

だまご餅 約10g



主要原料

米
水

商品特徴

だまご餅とは・・・

古くから秋田県の伝統的な郷土料理として知られ、きりたんぼに比べて簡単に手作りできることから冬の定番料理として県民に愛されています。近年では学校給食のメニューとしても多く取り入れられ、子どもたちにも人気献立の一つです。

秋田県の郷土料理である“だまご餅”を学校給食用に改良した商品です。少し粒が残る程度の五分突きにしたごはんを約10g程丸めており、主に鍋の具材や汁物などに使用します。

だまご餅はきりたんぼよりも煮崩れしにくく、冬場の汁物献立にぴったりです。

商品規格

40個×10袋/2

温度帯

冷凍保存(-18℃以下)

アレルギー(28品目)

なし

保存方法

冷凍保存(-18℃以下)

調理方法

加熱してお召し上がりください。

おすすめ献立例

だまご汁

栄養分析(100g当たり)

エネルギー	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
210	50.0	3.2	0.4	46.2	0.2	1	36	4	9	43	0.1
亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食物繊維水溶性	食物繊維不溶性	食物繊維総量	食塩相当量
mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g	g	g	g
0.7	0	0	0	0.03	0.01	0.3	0	0.0	0.4	0.4	0.0



大阪太平商事株式会社

TEL 072-235-2123 FAX 072-235-2126

【販売元】
有限会社榎食品
【工場所在地】
秋田県