

# 新発売

公益社団法人全国学校栄養士協議会 開発  
公益財団法人学校給食研究改善協会 認定



## 全学栄 救給シリーズから新商品

# 救給ゴロゴロ野菜の煮物が登場!! (白身魚ボール入り)



## アレルギー特定原材料等 28品目不使用

(製造工場内での特定原材料の使用はあります)

### 使用事例

- ◆災害に備えた備蓄  
ローリングストックに基づいて備蓄し活用する。
- ◆防災の日の給食献立に!
- ◆調理設備の故障等で調理できないときなど、自然災害だけでなく、様々な不測の事態にも!



内容量 150g×40食 スプーン(袋入り) 40本付き 賞味期限 3年6カ月

- 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。
- 「白身魚ボール」を使用しているため、たんぱく質がとれ、食感がよく食べごたえもあります。
- 成長期の子どもたちのために安全で、おいしく野菜もとれるように考え、国産のごぼう・にんじん・しいたけ・たけのこ・こんにゃくを使用しています。
- 容器は子どもでもあけやすく、スタンディングパウチでそのまま食器として使用できます。
- 容器を処分する際はかさばりません。スプーン付きです。



## 和風のおかずができました!!

栄養成分 製品100gあたり  
分析値

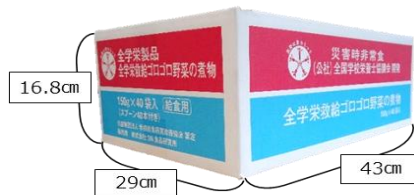
エネルギー	56kcal	
水分	85.1g	
たんぱく質	2.7g	
脂質	0.2g	
炭水化物	10.8g	
灰分	1.2g	
ナトリウム	312.0mg	
食物繊維	水溶性	-
	不溶性	-
	繊維総量	2.3g
食塩相当量	0.8g	

### ● 原材料

野菜(にんじん、ごぼう)、こんにゃく、白身魚ボール(魚肉(ほっけ、すけとうだら)、でん粉、食塩、砂糖)、たけのこ水煮、水飴、和風だし、醤油風調味料(食塩、酵母エキス、昆布エキス)、乾しいたけ(戻し)、でん粉、本みりん、砂糖、焼きあご・あじ煮干粉末/水酸化カルシウム



食べる経験をしておくことで、災害時にも安心して食べることができます。



段ボールの大きさが他の救給シリーズと異なります。

受注生産のため、3カ月前の  
15日までにご注文ください。

(例: 9月分の場合は6月15日まで)

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

E-mail shigakyu@shigakyu.or.jp

TEL 077-522-3066

FAX 077-525-4171

https://www.shigakyu.or.jp

(R5.5現在)