



やわらか大豆ボール

(和風野菜あんかけ)

塩分値
0.58g/100g

UDF区分
「容易にかめる」

袋のまま
温めるだけ

ひと口大
サイズ

肉禁・魚禁
対応



※盛り付け例

■規格・荷姿 (※)

[500g袋]×20 *約5~6g/個、約28個/袋
大豆ボール:約150g+野菜:約150g+たれ:約200g
※上記は、実測値であり目安となります

■調理方法

- *ボイル:袋のまま約10分
- *スチームコンベクション(スチーム):袋のまま約10分
- *流水解凍:袋のまま約1時間
- *室温解凍(約25℃):約5時間
- *冷蔵庫解凍(約5℃):約9時間

■商品説明

魚や肉を使わず、国産大豆で作った大豆ボールを揚げ、3種類の野菜と和風あんでからめました。袋のまま温めるだけ又は、自然解凍で、おかず一品が簡単にできあがります。大豆ボールはもちろん、あんかけの野菜も全てやわらかく仕上げております。

調理済みだから、温めるだけの簡便、時短提供!



栄養成分一覧表(100g当たり) 2019年10月現在

栄養成分	無機質														ビタミン														脂肪酸			食物繊維			食塩相当量								
	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	A							E							飽和	一価不飽和	多価不飽和	コレステロール	水溶性	不溶性	総量																
							ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	レチノール	α-カロテン	β-カロテン	キサントフィル	β-カロテン当量								レチノール当量	D	α-トコフェロール	β-トコフェロール	γ-トコフェロール	δ-トコフェロール	K		B ₁	B ₂	ナイアシン	B ₆	B ₁₂	葉酸	パントテン酸	C
100gあたり	100	76.7	4.8	2.3	15.1	1.1	230	140	20	15	47	0.5	0.3	0.07	0.10	0	360	770	0	950	79	0.0	0.6	0.1	1.1	0.3	11	0.04	0.04	0.2	0.06	0.0	21	0.14	5	0.38	1.72	1.11	0	0.3	1.1	1.6	0.58
50g(1食相当)あたり	50	38.4	2.4	1.2	7.6	0.6	115	70	10	8	24	0.3	0.2	0.04	0.05	0	180	385	0	475	40	0.0	0.3	0.1	0.6	0.2	6	0.02	0.02	0.1	0.03	0.0	11	0.07	2.5	0.19	0.86	0.56	0	0.2	0.6	0.8	0.29

※栄養成分は、分析値や計算値から算出した目安です。

- 原材料名:
ソース[野菜(たまねぎ、にんじん、キャベツ)、砂糖、しょうゆ、植物油脂、ごま、醸造酢、発酵調味料、酵母エキス]、大豆ボール[水煮大豆、たまねぎ、パン粉、卵白、粉末状大豆たん白、おからパウダー、卵白粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス調味料、揚げ油(なたね油)]/増粘剤(加工でん粉)、酒精、膨張剤、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む)
■アレルギー:小麦、卵、乳成分、ごま、大豆

お問い合わせ

全国病院用食材卸売業協同組合会員