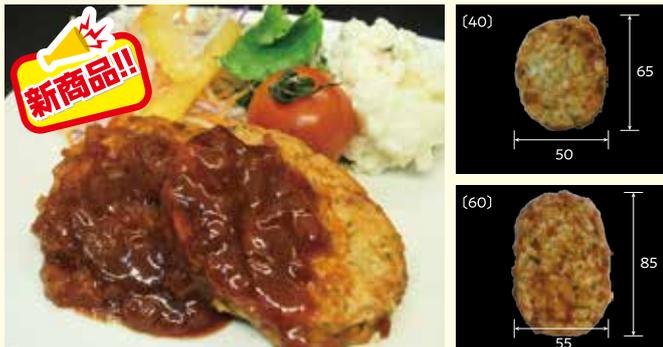


学給 シルバ 産給

NKRハンバーグほうれん草入り(タレ付) 40/60



新商品!!

鉄分豊富なほうれん草入りのタレ付ハンバーグです。つなぎに豆腐を使用してふっくら柔らかく、しっかりとした肉の味わいが楽しめます。乳・卵不使用、Ca・食物繊維強化

調理方法 【スチームコンベクション オープン】凍ったままパックごと天板に重ならないように並べ、約8分蒸してください。
【湯煎】凍ったままパックごと沸騰したお湯に入れ、約8分温めてください。

【ご注意】
※ 加熱してお召上がりください。
※ 一度解凍したものは再び凍結しないでください。
※ 調理後の商品を取り出す際は、やけどにご注意ください。
※ 調理時間は火力や鍋の大きさ等の違いで多少異なります。

蒸す 焼く 揚げる 煮る 茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿	(40)10個入り(400g)×6袋 / 2合 (60)10個入り(600g)×6袋 / 2合
JANコード	(40)4901520158638 (60)4901520158645
ITFコード	(40) 14901520158635 (60) 14901520158642
保管方法	-18℃以下で保存してください。
主原料	食肉(鶏肉、豚肉：国産)、野菜(たまねぎ、ほうれんそう：国産)
アレルギー	小麦、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉
メーカー	テーブルマーク株式会社 工場所在地 佐賀県

学給 シルバ 産給

NKRハンバーグ



鶏肉ベースで冷めてもやわらかい、シンプルな味付けのハンバーグです。

調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ180℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。
《煮込む場合》お好みの調味液で煮込んでください。
《蒸す場合》蒸気の上がつた蒸し器に凍ったままの製品を入れて10分程度蒸してください。
《揚げる場合》凍ったままの製品を約170℃の油で4分30秒程度揚げてください。

【ご注意】
※ 本品製造工場では、えび、かに、卵を含む製品を製造致しております。
※ 加熱後は熱いので、製品を取り出すときはご注意ください。
※ 長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。
※ 加熱したあと製品を取り出す際は、熱いのでやけど等にご注意ください。
※ 表面に霜・氷が付着している場合は、充分落とすしてください。油はねの原因になります。
※ 一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。また、油の量が少なかったり、揚げすぎは調理不良になる恐れがあります。
※ -18℃以下に保存してください。
※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでお避けください。
※ 冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいため、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。
※ 冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

蒸す 焼く 揚げる 煮る 茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿	60g×20個×5袋×2合	保管方法	冷凍保管
JAN	4975605019503	ITF	0704975605819502
主原料	鶏肉(国産)、たまねぎ(国産)、豚脂(国産)		
アレルギー	小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉、りんご		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	新潟県

学給 シルバ 産給

NKR(新)豆腐野菜ハンバーグ30



豆腐の食感を生かしふっくらと仕上げました。小麦・卵・乳成分原材料不使用

調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ10分程度焼いてください。
※加熱後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、8分程度蒸してください。※加熱後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
《煮込む場合》凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、8分程度煮込んでください。※長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。

【ご注意】
※ 本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
※ -18℃以下に保存してください。
※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでお避けください。
※ 冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいため、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。

蒸す 焼く 揚げる 煮る 茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿	30g×25個×12袋	保管方法	冷凍保管
JANコード	4979515182005	ITFコード	14979515182002
主原料	鶏肉、粒状植物性たん白、たまねぎ、豆腐		
アレルギー	そば、大豆、鶏肉		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	静岡県

学給 シルバ 産給

NKRいわしハンバーグ40/60



栄養素が豊富ないわしを使用したハンバーグです。臭みが少なく、肉粒感が出るように仕上げました。乳・卵不使用です。

調理方法 凍ったまま袋から取り出し、220℃のオープン又はスチームコンベクションオープンで加熱して下さい。(40:約8分 / 60:約8~9分)

【ご注意】
※ 調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。
※ 加熱調理後、長時間放置しますと品質が劣化しますのでなるべく早くお召し上がり下さい。

蒸す 焼く 揚げる 煮る 茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿	(40)40g×25個×10袋×1合 (60)60g×20個×8袋×1合
JANコード	(40)4947920448719 (60)4947920448726
ITFコード	(40)14947920448716 (60)14947920448723
保管方法	冷凍(-18℃以下)
主原料	いわしすり身(ペルー)、いわし(日本)、たらすり身(アメリカ、日本) ※原料事情により産地変更あります。
アレルギー	小麦、大豆
メーカー	株式会社 大冷 工場所在地 山口県