

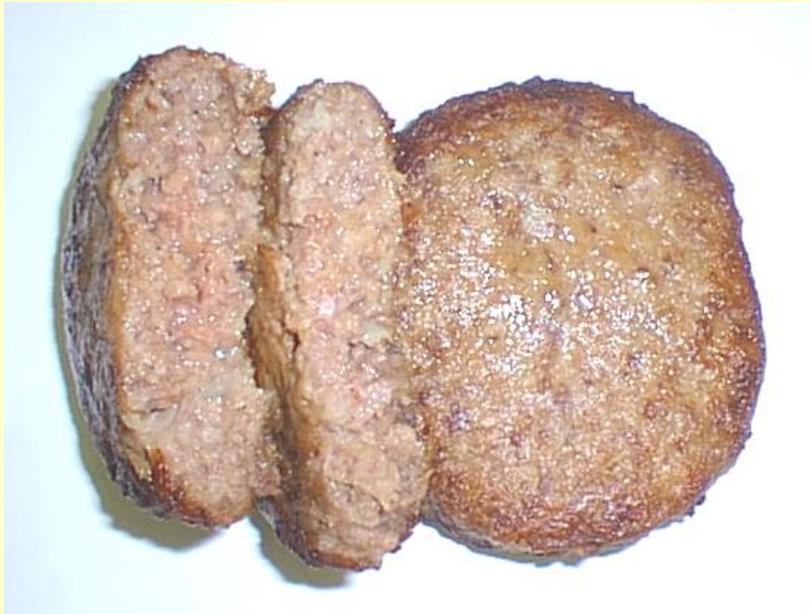
ビーフハンバーグ

心がなすすめ!

原料にこだわり、牛肉には上質の国産牛肉のみをたっぷりと使用しました。玉ねぎとともによく練り上げ、仕上げの牛乳でコクを出しています。

◎規 格：
100g 120g

◎調理方法：
熱したフライパンに本品をのせ、弱火で両面を6～7分くらい焼いてください



栄養分析		配合分析		
エネルギー	243.6 kcal	牛 肉	70.60 %	
水 分	61.14 g	豚 肉	13.90 %	
蛋白質	動物性	玉 ねぎ	7.00 %	
	植物性	全 卵	0.50 %	
脂 質	17.46 g	植物性たん白	2.00 %	
炭水化物	糖 質	牛 乳	4.00 %	
	繊維質	食 塩	0.10 %	
灰 分	1.4 g	香 辛 料	0.80 %	
無機質	カルシウム	23 mg	調味料(アミノ酸等)	1.10 %
	リ ン	89 mg		
	鉄	2.1 mg		
	ナトリウム	287 mg		
	カリウム	262 mg		
ビ タ ミ ン	カロチン	2 μg		
	A 効力	69 Iu		
	B 1	0.09 mg		
	B 2	0.19 mg		
	ナイアシン	3.30 mg		
	C	2 mg		
	E	0.1 mg		
亜 鉛	134 μg			
マグネシウム	2 mg			
	銅	9 μg		
食 物 繊 維	0.2 g			
食塩相当量	0.73 g	合 計	100.00 %	