

石川県学校給食会 内容指定商品

肉まん 60g

国産の小麦粉と国産の豚肉を使用。具たくさんでソフトな味に仕上げております。

お子様にも大人気。お腹も心もホックホク。

調理方法：蒸し器（100℃） 15分

配合表



蒸し調理後【断面図】



60g

90g

原材料名	産地	使用比率(%)	原材料名	産地	使用比率(%)
国産小麦粉	北海道	29.0	豚肉	愛知	20.0
上白糖	タイ、南アフリカ他	2.8	玉ねぎ	北海道	19.4
ラード	大阪	0.8	筍	福岡	3.2
イースト菌	大阪	0.6	しょうゆ	兵庫	2.2
膨張剤	大阪	0.6	パン粉	愛知	1.8
食塩	徳島	0.2	上白糖	タイ、南アフリカ他	0.7
水	豊橋市	16.0	澱粉	北海道	0.7
			ごま油	ナイジェリア、他	0.6
			しいたけ	大分	0.5
			こく味調味料	滋賀	0.5
			生姜	インド	0.2
			食塩	徳島	0.1
			コショウ	インドネシア	0.1
小計		50.0	小計		50.0
			合計		100.0

成分表 100g中

エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	灰分(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	銅(mg)	マンガン(mg)	ビタミンA レチノール当量(μg)	レチノール(μg)	カロテン(μg)	ビタミンD (μg)
196.2	55.9	8.1	4.9	29.1	1.3	300.9	174.6	26.1	16.3	95.9	0.5	0.8	0.1	0.2	1.01	1.08	0.10	0.12
ビタミンE (g)	ビタミンK (g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ナイアシン (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンB12 (μg)	葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)	ビタミンC (mg)	飽和脂肪酸(g)	一価不飽和 脂肪酸(g)	多価不飽和 脂肪酸(g)	コレステロール (mg)	食物繊維 水溶性(g)	食物繊維 不溶性(g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	
0.24	0.72	0.24	0.11	2.60	1.15	0.06	16.42	1.75	2.11	1.62	1.98	0.92	15.19	0.54	1.81	1.64	0.74	

アレルギー

小麦、豚、大豆、ごま

食品添加物 **有** 無

膨張剤 (ペーキングパウダー)、調味料 (アミノ酸等)

遺伝子組み換え

不分別

お問い合わせ先

公益財団法人 石川県学校給食会

TEL 076-225-1975 FAX 076-225-1976

納入業者 浅地産業株式会社