

# キッズカレールー(甘口・中辛)

食品添加物を使用せず、優しい味わいに仕上げた  
お子様向けのカレールー



北海道産の小麦粉をクセの無いパーム油で焙煎し、化学調味料等の添加物を使用せず、りんごやハチミツ、トマト、玉ねぎ、ココアなど天然の素材を加えて味を食べやすくした幼児向けのカレールーです。また、使用している香辛料は刺激的なものを加えているので、全体的に穏やかなスパイス感でお子様のみならずご年配の方にもお勧めです。辛味成分を一切入れていない甘口タイプと少し辛味のあるタイプが欲しいというニーズから生まれた中辛タイプがあります。

## 使い方

カットした肉や野菜を煮込み、柔らかくなったらスープの一部でルーを溶かして一煮立ちさせます。ルーと水（スープ）の割合は1：5が適当です。

## 栄養分析 (キッズカレールー甘口)

(100g当たりの計算値)

エネルギー (kcal)	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	水分	灰分	カリウム
457	7.0	18.3	66.0	1.9	2.1	6.6	309
カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ビタミンA
			(mg)				(μg)
65	38	79	3.1	0.6	0.20	0.74	10
ビタミンE	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
			(mg)		(g)		
2.5	0.13	0.05	2	4.7	4.8		

## 荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

(甘口、中辛共通)

