タカノ食品株式会社

令和７年

1月～3月おすすめ商品

本社・新潟営業所	TEL 025-276-2901	FAX 025-277-1623
長岡営業所	TEL 0258-47-7050	FAX 0258-47-7051
上越営業所	TEL 025-544-0185	FAX 025-543-7130
鶴岡営業所	TEL 0235-22-2815	FAX 0235-25-1004
山形営業所	TEL 023-633-3601	FAX 023-625-0909

http://www.takano-shoku.com/

【1月のおすすめ品】

現物画像

現物画像（断面）

おすすめメニュー例

・カレーライス

・国産豚キムチコロッケ

・切り干し大根サラダ

・海鮮風ワンタンスープ

【併せてご紹介】

No.17　海鮮風ワンタン

No.27　切り干し大根いちょう切り

調理法	揚げる

1　ミツオ　国産豚キムチコロッケ

規格　40g　60g

おすすめメニュー例

・わかめご飯

・味付餅入り信田

・牛乳

・打ち豆汁

.みかん

【併せてご紹介】

No.15　打ち豆

調理法	ボイル　20分

2　新栄物産　味付餅入り信田(Ca･Fe)BP

規格　P　50g×10

国産の豚肉を使用した豚キムチコロッケです。辛くないマイルドなキムチを使用していますのでお子様でも美味しくお召しあがりいただけます。

乳・卵不使用、添加物不使用！カレーに添えてもグー！パンに挟んでもヨシ！

様々なトッピングでお召し上がりください。

豚キムコロッケパン

カレー　豚キムコロッケトッピング

お弁当の1枠に･･･

安全面への配慮から近年、給食に餅製品が採用されない傾向にありますが、この商品は餅のモチモチ食感をしっかりと感じさせながらも、歯切れが良いのが特徴です。

なにより、甘めに煮付けた油揚げと、餅との相性がバツグンで、お客様のリピート率が高い商品です。

10食入りのボイルパックとなっております。

NO	銘柄･品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
1	**国産豚キムチコロッケ**	155	5.9	1.2	3.1	27.1	1.5	361	208	17	20	60	0.7	0.6	1	2	3	0.2	0.12	0.04	6	0.6	1.0	0.9
	じゃがいも25.31　キムチ13.04　豚肉7.05　たまねぎ6.52　パン粉5.59　でん粉1.09　砂糖1.0　食塩0.35　こしょう0.05　<衣>パン粉20　水16.22　小麦粉1.89　米粉1.89　　アレルギー:豚肉･小麦																							
2	**味付餅入り信田(Ca･Fe)**	190		5.8	5.5	30.9	2.1	365	26	209	116	73	2.1	0.8					0.02	0.01		0.1	0.3	0.9
	餅粉31.2　油揚げ14.55　豆腐用凝固剤0.45　しょうゆ3.5　砂糖2.9　でん粉(トウモロコシ)2.1　発酵調味料1.6　ドロマイト0.78　食塩0.3　カツオブシエキス0.3　昆布エキス0.1　酵母エキス0.1　ピロリン酸鉄0.005　水42.115　　アレルギー:大豆･小麦																							

信田

なぜ油揚げを使った料理に「信田」という名前がつけられるようになったのか皆さんはごぞんじでしょうか。信太の森（現大阪府和泉市）に住むきつねが美女に化け、安倍保名と暮らしてその子、晴明をもうけたという伝説があり、またきつねが油揚げを好むとされることから、油揚げを用いた料理を「しのだ」と呼ぶようになったそうです。

おすすめメニュー例

・ごはん
・イカフライ
・海藻サラダ
・水餃子スープ
・牛乳

【併せてご紹介】

No.25　NKRイカフライ

調理法	煮る・蒸す

3　ヤヨイ　NKR（新）水餃子R

規格　約15g（60個入り）袋

国産のキャベツ・豚肉・鶏肉・ネギをモチモチした食感の皮で包み込んだ、ｽｰﾌﾟの具材におすすめの水餃子です。

アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

中国では水餃子、つまり茹でて湯きりをしたものが主流だそうです。

おすすめメニュー例

・ごはん
・ポークカツレツ
・花麩煮物
・すいとん汁
・牛乳

【併せてご紹介】

No.10　ポークカツレツ
No.13　手造りすいとん

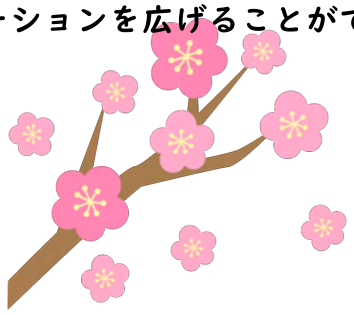
調理法	煮る・炒める

4　常陸屋　紅梅花麩

規格　200g

梅の花を模した彩の良い焼麩です。紅梅花麩は、名前の通り鮮やかな赤い色合いが特徴です。もちもちとした食感が楽しめ食事に彩を添え、食欲をそそります。

煮物や汁物、炒め物にも様々な料理に使えるため、食事のバリエーションを広げることができます。



NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
3	NKR水餃子	221	7.3		7.1	30.3	1.4	383	140	17	15	62	0.5	0.7	4	10	5	1	0.13	0.07	9	1.1		1
	キャベツ17.9　豚肉9.1　鶏肉8.7　豚脂5.6　ねぎ1.0　しょうがペースト0.7　植物油脂0.7　みりん0.7　清酒0.5　小麦粉21.2　ミックス粉1.9　植物たん白0.3　大豆粉0.2　水15.7　調味料15.8　しょうゆ2.0　食塩0.5　砂糖0.4　酵母エキス0.1　香辛料0.1　加工デンプン11.3　トレハロース1.2　安定剤0.2　　アレルギー：豚肉・鶏肉・小麦・大豆																							
4	紅梅花麩	366	22.6		2.4	63.4	0.6		120	33	43	130	3.3	2.2				5.8	0.16	0.07		1.1	2.6	0.03
	小麦粉86.82　小麦たんぱく12.15　ベニコウジ色素0.94　ビタミンE製剤0.09　ミックストコフェロール40.0　グリセリン43.30　グリセリン脂肪酸エステル6.70　水10　　アレルギー：小麦																							

【2月のおすすめ品】

おすすめメニュー例

・ごはん

・牛豚ハンバーグ

・糸蒲鉾と切り干し大根のサラダ

・コンソメスープ

・牛乳

【併せてご紹介】

No.16　NKR細切り蒲鉾天着

調理法	150℃のオーブンで10分間（目安）加熱するかソースで煮込んでから使用してください。

5	タカノ　牛豚ハンバーグ
規格	60g・80g

おすすめメニュー例

・ごはん

・牛乳

・いわしの梅煮

・ごま和え

・つみれ汁

.節分豆

【併せてご紹介】

No.22NKR野菜入りつみれ

調理法	ボイル

6	新栄物産　いわし梅煮
規格	40g　50g

リニューアルしたもち麦入りの牛豚ハンバーグです。こんにゃく粉が入りしっかりとした食感になり、煮込んでも崩れることなく扱いやすくなりました。

寒い時期に煮込みハンバーグはいかがでしょうか？

新鮮な国産のいわしを梅肉をアクセントに骨まで柔らかく仕上げました。臭みもなく梅の酸味がいわしの美味しさを引き出し、甘めのタレなので子供にも大好評。

味は抜群に美味しいのでタカノ食品の社員でもファンの多い逸品です。節分に邪気払いや無病息災を願って、食べやすく美味しいいわしの梅煮を是非ご賞味ください！

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
5	**牛豚ハンバーグ**	192	10.6		9.9	14.3	1.2	265	210	12	17	83	1.0	2.0	5	2	5		0.27	0.11	2			0.7
	豚ひき肉33.09　玉ねぎ24.81　牛ひき肉16.54　水8.27　パン粉5.51　もち麦（大麦）4.14　小麦粉加工品2.76　米粉1.38　ばれいしょ粉1.38　ぶどう糖0.94　ブイヨン（洋風だし）0.47　こんにゃく粉0.41　食塩0.30 アレルギー：小麦・豚肉・牛肉																							
6	**いわし梅煮**	145	12.9	0.3	6.2	9.6	2.2	583	200	240	23	161	1.5	1.1	5		5		0.02	0.27				1.5
	いわし67　砂糖7.3　しょうゆ3.98　馬鈴薯でん粉1.62　本みりん1.13　食塩0.68　梅肉0.6　酸味料（クエン酸）0.06　カラメル色素0.03　香料（しそ乳化物）0.01　水17.59 アレルギー：小麦・大豆																							

いわし梅煮

節分にいわしを食べる理由ですが、いわしを焼くときにでる煙と強い臭いで邪気を追い払い、尖ったひいらぎで鬼野眼を刺すという魔除け・厄払いの意味があると言われています。また、いわしを食べて体の中の邪気を追い払うという理由もあると言われています。

梅を入れて煮る一番の理由は「臭み消し」です。魚の臭みの原因物質の「トリメチルアミン」はアルカリ性です。梅干に含まれるクエン酸が酸性の為、中和して臭いが消えると言う事です。

おすすめメニュー例

・ごはん
・厚焼き玉子
・肉じゃが
・切り干し大根サラダ
・牛乳

【併せてご紹介】

No.27　切り干し大根いちょう切り

調理法	ボイル

7　キューピー　厚焼き玉子しょうゆ味BP

規格	300g	SP6(50g　6ｶｯﾄ) SP5(60g　5ｶｯﾄ)

冷凍

おすすめメニュー例

・ごはん
・いわしハンバーグ
・人参じゃこサラダ
・牛乳
・あおさ汁

【併せてご紹介】

No.21　宮崎県産いわし入りハンバーグ

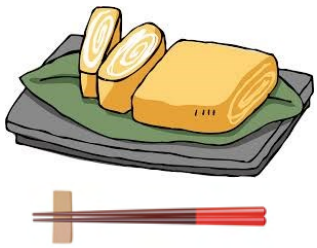
調理法	自然解凍

8　大栄食品　ももゼリー

規格	40g	60g

醤油のうま味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼きです。冷めても美味しく、お弁当の好きなおかずランキングでも卵焼きは1位になるほどの人気メニューです。

卵は、たんぱく質、脂質、ビタミン類、ミネラル類が多く、栄養的には理想的な食品です。味も大好評でリピート率の高い一品です。



透明感のあるやさしい甘み。国産のピーチピューレ使用。

3月3日はももの節句であり、ひな祭りと同じ意味です。桃の節句と呼ばれるのは、旧暦の3月3日が現代の3月上旬から4月中旬にあたり、ちょうどももの花が咲く時期であるからとされています。

また、ももは縁起の良い植物ということも由来のひとつです。

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
7	**厚焼たまご(しょうゆ味)**	112	8.4		4.0	10.7	1.3	371	105	18	9	61	0.6	0.4	41	5	44	0.7	0.02	0.3	0			0.9
	液卵73　砂糖7　醸造酢3　でん粉　少量　しょうゆ　少量　米発酵調味料　少量　植物油脂　少量　かつお節エキス　少量　こんぶだし　少量　食塩　少量　加工でん粉　少量　増粘多糖類　少量　水8 アレルギー:小麦・大豆・卵																							
8	**もものゼリー**	96				25.6	0.2	53	40		1	5				1						0.3		0.1
	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖16　水飴13　ピーチピューレ6　もも濃縮果汁1.88　水61.95　ゲル化剤(増粘多糖類)0.52　酸味料0.3　酸味料0.2　香料0.15　　アレルギー:もも																							

【3月のおすすめ品】

おすすめメニュー例

・ラーメン

・たこ焼き

・キムチサラダ

・牛乳

【併せてご紹介】

No.18　米粉で作ったタコ焼き

No.19　学給用キムチ

調理法	パックのまま100℃のお湯で加熱するか、袋からあけて加熱してからお召し上がりください。

9	タカノ　焼豚BP
規格	千切り（P500g）

おすすめメニュー例

・カレー

・ポークカツレツ

・海藻サラダ

・牛乳

【併せてご紹介】

No.14　米粉のカレールウ

調理法	揚げる

10	新栄　ポークカツレツ	
規格	40g	60g

新潟県産豚もも肉を醤油ダレで仕上げたジューシーな焼豚です。

チャーハン・炒め物・スープなど幅広くご使用いただけます。

受験に勝つ！勝負に勝つ！とゲン担ぎによく食されます。豚肉に含まれるビタミンB１はスタミナアップや疲労回復が期待できます。

カツカレーやタレカツ丼、カツサンドなどに最適です。受験や春に向けての新生活に気持ちを上げていきましょう。

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
9	**焼豚**	110	18.2		3.7	0.9	3.9	1190																3.0
	豚もも肉69.03　濃口醤油0.78　食塩0.76　醸造調味料0.54　魚醤0.28　しょうが0.07　にんにく0.03　ポークエキス0.03　調味動物油脂0.02　たん白加水分解物0.01　チキンエキス0.01　酵母エキス0.01　水27.60　リン酸塩（Na）0.52　酸化防止剤（ビタミンC）0.14　安定剤（カラギナン）0.14　調味料（アミノ酸等）0.01　香辛料抽出物0.01　酸味料0.01　　アレルギー：小麦・大豆・豚肉・鶏肉																						
10	**ポークカツレツ**	170	10.6	2.5	7	14.4	1.1	281	189	7	17	132	0.4	1	3	1	3		0.4	0.08	1			0.7
	豚ロース肉50　大豆たん白0.75　食塩0.21　でん粉（とうもろこし）0.1　たん白加水分解0.03　〈衣〉パン粉17.5　でん粉（とうもろこし）6.21　調味料（アミノ酸等）0.66　加工デンプン（タピオカ）0.35　増粘多糖類0.04　水24.45　　アレルギー：小麦・大豆・豚肉																						

チャーシュー

チャーシューは、漢字で書くと「叉焼」となります。「叉」は先端がフォークのように分かれた器具のことで、元々そのような器具に豚肉を刺して火で焙って焼いたところから来ているようです。「チャーシュー」という読み方広東語の「チャーシャオ」が由来。中国本場の焼豚を作るには専用の炉が必要ですが、それが日本にはなかったため煮込むタイプのチャーシューが普及しました。

おすすめメニュー例

・ごはん
・にしん照り煮
・フキの炒め物
・味噌汁
・桃の杏仁豆腐

【併せてご紹介】

No.24　桃の杏仁豆腐

調理法	ボイル

11　航立　にしん照り煮BP

規格　P40g×10　P50g×10

Häagen-Dazs

おすすめメニュー例

・パン
・国産野菜コロッケ
・蒲鉾天着の春雨サラダ
・ハーゲンダッツ

【併せてご紹介】

No.16　細切り蒲鉾天着

No.23　国産野菜コロッケ

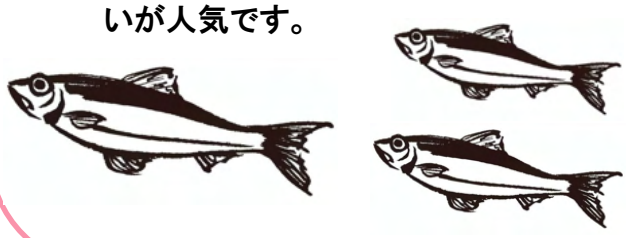
調理法	そのまま

12　ハーゲンダッツ　ミニカップ業務用バニラ

規格　70ml

ノルウェー産のにしんを醤油で甘めに照り煮にしました。骨の多いイメージのあるにしんですが、骨まで柔らかく仕上げてますので気にならず食べやすい商品です。

にしんの旬は2～3月頃で身にほんのりとした甘みを感じ上品な味わいが人気です。



濃厚で滑らかな口当たりでバニラの風味がしっかりと感じられます。ミニカップサイズなので、ちょっとした贅沢なデザートとして楽しむことができます。

フルーツやチョコレートソースなどと一緒にアレンジしてみてもいいんじゃないでしょうか？是非一度試してみてください！

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
11	**にしん照煮**	207	14.3			8.1	1.7	381	294	23	29	198	0.8	0.9	14		14	2.5	0.01	0.19				1.0
	ニシン80　煮付けタレ20（米発酵調味料）（醤油）（砂糖）（水）（水飴）（蛋白加水分解物）（醸造酢）（増粘剤（加工澱粉）） アレルギー：小麦・大豆																							
12	**ミニカップ業務用ﾊﾞﾆﾗ**	157	3.0		10.5	12.8																		0.1
	クリーム（生乳（北海道）） 脱脂濃縮乳 砂糖 卵黄 バニラ香料（一部に乳成分・卵を含む） アレルギー：乳・卵																							

イチオシ素材

群馬県で生麺や冷凍麺を製造している製麺業の『クリタ食品』。商品名どおり、手造り感があふれる、お客様に大人気のすいとんです。年間を通してご使用頂いている商品ですが、やっぱり寒い季節に食べるのが特に最適です。

調理法	茹でる

13　新栄物産　冷凍手造りすいとん(ゆで)

規格　1kg

リニューアルしました！

直火釜で作ったタカノ食品自慢のルウです!

小麦粉を使用せず米粉を使っているのでアレルギーをもつかたにも安心してお召し上がりいただけます。寒い季節にカレーを食べて心も体もポカポカです。

調理法	本品は必ず40～50℃に温めたお湯又はスープ(水分使用総量の1/4位)で溶かしてからお使いください。

14　タカノ　米粉カレールウ

規格　1kg

打ち豆は、昔から伝わる保存食です。潰してあることによって球状で保存するよりも乾燥がしやすく、調理もしやすい（時間がかからない）という利点があります。また、大豆から出汁が出やすくなり豊かな大豆の香りや風味を感じることができ、そのまま食材として楽しめます。出汁には体の老化を防ぐ抗酸化作用のあるポリフェノールがたくさん含まれており、体の老化防止・動脈硬化抑制・美肌キープなどの効果があります。

調理法	煮る

15　松田卯之七商店　打ち豆

規格　500g　100g

主原料にタラのすり身が使われている細切り蒲鉾です。IQF（バラ凍結）になっているので必要な量で調整でき、無駄がありません。白タイプもあります。煮物やスープ、炒め物の具材になどいかがでしょうか。
乳・卵白などアレルゲン不使用。着色は天然の着色料を使用してます。
長さ約3cm×幅約4mm　角

調理法	茹で・炒め

16　NKR細切り蒲鉾　天着　IQF

規格　500g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
13	**冷凍手造りすいとん(ゆで)**	170		3.5	0.6	37.7	0.5	130	51	9	10	32	0.4	0.2					0.05	0.01		0.6	0.8	0.3
	小麦粉49.8　食塩0.5　加工でんぷん(サゴ椰子)6　水43.7　　アレルギー:小麦																							
14	**米粉カレールウ**	511		3.4	34.4	44.1	7.5	2722	156	35	24	63	2.0	0.6	0	37	3		0.05	0.02	2	2.4		6.9
	調整ラード33.67　米粉39.28　おろし生姜1.12　おろしにんにく1.12　砂糖6.73　食塩6.73　トマトケチャップ2.24　蛋白加水分解物0.56　ブイヨン(洋風だし)1.12　カレー粉5.75　粉末カラメル1.68 アレルギー:なし																							
15	**打ち豆**	407	34.3		14.3	36.6																		0.03
	大豆(国産)100　　アレルギー:大豆																							
16	**細切り蒲鉾　天着IQF**	88	6.6		0.1	15.2	1.9	649	49	19	9	48	0.1	0.1	2		2	0.2	0.01	0.02				1.6
	たらすり身(国産製造又はアメリカ製造)35.74　でん粉2.98　食塩1.25　砂糖1.19　加工でん粉10.71　調味料(アミノ酸)0.66　着色料(コチニール)0.00　その他キャリーオーバー等0.41　水47.06 アレルギー:なし																							

アレルギー対応商品

魚のすり身と国産キャベツ・玉ねぎ・人参を皮で包んだ海鮮風ワンタンです。卵。乳成分など不使用です。スープの具材や、ソースや具材と和えて一品などいろいろな調理法でお使い頂けます。

調理法	茹で・蒸し・揚げ

17　NKR海鮮風ワンタン（野菜・すり身入り）

規格　約10g袋（30~32個）

冷凍たこやきのパイオニア、『八ちゃん堂』のたこやきです。乳・卵はもちろんですが、小麦も使用していないたこ焼きです。50個入の定数ですので発注計算も、納品後の取扱いも心配なく、安心してご注文頂ける商品です。

調理法	揚げる　170℃　約4分 電子レンジ　5個 500W　約2分30秒

18　八ちゃん堂　米粉で作ったたこ焼き 50個

規格　1kg(50個)

キムチの辛さが苦手な児童・生徒や、子供向けに開発された商品です。辛さを抑えたマイルドな味付けで、食べやすくなっております。野菜をたっぷりと含んだキムチで栄養価が高くなっています。唐辛子は韓国産、その他は全て国産！1cm幅でカット済みなので幅広い料理にお使い頂けます。学生たちに美味しいキムチを提供してみてはいかがでしょうか！

調理法	解凍

19　東亜産業　冷凍学給用キムチ国産1cm

規格　1kg

アレルギー特定原材料不使用で米糖化液を使用した本格的なジェラート仕立てのイチゴのアイスです。米糖化液は生のお米を特殊製法により液体に変身させた「飲むお米」です。

調理法	そのままどうぞ

20　ロッテ　イチゴのアイス

規格　60mℓ

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	不溶性 g	食塩相当量 g
17	**NKR海鮮風ワンタン（野菜・すり身入り）**	216	7.7		7.6	29.3	1.5	490	100	21	14	46	0.5	0.4	1	270	23		0.05	0.03	6	0.4	0.7	1.2
	小麦粉22.6　キャベツ12.8　魚肉すり身9.3　たまねぎ6.9　豚脂6.7　でん粉4.1　豆腐3.3　にんじん2.7　粉末状小麦たん白2.3　植物油脂1.8　砂糖1.1　食塩0.8　ホタテエキス調味料0.7　粉末状大豆たん白0.7　大豆粉0.3　加工でん粉6.9　調味料（アミノ酸等）0.8　豆腐用凝固剤Tr　水16.2　　アレルギー：小麦・豚肉・大豆・ごま																							
18	**米粉で作ったたこ焼き50個**	134	3.3		0.6	28.9	1.2	320	84	23	8	44	0.1	0.5			1		0.02	0.01	8	0.1	0.4	0.8
	米粉　キャベツ　タコ　ミックス粉　砂糖　食塩　和風だしの素　グラニュー糖　デキストリン　でんぷん　かつお粉末　そうだかつおぶし粉末　酵母エキス　かつおぶしエキス　昆布粉末　加工でんぷん　膨張剤　ピロリン酸二水素ナトリウム　リン酸二水素カルシウム　安定剤（キサンタンガム）　離型油　水　　アレルギー：大豆																							
19	**冷凍学給用キムチ国産1cm**	41	2.3		0.2	7.6	2.6	750																
	白菜72　大根16.6　唐辛子2.95　にんにく2.65　人参1.65　長ネギ1.38　生姜1.05　食塩0.59　砂糖0.48　昆布0.45　酵母エキス0.20　　アレルギー：なし																							
20	**いちごのアイス**	53	0.1		0.4	12.2																		0.0025
	いちご果汁16　いちご加工品14　（いちご、砂糖）　砂糖9　米糖化液9　水あめ8　レモン果汁0.9　植物油0.6　トレハロース3　安定剤（増粘多糖類）0.3　乳化剤0.2　紅麹色素0.1未満　香料0.1未満　酸味料0.1未満　　アレルギー：なし																							

栄養強化

宮城県産のいわし入りハンバーグです。子供も食べやすいように国産野菜を加え、味噌や生姜などの調味料で魚臭さを抑えて、さんが焼き風に仕上げました。アレルギーや栄養面にも配慮し小麦・乳・卵などの7大アレルゲン不使用、日常の栄養素で不足しがちな鉄分・カルシウムを添加しました。

調理法	揚げる・焼く・蒸す

**21　ﾔﾖｲｻﾝﾌｰｽﾞ　宮崎県産いわし入りハンバーグ40（鉄・Ca）
宮崎県産いわし入りハンバーグ60（鉄・Ca）**

規格　40g　60g

すり身と玉ねぎ・えだまめ・人参を合わせた、ふわっとした食感の商品で鉄・Ca強化品です。
煮物や汁物にご活用ください。

調理法	ボイル

22　ヤヨイサンフーズ　NKR野菜入りつみれ10（鉄・Ca）

規格　1kg

国産の新鮮なじゃがいも、にんじん、かぼちゃ、たまねぎ、えだまめを使用しています。彩りを良く野菜の風味と食感を楽しめ自然な味わいに仕上げました。さらに鉄分とカルシウムを強化！学校給食で活躍すること間違いなしですね！

調理法	揚げる

23　味のちぬや　NKR5種国産野菜コロッケ（Ca・Fe）

規格　40g　60g

これまでは『牛乳』が入っていましたが、アレルギーの問題から、今夏リニューアルをして『卵・乳原料不使用』に生まれ変わりました。
豆乳を使用していますが、豆本来の臭みを感じさせないように美味しくできあがっております。

調理法	自然解凍

24　フレック　桃の杏仁豆腐Ca(卵・乳原料不使用)

規格　約50g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
21	**宮崎県産いわし入りハンバーグ60(鉄・Ca)**	122	11.6		3.1	11.8	2.3	420	363	260	42	162	14.1	0.8	1	499	43		0.09	0.08	2	1.07		
	粒状植物たんぱく質29.8 野菜(たまねぎ)20.0 野菜(にんじん)6.0 野菜(ねぎ)1.0 魚肉すり身12.0 つなぎ(粉末状植物性たん白)4.5 つなぎ(でん粉)2.5 いわし6.0 みそ4.0 しょうがペースト1.5 砂糖1.2 乾燥マッシュポテト1.0 魚醤調味料0.3 食塩0.3 にんにくペースト0.1 水9.3 炭酸Ca0.4　アレルギー:大豆																							
22	**NKR野菜入りつみれ(鉄・Ca)**	138	9.0		7.2	9.2	1.8	496	120	144	82	88	2.1	0.3	2	534	46	7.3	0.04	0.04	3	0.8		1.30
	魚肉すり身27.7 野菜(たまねぎ)9.0 野菜(えだまめ)7.0 野菜(にんじん)5.5 植物油脂7.0 砂糖3.7 粉末状植物性たん白3.6 かぼちゃペースト1.2 香辛料0.2 水29.7 加工デンプン3.1 ドロマイト0.5 調味料(アミノ酸)0.3　アレルギー:大豆																							
23	**NKR5種国産野菜コロッケ**	145	3.8		3.3	25.0	1.4		174	160	14	29	2.0	0.2		770	64		0.04	0.03	8	0.4	1.1	0.5
	野菜(ばいれしょ)33.24 野菜(にんじん)7.12 野菜(かぼちゃ)4.75 野菜(たまねぎ)4.75 野菜(えだまめ)1.78 小麦粉加工品2.38 植物油脂1.9 砂糖1.42 香辛料0.19 ミルポワ0.14 食塩0.08 パン粉21.54 小麦粉2.04 植物油脂0.3 食塩0.25 でん粉0.16 大豆粉0.12 砂糖0.12 香辛料0.01 炭酸Ca0.33 増粘剤(グアー)0.09 乳化剤0.01 ピロリン酸鉄0.01 水17.27　アレルギー:小麦・大豆																							
24	**桃の杏仁豆腐Ca(卵・乳原料不使用)**	107	0.4		3.8	17.8	0.7	14	15	170	82	4	0.1	Tr				0.9	Tr	Tr		0.3		0.04
	豆乳6.7 ぶどう糖果糖液糖6.4 砂糖6.2 水あめ6.0 豆乳加工品3.8 白桃シロップ漬け(果肉)3.1 ショートニング2.4 りんご濃縮果汁1.2 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)0.7 ぶどう糖Tr 杏仁粉Tr ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 香料0.1 塩化k0.1 乳酸Ca0.1 酸味料0.1 乳化剤Tr 着色料(紅麹)Tr 水62.8　アレルギー:大豆・もも・りんご																							

噛む

新鮮なアメリカオオアカイカをパン粉付しました。乳・卵不使用ですので、学校給食、弁当、産業給食等幅広い用途に使いやすい商品です。噛む事の大切さを学ぶ意味でも、イカの歯応えは丁度良いのではないでしょうか。

調理法	揚げる

25 大冷 NKRイカフライ

規格 30g 50g

刺身でも食べれる新鮮な帆立の貝柱を食べやすい大きさにカットしました。

よく噛んでホタテのうま味を存分に味わってみてください。

調理法	ボイル

26 モリタン ホタテ貝柱カット

規格 1kg

いちょう切りの切り干し大根です。山形県産の青首大根を主に使用しています。山形県の郷土食『ハリハリ漬け』をモチーフにした形状にしており、山形県の郷土食献立としても使用できます。機械乾燥の為、天日乾燥と違い砂やごみなどの混入の心配がありません。煮物でも美味しく食べられますが、食感、旨味があるので大根サラダ（要加熱）でもご利用いただけます。

調理法	水で20分、お湯なら10分戻す

27 月山農場 切り干し大根 いちょう切り

規格 500g

厳選した国産昆布を食べやすいサイズにカットしてあり、煮物や佃煮などにご利用いただけます。

ビタミンB1,ビタミンB2が豊富に含まれており、疲労を回復する働きがあります。

調理法	水で15分程度戻した後水気を切ってから

28 山海 国産角切り昆布1.5cm角

規格 100g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質 動物性 g	タンパク質 植物性 g	脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質 Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン レチノール ug	カロテン ug	レチノール当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食塩相当量 g
25	**NKRイカフライ**	148	12.0		2.0	19.6	1.5	360	200	15	32	167	0.4	0.8	2	1	2	1.5	0.04	0.02	1			0.9
	いか50 いか 食塩 〈衣〉パン粉25 バッター粉5 小麦粉 でん粉 食塩 増粘剤（加工デンプン、グアーガム） 調味料（アミノ酸） 乳化剤 打ち粉5 加工デンプン製剤 水15 アレルギー:いか・小麦・大豆																							
26	**ホタテ貝柱カット**	88	16.9		0.3	3.5	1.3	120	380	7	41	230	0.2	1.5	1		1	0.8	0.01	0.06	2			0.3
	ほたて貝100 アレルギー:なし																							
27	**切り干し大根 いちょう切り**	301	9.7		0.8	69.7	8.5	210		500	160	220	3.1	2.1		2			0.35	0.20	28	21.3		0.5
	大根100 アレルギー:なし																							
28	**国産角切り昆布1.5cm角**	170	5.8		1.3	0.1	19.1	2600	6100	780	530	180	3.2	0.9		1600	130		0.26	0.31	29			6.6
	まこんぶ100 アレルギー:なし																							

ミニオンズポテトの御提案

ドイツ産（国内包装）

デイブ

大人気キャラクター「ミニオン」をモチーフにポテトを成型して油で揚げた商品です。
オーブントースターやフライパンを使って少ない油で、 簡単に調理できますので、お料理の付け合せやお弁当に使用できます。

外観・形状：2種類（デイブ・スチュアート）
包装規格：500g×20/ケース

原材料：じゃがいも
産地：ドイツ

※調理後のイメージ画

『怪盗グルー／ミニオンズ』
シリーズとは

世界中で社会現象を巻き起こし記録的な大ヒットが続いているアニメシリーズで一躍人気となったバナナが大好物の謎の生物ミニオン。欠点だらけで親しみやすく、愛らしくも破壊的なミニオン達はますます世界中のファンを魅了しています。

ミニオンズポテトのお取扱条件項目

① **販売先に関して**：ファストフード（マクドナルド、吉野家等）、ファミリーレストラン（ガスト、ニーズ等）といったスピーディで効率的なフードサービスを提供する企業への販売は不可
②**メニューに関して**：酒類とセット販売は不可（単品はOK）
他キャラクター（ミッキーやキティちゃん）とセット販売は不可（単品はOK）
③固有名詞「ミニオン/ミニオンズ」をメニューに使用することは不可
例：メニュー名「ミニオンズポテト」不可、
メニュー名「ポテト（ミニオンズ）」OR「ポテト/ミニオンズ」OK
④**広告に関して**：ミニオンズキャラクターを掲載する場合、弊社での広告内容確認が必要

スチュアート

ILLUMINATION PRESENTS ミニオンズ

Life Foods

冷凍野菜のパイオニア ライフフーズ株式会社
TEL：03－6633－7082（営業部）

© UCS LLC

タカノ食品株式会社

営業担当：