

大豆ミート

新発売

たっぷりのお湯に5~10分浸すだけで、約3倍のボリュームに！

滋賀県産



ミンチタイプ
滋賀県産大豆100%



フィレタイプ
国産大豆100%

お肉の代わりに、またはプラスしてご使用ください。

調理例

ドライカレー、ミートソース、そばろ煮、麻婆豆腐、回鍋肉、ハヤシライスなど

1袋1kg入りです。
大豆を原材料とする
無添加食品です。

商品の特長

- ★ ミンチタイプは滋賀県産大豆100%、フィレタイプは国産大豆100%を使用しています。
- ★ ミンチタイプは環境こだわり農産物の大豆を使用しています！
- ★ お肉のような食感ですが、低カロリーでヘルシーです。
- ★ 大豆イソフラボン・レシチン・サポニンが豊富に含まれ、良質なたんぱく質、ミネラルと食物繊維、鉄、カルシウムを摂取できます。
- ★ お湯で戻すと重量が約3倍に増えるので、栄養成分も約1/3となります。
- ★ 特定原材料 大豆
- ★ 製造工場では、小麦を含む製品を生産しています。
(製品の小麦由来たんぱく質の量は、1μg/g未満です。)
- ★ 賞味期限：製造日より1年
- ★ 保存方法：直射日光・高温多湿を避けて冷暗所保存



●栄養成分(100gあたり)

エネルギー	360kcal	カルシウム	270mg
たんぱく質	46.3g	マグネシウム	290mg
脂質	3.0g	リン	730mg
炭水化物	36.7g	鉄	7.7mg
灰分	6.2g	亜鉛	4.5mg
ナトリウム	3mg	食物繊維	17.8g
カリウム	2400mg	食塩相当量	0

ミンチタイプは使用月の前月の15日、フィレタイプは前々月の15日までにご注文ください。
(土・日・祝日の場合はその前日)
例：フィレタイプ6月分の場合、4月15日まで

お問い合わせ 公益財団法人滋賀県学校給食会

大津市京町四丁目3番28号

TEL 077-522-3066 FAX 077-525-4171 E-mail shigakyu25@ninus.ocn.ne.jp http://www.shigakyu.or.jp