

# (鹿野高原豚)



# ポークコロッセ



規格:50・60g/食

山口県産の馬鈴薯と鹿野高原豚を使用したコロッセです。外はサクッと、中はホクホクなコロッセで、豚肉と馬鈴薯の旨みたっぷりです。



## 【アレルギー物質】

小麦 豚肉

※コンタミ:卵 乳 牛肉 大豆

## 【調理方法】

160℃の油で約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	124 kcal	鉄	0.4 mg
水分	71.3 g	亜鉛	0.5 mg
たんぱく質	5.0 g	レチノール	1 μg
脂質	2.7 g	β カロテン当量	1 μg
炭水化物	19.9 g	レチノール当量	1 μg
灰分	1.1 g	ビタミンB1	0.15 mg
ナトリウム	221 mg	ビタミンB2	0.04 mg
カリウム	240 mg	ビタミンC	9 mg
カルシウム	10 mg	食物繊維総量	1.7 g
マグネシウム	19 mg	食塩相当量	0.6 g
リン	54 mg		

※製品100g当たり

## 【原料配合】

原材料名	配合比	産地
馬鈴薯	50.78	山口県
玉ねぎ	16.16	山口県、佐賀県
生パン粉	12.70	日本
豚肉	11.54	山口県
フライ用調味液	2.03	日本
(フライ用調味料		
食塩		
コショウ)		
食塩	0.37	日本
コショウ	0.37	日本
イーストフード(パン粉由来)		
加工でん粉(フライ用調味料由来)		
増粘剤(加工でん粉)(フライ用調味料由来)		
水	6.05	日本

## 【取扱者】

有限会社鹿野ファーム  
ハイポーハム工房

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