

業務用

House

100g

レンジで

レンジ対応商品

お子さま野菜カレー

1食分の
緑黄色野菜^{裏面※2}
がとけこんだ
マイルドな
カレー

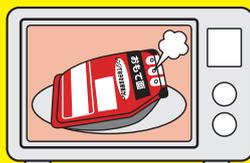


〈調理例〉



レンジ調理の メリット

鍋やコンロを使用しなくてもレンジで手軽に温めることができます。袋の封を切らずに、おもて面を上にして、電子レンジ中央に置いて加熱してください。※湯せんでのあたためも可能です



500W 40秒

600W 30秒

1400W 15秒



時短



省人化対応



ロス軽減

辛味順位 1 2 3 4 5

みんなが喜ぶカレーです。

子どもには
野菜を毎日
食べさせたい...

子どもに食べさせたい野菜ランキング※1

1
ほうれん草



2
にんじん



3
トマト



- 4 ブロccoli
 - 5 玉ねぎ
 - 6 かぼちゃ
 - 7 キャベツ
 - 8 ピーマン
 - 9 大根
 - 10 ミニトマト
- (緑字は緑黄色野菜です)

※1 (株)日本能率協会総合研究所 家庭の食卓トレンド調査 2022 (野菜編)

1食分の緑黄色野菜※2 がとけこんでいる

レンジでお子さま野菜カレーで解決!

※2 女子栄養大学「四群点数法」による1日当たりの緑黄色野菜摂取目安の1/3を1食分として算出。
1日当たりの緑黄色野菜摂取目安は、1～2歳60g、3～5歳80g、6～7歳90gです。
「四群点数法」は女子栄養大学の登録商標です。

子どもに食べさせたい野菜の中でも
特に食べさせたい緑黄色野菜1食分の

メニューを手軽に提供できます。

にんじん・トマト・かぼちゃ・ほうれん草・ピーマンを
計30g(生換算)で使用しています。



品名	100gレンジでお子さま野菜カレー
容量/入数	100g/10×3
賞味期間	1年
原材料名	野菜(玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、ピーマン)、パーム油、砂糖、カレーパウダー、にんじん濃縮汁、トマトペースト、かぼちゃペースト、酵母エキス、食塩、クリーミングパウダー、乾燥ポテト粉末、ガーリックペースト、ほうれん草ペースト、しょうがペースト/増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンE) ●原料原産地名:玉ねぎの産地は商品パッケージおもて面に記載

- 1袋当たり緑黄色野菜 30g(生換算)使用
- 法令で定められているアレルギー 28品目を
含む原料は使用していません
- 温めなくても食べられます



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル
東日本営業部 03(3537)3015
西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!
<https://www.housegaban.com>