山口県産
味付け小魚

規格：5g／食

山口県のカタクチイワシを使用し、酸化防止剤、食塩、ゴマを添加せずに製造しました。カルシウムが手軽に取れ、苦みが少ない小さめの魚で甘めに味付けをし食べやすくしてあります。

【アレルギー物質】
なし

※コンタミ：エビ　カニ　乳　小麦　イカ　くるみ
大豆　ゴマ　カシューナッツ

【調理方法】
そのままお召し上がりください

【保存方法】
常温

【栄養データ】

エネルギー	376	kcal	鉄		mg
水分	3.2	g	亜鉛		mg
たんぱく質	40.6	g	レチノール	0	μ g
脂質	3.9	g	β カロテン当量	0	μ g
炭水化物	44.5	g	レチノール当量	0	μ g
灰分	7.8	g	ビタミンB1		mg
ナトリウム	1130	mg	ビタミンB2		mg
カリウム		mg	ビタミンC	0	mg
カルシウム	925	mg	食物繊維総量	0	g
マグネシウム		mg	食塩相当量	2.9	g
リン		mg			

※製品100g当たり

【原料配合】

原材料名	配合比	産地
カタクチイワシ	62.50	山口県
砂糖	20.83	タイ、オーストラリア他
還元水あめ	3.85	日本、アメリカ他
水	12.82	日本

【取扱者】
山口県漁連販売株式会社

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