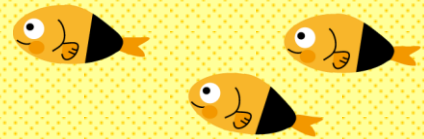


山口県産レンコ鯛の カリカリフライ



規格: 約40g/食

【アレルギー物質】

なし

※コンタミ: 卵・乳・小麦・えび・かに・いか・大豆・豚肉・山芋・
ごま・さば・りんご・あわび・鶏肉・ゼラチン

【調理方法】

約170℃の油で約3分30秒揚げてください。

【保存方法】

冷凍

【栄養データ】

エネルギー	234 kcal	鉄	0.7 mg
水分	51.7 g	亜鉛	0.4 mg
たんぱく質	11.5 g	レチノール	26 μg
脂質	8.3 g	β カロテン当量	0 μg
炭水化物	27.3 g	レチノール当量	26 μg
灰分	1.2 g	ビタミンB1	0.07 mg
ナトリウム	122 mg	ビタミンB2	0.04 mg
カリウム	396 mg	ビタミンC	1 mg
カルシウム	17 mg	食物繊維総量	1.1 g
マグネシウム	29 mg	食塩相当量	0.3 g
リン	143 mg		

※製品100g当たり

山口県産の連子鯛に
ジャガイモを粒状にし
た衣を付けました。衣
の食感が特徴の**アレ
ルゲン27品目フリー**
の商品です。

レンコダイ(連子鯛)

レンコダイ(黄鯛:キダイ)は鯛という名の通り
マダイと同じタイ科に属するキダイ属の魚です。
レンコダイ(連子鯛)は群れで生息し、延縄で
獲れる際に連なる針に間隔を開けず次々に
揚がってくることが多く、その様子が由来と言
われています。

【原料配合】

原材料名	配合比	産地
レンコダイ	52.00	山口県
衣 ジャガイモ	15.20	ドイツ
でんぷん	8.40	日本・アメリカ
米粉	7.50	日本
米粉パン粉 (米粉 三温糖 オリーブ オイル イースト 食塩)	3.80	日本・イタリア
植物油脂	1.30	カナダ他
食塩	0.20	日本
酵母エキス	0.20	タイ
香辛料	微量	マレーシア他
揚げ油	5.00	カナダ他
加水	6.40	日本

【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