




◆八幡平産マッシュルーム水煮

	規格	1kg
	銘柄	小森商店
	特徴	岩手山麓で栽培されている原料を、加熱処理を極力おさえて作った商品です。原料そのものの風味、食感をお楽しみ頂けます。
	備考	


◆ 県産素干しあみえび

	規格	500g
	銘柄	名給
	特徴	岩手県の近海で漁獲されたあみえびです。独特の香ばしさと、あみえび本来の風味がしっかりと感じられます。
	備考	


◆ 給食用ぶちっとモチ玄米

	規格	1kg
	銘柄	アルファー食品
	特徴	玄米本来の特長を保ちながら、回転釜、連続炊飯器などで炊飯可能な、もち玄米のアルファ化米です。
	備考	


◆まるごとピューレ大豆

	規格	1kg
	銘柄	北海道アンソロロジー
	特徴	大豆を皮までまるごと特殊製法でなめらかなピューレにしました。
	備考	


◆国産香信足切小(菌床)

	規格	500g
	銘柄	藤和乾物
	特徴	国産の菌床栽培の乾椎茸ホールです。
	備考	

◆国産煮干だしオア香信足切小(菌床)

	規格	
	銘柄	
	特徴	瀬戸内海・長崎県産の新鮮な片口いわしを原料にし、無添加で製造しました。
	備考	

◆アジフィレカレーフライ

	規格	40g・50g
	銘柄	ピアット
	特徴	新鮮なメアジをカレー味のフライにしました。開きフライに比べて身が厚く、ふっくらしており食べ応えがあります。
	備考	

◆白身魚レモンペッパーフライ



規格	40g・50g
銘柄	名給
特徴	白身魚のホキに、こしょう・ガーリック・オニオンなどのスパイスを利かせ、レモンのさわやかな風味で食べられるフライです。
備考	

◆モウカ味噌カツ



規格	40g・50g
銘柄	名給
特徴	フカヒレを取った後の魚体を利用してフライにしました。
備考	

◆カルシウムと鉄分強化のお魚カツ



規格	
銘柄	
特徴	
備考	

◆ きびなごの米粉フリッター



規格	6g
銘柄	SN食品
特徴	国産の骨まで丸ごと食べられるきびなごの米粉フリッターです。アレルギー27品目フリーで、調理しやすいプリフライ加工です。
備考	

◆ にしん昆布煮



規格	40g・50g(10個入り)
銘柄	太平商事
特徴	骨まで丸ごと食べられる鯧の昆布煮です。レモンと昆布の風味が食欲をそそります。
備考	

◆ 野菜豆腐ナゲット(Fe・繊維)



規格	1kg・10kg・20kg
銘柄	カセイ食品
特徴	野菜をふんだんに使用した豆腐と魚肉すり身のナゲットです。
備考	

◆ クリーミーコロッケ(カニ)



規格	1kg・10kg・20kg
銘柄	ピアット
特徴	北海道津別町産の生乳を使用した、かに入りクリーミーコロッケです。
備考	

◆ まぐろメンチカツ



規格	50g 60g
銘柄	ピアット
特徴	鯖原料は、お刺身として食べるものを使用し、マスタードを隠し味にシンプルにしました。ご飯にも合うメンチカツです。
備考	

◆ 白身魚餃子



規格	17g
銘柄	三忠
特徴	国産のタラすり身をベースに野菜を練りこんだ餃子です。
備考	

◆ えび餃子



規格	15g
銘柄	三忠
特徴	国産のタラすり身をベースに野菜とエビを練りこんだ餃子です。
備考	

◆ 塩麴チキンカツ



規格	40g 50g
銘柄	りょう菜
特徴	国産鶏ムネ肉(皮無)を塩麴で漬込みパン粉付けしました。形が均一で揚げムラもありません。ふっくらとジューシーな美味しいフライです。
備考	

◆ 国産チキンチーズカツ



規格	40g 50g
銘柄	りょう菜
特徴	国産鶏肉にチーズをのせてパン粉付けした、やわらかく食べやすいフライです。形が均一で揚げムラがありません。
備考	

◆ 気仙沼フカフカ団子



規格	1kg
銘柄	東日本ソルト
特徴	気仙沼で水揚げされるサメ(フカ)の身を、鶏肉と合わせ低カロリー・高タンパクの団子に仕上げました。栄養バランスとフカフカの食感がやさしい食材です。
備考	

◆八幡平産マッシュルーム水煮



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
16	91.5	3.8	0.2	6	310	4	11	99	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	0	0	0	0.05	0.28	0	3.3	0	
主たる産地				岩手県		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				二戸市		調理形態			

◆県産素干しあみえび



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
312	19.4	64.9	4	1200	1200	2000	310	1200	3.2
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
4.9	0	0	0	0.17	0.15	0	0	3	
主たる産地				岩手県		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				広島県		調理形態			

◆給食用ぶちっとモチ玄米



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
52	14.9	7	3.2	5	137	14	107	236	0.9
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.7	0	0	0	0.22	0.02	0	3.2	0	
主たる産地				北海道		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				島根県		調理形態			

◆まるごとピューレ大豆



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
81	83.8	6.1	4.4	1.5	339	29.8	44.1	190	1.28
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
2	0	3	0	0.11	0.14	0	3.6	0	
主たる産地				北海道		アレルギー物質		大豆	
加工地				群馬県		調理形態			

◆国産香信足切小(菌床)



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
182	9.7	19.3	3.7	6	2100	10	110	310	1.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
2.3	0	0	0	0.50	1.40	0	41	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				静岡県		調理形態			

◆国産煮干しオア香信足切小(菌床)



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
332	15.7	64.5	6.2	1700	1200	2200	230	1500	18
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
7.2		0		0.10	0.10	0	0	4.3	
主たる産地				瀬戸内		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				静岡県		調理形態			

◆アジフィレカレーフライ



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
51	66.4	14.9	3.9	218	250	22	28	161	0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	6	0	6	0.09	0.13	0	0.7	0.5	
主たる産地				タイ		アレルギー物質		小麦・大豆	
加工地				茨城県		調理形態		揚げ	



◆白身魚レモンペッパーフライ



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
84	58.7	14.1	3.9	288	244	21	24	130	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	26	1	26	0.06	0.11	0	1.1	0.7	
主たる産地				ニュージーランド		アレルギー物質		小麦・大豆	
加工地				茨城県		調理形態		揚げ	

◆モウカ味噌カツ



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
19	49.3	14	7.2	266	322	15	22	157	1
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	126	1	126	0.07	0.06	0	1.2	0.7	
主たる産地				宮城県		アレルギー物質		小麦・大豆	
加工地				茨城県		調理形態		揚げ	

◆カルシウムと鉄分強化のお魚カツ



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
34	68.3	10.8	2.5	399	160	486	46	133	25.8
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	3	1	3	0.07	0.05	1	0.8	1	
主たる産地				日本		アレルギー物質		小麦・大豆	
加工地				大分県		調理形態		揚げ	

◆ きびなごの米粉フリッター

	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
	173	65.7	13.6	7.2	232	253	320	26	186	0.9
	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
	1.4	0	0	0	0.03	0.18	2	0.1	0.6	
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	山口県			調理形態						

◆ にしん昆布煮

	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
	227	59.8	15.2	12.7	452	341	313	36	214	1
	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
	1	15	13	17	0.01	0.21	0	0	1.1	
主たる産地	ロシア・米国			アレルギー物質 (小麦・大豆)						
加工地	滋賀県			調理形態						


◆ 野菜豆腐ナゲット(Fe・繊維)

	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
	245	58.3	5.7	17.7	353	102	29	13	63	7
	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
	0.3	0	500	42	0.04	0.02	2	4.2	0.9	
主たる産地	日本			アレルギー物質 (大豆・小麦)						
加工地	広島県			調理形態						

◆ クリーミーコロッケ(カニ)

	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
	170	66.1	4.3	7.3	307	72	23	10	41	0.3
	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
	0.3	3	14	4	0.04	0.03	1	1.2	0.7	
主たる産地	北海道			アレルギー物質 (乳・小麦・かに・大豆・ゼラチン・鶏肉・豚肉・卵)						
加工地	北海道			調理形態						

◆ まぐろメンチカツ

	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
	147	65	9.3	2	138	164	15	20	102	0.9
	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
	0.4	0	1	0	0.08	0.00	1	1.2	0.4	
主たる産地	日本			アレルギー物質 (小麦・大豆)						
加工地	群馬			調理形態						

◆ 白身魚餃子

	エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
	158	61.4	12.3	1.1	210.3	114.5	18.8	18.7	90.6	1.2
	亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
	0.3	2.5	4.1	3.2	0.05	0.04	3.6	0.8	0.9	
主たる産地	宮城県			アレルギー物質 (小麦・大豆・ごま)						
加工地	新潟県			調理形態						

◆ えび餃子



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
204	57.1	10.2	6.6	204.9	153.5	24.5	19.5	94.5	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	1.6	6.7	2.6	0.12	0.04	5.7	1.2	0.9	
主たる産地				宮城県		アレルギー物質 (エビ・豚肉・小麦・大豆・ごま)			
加工地				新潟県		調理形態			

◆ 塩麴チキンカツ



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
185	65.1	16.1	2.2	259	239	10	24	150	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	5	1	5	0.08	0.07	2	0.7	0.7	
主たる産地				北海小津		アレルギー物質 (鶏肉・小麦・大豆)			
加工地				茨城県		調理形態			

◆ 国産チキンチーズカツ



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
198	53.4	16.2	2.8	300	261	37	26	180	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	16	12	17	0.08	0.08	1	0.7	0.8	
主たる産地				北海道		アレルギー物質 (鶏肉・乳・小麦・大豆)			
加工地				茨城県		調理形態			

◆ 気仙沼フカフカ団子



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
146	68.8	14.2	5.6	289	323	22	32	142	0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	16	0	16	0.10	0.07	1	1.5	0.7	
主たる産地				北海道		アレルギー物質 (鶏肉・小麦・乳・大豆)			
加工地				新潟県		調理形態			