



# メデイカル給食の ための メデイカルコロツケ

- スチコン調理OK
- 栄養強化

北海道産男爵と豆の  
メデイカルコロツケ40

クリーミーコーン  
メデイカルコロツケ40

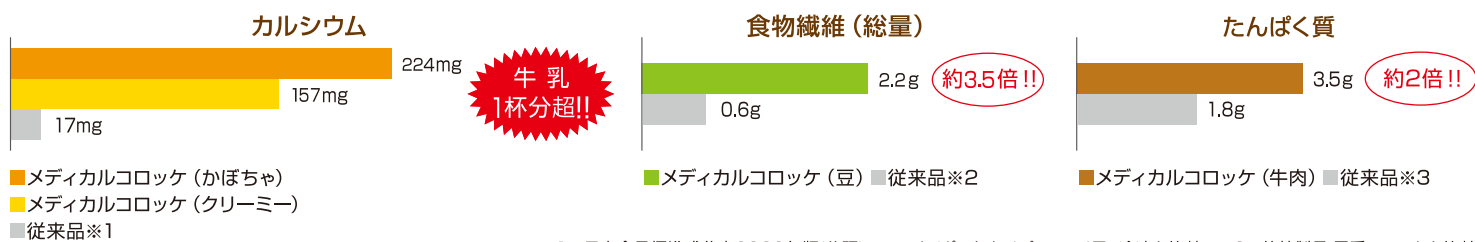
北海道産八雲かぼちゃの  
メデイカルコロツケ40

北海道産男爵と牛肉の  
メデイカルコロツケ40



# メディカル給食のためのメディカルコロッケ

## 従来品コロッケとの栄養比較(1個40gあたり)



※1 日本食品標準成分表2020年版(八訂) コロッケ/ポテトタイプ、フライ用、冷凍と比較 ※2 他社製品 男爵コロッケと比較  
※3 日本食品標準成分表2020年版(八訂) コロッケ/クリームタイプ、フライ用、冷凍と比較



カルシウム強化

### 北海道産八雲かぼちゃのメディカルコロッケ40 (Ca)

| エネルギー  | たんぱく質 | カルシウム | 食物繊維(総量) |
|--------|-------|-------|----------|
| 56kcal | 1.5g  | 224mg | 1.0g     |

1個40gあたり

北海道産  
かぼちゃ  
使用

粉質で甘みが強く、まるで栗のような味わいの八雲産かぼちゃ「栗ゆたか」を使用。



カルシウム強化

### クリーミーコーンメディカルコロッケ40 (Ca)

| エネルギー   | たんぱく質 | カルシウム | 食物繊維(総量) |
|---------|-------|-------|----------|
| 71 kcal | 1.7g  | 158mg | 0.6 g    |

1個40gあたり

北海道産  
生乳  
使用

八雲町の牧場から直接届く新鮮な生乳を使用。



食物繊維強化

### 北海道産男爵と豆のメディカルコロッケ40 (食物繊維)

| エネルギー  | たんぱく質 | カルシウム | 食物繊維(総量) |
|--------|-------|-------|----------|
| 56kcal | 1.8g  | 7mg   | 2.2g     |

1個40gあたり

北海道産  
白いんげん豆  
使用

北海道産の白いんげん豆「おおてぼう」は食物繊維がとても豊富。



たんぱく質強化

### 北海道産男爵と牛肉のメディカルコロッケ40

| エネルギー  | たんぱく質 | カルシウム | 食物繊維(総量) |
|--------|-------|-------|----------|
| 60kcal | 3.5g  | 12mg  | 1.2g     |

1個40gあたり

北海道産  
男爵いも  
使用

八雲町は日本で初めて馬鈴薯澱粉を精製した、歴史ある馬鈴薯の産地。

規格: 40g / 個 荷姿: 10 個 × 10 袋 × 2 合

## メディカルコロッケの基本調理方法

### ◎焼き調理 (中小規模施設向け)

オイルスプレーでコロッケ全体に油を塗布した後に、スチームコンベクションオーブンで加熱してください。

(ホットエアモード 200℃で10～15分)

※オイルスプレーが無い場合は、コロッケをサラダ油に潜らせてから加熱してください。

