライにしました。 |
| | 備考 | |


◆ いなだ生姜煮

| | | |
|--|----|---|
|  | 規格 | 40g、50g10個入P |
| | 銘柄 | 太平商事 |
| | 特徴 | いなだは順に呼び名が変わる出世魚で、脂のりも程良く、崩れも少なく給食向きな仕上がりになっています。 |
| | 備考 | |

◆ 国産鶏と根菜の平つくね(タレ付)

| | | |
|--|----|--|
|  | 規格 | 50g、60g10個入P |
| | 銘柄 | 名 給 |
| | 特徴 | ごぼう入りのハンバーグを玉ねぎ、れんこん、里芋の入った生地で包んだ二重構造のハンバーグです。 |
| | 備考 | |

◆ 子持ちししゃも米粉揚

| | | |
|--|----|-------------------------------|
|  | 規格 | Lサイズ(約20g) |
| | 銘柄 | 名 給 |
| | 特徴 | ノルウエー産子持ちししゃもを米粉100%で衣をつけました。 |
| | 備考 | |

◇ 平成24年度第2回物資選定品 ◇

H25.3.8

◆ ソテードオニオンベース

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|-----|-------|------|-----|-----|------|-----|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 37 | 89.7 | 1 | 0.1 | 4 | 88 | 18 | 7 | 20 | 0.2 |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | 0.1 | 0 | 1 | | 0.03 | 0.01 | 8 | 1.6 | 0 | |
| | 主たる産地 | | | | | | 北海道 | | | |
| | 加工地 | | | | | | 北海道 | | 調理形態 | |

◆ 根菜入りメンチカツ(レンコンのせ)

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|----|-------|------|-------|-----|--------------------|-----|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 201 | 57.8 | 12.4 | 7 | 277 | 311 | 26 | 33 | 146 | 0.8 |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | 1 | 4 | 247 | 45 | 0.30 | 0.08 | 2.8 | 2.1 | 0.6 | |
| | 主たる産地 | | | | | | 愛知・徳島 | | アレルギー物質 大豆・小麦・豚・鶏肉 | |
| | 加工地 | | | | | | 静岡 | | 調理形態 揚げ | |

◆ ソテードオニオンベース

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|----|-------|------|----------|----|------------|---|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 371 | 6.9 | 8.4 | 2 | 58 | | | | | |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | | | | | | | | | 0.1 | |
| | 主たる産地 | | | | | | 米国・中国・日本 | | アレルギー物質 大豆 | |
| | 加工地 | | | | | | 埼玉県 | | 調理形態 | |

◆ ほたて丸ごと水煮

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|-----|-------|------|-------|----|---------|-----|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 64 | 52.6 | 12.9 | 0.3 | 600 | 154 | 14 | 31 | 154 | 0.7 |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | 2.1 | | | | | | | | 1.5 | |
| | 主たる産地 | | | | | | 青森陸奥湾 | | アレルギー物質 | |
| | 加工地 | | | | | | 青森県 | | 調理形態 | |

◇ 平成24年度第1回物資選定品 ◇

H24.3.2

◆ 南瓜フライ(ごま)

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|------|-------|------|-----|-----|-----------------|-----|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 282 | 44.8 | 6.1 | 13.8 | 164 | 321 | 198 | 164 | 131 | 1.8 |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | 1.3 | 0 | 1721 | 143 | 0.14 | 0.08 | 14 | 4.5 | 0.4 | |
| | 主たる産地 | | | | | | 北海道 | | アレルギー物質 (大豆・小麦) | |
| | 加工地 | | | | | | 北海道 | | 調理形態 揚げ | |

◆ いなだ生姜煮

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|------|-------|------|-----|----|-----------------|-----|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 271 | 52 | 17.4 | 15.3 | 508 | 302 | 347 | 30 | 182 | 0.9 |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | 0.7 | 24 | 1 | 24 | 0.14 | 0.17 | 2 | 0 | 1.3 | |
| | 主たる産地 | | | | | | 三陸 | | アレルギー物質 (大豆・小麦) | |
| | 加工地 | | | | | | 滋賀県 | | 調理形態 揚げ | |

◆ 国産鶏と根菜の平つくね(タレ付)

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|-----|-------|------|---------|-----|---------------------|-----|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 196 | 62.3 | 8.2 | 9.9 | 461 | 205 | 15 | 20 | 87 | 0.6 |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | 0.5 | 11 | 1 | 11 | 0.05 | 0.06 | 6 | 1.2 | 1.2 | |
| | 主たる産地 | | | | | | 兵庫県・京都府 | | アレルギー物質 (鶏・豚・大豆・小麦) | |
| | 加工地 | | | | | | 兵庫県 | | 調理形態 ポイル | |

◆ 子持ちししゃも米粉揚

| | | | | | | | | | | |
|--|-------|-------|------|-----|-------|------|-------|-----|---------|-----|
|  | エネルギー | 水分 | 蛋白 | 脂質 | ナトリウム | カリウム | Ca | Mg | リン | 鉄 |
| | 209 | 54.4 | 1.5 | 5.1 | 317 | 250 | 200 | 35 | 282 | 1.2 |
| | 亜鉛 | レチノール | カロテン | 当量 | B1 | B2 | C | 食繊 | 食塩 | |
| | 1.3 | 60 | 4 | 60 | 0.03 | 0.15 | 1 | 0.1 | 0.8 | |
| | 主たる産地 | | | | | | ノルウエー | | アレルギー物質 | |
| | 加工地 | | | | | | 愛知県 | | 調理形態 揚げ | |