



山口県産 厚焼き玉子



規格:40. 50g/食

【アレルギー物質】

卵 大豆

※コンタミ:小麦 乳 かに 鶏肉



【調理方法】

袋のまま沸騰したお湯で約10分湯煎してください。

【保存方法】

冷凍

【栄養データ】

エネルギー	173 kcal	鉄	1.3 mg
水分	72.4 g	亜鉛	0.9 mg
たんぱく質	8.6 g	レチノール	98 μg
脂質	12.2 g	β カロテン当量	12 μg
炭水化物	5.4 g	レチノール当量	105 μg
灰分	1.4 g	ビタミンB1	0.04 mg
ナトリウム	364 mg	ビタミンB2	0.30 mg
カリウム	93 mg	ビタミンC	0 mg
カルシウム	37 mg	食物繊維総量	0 g
マグネシウム	9 mg	食塩相当量	1.0 g
リン	126 mg		

※製品100g当たり

山口県産の新鮮な鶏卵をたっぷり使用して、やや甘めに味付けした重ね焼成の卵焼きです。使いやすいようにカットしてあります。



厚焼き玉子とだし巻き玉子

厚焼き玉子はその名の通り、厚みのしっかりとした玉子焼きのことで、一般的にはだし汁は入れず、砂糖や醤油などで味つけします。

だし巻き玉子は、だし汁の入った玉子焼きのことで、鶏卵を溶いてだし汁を加え、玉子焼き器などで薄く焼きながら巻いていきます。

【原料配合】

原材料名	配合比	産地
鶏卵	70.00	山口県
大豆油	5.00	アメリカ
砂糖	3.00	タイ、日本
米酢	0.80	日本
食塩	0.70	徳島県
加工でん粉	2.50	タイ、ベトナム他
水	18.00	大阪府

【取扱者】

株式会社 SN食品研究所

ご注文・お問い合わせ

公益財団法人 山口県学校給食会

TEL. 083-922-0714 FAX. 083-923-0830