

学流協の推奨品

コールスロードレッシングSL

ドレッシング(常温)

- **提案理由**：野菜、豆類の摂取機会を増やすための、野菜（サラダ）メニューを充実するドレッシングです。化学調味料は不使用です。
温熱調理済み野菜（ブロッコリー、人参、じゃがいも）にピッタリです。

参考価格		規格	10ml×40×10袋
分類	ドレッシング(常温)		
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)**

開封し、そのまま温野菜、揚げ物に掛けてお召し上がり頂けます。

- **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
食用植物油脂		47.4	大豆	酸味料		0.03	
醸造酢		10.3	小麦	香辛料抽出物		0.02	
砂糖		8.0		香料		0.01	
食塩		3.0		たんぱく加水分解物		0.01以下	小麦
増粘剤(キサンタン)		0.3		香辛料		0.01以下	
レモンジュースパウダー		0.3		清水		30.44	
卵黄	日本、他	0.2	卵	計		100	

◎製品製造地 国内（兵庫県）



- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 317G10527-001
生産者：ケンコーマヨネーズ(株)

品名：コールスロードレッシングSL
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)
461	<0.1	45.7	12.4	3.56	1,400	4	1	4	0.2	<0.1	2	<0.01	<0.01	<1	<0.1

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

平成29年10月11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29年11月1日
一般財団法人 **日本食品検査**

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



〒156-0072 東京都杉並区高井戸3丁目8番13号NAF第3ビル
☎03(5962)7777

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