

平成22年度  
開発品のご案内

「地元長野県産の食材にこだわった、給食で安心して使ってもらえるものを作りたい…」という願いのもと、右の3品を開発しました。

長野県学校保健会  
栄養教諭・学校栄養職員部会  
財団法人 長野県学校給食会

加工食品開発委員

部会長 榛葉 教子(筑北村立聖南中学校)  
委員長 丸山 敏枝(野沢温泉村学校給食センター)  
委員 浜村さ津子(上田市第一学校給食センター)  
小山美津子(生坂村学校給食共同調理場)  
大槻 昌美(松本市東部学校給食センター)  
小林 晴江(飯綱町牟礼小学校給食共同調理場)  
田澤 悦子(飯綱町立飯綱中学校)

指導 小林 秀子(長野県教育委員会)



**ももっこゼリー** 60g  
長野県産の白桃のピューレを使用しました。白桃のみずみずしい食感と香りが楽しめるゼリーです。



**信州青大豆コロッケ**  
50g, 70g  
長野県産の青大豆と豚肉を使った新食感のコロッケです。たっぷり入った青大豆の甘みと歯ごたえが楽しめます。



**信州のプチ鶏団子** 6g  
信州ハーブ鶏で作った小さめの鶏団子です。スープに入れたり揚げてあんをからめたりと、いろいろな料理にアレンジが出来ます。

# 栄養成分(100gあたり)と配合割合

(すべて冷凍品となっています)

## ももっこゼリー

※分析値

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	無機質								ビタミン					食物繊維 総量	食塩 相当量			
				カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	亜鉛	マグネシウム	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	B1	B2	C					
kcal	(.....g.....)			(.....mg.....)								(.....μg.....)					(.....mg.....)			(.....g.....)	
86	0.1	Tr	21.8	7	2	Tr	46	35	0	1	0	0	0	Tr	Tr	98	0.5	0.1			

【配合割合(配合率%)】 アレルゲン物質/桃

桃果汁 (ピューレ)	砂糖	マルチトール	トシハロース	ゲル化剤	クエン酸	ビタミンC	クエン酸Na	香料	水
15.00	13.28	2.72	1.50	1.20	0.30	0.10	0.08	0.02	65.80



## 信州青大豆コロッケ

※五訂増補日本食品標準成分表による計算値

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	無機質								ビタミン					食物繊維 総量	食塩 相当量			
				カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	亜鉛	マグネシウム	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	B1	B2	C					
kcal	(.....g.....)			(.....mg.....)								(.....μg.....)					(.....mg.....)			(.....g.....)	
174	8.8	4.8	23.9	26	94	0.9	221	270	0.9	41	1	2	0	0.14	0.05	4	3.0	0.6			

【配合割合(配合率%)】 アレルゲン物質/大豆、豚肉、小麦

茹で青大豆	じゃが芋	豚肉	玉ねぎ	パン粉	食塩	ひまわり油	こしょう	パン粉	水	小麦粉	米粉
23.10	21.50	6.60	6.60	1.70	0.30	0.20	-	20.00	16.20	1.90	1.90

衣



## 信州のプチ鶏団子

※五訂日本食品標準成分表による計算値

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	無機質								ビタミン					食物繊維 総量	食塩 相当量			
				カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	亜鉛	マグネシウム	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	B1	B2	C					
kcal	(.....g.....)			(.....mg.....)								(.....μg.....)					(.....mg.....)			(.....g.....)	
167	12.7	7.4	11.5	10	114	0.3	292	218	0.6	18	16	0	16	0.10	0.06	3	0.7	0.7			

【配合割合(配合率%)】 アレルゲン物質/鶏肉、小麦、豚肉、大豆

鶏肉	玉ねぎ	パン粉	豚肉	水あめ	でん粉	植物性たん白	植物油脂	水	食塩	香味料	焼成Ca
50.80	22.50	7.90	5.60	3.90	1.50	0.50	-	6.70	0.60	-	-

