

えちごのまめコロが リニューアルします!!



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「えちごのまめコロ」を物資委員会でより安心な、使いやすい商品になるよう、見直しました。名前も新たに、リニューアルして販売いたします！

〈変更点〉

- ・豚肉と野菜は国産、大豆は新潟県産限定のまま、安心安全な素材を使用しながらも、新潟県産大豆のカット方法の見直し、**大豆のまめ感をアップ!!**
従来品……大豆のミンチ（細挽き）と砕いた大豆（粗挽き）を併用。
今回………砕いた大豆（粗挽き）のみを使用。

- ・醤油を加えることで出汁の風味を利かせた和風仕立てにし、よりご飯に合う主菜になりました。**ソース不要な味付けになることで減塩にも繋がります。**

- ・**鉄・カルシウムを強化**しました。

リニューアルした「**えちごのごろっと大豆フライ**」をぜひ、ご利用ください。



県学給 えちごのごろっと大豆フライ

乳・卵
不使用

*規 格：55g・70g

*調理方法：170～180℃の油で約6分間揚げる



	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	（レチノール活性当量） 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
100g当	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
55g	197	11.1	8.3	300	220	50	2.9	1.2	31	0.26	0.09	1	4.1	0.76
70g	195	10.6	8	310	210	50	2.8	1.2	31	0.26	0.09	1	4.1	0.79
えちごのごろっと大豆フライ 55g	大豆44.7 豚肉14.9 野菜（にんじん3.7 たまねぎ2.9） つなぎ（パン粉3.3 でん粉0.2） 砂糖1.4 みりん0.8 調味エキス0.7 しょうゆ0.5 食塩0.3 香辛料φ 衣（パン粉10.9 小麦粉3.5 でん粉0.3 粉末状植物性たん白0.3 植物油脂0.1） 水11.1 炭酸Ca0.4 ビロリン酸鉄φ アレルギー：小麦・大豆・豚肉													
えちごのごろっと大豆フライ 70g	大豆44.5 豚肉14.8 野菜（にんじん3.7 たまねぎ2.9） つなぎ（パン粉3.3 でん粉0.2） 砂糖1.4 みりん0.8 調味エキス0.7 しょうゆ0.5 食塩0.3 香辛料φ 衣（パン粉11.4 小麦粉3.5 でん粉0.3 粉末状植物性たん白0.3 植物油脂0.1） 水10.9 炭酸Ca0.4 ビロリン酸鉄φ アレルギー：小麦・大豆・豚肉													



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