



学校給食用 **生パスタ** (フィットチーネタイプ)  
本格的「生パスタ」を、どうぞ!!

製品概要

平成10年度より供給しています「生パスタ」は、財団法人東京都学校給食会と東京都学校給食麺協同組合の共同開発した製品です。

製品の特徴は、デュラム小麦のフラワーを使用した本格生パスタです。皆様の使用されているめんを供給している学校給食めん加工委託工場から出来たての生パスタをお届けします。

ゆでた後、サラダ油をまぶすだけで、いつまでも腰のあるプリプリとした食感を味あえます。

洋風、和風を問わず幅広くご利用頂けます。

もちろん添加物は一切使用していません。

沸騰した湯で約7分間ゆでるだけでできあがります。

形状は、フィットチーネタイプですが、ラザニアや長さを変えたい場合は、担当工場に相談下さい。

規格等

品名	学校給食用生パスタ
使用原料	生パスタ用ミックス粉(準強力粉・デュラム小麦のフラワー・小麦蛋白・卵粉)食塩・水
形状	フィットチーネ(平麺タイプ)厚さ:1.4mm・幅:5mm 長さ:標準240mm
供給単位	製品 1Kg(非包装品)
ゆで時間	標準7分間
注文方法	担当の学校給食めん加工委託工場

標準成分(製品 100g 中)

エネルギー	277Kcal	
水分	31.6g	
たんぱく質	動物性	1.1g
	植物性	10.4g
	計	11.5g
脂質	1.6g	
炭水化物	糖質	54.1g
灰分	1.2g	
食物繊維総量	1.8g	

無機質	カルシウム	13mg
	リン	110mg
	鉄	0.7mg
	ナトリウム	370mg
	カリウム	110mg
	マグネシウム	14mg
ビタミン	亜鉛	0.5mg
	A レチノール	26 μg
	B1	0.23mg
	B2	0.08mg
	C	