

◆平成26年度第1回物資委員会選定品 7月3日

◆北海道コロッケ(焼とうもろこし風)

規格	40g、60g
銘柄	SN食品
特徴	北海道産男爵いもで北海道とうもろこしを包んだコロッケです。
備考	

◆無添加ごま和えの素

規格	500g
銘柄	SN食品
特徴	食品添加物を一切使用していない、ごま和えの素です。風味ゆたかな、すりごまをたっぷり使用し、醤油とかつおベースの味に仕上げました。茹でた野菜と和えるだけでごま和えができます。
備考	

◆白玉こんにやく甘露煮

規格	1kg
銘柄	SN食品
特徴	国産こんにやく粉を原材料に使用した白玉状のこんにやくです。
備考	

◆さば赤味噌煮

規格	50g、60g 10個入り
銘柄	太平商事
特徴	脂ののったさばの骨を丁寧に取り除き、独自の赤味噌増で魚臭さを消し食べやすい味付けにしました。
備考	

◆にしん赤味噌煮

規格	50g、60g 10個入り
銘柄	太平商事
特徴	春告魚と呼ばれる早春から初夏のにしんを使い、骨が気にならないよう軽くレトルトをかけました。甘口の赤味噌増で味付けしました。
備考	

◆あじメンチカツ

規格	50g、60g
銘柄	太平商事
特徴	日本近海で水揚げされた高鮮度の生鮮アジを原料とします。
備考	

◆蒸しいもペースト(さつまいも)

規格	1kg
銘柄	ピアット
特徴	良質なさつまいもを丁寧に蒸ししました。加糖を一切行っておりませんので、デザート以外にスープ、シチュー、サラダやパン練り込み用等様々な調理でご使用下さい。
備考	

◆ネギ焼き

規格	50g 60g
銘柄	ピアット
特徴	キャベツ、長ねぎ、イカをたっぷり入れ、つなぎにソフトな魚のすり身を使用しました。
備考	

◆国産サツマイモスライス

規格	約20g×50枚入り
銘柄	ピアット
特徴	紅東種のさつまいもは繊維が少ないので食味がよく甘味強いのが特徴です。手作業の選別後ランチャング処理をし冷凍することで鮮度を長く保つことができます。
備考	

◆もうかざめ竜田

規格	40g、50g
銘柄	ピアット
特徴	三陸産のモウカザメを切身にし、竜田にしました。
備考	

◆かつお角切竜田

規格	1kg
銘柄	ピアット
特徴	三陸産のかつおを食べやすい一口サイズにし、生姜醤油に漬け凍粉をつけました。生姜醤油がかつおの独特の臭みを消しています。
備考	

◆シークリスタル(ピンク)

規格	500g
銘柄	マルヒ食品
特徴	シークリスタルとは、従来の食材には無かった食感の特徴とした、100%海藻原料で作った棒状の食材です。サラダ、酢の物等にご利用下さい。
備考	

◆シークリスタル(クリア)

規格	500g
銘柄	ピアット
特徴	シークリスタルとは、従来の食材には無かった食感の特徴とした、100%海藻原料で作った棒状の食材です。サラダ、酢の物等にご利用下さい。
備考	

◆平成26年度第1回物資委員会選定品 7月3日

◆北海道コロッケ(焼とうもろこし風)

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
131	67.9	3.6	1.7	230	215	7	19	51	5
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	11	1	0.06	0.02	7	1.8	0.6	
主たる産地		北海道		アレルギー物質 (小麦・大豆・ゼラチン)					
加工地		北海道		調理形態 揚げ					

◆無添加ごま和えの素

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
474	4.5	16.2	27.4	3350	301	601	188	324	5.6
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
3.1	0	0	0	0.59	0.27	1	7.5	8.5	
主たる産地		パラグアイ		アレルギー物質 (小麦・大豆)					
加工地		岐阜県		調理形態 和え物					

◆白玉こんにやく甘露煮

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
78	79.2	0.1	0.1	10	12	18	0	0	0
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0	0	0	0	0.00	0.00	0	1.8	0	
主たる産地		タイ・オースト		アレルギー物質 (りんご)					
加工地		岡山県		調理形態					

◆さば赤味噌煮

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
293	53	14.1	20.5	459	318	19	32	176	1.3
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.8	32	0	32	0.10	0.27	1	0.6	1.2	
主たる産地		ノルウェー		アレルギー物質 (小麦・大豆)					
加工地		滋賀県		調理形態 ポイル					

◆にしん赤味噌煮

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
243	56.2	16.4	13.7	522	387	323	41	227	1.5
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.1	15	0	15	0.01	0.21	0	0.6	1.3	
主たる産地		ロシア		アレルギー物質 (大豆)					
加工地		滋賀県		調理形態 ポイル					

◆あじメンチカツ

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
126	68.4	10.2	1.6	400	257	150	29	166	0.8
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	5.9	2	6.1	0.10	0.10	0.4	0.9	0.7	
主たる産地		鳥取県		アレルギー物質 (小麦・大豆)					
加工地		鳥取県		調理形態 揚げ					

◆蒸しいもペースト(さつまいも)

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
131	66.4	1.2	0.2	4	490	47	19	42	0.6
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	27	2	0.10	0.03	20	3.8	0	
主たる産地		鹿児島県		アレルギー物質 (アレルギー物質なし)					
加工地		鹿児島県		調理形態					

◆ネギ焼き

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
103	75.5	6.7	1.9	281	160	24	18	77	0.2
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	3	18	4	0.04	0.03	15	1.1	0.8	
主たる産地		愛知県		アレルギー物質 (小麦・大豆)					
加工地		石川県		調理形態 焼き・蒸し・揚げ					

◆国産サツマイモスライス

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
131	66.4	1.2	0.2	4	490	47	19	42	0.6
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	27	2	0.10	0.03	0	3.8	0	
主たる産地		茨城県		アレルギー物質 (アレルギー物質なし)					
加工地		茨城県		調理形態					

◆もうかざめ竜田

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
143	68.1	18.2	3.8	280	244	4	21	180	3.6
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	0	0	0.10	0.14	1	0	0.7	
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 揚げ					

◆かつお角切竜田

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
124	69.3	20	0.4	250	349	11	35	224	1.6
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	4	0	4	0.10	0.14	0	0	0.6	
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 揚げ					

◆シークリスタル(ピンク)

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
6		0.1	9						
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
							2.4	0	
主たる産地		チリ・日本		アレルギー物質 (大豆)					
加工地		熊本県		調理形態					

◆シークリスタル(クリア)

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
6		0.1	9						
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
							2.4	0	
主たる産地		チリ・日本		アレルギー物質 (大豆)					
加工地		熊本県		調理形態					

◆えごま豚メンチカツ

規格	50g、60g
銘柄	りょう菜
特徴	えごま豚肉100%使用したメンチカツです。※えごま豚とは、肉質・脂質・香り・食味の改善をした豚肉です。
備考	

◆えごま豚メンチカツ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
158	63.7	11.9	3	271	202	12	19	120	0.7
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
1.1	4	1	4	0.42	0.11	1	0.9	0.7	
主たる産地	宮城県		アレルゲン物質 (豚肉・小麦・卵・大豆・乳)						
加工地	宮城県		調理形態 揚げ						

◆国産チキン味噌かつ

規格	50g、60g
銘柄	りょう菜
特徴	国産チキンに調味味噌をトッピングした商品です。甘めの味噌がご飯と合います。
備考	

◆国産チキン味噌かつ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
193	54	15.5	2.3	454	241	17	26	148	0.7
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
0.6	4	1	1	0.07	0.06	2	6.7	1.2	
主たる産地	北海道		アレルゲン物質 (豚肉・小麦・大豆)						
加工地	茨城県		調理形態 揚げ						

■ 平成26年度第2回物資委員会選定品 11月12日

◆天日干し骨抜きさんま

規格	20g 30g
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡で水揚げした新鮮なさんまを使用。天日干しすることでうま味が濃くなります。
備考	

◆天日干し骨抜きさんま

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
232	58.9	21.8	15.9	830					
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
									2.1
主たる産地	三陸		アレルゲン物質 (小麦・大豆)						
加工地	大船渡市		調理形態 焼き						

◆岩手県産サケ磯辺揚げ

規格	40g 50g
銘柄	ピアット
特徴	新鮮な岩手県産サケに風味豊かな愛知県産のアオサのりを使用したフライです。
備考	

◆岩手県産サケ磯辺揚げ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
155	65	16	4.1	246	251	28	49	172	2
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
0.5	7	33	35	0.14	0.16	1	0.7	0.6	
主たる産地	岩手県		アレルゲン物質 (サケ・小麦・大豆)						
加工地	茨城県		調理形態 揚げ						

◆いかボール

規格	1kg(8g)
銘柄	丸和油脂
特徴	網の部分を通り身に、ゲソの部分のみじん切りにしたすめいかにを使用し、ソフトな中にも噛み応えのある絶妙な口当たりです。
備考	

◆いかボール

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
181	62.2	13.8	7.3	540	212	14	43	193	0.2
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
1.1	9	0.3	9.3	0.07	0.03	0.7	0.28	1.4	
主たる産地	鳥取県		アレルゲン物質 (いか・小麦・大豆)						
加工地	鳥取県		調理形態						

◆いわしボール

規格	1kg(8g)
銘柄	丸和油脂
特徴	鳥取県境港で水揚げされた生いわしのすり身を使用し、つなぎを極限に減らし、生いわしならではの深い味わいと魚の生臭さを抑えた商品です。
備考	

◆いわしボール

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
162	65.8	18.7	5.8	392	374	71	32	247	1.9
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
1.1	105	0.02	105	0.09	0.30	0.8	0.28	1	
主たる産地	鳥取県		アレルゲン物質 (アレルギー物質なし)						
加工地	鳥取県		調理形態						

◆かにボール

規格	1kg(8g)
銘柄	丸和油脂
特徴	紅ずわいかにのすり身を高配合したリッチな味わいです。
備考	

◆かにボール

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
106	73.5	14	1.3	544	170	57	33	124	0.4
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
1.5	2	0.3		1.39	0.28	0.01	0.16	1.4	
主たる産地	韓国		アレルゲン物質 (かに)						
加工地	鳥取県		調理形態						

◆コーンクリームオムレツ(バラ)

規格	50g 60g
銘柄	SN食品
特徴	国産鶏卵に北海道産の甘みのあるコーンを入れました。粒コーンとクリームソースが噛み込んで入っているため食べ応えがあります。
備考	

◆コーンクリームオムレツ(バラ)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
119	77.9	6.2	5.9	134	96	32	8	95	0.9
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
0.7	69	20	74	0.04	0.22	0	0.6	0.4	
主たる産地	新潟県		アレルゲン物質 (卵・乳・鶏肉・大豆)						
加工地	富山県		調理形態 焼き 蒸し						

◆国産野菜コロッケFe・Ca

規格	40g 50g
銘柄	太平商事
特徴	国産野菜にこだわって仕上げました。
備考	

◆国産野菜コロッケFe・Ca

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
140	65.7	3.7	2.1	240	247	190	21	45	3.1
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
0.3	0	720	60	0.07	0.03	10	2	0.6	
主たる産地	北海道		アレルゲン物質 (大豆・小麦)						
加工地	愛媛県		調理形態 揚げ						

◆国産鶏むね皮無し鶏粉付(IQF)

規格	1kg
銘柄	トニーニチ
特徴	鹿児島・宮崎県産の若鶏を使用し、一口大にカットし、澱粉のみで粉付けしました。
備考	

◆国産鶏むね皮無し鶏粉付(IQF)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
128	70.4	20	1.4	38	322	4.5	25	186	0.2
亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食繊維	食塩				
0.6	7	0	7	0.10	0.10	2.7	0	0.1	
主たる産地	鹿児島県		アレルゲン物質 (鶏)						
加工地	鹿児島県		調理形態 揚げ 煮込み						

◆Feメンチカツ(にんじん)

規格	40g、50g
銘柄	三忠
特徴	豚肉ベースのメンチカツにダイスカットにした人参を加えました。
備考	

■ 平成26年度第3回物資委員会選定品 2月19日

◆Feメンチカツ(にんじん)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
84.9	57.6	10.2	4.7	552.2	204.5	16.1	19.8	104.4	1.2
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.9	1.3	820.8	69.5	0.33	0.08	2	1.3	1.9	
主たる産地	新潟県		アレルゲン物質		(豚肉・小麦・大豆)				
加工地	新潟県		調理形態		揚げ				

■ 平成26年度第3回物資委員会選定品 2月19日

◆北海道ポテのオープン焼き(カレーソース)

規格	40g、50g×10個
銘柄	SN食品
特徴	北海道産の男爵いもで作った生地に鶏肉、たまねぎ、にんじん、大豆を加えたカレーソースを詰め込みました。
備考	

◆北海道ポテのオープン焼き(カレーソース)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
163	65.7	4.8	6.2	231	287	22	21	47	0.5
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	1	281	25	0.05	0.05	9	1.8	0.6	
主たる産地	北海道		アレルゲン物質		(乳・小麦・大豆・鶏肉・卵・りんご・ゼラチン)				
加工地	北海道		調理形態		焼き				

◆北海道ポテのオープン焼き(トマトソース)

規格	40g、50g×10個
銘柄	SN食品
特徴	北海道産の男爵いもで作った生地にたまねぎ、にんじん、とうもろこし、ほうれん草を加えたトマトソースを詰め込みました。
備考	

◆北海道ポテのオープン焼き(トマトソース)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
149	67.6	3.8	5.1	234	284	21	19	38	0.4
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	392	33	0.04	0.09	10	1.6	0.6	
主たる産地	北海道		アレルゲン物質		(乳・小麦・大豆・卵・りんご・ゼラチン)				
加工地	北海道		調理形態		焼き				

◆きびなごカリカリフライ

規格	40g、50g×10個
銘柄	SN食品
特徴	国産の丸ごと骨まで食べられるきびなごに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴です。
備考	

◆きびなごカリカリフライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
160	68.3	12.4	6.6	162	275	440	26	164	0.8
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.3	0	0	0	0.04	0.17	7	0.3	0.4	
主たる産地	日本		アレルゲン物質		(アレルゲン物質なし)				
加工地	山口		調理形態		揚げ				

◆卵不使用学給ラーメン

規格	1袋250g×5個
銘柄	SN食品
特徴	学校給食専用の短くカットされたラーメンです。茹で伸びにも強く、卵不使用です。
備考	

◆卵不使用学給ラーメン

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
159	62.5	5.1	0.8	75	131	9	10	33	0.5
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	0	0	0	0.04	0.02	0	1.2	0.2	
主たる産地	米国・カナダ		アレルゲン物質		(小麦)				
加工地	福岡		調理形態						

◆カレイレトルト

規格	30g、40g
銘柄	太平商事
特徴	黄金カレイを骨まで食べられるように加工しています。カルシウム強化の献立に、粉付、あんかけなど簡単にアレンジできます。
備考	

◆カレイレトルト

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
110	73.9	23.4	1.2	130	370	1200	32	240	0.3
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	7	0	0	0.03	0.41	1	0	0.3	
主たる産地	米国・ロシア		アレルゲン物質		(アレルゲン物質なし)				
加工地	滋賀県		調理形態		素揚げ・焼き				

◆カレーコロッケ(クノードル)

規格	40g、50g
銘柄	太平商事
特徴	クノードルタイプのカレーをコロッケの中に包みました。じゃがいもは北海道産を使用し、サクサク衣で仕上げています。
備考	

◆カレーコロッケ(クノードル)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
144	65.7	4.1	3	435	223	21	18	46	0.6
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	0	143	13	0.05	0.03	7	1.6	1.1	
主たる産地	北海道		アレルゲン物質		(小麦・乳・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ごま油)				
加工地	愛媛		調理形態		揚げ				

◆野菜とわかめの豆腐とせ

規格	40g、50g×10個
銘柄	トニーチ
特徴	卵料理風の豆腐ステーキです。
備考	

◆野菜とわかめの豆腐とせ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
148	72.4	7.4	8.8	494	125	43	24	89	0.7
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	1	970	161	0.04	0.05	3	0.9	1.3	
主たる産地	長崎県・佐賀県		アレルゲン物質		(大豆)				
加工地	佐賀県		調理形態		焼く・蒸す・揚げ				

◆県産さんま甘露煮

規格	40g、50g×10個
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なさんまの甘露煮です。美味しく安心して食べていただくため、添加物不使用にこだわりました。
備考	

◆県産さんま甘露煮

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
337	44.7	19.9	25	410					1.2
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
主たる産地	三陸		アレルゲン物質		(小麦・大豆)				
加工地	大船渡市		調理形態		ポイル				

◆県産さんま生蒸焼き

規格	40g、50g×10個
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なさんまの生蒸焼きです。美味しく安心して食べていただくため、添加物不使用にこだわりました。
備考	

◆県産さんま生蒸焼き

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
317	48.4	19.6	24.2	470					1.2
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
主たる産地	三陸		アレルゲン物質		(小麦・大豆)				
加工地	大船渡市		調理形態		ポイル				

◆県産さんま煮カレー風味

規格	40g、50g×10個
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なさんまのカレー煮です。美味しく安心して食べていただくため、添加物不使用にこだわりました。
備考	

◆県産さんま煮カレー風味

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
328	45.2	19.5	22.5	430					1.7
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
主たる産地	三陸		アレルゲン物質		(小麦・大豆)				
加工地	大船渡市		調理形態		ポイル				

◆県産さんまフライ

規格	40g、50g
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なさんまのフライです。美味しく安心して食べていただくため、乳・卵不使用です。
備考	

◆県産さんまフライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
248	53.2	10.6	12.9	150					0.4
亜鉛	セチン	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
主たる産地	三陸		アレルゲン物質		(小麦)				
加工地	大船渡市		調理形態		揚げ				

◆県産さけハンバーグ



規格	40g、50g
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮な鮭のハンバーグです。美味しく安心して食べていただくため、添加物不使用にこだわりました。
備考	

◆県産さけハンバーグ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カルシウム	Ca	Mg	リン	鉄
107	74.4	20.8	2.2	270					
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
									0.7
主たる産地	三陸		アレルギー物質 (さけ)						
加工地	大船渡市		調理形態 焼き・揚げ用						

◆ラ・フランス(角切り紫波町産)



規格	1号缶(固形1.75kg)
銘柄	天狗缶詰
特徴	美味しい岩手県紫波町産のラ・フランスを使いやすい角切りにカットしました。独特の甘い香りとなめらかな食感が特徴です。
備考	

◆ラ・フランス(角切り紫波町産)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カルシウム	Ca	Mg	リン	鉄
91	77.2	0.3	0.1	0	127	5	4	12	0.1
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.1	0	0	0	0.02	0.01	43	1.7	0	
主たる産地	紫波町		アレルギー物質 (アレルギー物質なし)						
加工地	山形		調理形態						