

冷凍ちくわ全焼

冷凍魚肉練り製品

● **提案理由**：学校給食で使いやすい、アレルギーフリーの冷凍ちくわです。

参考価格		規格	50g × 50本 / 4合
分類		冷凍魚肉練り製品	
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。

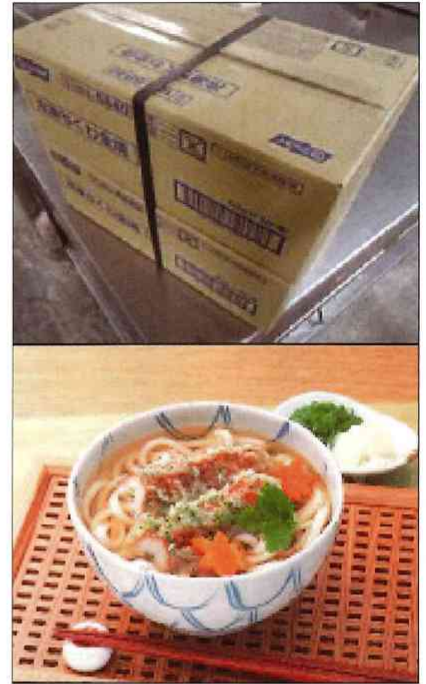
● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

加熱してお召し上がりください。揚げる・煮る・焼くなど、メニューに合わせて調理をお願いします。

● **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
魚肉	日本、アメリカ、他	47.38		加工でん粉		12.47	
でん粉		3.99		炭酸Ca		1.42	
植物油脂		2.24		調味料(アミノ酸)		0.72	
食塩		1.57		水		27.64	
はっ酵調味料		1.57					
砂糖		1.00		計		100	

◎製品製造地 東京都 (八王子)



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 18117021001-0101
生産者：日本水産(株)

品名：冷凍ちくわ全焼
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)	
153	9.7	3.5	20.7	2.16	852	623	10.9	57.4	0.26	0.21	9	0	0.02	0	0.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 300 / 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11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

ニッスイ 日本水産株式会社

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

<http://www.nissui.co.jp>