

学流協の推奨品

国産豆腐のハンバーグ(鉄・Ca)

調理冷凍食品

- **提案理由**：・国産の豆腐（国産大豆）を使用し、ふんわりとした食感に仕上げたハンバーグです。
・アレルギー物質に配慮し小麦・卵・乳成分原材料を不使用にしました。

参考価格	規格	40g×25個×4袋/2合 60g×25個×4袋/2合	50g×25個×4袋/2合 80g×20個×6袋
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

● **調理方法(又は取扱上の注意)**

- ＜オープン調理の場合＞あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ焼いてください。
(40g, 50g) 11分程度。(60g, 80g) 12分程度。
*加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
＜蒸す場合＞あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、蒸しててください。
(40g, 50g) 8分30秒程度。(60g, 80g) 9分程度。
*加熱直後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
＜煮込む場合＞凍ったままの製品をふつとうしたお好みの調味液に入れ、煮込んでください。
*長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。

● **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 (%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料
植物性たん白	日本, 他	34.00	大豆	酵母エキス	日本	0.10	
たまねぎ	日本	18.00		香辛料	日本	φ	
鶏肉	日本	17.00	豚肉	水	日本	10.70	
豆腐	日本	8.00	大豆	加水デンプン	日本	0.90	
豚脂	日本	5.00	豚肉	セルロース	日本	0.50	
でん粉	日本	2.80		炭酸Ca	日本	0.20	
みりん	日本	0.50		ピロリン酸鉄	日本	φ(0.042)	
砂糖	日本	1.50		豆腐用凝固剤	原料豆腐より由来	φ	
食塩	日本	0.80		計		100	

◎製品製造地 静岡県 ●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 18117129001-0101
生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

品名：国産豆腐のハンバーグ(鉄・Ca)
栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物 繊維 総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
137	10.7	5.7	10.8	1.01	397	154	32.7	142	10.8	0.69	4	0.10	0.06	0	2.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / 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
2018年10月12日 当センターに提出された上記検体について
分析試験した結果は上記のとおりです。

2018年10月30日
一般財団法人 日本食品分析センター

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



ヤヨイサンフーズ

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500
http://www.yayoi-sunfoods.co.jp