

学給 フルバ 産給 学給 フルバ 産給 学給 フルバ 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

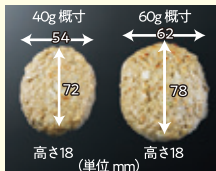
調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ10分程度焼いてください。
※加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、8分程度蒸してください。※加熱直後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
《煮込む場合》凍ったままの製品をふつとうしたお好みの調味液に入れ、8分程度煮込んでください。※長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。

【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ので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。



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、植物性たん白、たまねぎ、豆腐		
アレルギー	さば、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 フルバ 産給 学給 フルバ 産給 学給 フルバ 産給 NKR国産鶏肉のかみかみ ごぼう入りバーグ40・60(鉄・Ca)



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40gは10分程度、60gは12分程度焼いてください。
《スチームコンベクション(蒸し)の場合》穴あきのホテルバンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」100℃、40gは9分程度、60gは10分程度加熱してください。
《煮込む場合》凍ったままの製品をふつとうしたお好みの調味液に入れ、40gは8分程度、60gは10分程度煮込んでください。

【ご注意】
《オープン調理の場合》
※加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
《スチームコンベクション(蒸し)の場合》
※機種によって調理時間が異なりますのでご注意ください。
※加熱直後は熱いので、取り出すときはご注意ください。
《煮込む場合》
※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。
※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ので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。



規格・荷姿	[40]1000g(25個入)×6袋×2合 [60]1500g(25個入)×4袋×2合		
JANコード	[40]4979515184856 [60]4979515184863	ITFコード	[40]14979515184853 [60]14979515184860
保管方法	-18℃以下に保存してください。		
主原料	鶏肉(国産)、野菜【たまねぎ(国産)】、野菜【ごぼう(国産)】		
アレルギー	小麦、ごま、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 フルバ 産給 学給 フルバ 産給 学給 フルバ 産給 NKR国産キャベツ使用メンチカツ40/60R



調理方法 凍ったままの製品を170℃～180℃の油で40gは5分、60gは6分程度揚げてください。

国産のキャベツ・豚肉・鶏肉使用のメンチカツです。乳成分・卵アレルギー原材料不使用です。
(※本品製造工場では、えび・かに・卵・乳成分を含む製品を製造致しております。)

※一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり衣がやぶれたりしますのでご注意ください。

【ご注意】
※本品製造工場では、えび、かに、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、品質が変わりますのでお避けください。
※冷凍庫扉付近での保存はお避けください。



規格・荷姿	[40]40g×20個×5袋×2合 [60]60g×15個×6袋×2合		
JANコード	[40]4979515175489 [60]4979515175496	ITFコード	[40]14979515175486 [60]14979515175493
保管方法	冷凍保管		
主原料	キャベツ(国産)、豚肉(国産)、鶏肉(国産)、パン粉(国内製造) ※産地は原料事情により変更することがあります		
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉		
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 フルバ 産給 学給 フルバ 産給 学給 フルバ 産給 NKR新蓮根と挽肉の照焼



調理方法 ふつとうしたたつぷりのお湯に凍ったままの製品を袋ごと入れ、15分程度あたためてください。※加熱直後は熱いので、お湯から取り出すとき、開封するときはご注意ください。

蓮根たっぷりの鶏肉ベースに、醤油ベースのタレを付けて焼き上げました。簡単調理のポイルインバッグ商品です。

※製品が重なりますと加熱不足になることがあります。重ならないようにご注意ください。※必要以上に加熱しますとシール部が破れることがありますのでご注意ください。※袋の破れ、ピンホール等を防ぐため調理器等への投げ入れ、無理な取り出し等には充分ご注意ください。

【ご注意】
※-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、品質が変わりますのでお避けください。
※冷凍庫扉付近での保存はお避けください。



規格・荷姿	600g(20個入)×6袋×2合		
JANコード	4979515156860	ITFコード	14979515156867
保管方法	冷凍保管		
主原料	鶏肉、塩蔵れんこん		
アレルギー	小麦、ごま、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	中国