



全学栄 豚レバーチップ

●商品コンセプト 「鉄」を多く含む豚レバーを、食べやすく活用しやすい形にし、学校給食における「鉄」の摂取量充足に寄与するために開発しました。

商品特徴

鉄分豊富な豚レバーを約5mmの大きさにカットし、ブランチングしました。(食品分類は食肉加工品です)

使いやすい大きさですので、ミートソースや麻婆豆腐など、ひき肉料理を作る際にご使用ください。ひき肉の半分の量を目安としてご使用いただければ、レバー特有の臭みもなく、美味しく召し上がれます。

1人当たり15gの使用で、約2mgの鉄分が摂取できます。



調理方法

加熱してお召し上がりください。調理の際は、凍ったままご使用頂いても問題ありません。



動画でもご覧いただけます！

商品情報

栄養成分		
エネルギー	114	kcal
たんぱく質	20.4	g
脂質	3.4	g
炭水化物	2.5	g
カルシウム	5	mg
マグネシウム	20	mg
鉄	*13.8	mg
亜鉛	6.9	mg
レチノール活性当量	13000	μg
ビタミンB1	0.34	mg
ビタミンB2	3.60	mg
ビタミンC	20	mg
食物繊維総量	0.0	g
食塩相当量	0.1	g

製品100gあたり
(日本食品標準成分表2020(八訂)に基づく計算値) * 印は実測値)

原材料	配合比
豚レバー(国産)	100.00

商品規格	500g
アレルギー	豚肉

豚レバーチップ 活用レシピのご案内



鉄、食物繊維が豊富！
『鉄分たっぷりキーマカレー』



ビビンバ風の和え物
『スタミナサラダ』

製品レシピはHPでもご紹介！

SN食品

検索



MENU → レシピ検索 → さらに条件を指定する

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 開発
公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定
製造者 株式会社フジ食品

お問合せ先 (公財)埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115 FAX:048-592-2496