

# < 学校給食 >

## フレンズミールとは？

「みんなと一緒に楽しく同じものを食べたい！」

そんな思いに応えたのがフレンズミールです。卵・乳・小麦等を持ち込まない「フレンズミール専用工場」より、お届けいたします。

## 国産鶏豚使用のハンバーグ(乳・卵不使用)



【規格】 40G/25×4 60G/25×4  
50G/25×4 80G/20×5

原材料に卵・乳を使用していません。

国産の鶏肉と豚肉を使用したハンバーグです。学校給食で求められる、規格の充実、栄養補給に配慮しました。

- 鉄分2.1m/100g当り
- カルシウム35mg/100g当り
- 食物繊維3.1g/100g当り

## FMグラタン(パンプキン)



【規格】 40G/60  
60G/60



原材料に卵・乳・小麦を使わずに、コクや風味を出したグラタンです。国産豆乳と野菜を使い、なめらかな食感に仕上げました。不足しがちな栄養素(鉄分豊富、食物繊維入り)も摂取できます。固形かぼちゃとかぼちゃペーストを使用! やさしい甘さが広がります。

日東ベスト

## エッグケア(卵不使用)



【規格】 1KG/10

卵を使わず、独自の技術により、マヨネーズのコクを再現しました。サラダはもちろん、鱈やポテトのマヨ焼きなど焼成メニューにも使えます。

## 国産大豆(クラッシュタイプ)



【規格】 1KG/6

国産大豆を八つ割にカットし、加熱した商品です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる等、さまざまなメニューに簡単にご使用いただけます。

## 【乳・卵・小麦不使用】

### サーモンムニエル ピンズタルタルソース

小麦の代わりに米粉を使い鮭にまぶしてムニエルを作りました。

サーモンムニエルに添えるソースはエッグケア(卵不使用)をベースに、ほしえぬ国産大豆(クラッシュタイプ)を入れてタルタルソースに仕上げました。食感のあるタルタルソースがサーモンムニエルをより一層美味しく召し上がれます。

アレルギー対応メニューのご案内



キューピー

## ピピディズニー(Fe・Ca)



【規格】 210G/20

※通常柄もあります!

3粒(標準15g)で牛乳約188ccのカルシウムとホウレンソウ約1.8株分の鉄分を摂取できます。

六甲バター

## あさり水煮



【規格】 1KG/12  
(固形量800G)

インド、パキスタン産あさりを使用!! ほんのり塩味を効かせたあさりの水煮です。液切りをして、そのまま使えます。

堂本食品

## ミニチキン(レモンハーブ)



【規格】 24G/30X8



やわらかくジューシーな鶏もも肉を、爽やかなレモン&ハーブ味で仕上げました。使いやすいひと口サイズです。

味の素冷凍食品