



山口県産 チキンカツ



規格:40・50g/食

【アレルギー物質】

小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン

※コンタミ:卵 乳 牛肉 豚肉 りんご

【調理方法】

170℃の油で、5～6分揚げてください。

【保存方法】

冷凍

【栄養データ】

| | | | |
|--------|----------|----------|---------|
| エネルギー | 193 kcal | 鉄 | 0.4 mg |
| 水分 | 61.7 g | 亜鉛 | 0.5 mg |
| たんぱく質 | 14.0 g | レチノール | 19 μg |
| 脂質 | 7.9 g | β カロテン当量 | 1 μg |
| 炭水化物 | 15.3 g | レチノール当量 | 19 μg |
| 灰分 | 1.1 g | ビタミンB1 | 0.10 mg |
| ナトリウム | 216 mg | ビタミンB2 | 0.10 mg |
| カリウム | 200 mg | ビタミンC | 1 mg |
| カルシウム | 8 mg | 食物繊維総量 | 0.7 g |
| マグネシウム | 20 mg | 食塩相当量 | 0.6 g |
| リン | 121 mg | | |

※製品100g当たり



山口県産の新鮮な鶏むね肉をチルドの状態
で搬送し製造していま
す。とても柔らかく、お
いしく食べていただけ
るチキンカツです。

調理前



【原料配合】

| 原材料名 | 配合比 | 産地 |
|------------|-------|--------------|
| 鶏肉 | 58.48 | 山口県 |
| 食塩 | 0.29 | |
| 香辛料(白胡椒) | 0.06 | マレーシア |
| パン粉 | 22.24 | アメリカ・オーストラリア |
| でん粉 | 1.08 | アメリカ他 |
| 大豆粉 | 微量 | アメリカ |
| 加工デンプン | 4.04 | |
| 酵素 | 0.00 | |
| 増粘多糖類 | 微量 | |
| 添加物製剤内食品素材 | 0.29 | |
| 水 | 13.52 | 水道水 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

【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



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

山口県産レンコン入り 野菜コロッケ



規格: 50・60g/食

【アレルギー物質】

小麦 大豆

※コンタミ: 卵・乳・えび・かに・いか・オレンジ・牛肉・さけ・さば・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま

【調理方法】

175℃の油で、4～5分揚げてください。

【保存方法】

冷凍

【栄養データ】

| | | | |
|--------|----------|----------|---------|
| エネルギー | 144 kcal | 鉄 | 0.5 mg |
| 水分 | 65.8 g | 亜鉛 | 0.4 mg |
| たんぱく質 | 3.5 g | レチノール | 9 μg |
| 脂質 | 2.6 g | β カロテン当量 | 598 μg |
| 炭水化物 | 27.0 g | レチノール当量 | 50 μg |
| 灰分 | 1.1 g | ビタミンB1 | 0.06 mg |
| ナトリウム | 242 mg | ビタミンB2 | 0.02 mg |
| カリウム | 221 mg | ビタミンC | 9 mg |
| カルシウム | 14 mg | 食物繊維総量 | 2.0 g |
| マグネシウム | 20 mg | 食塩相当量 | 0.6 g |
| リン | 46 mg | | |

※製品100g当たり

山口県産のレンコンを使ったコロッケで、シャキシャキの食感が楽しめます。じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ほうれん草を入れて、色合いも良くしました。



【原料配合】

| 原材料名 | 配合比 | 産地 |
|-----------|-------|---------|
| じゃがいも | 38.53 | 北海道 |
| れんこん | 10.90 | 山口県 |
| ほうれんそう | 3.63 | 宮崎県他 |
| にんじん | 4.36 | 北海道 |
| たまねぎ | 2.18 | 北海道他 |
| 砂糖 | 2.03 | タイ他 |
| 乾燥マッシュポテト | 1.45 | アメリカ他 |
| 大豆油 | 1.45 | アメリカ他 |
| 食塩 | 0.44 | 日本 |
| 香辛料 | 0.03 | インドネシア他 |
| (衣) | | |
| パン粉 | 15.00 | アメリカ他 |
| 米粉 | 3.00 | 日本 |
| 小麦粉 | 3.00 | 北海道 |
| 水 | 14.00 | 愛媛県 |
| | | |
| | | |

【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