



天草産養殖真鯛のご案内

R7.11月発行

熊本の豊かな海で育った新鮮な真鯛を給食向けに使いやすいよう

加工しました。身はふっくら、程よい旨みです。



ぜひこの機会に美味しい真鯛はいかがですか
たくさんのご注文お待ちしております！！



真鯛切身

熊本県海水養殖漁業協同組合/熊本

塩焼、ムニエル
などにも！

注文番号 C110 40g



注文番号 C111 50g

注文番号 C112 60g

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

100g当たり

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
160	20.9	9.4	0.1	-	12	32	0.2	0.5	11	0.32	0.08	3	0.0	0.1

原料配合

真鯛〈熊本(天草)〉 100.00

真鯛フライ

福岡丸福水産/工場地：福岡

注文番号 C108 40g



タルタルソースを
かけたり、フィッシュ
バーガーにも！

注文番号 C109 50g

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

【揚】175℃の油で約5分間揚げてください。

100g当たり

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
173	14.8	6.8	11.8	-	13	25	0.3	0.4	7	0.22	0.05	2	0.7	0.6

原料配合

マダイ〈熊本(天草)〉 60.00 衣【パン粉15.00 ミックス粉 {小麦粉4.88 でん粉0.70 食塩0.32 大豆たん白0.32 その他0.06} 食塩0.13 香辛料0.13 増粘多糖類0.06 水18.40】

真鯛天玉揚げ(青さ入)

福岡丸福水産/工場地：福岡

注文番号 C118 40 g

注文番号 C119 50 g

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

【揚】175°Cの油で約5分間揚げてください。



※写真はイメージです
100g当たり

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
207	14.2	12.5	10.7	-	11	30	0.2	0.3	7	0.20	0.05	2	0.3	0.7

原料配合

マダイ〈熊本(天草)〉60.00 衣【天玉14.71 ミックス粉{小麦4.88 でん粉}0.70 食塩0.32 大豆たんぱく0.32 その他0.06} 青さ0.29 食塩0.13 香辛料0.13 増粘多糖類0.06 水18.40】

注文書

使用可能期間：1月～3月

学校調理場名 ()様		規格	数量	使用日
1	真鯛切身	40g	個	
		50g	個	
		60g	個	
2	真鯛フライ	40g	個	
		50g	個	
3	真鯛天玉揚げ (青さ入)	40g	個	
		50g	個	

※使用日の前月10日までにご注文をお願いします。

(例)2月8日使用の場合1月10日まで

公益財団法人 熊本県学校給食会

〒861-4161

熊本県熊本市南区富合町小岩瀬 98

TEL 096-357-1211
FAX 096-357-1216

