



ネクストフードサービス(ぎんのや印)



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

モチモチ紫芋

商品説明



鹿児島県産の紫芋を使用した餡を餅皮で包んだ芋の風味とモチとした皮の食感が楽しい包あんスナックです



調理
方法は



スチームコンベクションで約4~5分ほど焼き調理してください。

注) 決して油で揚げ調理はしないで下さい。パンクの原因となります。

【規格・入数】 30g (個) × 30個入 (袋)

【賞味期限】 1年

お問い合わせ先

公益財団法人 千葉県学校給食会

電話 043 (242) 8621

ぎんのや印 ネクストフードサービス (株)



とまとルンルン揚げ餃子



新鮮な完熟国産トマトを使用した風味豊かな揚げ餃子ですので、ごはんのおかずにもおやつにもピッタリ！

トマトの甘みと旨味

完熟トマトをふんだんに使用し、甘味と旨味が凝縮されています
サクサク食感

揚げ焼きにする事で皮はサクサク、中はジューシーな食感です



(冷凍食品) とまとルンルン揚げぎょうざ

名称	ぎょうざ		
原材料名	野菜(トマトペースト(国産)、たまねぎ(国産)、しょうが(国産))、豚肉(国産)、マッシュポテト、つなぎ(小麦粉、でん粉、砂糖、食塩、ごま油、こしょう、皮(小麦粉(国内製造)、食塩) (一部に大豆・小麦・ごま・豚肉を含む)		
賞味期限	25.04.10	内容量	360グラム
		保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	株式会社 北本フーズ 埼玉県北本市高尾8丁目219		

使用方法 冷凍のままのとまと餃子を170~180℃の油(目安は品物を入れた時に泡が出る様な状態)で揚げ、皮が少し黄色みがかつたらガスを中火にしキツネ色に揚げてください。揚げ時間は約4分です。タレをつけずにそのままお召し上がり下さい。 入数(20個)

栄養成分表示(100g当り)(七訂日本食品標準成分表の計算による推定値)
熱量 197kcal たんぱく質 7.6g 脂質 4.7g
炭水化物 30.7g 食塩相当量 0.7g



袋: PE

【調理方法】

170℃から180℃に加熱した油で約2~4分程揚げてください。

【規格・入数】 18g×20個/袋×18袋

【賞味期限】 365日

お問合せ先

公益財団法人 千葉県学校給食会

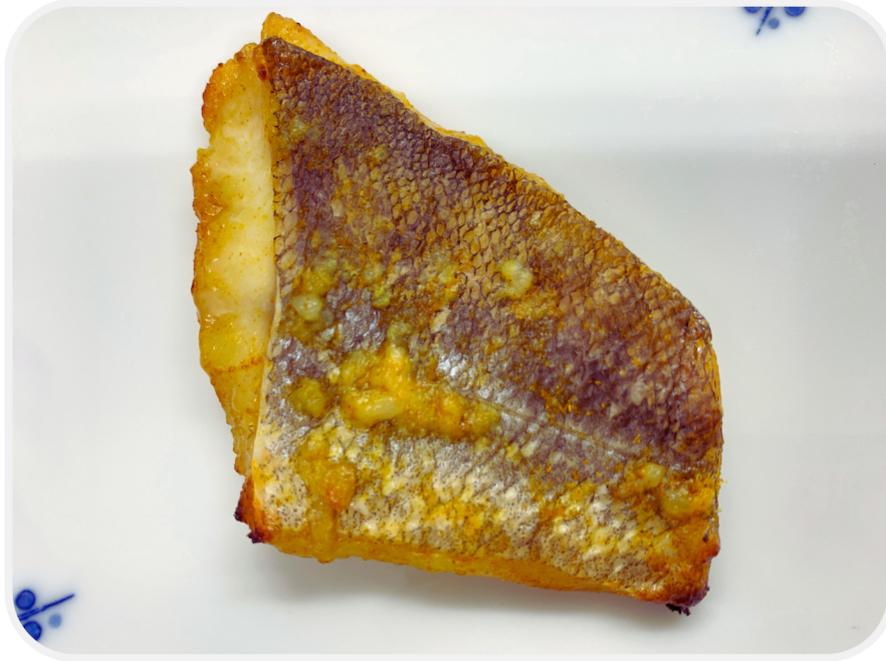
電話 043 (242) 8621

ぎんのや印 ネクストフードサービス (株)





タラ切身塩麴カレー



スケソウダラはタラ目タラ科に属する魚類で北太平洋に広く分布しています。食用魚として国内外で重要な魚の一つです。

商品特徴

スケソウダラの身はクセの少ない白身で、水分が多くてやわらかいのが特徴です。加熱しても身が固くなることはなく、骨離れがよくホロホロとほぐれるような食感を楽しむことができます。その白身を塩麴漬けにして更にカレー粉を塗す事で旨味と風味を増強しました。

調理方法

200℃から230℃に加熱したオーブンで約12～3分程焼いてください。

【規格・入数】 40g・50g・60g/各100個入/ケース 【賞味期限】 180日

お問合せ先

公益財団法人 千葉県学校給食会

電話 043 (242) 8621

ぎんのや印 ネクストフードサービス (株)

