



山口県産 餃子メンチ



山口県産の豚肉を使用した餃子の餡をフライにしました。豚肉の深い味わいと彩野菜の風味が絶妙なバランスのメンチカツです。



規格:50g/食

【アレルギー物質】

小麦 豚肉 ごま 鶏肉 大豆 ゼラチン

※コンタミ:卵 乳 牛肉

【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	255 kcal	鉄	0.5 mg
水分	63.3 g	亜鉛	1.1 mg
たんぱく質	10.9 g	レチノール	3 μg
脂質	21.1 g	β カロテン当量	0 μg
炭水化物	3.0 g	レチノール当量	4 μg
灰分	1.8 g	ビタミンB1	0.46 mg
ナトリウム	511 mg	ビタミンB2	0.11 mg
カリウム	218 mg	ビタミンC	4 mg
カルシウム	9 mg	食物繊維総量	0.3 g
マグネシウム	19 mg	食塩相当量	1.3 g
リン	114 mg		

※製品100g当たり

【原料配合】

原材料名	配合比	産地
豚肉	50.00	山口県
豚脂	13.33	山口県
水	16.67	
液体調味料	8.33	
(醤油		
おろし生姜		
おろしにんにく		
水		
植物油		
動物油脂		
ポークエキス		
砂糖		
ごま		
こしょう末		
かきエキス		
香辛料		
調味料(アミノ酸等)		
増粘剤(加工でんぷん)		
酸化防止剤(VC)		
粉末調味料	8.33	日本
(乾燥キャベツ		
コーンスターチ		
乾燥玉ねぎ		
ゼラチン		
馬鈴薯澱粉ん		
パン粉		
乾燥野沢菜		
乾燥ねぎ		
生パン粉)	3.34	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