



リニューアル!

野菜たっぷり にいがたまめ天

長年、皆様にご愛顧いただいております、物資委員会開発商品の「にいがたまめ天」を平成29年度物資委員会でより安心な、使いやすい商品になるよう、見直し、リニューアルして販売いたしました!

〈変更点〉

- ・オキアミ・小女子が不使用に! 甲殻類や魚のアレルギーを心配せず、より安心してお召し上がりいただける商品になりました!
- ・ごぼう・にんじんを入れることでたっぷりの野菜がとれる、カミカミ感がよりアップした商品になりました!
- ・サクサク感がアップし、どんぶりなど、麺類以外にも使いやすくなりました!
- ・サイズを35g・45gから30g・50gに変更しました!
50gはひとつで、30gは他の天ぷらと合わせて使いやすいサイズです。

リニューアルした「野菜たっぷり にいがたまめ天」をぜひ、ご利用ください。

野菜たっぷり にいがたまめ天

乳・卵
不使用

*規格: 30g・50g

*調理方法: 揚げ 170℃の油で約3分間揚げる
焼き 180~200℃のオーブンで
5~6分間加熱する

焼き調理も
可能です!



	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	ビタミンA			ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	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					
100g当	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	g	g
	309	8.4	17	30	1.1	7	406	44	46	108	1.4	0.7	0	309	26	0.16	0.06	2	4.5	0
野菜たっぷり にいがたまめ天	小麦粉29.75 大豆17.00 たまねぎ13.30 大豆油13.00 ごぼう4.80 にんじん3.60 とうもろこし0.40 ひじき0.20 水17.95 アレルギー: 小麦、大豆																			

☆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

