



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

注文番号 C110 40g

注文番号 C111 50g

注文番号 C112 60g

塩焼、△ニエル
などにも！



【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

100g当たり

| 100g当分の含有量 | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------------|---------|-----------|-------------|-------------|--------------|---------|----------|---------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------|----------------|
| 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 | アルコール 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

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。

タルタルソースを
かけたり、フィッシュ
バーガーにも！



100g当たり

| エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | ナトリウム | カルシウム | マグネシウム | 鉄 | 亜鉛 | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩相当量 | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|-------|-------|--------|-----|-----|--------|--------|-------|------|-------|-----|
| kcal | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | μg | mg | mg | mg | g | 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 40g

注文番号 C119 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。



※写真はイメージです
100g当たり

| エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | ナトリウム | カルシウム | マグネシウム | 鉄 | 亜鉛 | ビタミンB1 α-リポ酸 活性当量 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩 相当量 | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|-------|-------|--------|-----|-----|-------------------------|--------|-------|------|-----------|-----|
| kcal | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | μg | mg | mg | g | 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