

こだわり野菜のメンチカツ

調理冷凍食品

- **提案理由**：・卵・乳を使用していない商品です。
- ・国産の豚肉、野菜にこだわった商品です。
- ・子供が好きなメンチカツを安心して提供した商品です。

参考価格		規格	40g×100個/2合 60g×80個/2合
分類	加熱後摂取冷凍食品/凍結前未加熱		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

● 調理方法(又は取扱上の注意点)

- ・40g 凍ったまま170℃の油で約4分30秒揚げて下さい。
- ・60g 凍ったまま170℃の油で約5分揚げて下さい。

● 使用原材料・構成比 ※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルゲン対象原料
豚肉	日本	19.50	豚肉	かつおだし	日本	0.30	
玉ねぎ	日本	7.20		香辛料	日本	0.10	
馬鈴薯	日本	6.50		調味料(アミノ酸等)	ベトナム	0.40	
かぼちゃ	日本	6.50		水	日本	3.90	
キャベツ	日本	6.50		〈衣〉			
人参	日本	4.90		パン粉(主原料:小麦粉)	日本	21.00	小麦、大豆
パン粉(主原料:小麦粉)	日本	3.30	小麦	バターミックス	日本	4.40	
米粉	日本	1.30		でん粉	アメリカ他	φ	小麦
脱脂大豆	日本	1.30		大豆粉	アメリカ	φ	大豆
砂糖	日本	1.60		増粘剤(グァーガム)	パキスタン	φ	
ごま油	日本	0.70	ごま	水		9.50	
しょうゆ	日本	0.60	小麦・大豆				
食塩	日本	0.50		計		100	

◎製品製造地 国内(群馬県)

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書 証明書番号 415G12472-001
生産者：(株)大冷

品名：こだわり野菜のメンチカツ
栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量	
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RE当量	B ₁	B ₂	C		
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
151	6.8	4.2	21.6	1.09	430	25	19	80	0.8	0.7	28	0.16	0.05	4	1.7	

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
4.2×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性

*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿
平成27年10月20日に当協会に提出された品目に係る栄養分析、食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成27年11月4日
一般財団法人 **日本冷凍食品検査協会**



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

● お問い合わせ

学流協生産会員



ニーズに応える豊富な品揃え

株式会社 **大 冷**

本社 〒104-0052 東京都中央区月島2-3-1
東京支店 ☎ 03(3536)1551(代) FAX 03(3533)2402
支店/札幌・仙台・高崎・名古屋・大阪・広島・福岡
<http://www.dai-rei.co.jp>