

奈良県産米粉使用 アレルギー対応ルウ

小麦粉の代わりに奈良産米粉(ヒノヒカリ)を使用し、米粉ならではの特性をいかして作った米粉のルウです。

小麦アレルギーを持つ子供たちにも対応し、学校給食にふさわしいマイルドでさらりとしたルウに仕上げました。



アレルゲンフリー（特定原材料等 27 品目不使用）

米粉のカレールウ



すべて、化学調味料、
牛由来原材料不使用

※特定原材料等 27 品目は消費者庁指定の特定原材料 7 品目と
特定原材料に準ずる 20 品目

※原材料中のラードは豚由来ですが、精製工程で豚のたんぱく
質は除去されております。

※本製品工場では、小麦粉を使用しています。

● 原材料名

米粉(奈良県産)、食用油脂(ラード、パーム油)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー/カラメル色素
(内容量:1,000g)

● 栄養成分(100g中)

エネルギー442kcal 水分 5.0g たんぱく質 5.7g 脂質 18.9g 炭水化物 62.3g 灰分 8.1g ナトリウム 2810mg カリウム 468mg カルシウム 88mg マグネシウム 67mg リン 106mg 鉄 2.8mg 亜鉛 1.3mg レチノール 0 μ g β -カロテン当量 69 μ g レチノール当量 5 μ g ビタミン B1 0.08mg ビタミン B2 0.09mg ビタミン C 0mg 食物繊維(水溶性 1.7g 不溶性 4.2g) 食塩相当量 7.1g

取扱い：公益財団法人 奈良県 学校給食会

製造者：

～素材を活かすお手伝い～

日本糧食株式会社

〒544-0033 大阪市生野区勝山北 2-5-13 TEL 06-6716-6351 FAX 06-6715-0310

e-mail: nr@nichi-ryo.co.jp ホームページ: <http://www.nichi-ryo.co.jp/>