

◆ 平成30年度第2回物資委員会選定品 H31.02.28

◆子持ちししゃものカリカリフライ

	規格	18g
	銘柄	SN食品
	特徴	骨まで食べられるからふとししゃもに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてプリフライにしました。アレルギー27品目フリーです。
	備考	

◆国産里芋コロッケ Ca Fe Fi強化

	規格	50g
	銘柄	SN食品
	特徴	里芋と鶏肉をベースにした和風タイプのコロッケです。カルシウム・鉄・食物繊維強化商品
	備考	

◆きんぴらごぼうコロッケ

	規格	50g 60g
	銘柄	太平商事
	特徴	国産野菜にこだわり、シンプルなコロッケに仕上げました。
	備考	

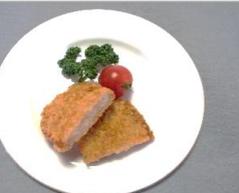
◆大豆入り春巻

	規格	50g 60g
	銘柄	太平商事
	特徴	シンプルな具材で昔ながらの味わいのカレーコロッケです。
	備考	

◆こだわりポテトコロッケ Fe Ca

	規格	50g 60g
	銘柄	太平商事
	特徴	北海道産じゃがいもと国産のたまねぎで、シンプルなコロッケを作りました。カルシウム・鉄分強化商品
	備考	

◆カルシウム・鉄分強化イカよせフライ

	規格	40g 60g
	銘柄	太平商事
	特徴	味の良い三陸産の近海するめいかをザク切りにし、いかと無リンすり身でふわっと寄せた生地をフライにしました。乳・卵不使用です。カルシウム・鉄分強化商品
	備考	

◆国産ケール(カット)IQF

	規格	500g
	銘柄	ピアット
	特徴	宮崎県産のケールを冷凍しました。クセも無く食べやすい商品です。
	備考	

◆アジナゲット Fe強化

	規格	約20g
	銘柄	ピアット
	特徴	国内で漁獲された新鮮な真あじの落し身を使用した、ふんわり食感のナゲットに鉄分を強化しました。
	備考	

◆イカバーグ

	規格	40g 50g
	銘柄	トーニチ
	特徴	人気の海産物いかを豊富に使用した海鮮ステーキです。いかが歯ごたえのある食材なので咀嚼力アップのメニューにいかがでしょうか。
	備考	

◆イカメンチ カレー味

	規格	40g 50g
	銘柄	トーニチ
	特徴	人気の海産物いかを豊富に使用した海鮮フライをカレー味に仕上げました。いかが歯ごたえのある食材なので咀嚼力アップのメニューにいかがでしょうか。
	備考	

◆国産パプリカダイス3色ミックス

	規格	500g
	銘柄	マルヒ食品
	特徴	宮城県産のパプリカをダイスカットにし、3色ミックスにしました。生冷凍です。
	備考	

◆きんぴらかき揚げ

	規格	40g 50g
	銘柄	
	特徴	国産小麦粉・米油を使用したかき揚げです。手作りならではの具たくさんとシャキシャキした歯ざわりが自慢です。
	備考	

◆サクッとイカフライ

	規格	40g
	銘柄	名給
	特徴	国産ムラサキイカに新潟産の米粉を使ったパン粉とマッシュポテトで衣付け。7大アレルギーフリーのいかフライ商品です。
	備考	

◆餃子フライ

	規格	25g
	銘柄	名給
	特徴	国内製造の餃子に、パン粉をつけ香ばしい一品に仕上げました。
	備考	

◆岩手県産豚ももカツ

	規格	40g 50g
	銘柄	りょう菜
	特徴	岩手県産豚もも肉にパン粉付けをした、ふっくらとジューシーな美味しいフライです。特定原材料の乳・卵抜きです。
	備考	

◆岩手県産メンチカツ(キャベツ入り)

	規格	40g 50g
	銘柄	りょう菜
	特徴	岩手県産豚肉と国産野菜(キャベツ・たまねぎ)を使用した、ふっくらとジューシーなメンチカツです。特定原材料の乳・卵抜きです。
	備考	