

ニチレイフーズ



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。

味覚教育の一環として……
子どもたちに「本物の味」を伝えたい!!

【冷凍】チキンブイヨンのご案内

【商品特徴】

- ☆鶏ガラと、玉ねぎ、にんじん、セロリ、ローリエ、水だけで作りました。もちろん着色料、香料等の添加物は一切使用しておりません。
- ☆鶏骨に香味野菜をたっぷり加えて、手間と時間をかけてじっくりと丹念に煮出しました。
- ☆調味料や塩などを一切添加していない、本格的なブイヨンです。
- ☆和洋中の料理ベースとしてご利用いただけます。



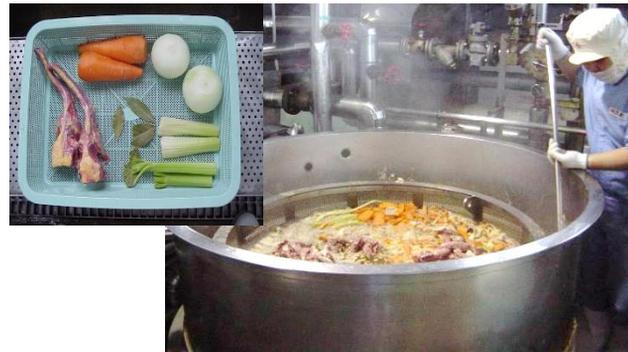
【調理ポイント】

8~15倍に希釈して、お好みでレンジしてご利用ください。

※手作り(寸胴炊き出し製法)にこだわった無添加ブイヨンを是非一度、お試しください!

栄養成分(100g中)

成分名	実測値	計算値	単位
エネルギー	30.00		kcal
水分	90.70		g
たんぱく質	5.10		g
脂質	0.00		g
炭水化物	2.50		g
灰分	1.70		g
ナトリウム	180.00		mg
カリウム	450.00		mg
カルシウム	12.00		mg
マグネシウム	16.00		mg
リン	150.00		mg
鉄	0.60		mg
亜鉛	0.10		mg
ビタミンA *1	レチノール		μg
	β-カロテン当量		μg
	レチノール活性当量		μg
ビタミンB1	0.07		mg
ビタミンB2	0.43		mg
ビタミンC	3.00		mg
コレステロール	1.00		mg
脂肪酸	飽和	0.04	g
	一価不飽和	0.07	g
	多価不飽和	0.02	g
食物繊維	水溶性		g
	不溶性		g
	総量	0.20	g
食塩相当量	0.50		g



【配合割合(%)表記】

コード *3	原料配合(%)		産地 (国名及び地域名)	アレルギー物質 該当原材料名	遺伝子組換え		食品添加物
	原材料名	%			原材料	有・不分別 -量 *2	
	鶏骨(国産)	20.72	日本	鶏肉			
	野菜	4.68					
	(たまねぎ)	2.90	日本、ニュージーランド他				
	(にんじん)	1.45	日本他				
	(セロリ)	0.33	日本他				
	ローリエ	0.00					
	水	74.60					
	合計(100%)	100.00					

裏面に参考メニュー例を載せております!

アレルゲン：鶏肉

お問合せは・・・公益財団法人千葉県学校給食会まで

【チキンファイオン メニュー例のご案内】



新潟県郷土料理 のっぺ汁



里いものトロミを利用した野菜煮のこと。コクのあるチキンファイオンで、たくさんの具材の旨みと栄養をおいしく閉じ込めます。

◆材料:9人分

目分量	重量
鶏もも肉	180 g
ちくわ	60 g
里いも	180 g
れんこん	80 g
にんじん	80 g
ごぼう	80 g
しめじ	80 g
たけのこ	80 g
絹さや	10 g
チキンファイオン	100 g
水	1000 cc
しょうゆ	72 g
みりん	12 g
砂糖	9 g

- ◆作り方
- 鶏もも肉はひと口大に切り、ちくわは半月に切る。
 - 里いも、れんこん、にんじんは5mm厚さのいちよう切り、ごぼうは小口切り、しめじは小房に分ける。たけのこは薄切り、絹さやは筋を取って斜め切りにする。
 - 鍋に、チキンファイオン・水、絹さや以外の②を入れ、煮立てきたら①を加え、アクを取りながら、野菜がやわらかくなるまで煮る。
 - ③にしょうゆ、みりん、砂糖を入れて味をととのえ②の絹さやを加え、ひと煮立ちしたらできあがり。

※作り方は、集団給食施設現場で進行できる方法で、かつ児童・生徒が盛り付けに携わることを前提としています。

110 栄養センターラジヤパン 管理栄養士・栄養調理編集グループ

栄養満点の根菜類もチキンファイオンでまとめました

※上記重量は、全て小学校（高学年）用の純使用量です。※ニチレイ商品は赤で示しています。

その他にも様々な和洋中のメニューにお使い頂けます！

■チキンファイオンの使用レシピ(※1人前目安です)

焼そばのヘルシーあんかけ

使用材料名	使用量(g)
そば切身	50
塩	0.2
植物油	1
チンゲン菜	5
たまねぎ	5
にんじん	5
たけのこ(ゆで)	5
干しいたけ	0.4
チキンファイオン	1
薄口しょうゆ	1
濃口しょうゆ	0.5
三温糖	0.3
でんぷん	0.25

にがりの卵とじ

使用材料名	使用量(g)
たまねぎ	10
にんじん	10
油	0.7
イカたんざく	10
コーンカーネル	10
にがり(生)	15
赤ピーマン	5
キャベツ	15
枝豆むきみ	5
卵	20
三温糖	1.5
酒	0.5
チキンファイオン	1
薄口しょうゆ	4
塩	0.2

緑のミネストローネ

使用材料名	使用量(g)
チキンファイオン	10
じゃがいも	20
たまねぎ	12
カットウィンナー	20
ベーコン	8
グリーンアスパラガス	15
そらまめ	8
冷凍大豆	15
パセリ	1
薄口しょうゆ	5
塩	0.4
コショウ	0.02

中華風つくねもずくのスープ

使用材料名	使用量(g)
中華風つくね	25
もずく	15
冷凍全卵	25
にんじん	12
にら	8
チキンファイオン	10
薄口しょうゆ	6
食塩	0.6
コショウ	0.2
料理酒	1
でんぷん	1

ラビオリスープ

使用材料名	使用量(g)
チキンファイオン	10
ラビオリ	25
ベーコン	10
白菜	15
にんじん	12
ブロッコリー	20
薄口しょうゆ	6
食塩	0.15
コショウ	0.01

夏野菜のミネストローネ

使用材料名	使用量(g)
チキンファイオン	10
ダイスタマト缶	15
ベーコン	12
カットウィンナー	20
なす	10
かぼちゃ	12
枝豆(むき実)	8
おろしにんにく	0.5
薄口しょうゆ	5
食塩	0.4
コショウ	0.04

冬瓜のスープ

使用材料名	使用量(g)
ミートボール	12
豆腐	15
とうがん	30
にんじん	15
たまねぎ	20
コーンカーネル	8
干しいたけ	0.5
餃子つわかめ	0.4
にら	5
サラダ油	0.5
薄口しょうゆ	8
酒	2
チキンファイオン	10

さつま揚げと夏野菜の炊き合わせ

使用材料名	使用量(g)
鶏もも肉	10
さつま揚げ	30
とうがん	40
なす	20
さやいんげん(冷)	8
にんじん	15
たけのこ	10
こんにゃく	20
干しいたけ	1.2
むき枝豆(冷)	8
かつおぶし(出汁用)	2
チキンファイオン	5
酒みりん	2
三温糖	2.2
薄口しょうゆ	9.4
かたくり粉	0.8

夏の豆スープ

使用材料名	使用量(g)
ショルダーベーコ	4
セロリ	2
にんにく	0.2
たまねぎ	12
にんじん	8
じゃがいも	20
かぼちゃ	12
レッドキドニー	8
枝豆(むき実)	8
えのきだけ	8
食塩	1
黒コショウ	0.03
チキンファイオン	20

緑のミネストローネ

使用材料名	使用量(g)
チキンファイオン	10
じゃがいも	20
たまねぎ	12
カットウィンナー	20
ベーコン	8
グリーンアスパラガ	15
そら豆	8
冷凍大豆	8
パセリ	1
薄口しょうゆ	5
食塩	0.4
コショウ	0.02

酸辣湯(サンラータン)

使用材料名	使用量(g)
たけのこ(水煮)	12
にんじん	8
干しいたけカット	1
きくらげカット	2.5
本すわいぼくし身	12
れいし貝柱水煮	12
冷凍豆腐	20
冷凍液卵	20
葉ねぎ	8
チキンファイオン	10
薄口しょうゆ	5
食塩	0.4
コショウ	0.02
食酢	1.5
ごま油	0.5
でんぷん	0.8

たけのこアスパラガスのスープ

使用材料名	使用量(g)
たけのこ(水煮)	15
干しいたけ	0.5
グリーンアスパラガス	15
鶏肉	15
酒	1
でんぷん	0.5
ホールコーン	10
冷凍豆腐	30
チキンファイオン	8
水	140
塩	0.9
コショウ	少々
でんぷん	2

豆腐のカニあん

使用材料名	使用量(g)
豆腐	60
トクゾウがに	18
糸かまぼこ	10
干しいたけ	0.8
えのきだけ	10
にんじん	10
白菜	35
たけのこ	10
きヌサヤ	8
ごま油	0.4
オイスターソース	1
薄口しょうゆ	4
料理酒	1.5
食塩	0.2
チキンファイオン	10
水	40
でんぷん	2

平ピーンスープ

使用材料名	使用量(g)
クイツィオ	20
豚スライス	20
薄切りかまぼこ	15
むきエビ(2L)	15
えのきだけ	0.8
にんじん	15
もやし	15
きゃべつ	25
しょうが	0.3
ごま油	0.3
チキンファイオン	5
中華スープ	0.5
薄口しょうゆ	3
食塩	0.1
コショウ	0.02
水	適量

たけのこの混ぜごはん

使用材料名	使用量(g)
精白米	70
もち米	10
たけのこ水煮	30
干しいたけ	2
ローズハム	15
ねぎ	8
しょうが	0.5
きぬぎや	5
薄口しょうゆ	5
チキンファイオン	5
料理酒	2.5
三温糖	0.5
ごま油	0.3
植物油(炒め油)	0.7

ずんだの味噌スープ

使用材料名	使用量(g)
チキンファイオン	10
水	130
枝豆(むき実)	30
ハム	5
たまねぎ	20
にんじん	10
冷凍豆腐	30
淡色辛味噌	7
植物油	1

ソトクドウ(かつ)風スープ

使用材料名	使用量(g)
鶏角切り	30
おろしニンニク	1
植物油	0.6
たまねぎ	30
ダイスタマト缶	20
もやし	15
きゃべつ	35
チキンファイオン	5
コンソメ	1
塩	1
コショウ	0.04

パイヤベース

使用材料名	使用量(g)
タラ角切り	20
ムキあさり	20
ムキえび(3L)	20
豚ももスライス肉	10
じゃがいも	60
たまねぎ	50
にんじん	15
マッシュルーム	10
サフラン	0.01
オリーブ油	1.5
おろしニンニク	0.5
チキンファイオン	8
塩	0.5
コショウ	0.03
コンソメ	0.6
バター	1
水	20