

◆平成25年度第3回物資委員会選定品 H26.3月5日

◆ニジワカサギの米粉フリッター

規格	1kg
銘柄	SN食品
特徴	米粉を使用し、アレルギーフリーに仕上げました。衣のサクサク感にこだわった一品です。
備考	

◆さっぱり国産鶏の生姜焼(皮付もも)

規格	40g 50g
銘柄	太平商事
特徴	新鮮な若鶏もも肉の皮付を淡口醤油味で焼き上げ、生姜タレを充填した商品です。
備考	

◆ホキフライ(米パン粉)

規格	40g 50g
銘柄	太平商事
特徴	アレルギー物質(25品目)不使用の米パン粉のかりかとした食感のフライです。
備考	

◆こんがり焼豆腐バーグ

規格	60g(10個入り)
銘柄	トーニチ
特徴	鶏と豚の合挽きに豆腐を加えたジューシーなハンバーグに焼目を入れ真空パックにしました。
備考	

◆かぼちゃ春巻(クリームチーズ入り)

規格	30g 50g
銘柄	ピアット
特徴	かぼちゃとクリームチーズが入った春巻です。金沢市の小学生が料理コンクールで金賞を受賞した春巻を商品化した製品です。
備考	

◆瀬戸内海産カットこ

規格	1kg
銘柄	ピアット
特徴	瀬戸内海で獲れた旨みたっぷりのタコ身を丸ごと小切りにし、バラ凍結にしました。
備考	

◆コーンと枝豆入り小魚君

規格	1kg(1個約20g50個入り)
銘柄	ピアット
特徴	学校給食用に開発した、白身のすり身に枝豆とコーンを入れ小魚の形にしました。彩がきれいで、米粉を使用して、冷めてもかたくなりにくいのが特徴です。
備考	

◆味付き三陸めかぶ

規格	15g
銘柄	マルヒ食品
特徴	三陸産のめかぶをカツオだしのきいたタレで味付けしました。
備考	

◆さば切身醤油麹漬IQF

規格	40g 50g
銘柄	マルヒ食品
特徴	八戸産の新鮮な鯖を醤油麹に1日漬込みバラ凍結しました。醤油麹の酵素の働きで旨がまし臭みも消え、お魚が苦手な方でも美味しくいただけます。
備考	

◆冷凍大根おろし

規格	1kg
銘柄	マルヒ食品
特徴	国産の大根を風味を逃さず素早く処理して包装・冷凍しました。
備考	

◆ハムカツ

規格	50g 60g
銘柄	名結
特徴	国産鶏肉を使用したハムを半円にスライスし衣を付けたシンプルなハムカツです。
備考	

◆タラハンバーグ

規格	1kg
銘柄	三忠
特徴	タラのすり身をたっぷり使った、白いハンバーグです。
備考	

◆平成25年度第3回物資委員会選定品

◆ニジワカサギの米粉フリッター

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
166	67.2	11.3	7.5	264	112	346	21	283	0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
1.6	74	2	74	0.03	0.11	1	0.1	0.7	
主たる産地	カナダ					アレルギー物質 (アレルギー物質なし)			
加工地	山口県					調理形態 揚げ・コンベクションオーブン			

◆さっぱり国産鶏の生姜焼(皮付もも)

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
198	67.8	14.4	12.9	371	251	5	20	146	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
1.4	34	0	34	0.10	0.08	1.1		2.1	
主たる産地	宮崎県他					アレルギー物質 (鶏肉・大豆)			
加工地	愛知県					調理形態 ポイル			

◆ホキフライ(米パン粉)

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
119	72.2	12.5	1.5	224	244	16	19	122	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.4	30	1	31	0.03	0.12	0	0.1	0.6	
主たる産地	チリ産					アレルギー物質 (アレルギー物質なし)			
加工地	愛知県					調理形態 揚げ			

◆こんがり焼豆腐バーグ

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
178	66.2	13.2	9.2	490	286	48	39	157	1.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
1.2	21	1	22	0.15	0.14	2	1.3	1.2	
主たる産地	日本					アレルギー物質 (鶏肉・大豆・豚肉・卵・小麦)			
加工地	石川県					調理形態 ポイル			

◆かぼちゃ春巻(クリームチーズ入り)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
196	62.2	4.3	9.2	248	144	43	12	51	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.4	23	833	92	0.03	0.07	8	1.5	0.6	
主たる産地	北海道					アレルギー物質 (乳・大豆・ゼラチン・小麦)			
加工地	北海道					調理形態 揚げ			

◆瀬戸内海産カットこ

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
70	83.2	14.6	0.8	250	200	20	43	190	2.2
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
3.1	35		37	0.01	0.08	1	0	0.6	
主たる産地	香川・愛媛県					アレルギー物質 (アレルギー物質なし)			
加工地	香川県					調理形態 炒め・ポイル・その他			

◆コーンと枝豆入り小魚君

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
151	66.5	10.3	4.7	689	158	21	23	91	0.2
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.06	3	23	5	0.05	0.12	1	0.5	1.8	
主たる産地	タイ産					アレルギー物質 (大豆)			
加工地	神奈川県					調理形態 焼き・蒸し・揚げ			

◆味付き三陸めかぶ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
20	90.8	1.1	0.5	778	83	63	51	26	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.18	0	192	16	0.02	0.03	1.6	2.7	2	
主たる産地	三陸					アレルギー物質 (小麦・大豆)			
加工地	宮城県					調理形態 自然解凍			

◆さば切身醤油麹漬IQF

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
202	61.9	17.8	10.2	584	267	7	27	192	0.9
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.8	20	0	20	0.12	0.23	0	0	1.5	
主たる産地	日本					アレルギー物質 (小麦・大豆)			
加工地	兵庫県					調理形態 焼			

◆冷凍大根おろし

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
18	94.6	0.4	0.1	17	230	23	10	17	0.2
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.1	0	0	0	0.02	0.01	11	1.3	0	
主たる産地	日本					アレルギー物質 (アレルギー物質なし)			
加工地	宮城県					調理形態 加熱調理用			

◆ハムカツ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
193	58.1	14	5	508	129	9	17	101	0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.7	23	0	23	0.06	0.09	0	0.6	1.2	
主たる産地	日本					アレルギー物質 (鶏肉・大豆・小麦)			
加工地	兵庫県					調理形態 揚げ			

◆タラハンバーグ

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
138	69	13	4.5	747	144	16	21	104	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊維	食塩	
0.3	4.5	3.3	4.9	0.03	0.04	1.4	0.5	1.9	
主たる産地	北海道					アレルギー物質 (小麦・大豆・豚肉・牛肉)			
加工地	新潟県					調理形態 焼・煮込み			

◆いわしハンバーグ

規格	1kg
銘柄	三忠
特徴	いわしをたくさん使った、栄養価の高いヘルシーなハンバーグです。ピロリン酸第2鉄を加え鉄分強化しております。
備考	

◆いわしハンバーグ

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
188	66.7	11.7	11.1	300	228	30	22	134	2.4
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
1	18	0.9	18	0.20	0.15	3	0.9	0.9	
主たる産地	北海道 アレルゲン物質 (豚肉・鶏肉・小麦・大豆・牛肉)								
加工地	新潟県 調理形態 焼・煮込み								

◆青森県産ほたてフライ

規格	40g 50g
銘柄	マルヌシ
特徴	青森県産のベビー帆立を食べやすい様に貝柱とひもを全てミンチし、圧着成型してフライ加工しました。
備考	

◆青森県産ほたてフライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
207	51.5	15.1	2.2	242	256	25	48	196	2.2
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
2.2	9	139	21.2	0.09	0.19	1.2	1.7	0.6	
主たる産地	青森県 アレルゲン物質 (小麦)								
加工地	岩手県 調理形態 揚げ								

◆平成25年度第2回物資委員会選定品 H25.11.20

◆平成25年度第2回物資委員会選定品

◆真あじの中落ち身フライ

規格	40g 50g
銘柄	SN食品
特徴	国産の刺身用真あじ(中落ち身)を、国内で加工しました。鮮度がよく、真あじ本来の旨み、栄養成分が詰まっています。
備考	

◆真あじの中落ち身フライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
175	62.2	14.4	6.1	383	238	22	27	154	0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.6	6	0	6	0.09	0.12	0	0.9	1	
主たる産地	日本 アレルゲン物質 (小麦)								
加工地	佐賀県 調理形態 揚げ								

◆Fe強化たこステーキ

規格	40g 50g
銘柄	SN食品
特徴	新鮮なすり身にタコとキャベツを入れ、たこ焼き風に仕上げました。鉄分を強化しました。
備考	

◆Fe強化たこステーキ

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
114	73.2	12.8	1.9	421	157	16	26	90	11.1
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.6	3	71	8	0.02	0.03	6	0.4	1.1	
主たる産地	ベーリング海 アレルゲン物質 (小麦・大豆)								
加工地	福島県 調理形態 揚げ								

◆若鶏トマトソース煮

規格	40g 50g 60g 10個入P
銘柄	太平商事
特徴	新鮮な若鶏もも肉を焼き上げ、オリジナルのトマトソースを入れました。トマトの旨みと酸味がほど良いバランスの商品です。
備考	

◆若鶏トマトソース煮

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
217	60.5	21.8	11.4	321	360	8	27	195	1
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
2	38	63	43	0.09	0.36	4	0.2	0.8	
主たる産地	宮崎県他 アレルゲン物質 (鶏肉・大豆・りんご)								
加工地	愛知県 調理形態 揚げ								

◆びよびよクリスピー

規格	40g 50g
銘柄	太平商事
特徴	オリジナルの粉を使用しています。衣のコリコリとした食感が人気の商品です。
備考	

◆びよびよクリスピー

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
223	59.5	14.6	11.9	285	283	9	23	153	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
1.4	32	5	32	0.08	0.16	2	0.4	0.7	
主たる産地	宮崎県他 アレルゲン物質 (鶏肉・大豆・小麦)								
加工地	愛知県 調理形態 揚げ								

◆まぐろスティック

規格	15g
銘柄	ビアット
特徴	手巻き寿司にぴったりな、スティック状(長さ8cm、15g)のまぐろカツです。
備考	

◆まぐろスティック

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
148	66	19	3	316	335	7	30	219	2
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0	1	0	1	0.00	0.00	0	0	1	
主たる産地	日本海地 アレルゲン物質 (小麦・大豆)								
加工地	群馬県 調理形態 揚げ								

◆たらししょうゆ麹漬けIQF

規格	40g 50g
銘柄	マルヒ食品
特徴	北海道産のたらししょうゆに漬込み、凍結しました。
備考	

◆たらししょうゆ麹漬けIQF

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
83	77.9	16.5	0.2	715	305	36	28	235	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.4	49	0	49	0.06	0.12	0	0	1.8	
主たる産地	北海道 アレルゲン物質 (大豆・小麦)								
加工地	宮城県 調理形態 揚げ								

◆めかぶもずく

規格	15g
銘柄	マルヒ食品
特徴	わかめの栄養が凝縮された「めかぶ」を、おいしく仕上げました。
備考	

◆めかぶもずく

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
26.7	1.3	0	800						
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
						2	2		
主たる産地	三陸 アレルゲン物質 (大豆・小麦・そば)								
加工地	宮城県 調理形態 揚げ								

◆冷凍学校給食キムチ

規格	1kg
銘柄	マルヒ食品
特徴	北海道産のたらししょうゆに漬込み、凍結しました。
備考	

◆冷凍学校給食キムチ

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
47	85	2.8	0.2	730	310	48	18	52	0.8
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.5	0	210	35	0.05	0.14	2.4	2.7	2.3	
主たる産地	長野県・茨城 アレルゲン物質 (アレルゲン物質なし)								
加工地	埼玉県 調理形態 揚げ								

◆キャベツ入り平つくねソース味

規格	40g 50g(10個入りP)
銘柄	名給
特徴	北海道産のたらししょうゆに漬込み、凍結しました。
備考	

◆キャベツ入り平つくねソース味



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
220	63.6	6.8	15.5	567	146	21	12	49	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.3	12	22	13	0.03	0.06	17	0.7	1.4	
主たる産地	北海道他 アレルゲン物質 (鶏・豚・りんご・大豆)								
加工地	兵庫県 調理形態 揚げ								


◆荒挽ポロニアステーキ



規格	40g 50g
銘柄	名給
特徴	北海道産のたらししょうゆに漬込み、凍結しました。
備考	

◆荒挽ポロニアステーキ

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
213	63.8	12.9	13.7	586	211	4	17	129	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.7	18	9	18	0.05	0.14	1	0	1.3	
主たる産地	鹿児島県他 アレルゲン物質 (鶏・豚)								

	備考	
◆ポークチキンハンバーグ(照焼ソース入り)		
	規格	40g 50g(10個入りP)
	銘柄	三忠
	特徴	北海道産のたらをしょうゆ靴に漬込み、凍結しました。
	備考	



	加工地	兵庫県	調理形態	揚げ					
◆ポークチキンハンバーグ(照焼ソース入り)									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
153	68.9	11.5	6.3	372.7	221.9	7.8	17.6	118.6	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.1	7	0.1	7	0.38	0.12	2	0.4	1	
主たる産地					アレルギー物質 (豚肉・鶏肉・小麦・大豆)				
加工地					新潟県				

	備考	
◆鶏ごぼう焼売(トレー)		
	規格	18g 26g
	銘柄	三忠
	特徴	北海道産のたらをしょうゆ靴に漬込み、凍結しました。
	備考	



	加工地	新潟県	調理形態	揚げ					
◆鶏ごぼう焼売(トレー)									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
139	70.2	8.3	4.9	385	222	17	13	95	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.8	9	0	9	0.19	0.09	4	0.6	1.1	
主たる産地					アレルギー物質 (鶏肉・豚肉・大豆・小麦)				
加工地					新潟県				

◇ 平成25年度第1回物資選定品 ◇ H25.7.10



◇ 平成25年度第1回物資選定品 ◇ H25.7.10

	備考	
◆ホキコーンフレイクフライ		
	規格	40g・50g
	銘柄	太平商事
	特徴	コーンフレイクのかりかりとした食感の良い商品です。
	備考	



	加工地	愛知県	調理形態	揚げ					
◆ホキコーンフレイクフライ									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
144	64.8	13.3	1.2	413	248	14	20	121	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	30	22	32	0.03	0.11	0	0.4	1.1	
主たる産地					アレルギー物質 (アレルギー物質なし)				
加工地					愛知県				

	備考	
◆大豆ひじきコロッケ		
	規格	50g、60g
	銘柄	太平商事
	特徴	北海道産じゃがいもを使用し、国産大豆・豚肉・ひじきを使用したコロッケです。1個当たり食物繊維が1.4g・鉄分0.7mmg摂取できます。乳・卵不使用商品です。
	備考	



	加工地	愛媛県	調理形態	揚げ					
◆大豆ひじきコロッケ									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
168	61.4	5.5	4	306	243	28	28	62	1.1
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	1	148	13	0.10	0.04	6	2.4	0.8	
主たる産地					アレルギー物質 (大豆・豚肉・小麦)				
加工地					愛媛県				

	備考	
◆スティックきゅうり漬		
	規格	40個入
	銘柄	カセイ食品
	特徴	きゅうり漬けを手巻き用にカットしました。
	備考	



	加工地	滋賀県	調理形態	揚げ					
◆スティックきゅうり漬									
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
47	84.2	2.3	0.1	1408	192	20	23	56	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	167	14	0.03	0.05	7	0.6	3.6	
主たる産地					アレルギー物質 (大豆・小麦)				
加工地					滋賀県				

	備考	
◆チキンナゲット(レバー入り)		
	規格	20g
	銘柄	カセイ食品
	特徴	鶏レバー入りで鉄分摂取できるナゲットです。
	備考	



	加工地	鹿児島県	調理形態	揚げ					
◆チキンナゲット(レバー入り)									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
180	61.4	17.7	5.3	403	291	9	24	174	1.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.9	1333	8	1334	0.11	0.27	4	0.3	1	
主たる産地					アレルギー物質 (鶏肉・豚肉・小麦・大豆・乳)				
加工地					鹿児島県				

	備考	
◆卵の花バーグ		
	規格	50g、60g
	銘柄	トーニチ食品
	特徴	国産大豆から搾ったおからと国産の鶏肉・豚肉から造ったハンバーグです。しっとりとした生地にひじきの風味とごぼうの食感がおいしさをより引き立てます。
	備考	

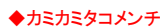

	加工地	石川県	調理形態	揚げ・焼き					
◆卵の花バーグ									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
115	73.4	9.3	3.4	395	303	37	31	111	1
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.7	5	614	110	0.16	0.07	2	2.8	1	
主たる産地					アレルギー物質 (大豆・鶏肉・豚肉・小麦)				
加工地					石川県				

	備考	
◆ごぼうメンチカツ		
	規格	50g
	銘柄	トーニチ
	特徴	皮付ごぼうを使用し、ごぼうの風味豊かなメンチカツに仕上げました。
	備考	



	加工地	鹿児島県	調理形態	揚げ					
◆ごぼうメンチカツ									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
189	63.2	7.6	8	290	179	24	34	79	0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	19	7	19	0.06	0.40	1	2.2	0.7	
主たる産地					アレルギー物質 (鶏肉・小麦・大豆)				
加工地					鹿児島県				

	備考	
◆大豆と豆腐のフライ		
	規格	50g
	銘柄	トーニチ
	特徴	豆腐とすり身で作った柔らかな生地に、醤油で味付けた国産大豆を混ぜ込みました。衣に青さを配合した風味豊かなフライです。
	備考	



	加工地	鹿児島県	調理形態	揚げ					
◆大豆と豆腐のフライ									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
235	54.6	11.5	13.7	390	370	65	56	150	1.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.8	0	380	32	0.15	0.11	1	4.5	0.1	
主たる産地					アレルギー物質 (大豆・小麦)				
加工地					鹿児島県				

	備考	
◆カミカミタコメンチ		
	規格	40g、50g
	銘柄	ピアット
	特徴	助宗鱈すり身にキャベツとタコを加えた海鮮メンチカツです。「タコ」が加熱すると歯ごたえのある食材になるので、噛み噛みメニューにご利用下さい。
	備考	

	加工地	静岡県	調理形態	揚げ					
◆カミカミタコメンチ									
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
136	66.2	11.4	1.4	517	145	19	25	97	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	2	27	7	0.05	0.03	8	0.9	1.3	
主たる産地					アレルギー物質 (大豆・小麦)				
加工地					静岡県				

	備考	
◆レバー入り肉団子		
	規格	1Kg(1個約7~8g)
	銘柄	ピアット
	特徴	自然素材で鉄分摂取出来るようレバーを入れました。鶏肝は臭味が少なく食べやすいです。油調整済みですので、煮崩れしにくい商品です。
	備考	

	加工地	山口県	調理形態	ポイル・揚げ					
◆レバー入り肉団子									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
289	52.5	14.1	19	223	307	22	29	144	1.2
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.8	724	1	724	0.10	0.23	2	1.2	0.5	
主たる産地					アレルギー物質 (鶏肉・大豆・小麦)				
加工地					山口県				

	備考	
◆ハッシュポテト		
	規格	20g
	銘柄	ピアット
	特徴	北海道産馬鈴薯をみじん切りし、炒めた玉ねぎを加えてあっさり塩味に仕上げたハッシュポテトです。外はカリッと、中はホクホク
	備考	

	加工地	山口県	調理形態	揚げ					
◆ハッシュポテト									
エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
152	72.7	1.4	9.2	231	294	3	16	24	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	0	0	0.05	0.03	18	1.43	0.58	

	です。
備考	

◆秋鮭とポテトのグラタン

規格	50g
銘柄	マルヒ食品
特徴	秋鮭とポテトをたっぷり入れたホワイトソースのグラタンです。
備考	

◆さばソテートマトソースがけ

規格	30g、40g
銘柄	マルヒ食品
特徴	八戸産の脂ののったさばに澱粉をまぶし、オリーブオイルでソテーしました。さばの旨味を閉じ込めたあと、特製のトマトソースをかかっています。
備考	

◆サクッとこんなに国産かぼちゃ

規格	40g、60g
銘柄	名給
特徴	かぼちゃとじゃがいもをミックスしたコロッケです。乳・卵不使用商品です。
備考	

◆冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)

規格	1kg
銘柄	名給
特徴	冷凍カット済みゼリーです。解凍するだけですぐにご利用いただけます。
備考	

◆冷凍ダイスゼリー(埼玉県産ブルーベリー)

規格	1kg
銘柄	名給
特徴	冷凍カット済みゼリーです。解凍するだけですぐにご利用いただけます。
備考	

◆ヘルシー強化メンチカツ

規格	40g、50g
銘柄	三忠
特徴	メンチカツにレバー、豚骨、おからを加え、Fe・Ca・食物繊維を強化しました。レバーの臭みも少なく美味しくいただけます。
備考	

	たる産地	北海道	ルゲン物質	(大豆)
	加工地	北海道	調理形態	焼き・揚げ

◆秋鮭とポテトのグラタン

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
113	76.7	10.3	4.8	202	254	101	20	153	0.3
亜鉛	ビタミンC	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	食塩	食塩		
0.3	9	231	57	0.08	0.14	8	0.4	0.5	
たる産地	北海道		ルゲン物質		(鮭・乳・鶏肉・大豆・小麦)				
加工地	宮城県		調理形態		焼き				

◆さばソテートマトソースがけ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
202	62.8	14.5	9.4	122	285	11	23	168	0.9
亜鉛	ビタミンC	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	食塩	食塩		
0.7	16	0	16	0.11	0.20	1	0.3	0.3	
たる産地	八戸市		ルゲン物質		(さば・大豆)				
加工地	宮城県		調理形態		ホイル				

◆サクッとこんなに国産かぼちゃ

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
151	63.3	3.8	2.1	256	273	16	20	50	0.6
亜鉛	ビタミンC	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	食塩	食塩		
0.4	0	1188	97	0.07	0.04	16	2.5	0.7	
たる産地	北海道		ルゲン物質		(小麦・大豆)				
加工地	愛知県		調理形態		揚げ				

◆冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
105	71.6	0	0	57	59	7	1	5	0
亜鉛	ビタミンC	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	食塩	食塩		
0	0	0	0	0.00	0.00	2	0.3	0.1	
たる産地	日本		ルゲン物質		(アレルギー物質なし)				
加工地	静岡県		調理形態		自然解凍				

◆冷凍ダイスゼリー(埼玉県産ブルーベリー)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
87	76.5	0	0	24	56	6	1	5	0
亜鉛	ビタミンC	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	食塩	食塩		
0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.1	
たる産地	日本		ルゲン物質		(アレルギー物質なし)				
加工地	静岡県		調理形態		自然解凍				

◆ヘルシー強化メンチカツ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
199	57.7	11.6	6.9	335.1	202	109.8	24.9	116	1.8
亜鉛	ビタミンC	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	食塩	食塩		
1.3	781	1	782	0.31	0.29	2	3.3	1.2	
たる産地	新潟県		ルゲン物質		(豚肉・牛肉・大豆・小麦)				
加工地	新潟県		調理形態		揚げ				