

# 甘口カレーフレーク登場! とろける給食用カレーフレークN

学校給食でも安心!

- ①化学調味料不使用!
- ②牛由来原材料不使用!  
(乳製品も使用していません)
- ③原材料に含まれるアレルギー物質(\*)は小麦のみ

(\*)国内で表示を義務付け・推奨するもの



原材料名

小麦粉、食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜パウダー、香辛料、キャベツパウダー、オニオンパウダー、カラメル色素



子どもも大好き!

- ①さつまいも、白菜、キャベツ、玉ねぎの旨みがとけこみました。
- ②小さいお子さまにもおすすめの甘口タイプです。

とろける給食用カレーフレークN 1kg

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×280×270(10.5kg)
品名コード	13101
JANコード	4901002131012
外装印刷ITFコード	14901002131019

サイズ表示はすべて高さ×幅×奥行(m/m)です

溶けやすいフレークタイプで、簡単調理 ~学校給食おすすめメニュー~

ココロ野菜のカレー



10人分

材料

S&Bとろける給食用カレーフレークN...	200g
豚角切り肉	300g
玉ねぎ(色紙切り)	600g
にんじん(さいのめ切り)	160g
じゃがいも(さいのめ切り)	300g
水	1200ml
サラダ油	20g

作り方

- ①材料は角切りにし、鍋でよく炒め、水を約800mlを加えてよく煮込む。
- ②ボールにカレーフレークを入れ、60~70℃のお湯約400mlを少しずつ入れながらダマが残らないように溶かしておく。
- ③①の材料がやわらかくなったら、一旦火を止めて、②のカレーフレークソースを加えてよく溶かす。溶けたらとろみがつくまで再び火にかけ、軽く煮込む。
- ④器にごはんを盛り、③のカレーを盛り付ける。

夏野菜カレー



10人分

材料

S&Bとろける給食用カレーフレークN...	200g
玉ねぎ(乱切り)	300g
なす(輪切り)	150g
ズッキーニ(輪切り)	150g
ピーマン(乱切り)	100g
赤パプリカ(乱切り)	100g
黄パプリカ(乱切り)	100g
水	1200ml
サラダ油	20g

作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。その他の具材を加えてさっと炒め、水を加えて煮込む。
- ②一旦火を止めて、カレーフレークを溶かす。溶けたら再び火にかけ、とろみがつくまで煮る。
- ③器にごはんを盛り、②のカレーをかける。

コーンとグリーンピースのチキンマカレー



10人分

材料

S&Bとろける給食用カレーフレークN...	200g
鶏ひき肉	400g
玉ねぎ(みじん切り)	400g
にんじん(みじん切り)	100g
コーン	100g
グリーンピース	50g
水	1200ml
サラダ油	20g

作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、にんじんを炒める。鶏ひき肉を加えてしっかり炒めたら、水を加えて煮込む。
- ②一旦火を止めて、カレーフレークを溶かす。溶けたら再び火にかけ、とろみがつくまで煮る。コーン、グリーンピースを加えてひと煮立ちさせる。
- ③器にごはんを盛り、②のカレーをかける。

豆乳カレーシチュー



10人分

材料

S&Bとろける給食用カレーフレークN...	150g
鶏もも肉(ひとくち大)	400g
玉ねぎ(乱切り)	400g
にんじん(乱切り)	200g
じゃがいも(乱切り)	200g
かぶ(くし形切り)	300g
水	1200ml
豆乳	400ml
サラダ油	20g

作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し、かぶ以外の材料を炒める。水を加えて煮込み、8割方火が通ったらかぶを加えてさらに煮込む。
- ②材料に全て火が通ったら一旦火を止めてカレーフレークを溶かす。溶けたら再び火にかけ、とろみがつくまで煮る。
- ③豆乳を加えてひと煮立ちさせる。