



にいがた妙高はね馬国体 おすすめ商品



妙高ゆきエビでん粉付 乳・卵 不使用

IMTエンジニアリング 規格：1kg

- ☆海洋深層水と妙高山の雪どけ水で育てたエビです。
- ☆殻が柔らかいので、揚げると頭から丸ごと食べられます。

妙高雪えび

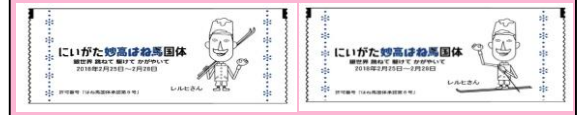


和紙味付海苔無添加 はね馬国体デザイン 乳・卵 不使用

岡田海苔 規格：10切4枚

- ☆国産海苔使用。
- ☆パッケージは2種ランダム。

海苔パッケージデザイン



みかんゼリー はね馬国体デザイン 乳・卵 不使用

トーニキ 規格：40g

- ☆国産みかん果肉汁80%使用。
- ☆食物繊維・鉄・ビタミンC強化。
- ☆パッケージは6種ランダム。

ゼリーパッケージデザイン



	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	ビタミン					食物繊維	食塩相当量	
													レチノール	βカロテン当量	レチノール活性当量	B1	B2			C
100g当	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	g	g
	98	16.6	0.7	6.3	2.5	190	315	751	42	278	0.3	1.2	—	—	—	—	—	—	—	0.5
妙高ゆきエビでん粉付き	えび95 でん粉5 アレルギー：えび																			
	359	40	3.5	41.8	11.3	1700	2700	170	290	710	8.2	3.7	0	32000	2700	0.61	2.31	200	25.2	4.3
和紙味付海苔無添加	乾海苔70 砂糖9.86 食塩3.25 みりん2.9 昆布0.37 酵母エキス0.5 かつお削り節0.25 いりこ0.25 椎茸0.12 香辛料抽出物0.01 加水12.49 アレルギー：なし																			
	103	0.3	0.1	28.2	0.5	23	86	5	7	7	4.5	0	0	13	76	0.05	0.03	200	3.0	0.0
みかんゼリー	みかん果汁15 グラニュー糖10 粉あめ8 みかん果肉5 ポリデキストロース3.5 レモン果汁0.05 ゲル化剤(増粘多糖類)0.95 ビタミンC0.18 酸味料0.1 香料0.08 クエン酸第一鉄Na0.04 水57.1 アレルギー：なし																			

☆栄養成分は「七訂日本食品標準成分表」による計算値です。

お申込
お問合せは



公益財団法人新潟県学校給食会
〒950-1101 新潟市西区山田2310-21
TEL: 025-267-4126 FAX: 025-267-4130