



山口県産



チキンボール10g



規格:1kg

【アレルギー物質】

小麦 鶏肉 豚肉

※コンタミ:卵 乳 小麦

【調理方法】

揚・炒・蒸(油調後蒸し加熱してあります)

【保存方法】

冷凍

【栄養データ】

エネルギー	204 kcal	鉄	0.4 mg
水分	63.7 g	亜鉛	0 mg
たんぱく質	12.2 g	レチノール	0 μg
脂質	11.8 g	βカロテン当量	0 μg
炭水化物	11.0 g	レチノール当量	11 μg
灰分	1.4 g	ビタミンB1	0.24 mg
ナトリウム	304 mg	ビタミンB2	0.10 mg
カリウム	233 mg	ビタミンC	3 mg
カルシウム	12 mg	食物繊維総量	0 g
マグネシウム	0 mg	食塩相当量	0.8 g
リン	119 mg		

※製品100g当たり

山口県産の鶏むね肉、豚肉を使用したチキンボールです。油調後蒸し加熱してあるので、短時間で味がなじみます。カレー・シチュー・スープ・炒め物・あんかけ料理等、いろいろな調理にお使いいただけます。



調理例

【原料配合】

原材料名	配合比	産地
鶏肉	30.58	山口県
豚肉	29.13	山口県
玉葱	25.73	徳島県
乾燥パン粉	3.88	香川県
砂糖	1.94	タイ他
食塩	0.68	岡山県
胡椒	0.29	マレーシア
揚げ油(なたね油)	2.92	カナダ、オーストラリア
加工でん粉	4.85	ベトナム

【取扱者】

マル幸商事株式会社

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