

ソフトカレールウ

リーズナブルでマイルドなコクと風味のベースタイプの学校給食向けカレールウ。



食品添加物や畜肉由来原料を一切使用せず、チョコレートの原料であるカカオマスや乳製品をたっぷり配合し、国産小麦粉にもこだわったのびの良いカレールウです。従来品と比べ、カロリーをおさえ、カルシウムを1.5倍に強化しました。辛味は若干辛めの甘口タイプです。

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ウを溶かして一煮立ちさせます。ルウと水（スープ）の割合は1：7が適当です。

栄養分析

(100g当たりの計算値)							
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	水分	灰分	カルシウム
(kcal)			(g)	(mg)			(mg)
481	6.7	28.2	50.2	4.3	3.1	11.8	203
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)
90	28	71	2.6	0.5	0.12	0.65	6
ビタミンE	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
	(mg)			(g)			
3.1	0.13	0.05	1	3.9	10.9		

荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

