



=植物生まれのタルタルソース= プラントベース タルタルソース

豆乳やかぼちゃパウダー等を使用した
プラントベースのタルタルソースです。
卵を使用していないのにしっかりとした
コクが味わえます。

●原料由来アレルゲン 大豆

・本品は卵を含む商品と共通の設備で生産していますが、製造前に十分な洗浄を実施しています。

サーモンのタルタル焼き

プラントベースタルタルソースを使って
相性の良いサーモンにかけて焼き上げました。
卵不使用ながらもコクがあり、おいしくいただけます。

- ①サーモン(塩0.3g、こしょう0.01gを振る)50gをホテルパンに並べ、
プラントベースタルタルソース10gをかけ、200℃のオーブンで約10分焼く。
- ②器に盛ってドライパセリを振る。

プラントベースタルタルソース



●66412
○500g/10袋
◆常温6ヵ月

原材料名

植物油脂(国内製造)、ピクルス、砂糖、醸造酢、豆乳、食塩、乾燥たまねぎ、粉末状植物性たん白、香辛料、かぼちゃパウダー、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、カロチノイド色素、(一部に大豆を含む)

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	たんぱく質	脂質
389kcal	1.3g	32.0g
炭水化物	食塩相当量	
23.2g	3.7g	



焙煎ごまドレッシング



1000 ml



8 ml

●原料由来の卵・乳成分を使用していません

●酸味をおさえたまろやかな風味

●食塩相当量 8ml(小袋)当たり0.2g

卵を使っていない キューピーエッグケア

卵不使用 マヨネーズタイプ調味料

キューピー エッグケア(卵不使用)は卵を使用せずに
仕上げたマヨネーズタイプの調味料です。

- 卵を使わず、独自の技術によりマヨネーズのコクを再現
- サラダや和え物はもちろん、焼成メニューにもお使いいただけます
- 原料由来アレルゲン 大豆

・本品は卵を含む商品と共通の設備で生産していますが、製造前に十分な洗浄を実施しています。



豆乳グラタン

キューピー エッグケア(卵不使用)



●16199
○10g/40個×10袋
◆常温6ヵ月



●16155
○1kg/10袋
◆常温6ヵ月



●16177
○5kg/2合
◆常温6ヵ月



<家庭用>
●22202
○305g/15本×2
◆常温10ヵ月

原材料名

食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
624kcal	1.1g	67.3g	2.9g	2.5g

●商品番号 ○内容量/荷姿 ◆賞味期間

学校給食向け
おすすめ商品はこちら!



キューピー株式会社 フードサービス本部

〒150-0002東京都渋谷区渋谷1-4-13
TEL.03-3486-3062 FAX.03-3486-6177

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>



2023.10 CF



旬の和え物

旬の野菜や地元の食材と合わせるだけで季節を感じる和え物の完成！
子ども達に人気の焙煎ごま味で野菜をおいしく味わえます。

春・夏

アスパラとチキンのごま和え



グリーンアスパラガスで春向け和え物の完成です。
焙煎ごまドレッシングなら和えるだけで味が決まります。

- ①グリーンアスパラガス(斜め切り)30g、たまねぎ(薄切り)5g、にんじん(細切り)4gをそれぞれ茹でて冷却する。
- ②ボウルに①とほしえぬ 北海道コーン(ホールカーネル)5g、ほしえぬ とり・ささみ(チャンク)7gを入れ、**キュービースクール 焙煎ごまドレッシング**7gで味つけをする。

エネルギー 54kcal | たんぱく質 2.4g | 脂質 3.3g | 食塩相当量 0.3g

切り干し大根とツナのごま和え



切り干し大根は、うま味のあるツナと合わせて
焙煎ごまドレッシングで食べやすく。

- ①切り干し大根(乾燥)7gは水戻し後に茹でて冷却し、水気をよくきる。
- ②きゅうり(細切り)15g、にんじん(細切り)8gは茹でて冷却し、水気をよくきる。ツナ(缶詰・油漬)15gは油をきっておく。
- ③①と②を**キュービースクール 焙煎ごまドレッシング**13gで和える。

エネルギー 129kcal | たんぱく質 3.9g | 脂質 9.1g | 食塩相当量 0.5g

秋・冬

かぼちゃとさつまいものごま和え



ほくほくとしたかぼちゃとさつまいもには
クリーミーな焙煎ごまドレッシングがよく合います。

- ①かぼちゃ&さつまいも(1cm角切り)各30gをスチームコンベクションオープン(加熱条件:100°C、湿度:100%)で蒸す。
- ②①を**キュービースクール 焙煎ごまドレッシング**10gで和える。

エネルギー 116kcal | たんぱく質 1.2g | 脂質 4.6g | 食塩相当量 0.3g

ほうれん草と10種ミックスのごま和え



色鮮やかなほうれん草を焙煎ごまドレッシングで簡単
和え物に。10種ミックスを合わせて食べ応えアップ!

- ①ほうれん草(茹で・3cm長さに切る)50g、ほしえぬ 10種ミックス(五穀豆と五穀)15gを**キュービースクール 焙煎ごまドレッシング**12gで和える。

エネルギー 96kcal | たんぱく質 3.1g | 脂質 6.0g | 食塩相当量 0.3g

たれ・ソースに

サラダや和え物だけでなく、加熱メニューのソースとしても使えます。
肉や魚はもちろん、麺にも相性抜群です!

魚



焙煎ごまドレッシングだけで簡単調味!
ごまの風味と適度な粘度が鯖によく絡みます。

- ①鯖(冷凍・切り身)50gは解凍後に水気をふき取る。
- ②①をホテルパンにのせ予め混ぜ合わせた**キュービースクール 焙煎ごまドレッシング**15gと水5gを流しかけ、オープンシートを落としふた代わりにかけ、スチームコンベクションオープン(コンビモード、加熱条件:220°C、湿度:90%)で約10分焼く。

エネルギー 197kcal | たんぱく質 10.7g | 脂質 15.1g | 食塩相当量 0.6g

鯖の焙煎ごま煮込み

焙煎ごまドレッシングと豆乳を合わせた煮込みメニューは
生姜の風味がアクセント。ミックスビーンズでボリュームUP!

- ①鶏もも肉(10~15gに切る)45gに小麦粉をまぶし、オープンシートを敷いたホテルパンに並べてスチームコンベクションオープン(加熱条件:200°C)で約15分焼く。
- ②①にぶなしめじ(ほぐし)、さつまいも&にんじん(7mm厚いちょう切り)、ほしえぬ **ミックスビーンズ** 各10gを合わせて豆乳15g、水10gを絡めてスチームコンベクションオープン(加熱条件:120°C、湿度:90%、ファン:4)で約20分煮る。
- ③②に**キュービースクール 焙煎ごまドレッシング**13g、おろししょうが1gを加えてスチームコンベクションオープン(同条件)でさらに5分煮る。

エネルギー 196kcal | たんぱく質 9.6g | 脂質 12.8g | 食塩相当量 0.5g

肉



鶏肉と彩り野菜のごま生姜煮

焙煎ごまドレッシングと豆乳の組み合わせは
クリーミーなパスタソースとしても使えます。

- ①生鮭25g、ぶなしめじ8g、にんにく(みじん切り)0.2g、サラダ油5gを合わせてホテルパンに入れ、塩0.5g、こしょう0.01gを全体に振る。
- ②スチームコンベクションオープン(加熱条件:210°C、スチーム:90%)で約6分焼く。
- ③ペンネ(乾燥)18gを茹でて水気をきり、冷凍ほうれん草(解凍)15gと共に②に加える。
- ④混ぜ合わせた**キュービースクール 焙煎ごまドレッシング**18g、豆乳15g、を④に合わせてよく和える。

エネルギー 182kcal | たんぱく質 8.1g | 脂質 11.0g | 食塩相当量 1.1g

パスタ



鮭とほうれん草のごまクリームペンネ

※スチームコンベクションの温度と時間は目安です。適宜調整ください。 ※掲載しているレシピの材料、栄養成分は全て小学生(中学年)1人分です。

キュービースクール 焙煎ごまドレッシング



◎32450
○1000ml/10袋
◆常温6カ月



◎42202
○8ml/40個×10袋
◆常温6カ月

●商品番号 ○内容量/荷姿 ◆賞味期間

原材料名	栄養成分(100g当たり)				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
食用植物油脂(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー/香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	487kcal	2.6g	44.6g	18.3g	2.7g