



学校給食用 冷凍うどん

国内産小麦粉（北海道）100%使用!!

製品概要

平成13年度より供給しています「冷凍うどん」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。

原料には、国内産（北海道産）の小麦粉を100%使用し、小麦粉の風味を十分味わっていただくため、不要な添加物は使用していません。（通常は、タピオカでんぷんなどを添加しています）

また、手打うどんのおいしさを引き出すために、最新式の真空ミキサーや圧延の工程を加えています。

現在、2種類の「冷凍うどん」があり、冷凍うどんは、長さ=約13cm 幅=約6mm 厚さ=4mm。冷凍細うどんは、長さ=約21cm 幅=約4mm 厚さ=4mm。

それぞれのメニューに合わせて、ご利用くださるようお願いいたします。

規格等

品名	学校給食用冷凍うどん・冷凍細うどん
使用原料	国内産小麦（北海道産）、食塩、水
形状	冷凍うどん：長さ=約13cm・幅=約6mm・厚さ=4mm（#8角） 冷凍細うどん：長さ=約21cm・幅=約4mm・厚さ=4mm（#12角）
供給単位	製品 1Kg(非包装品)
ゆで時間	標準 1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	142Kcal	カルシウム	8mg	
水分	66.4g	リン	29mg	
たんぱく質	動物性	0g	鉄	0.2mg
	植物性	3.4g	ナトリウム	236mg
	計	3.4g	カリウム	40mg
脂質	0.7g	マグネシウム	7mg	
炭水化物	糖質	28.8g	亜鉛	0.2mg
	灰分	0.7g	A レチノール	0μg
食物繊維総量	1.1g	ビタミン	B1	0.05mg
			B2	0.02mg
			C	