



## 赤城冷凍食品



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。  
来年度はぜひお立ち寄りください。

# 赤城冷凍食品のオムレットご案内

商品・規格

## ハートオムレット

30g

商品の特徴

プレーンオムレットの生地をハート型に可愛く焼き上げましたオムレットです。  
バレンタインデーなどの行事食にピッタリのオムレットです。

調理の方法

焼き調理: 約240°Cの温度で8分~10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。



栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン					
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E	
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
134	75.4	9.0	8.1	6.1	1.4	337	98	34	8	122	1.1	0.8	0.04	149	5	149	2.7	1.0	
ビタミン									脂肪酸			コレステロール	食物繊維	食塩相当量					
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和								
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g	g				
10	0.04	0.26	0.1	0.07	0.8	35	0.80	0	2.34	3.25	1.48	263	0	0.9					
原料割合(%)		鶏卵71.06% チキンスープ21.54% タピオカでん粉4.14% 砂糖1.78% 植物油脂0.83%																	
アレルギー物質		卵 鶏肉 大豆																	

商品・規格

## 星型オムレット

25g

商品の特徴

プレーンオムレットの生地を星型に可愛く焼き上げましたオムレットです。  
七夕、運動会などの行事食にピッタリのオムレットです。

調理の方法

焼き調理: 約240°Cの温度で8分~10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。



栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン				
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
134	75.4	9.0	8.1	6.1	1.4	337	98	34	8	122	1.1	0.8	0.04	149	5	149	2.7	1.0
ビタミン									脂肪酸			コレステロール	食物繊維	食塩相当量				
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和							
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g	g			
10	0.04	0.26	0.1	0.07	0.8	35	0.80	0	2.34	3.25	1.48	263	0	0.9				
原料割合(%)		鶏卵71.06% チキンスープ21.54% タピオカでん粉4.14% 砂糖1.78% 植物油脂0.83%																
アレルギー物質		卵 鶏肉 大豆																

商品・規格

## 大豆ミートオムレット

40g・50g・60g

商品の特徴

プレーンタイプの生地に大豆ミート、鶏肉、玉ねぎなどを和風に味付けをして具材にしたオムレットです。

調理の方法

焼き調理: 約240°Cの温度で8分~10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。



栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン				
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
124	75.1	8.1	6.4	8.8	1.6	389	145	33	13	113	1.0	0.7	0.06	113	4	113	2.0	0.8
ビタミン									脂肪酸			コレステロール	食物繊維	食塩相当量				
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和							
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g				
8	0.05	0.21	0.3	0.10	0.6	35	0.70	0.9	1.88	2.55	1.19	199	0.5	1.0				
原料割合(%)		鶏卵53.3% チキンスープ20.45% 玉ねぎ12.86% タピオカ澱粉3.64% 砂糖3.17% 鶏肉1.90% 醤油1.84% 大豆蛋白1.68% 植物油脂0.66% 醸造酢0.49% 黒胡椒0.01% カラメル色素(微量)																
アレルギー物質		卵 鶏肉 大豆 小麦																

商品・規格

**プレーンオムレツ(Ca・Fe) 40g.50g.60g**

商品の特徴

主に新潟県産の鶏卵を使用して焼き上げたプレーンオムレツです。  
パン食・米食に最適です。カルシウムと鉄分を強化しています。

調理の方法

焼き調理: 約240℃の温度で8分～10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。



栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン					
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E	
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
131	75.9	8.8	7.9	6.1	1.4	332	96	432	7	120	5.8	0.8	0.04	147	5	147	2.7	1.0	
ビタミン						脂肪酸						コレステロール	食物繊維	食塩相当量					
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和								
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g					
10	0.04	0.26	0.1	0.07	0.8	35	0.80	0	2.29	3.18	1.39	259	0	0.9					
原料割合(%)		鶏卵69.95% チキンスープ20.81% タピオカでん粉4.08% 砂糖1.75%																	
アレルギー物質		卵 鶏肉 乳 大豆																	

商品・規格

**国産ほうれん草オムレツ(Ca・Fe) 40g.50g.60g**

商品の特徴

プレーンオムレツの生地に国産のほうれん草を15%使用したオムレツです。カルシウムと鉄分を強化しております。

調理の方法

焼き調理: 約240℃の温度で8分～10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。



栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン				
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
92	82.9	6.0	5.4	4.6	1.1	243	97	413	13	89	5.2	0.6	0.04	100	798	166	1.8	1.1
ビタミン						脂肪酸						コレステロール	食物繊維	食塩相当量				
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和							
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g				
52	0.04	0.20	0.1	0.06	0.5	41	0.6	2.9	1.56	2.16	0.97	176	0.5	0.6				
原料割合(%)		鶏卵47.57% チキンスープ31.15% ほうれん草15.0% タピオカでん粉2.77% 砂糖1.19%																
アレルギー物質		卵 鶏肉 乳 大豆																

商品・規格

**チーズオムレツ(Ca・Fe) 40g.50g.60g**

商品の特徴

プレーンオムレツの生地にダイスチーズを15%使用したオムレツです。カルシウム、鉄分を強化しております。

調理の方法

焼き調理: 約240℃の温度で8分～10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。



栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン				
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
136	75.4	9.4	9.3	4.3	1.7	390	74	408	8	191	4.8	1.0	0.04	136	38	139	1.8	0.8
ビタミン						脂肪酸						コレステロール	食物繊維	食塩相当量				
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和							
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g				
7	0.03	0.23	0.1	0.05	1.0	28	0.58	0	3.96	3.19	1.03	188	0	1.0				
原料割合(%)		鶏卵47.57% チキンスープ31.15% プロセスチーズ15.0% タピオカ澱粉2.77% 砂糖1.19%																
アレルギー物質		卵 鶏肉 乳 大豆																

商品・規格

# トマトオムレツ

40g.50g.60g



商品の特徴

プレーンの生地につつぷりとトマトソースを充填したとてもフレッシュなおムレツです。

調理の方法

焼き調理: 約240℃の温度で8分~10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。

栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン				
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
125	75.9	7.8	6.9	7.9	1.4	326	151	32	10	110	1	0.7	0.05	127	68	132	2.3	1.2
ビタミン									脂肪酸				コレステロール	食物繊維	食塩相当量			
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和							
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g				
10	0.05	0.23	0.3	0.08	0.7	32	0.80	1	1.99	2.77	1.26	223	0.3	0.9				
原料割合(%)		鶏卵60.4% チキンスープ18.31% トマトソース15.0%[トマトペースト・トマトケチャップ・砂糖・澱粉・食塩・黒胡椒・オレガノ・ローリエ・バジル]・タピオカ澱粉3.52%・砂糖1.51%・植物油脂0.71%・醸造酢0.55%																
アレルギー物質		卵 鶏肉 大豆																

商品・規格

# フヨウハイ

40g.50g.60g



商品の特徴

日本海産のカニ身と野菜たっぷりのフヨウハイです。手造りのタレをかけていただきますと一層美味しくいただけます。

調理の方法

焼き調理: 約240℃の温度で8分~10分間調理して下さい。  
蒸し調理: 蒸し器の蒸気が上がった後、約15分間調理して下さい。  
真空調理: 沸騰後お湯に入れ約15分間調理して下さい。

栄養成分(100g当たり)八訂計算値

エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン				
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Zn	Cu	レチノール	カロテン	レチノールeq	D	E
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	mg
124	76.4	8.4	7.0	6.8	1.4	320	111	36	10	114	1.0	0.8	0.06	127	277	150	2.3	1.0
ビタミン									脂肪酸				コレステロール	食物繊維	食塩相当量			
K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和							
μg	mg	mg	mg	g	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g				
9	0.05	0.26	0.4	0.07	1.0	33	0.80	0	1.98	2.95	1.21	226	0.3	0.8				
原料割合(%)		鶏卵60.42% チキンスープ18.3% カニ身4.17% でん粉3.52% 人参3.12% 砂糖2.35% 竹の子2.08% 長ネギ2.08% 椎茸2.08% 植物油脂0.81% 醸造酢0.55% 醤油0.42% 醸造調味料0.10%																
アレルギー物質		卵 小麦 大豆 鶏肉 かに ごま																

商品に関するお問い合わせは(公財)千葉県学校給食会までお願いします。