

セルフで楽しむ!

人気のセルフメニューも
小袋タイプのエッグケアで楽しみが広がります

韓国風セルフ手巻き寿司



キムチそぼろの韓国風手巻き寿司。
エッグケアでマイルドに仕上が
食べやすい味わいに。

炒めた具材[合いびき肉、キムチ、ほうれん草]を薄口し
ょうゆ、砂糖で調味して器に盛り、ご飯、焼きのり、
キューピー エッグケア(卵不使用)をそれぞれ別添する。

(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
299kcal	9.0g	13.6g	33.4g	0.8g



ツナやササミなど
人気の具材で
アレンジしても!

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



みんなであべ
おいしい給食

商品名	キューピー エッグケア (卵不使用)				
品番	16199	16155	16177	22202	
荷姿	10g/40個×10袋	1kg/10袋	5kg/2合	305g/15本×2	
賞味期限	常温6カ月	常温6カ月	常温6カ月	常温10カ月	
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)、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)	624kcal	1.1g	67.3g	2.9g	2.5g

・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。
・0℃以下になりますと、分離することがありますのでご注意ください。
・アレルギー 大豆

※ 掲載しているメニューレシピの詳細は弊社セールスマまでお問い合わせください。

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/>



2023.02 CF



キューピー エッグケア(卵不使用)は、卵を使わずにマヨネーズのおいしさを再現しました。サラダはもちろん、幅広いメニューにご使用いただけます。

大量調理に!

大量調理にも対応できる5kgタイプもラインアップ
マイルドなコクのエッグケアなら野菜のおいしさを引き立てます

かぼちゃサラダ



定番人気のかぼちゃサラダはエッグケアでやさしいコクのある味に仕上がります。

加熱したかぼちゃとたまねぎを、**キューピー エッグケア(卵不使用)**、砂糖、塩で混ぜ合わせる。

(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
98kcal	0.8g	6.8g	8.4g	0.4g

マヨ白和え



エッグケアを加えた白和えは、クリーミーで子どもが好む味わい。

水切り絹ごし豆腐、**キューピー エッグケア(卵不使用)**を混ぜ合わせ、調味料[だし汁、薄口しょうゆ、みりん、酒]で煮たこんにゃくとにんじん、下茹でしたほうれん草としめじ、ホールコーンを合わせる。

(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
43kcal	1.3g	3.4g	1.7g	0.2g

ベースソースに!

エッグケアで卵不使用のベースソースを作れば様々なメニューに応用できます

タルタルソース(チキン南蛮)

エッグケアで作る具沢山のタルタルソースはから揚げやフライによく合います。

キューピー エッグケア(卵不使用)にたまねぎとピクルスを混ぜ合わせ、甘酢ソースを絡めた鶏から揚げにかける。

(1人分) ※タルタルソースのみ

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
67kcal	0.3g	6.8g	1.3g	0.4g

漬物を使ってカラフルタルタルに!



地元の漬物で地産地消のご当地タルタルにアレンジできます。

ひろがるアレンジ!

卵不使用のエッグケアを使って子どもたちの大好きなメニューをご提案します



豆乳グラタン

人気のマカロニグラタンを卵と乳を使わずに仕上げました。エッグケアでこんがり食欲をそそる色合いに!

炒めた具材[しめじ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ベーコン]に、合わせておいた**キューピー エッグケア(卵不使用)**、調整豆乳、塩を加えて加熱し、茹でマカロニを合わせて耐熱容器に入れ、**キューピー エッグケア(卵不使用)**を混ぜ合わせたパン粉をのせて焼く。

(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
224kcal	4.1g	15.4g	17.3g	0.6g

※ベーコン、パン粉は卵、乳不使用のもの

ふんわりハンバーグ

豆腐を使ったやさしい味わいのハンバーグは、エッグケアを加えることでふんわりジューシーに。

合いびき肉、水切り絹ごし豆腐、たまねぎ、**キューピー エッグケア(卵不使用)**、片栗粉、塩、こしょうをよく混ぜ合わせ、成形して焼く。

(1人分) ※付け合わせは除く

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
244kcal	14.4g	17.9g	4.3g	1.3g



ビーンズたらマヨ

えびマヨを鰹でアレンジ。エッグケア+ケチャップの味つけがポイントです。

揚げた鰹と、炒めた具材[たまねぎ、赤パプリカ、いんげん、ほしえぬ 国産白いんげん]を、トマトケチャップを合わせた**キューピー エッグケア(卵不使用)**で調味する。

(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
215kcal	10.6g	12.0g	15.2g	0.8g

おとうふチキンナゲット

豆腐を合わせたふわふわ食感のナゲット。しっかりマヨ味のエッグケアはつなぎ役にも!

鶏ひき肉、木綿豆腐、**キューピー エッグケア(卵不使用)**、片栗粉、塩、こしょうを混ぜ合わせ、ひと口大ずつ揚げる。

(1人分) ※付け合わせは除く

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
187kcal	10.8g	14.0g	3.3g	0.8g

