

NEWS!

(公財)和歌山県学校給食会が
取り扱う商品にマグロの竜田揚げと
メンチカツが加わりました！



学校給食にマグロの竜田揚げとメンチカツを取り入れませんか？
(公財)和歌山県学校給食会が提供するメニューにマグロの竜田揚げと
メンチカツが仲間入りしました。
那智勝浦産の天然ビンチョウマグロを美味しくいただける新商品です。

マグロの竜田揚げ

那智勝浦産のマグロをにんにくと醤油で下味を付けています。油切れの良い衣を使用し、ジューシーな味わいです。

調理法は160℃から170℃の油で4分間揚げただけで、そのまま食べることができます。

マグロのメンチカツ

那智勝浦産のマグロに国産の玉ねぎと調味料を加えて、作りました。揚げればサクサクになる衣を使用し、冷めても美味しく食べることができます。

調理法は160℃から170℃の油で5分から6分間揚げ、好みのソースやタルタルソースなどをかけてお召し上がりください。

那智勝浦で水揚げされた新鮮なマグロを手軽に給食へ

マグロの竜田揚げ

- ・税込価格:1,415円(1kg)
- ・冷凍
- ・原材料:ビンチョウマグロ、下味調味料(醤油、米発酵調味料、生姜、砂糖、醸造酢、還元水飴、植物油)、唐揚げ粉(澱粉、食塩、植物性たんぱく、香辛料)
- ・アレルギー表示:小麦、大豆、ごま

マグロのメンチカツ

- ・税込価格:66円(1個)
- ・冷凍
- ・原材料:ビンチョウマグロ、玉ねぎ、パン粉、ショートニング、小麦粉加工品、加工澱粉、増粘多糖類、乳化剤、クチナシ色素、アミノ酸、酸化防止剤、香料、味付け調味料(加工油脂、砂糖、食塩、醸造酢、酵母、胡椒、オニオンパウダー、濃縮デーツ果汁、ビーフエキス、セロリパウダー、乳糖)、唐揚げ粉(パン粉、小麦粉、卵粉末、全粉乳、香辛料、酵母)
- ・アレルギー表示:小麦、卵、乳



マグロの竜田揚げ

100g 当たり	カロリー	たんぱく 質	脂質	ナトリウム	ビタミン B1,B2	食塩 相当量
栄養成分	125kcal	25.4g	0.6g	207mg	0.1mg 0.03mg	0.526g

重さ:約13g/1個

マグロのメンチカツ

100g 当たり	カロリー	たんぱく 質	脂質	ナトリウム	ビタミン B1,B2	食塩 相当量
栄養成分	157kcal	10.8g	5.0g	260mg	0.06mg 0.03mg	0.66g

重さ:約50g/1個

公益財団法人
和歌山県学校給食会

〒640-8150
和歌山市十三番丁30番地
TEL:073-422-1810
FAX:073-422-1820
URL:<http://business3.plala.or.jp/wggk/>
担当者e-mail:miya_s@bz01.plala.or.jp