

国産豚肉の餃子 SC17・30 (鉄・Ca)

調理冷凍食品

- **提案理由**：(キャベツ・タマネギ・ニラ・豚肉) を使用した具材を北海道産の小麦を使用した皮で包んだ餃子です。アレルギー物質・栄養面にも考慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

参考価格	30g 23円/個 17g 14円/個	規格	30g 600g (20個入) × 8袋 × 2合 17g 850g (50個入) × 5袋 × 2合
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(又は取扱上の注意点)**

- ・ 30g：《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃～180℃の油で5分～5分30秒揚げてください。
《焼く場合》フライパン等を熱し油をひき、凍ったままの製品を並べ水を120cc加え、フタをして7分程度蒸し焼きにした後、フタをとって、水気を飛ばしながら1分～2分焼いてください。
- ・ 17g：《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃～180℃の油で3分30秒～4分揚げてください。
《焼く場合》フライパン等を熱し油をひき、凍ったままの製品を並べ水を50cc加え、フタをして3分～4分蒸し焼きにした後、フタをとって、水気を飛ばしながら1分～2分焼いてください。

● **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
野菜[キャベツ(国産)]	国産	29.7		しょうがペースト		0.2	
野菜[たまねぎ]	国産	6.7		香辛料		φ	
野菜[にら]	国産	4.0		皮(小麦粉)		20.9	小麦
豚肉	国産	13.5	豚肉	皮(小麦たん白)		0.5	小麦
豚脂	国産	6.7	豚肉	皮(食塩)		0.1	
でん粉加工食品		1.4		加工デンプン		2.7	
香味油		1.3	豚肉	炭酸Ca		0.4	
しょうゆ		0.7	小麦、大豆	ピロリン酸鉄		φ(0.050)	
酵母エキス		0.3		水		10.4	
食塩		0.3					
砂糖		0.2		計		100	

◎製品製造地 新潟県 ●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。(30g規格構成比)

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 20110230001-0201
生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

品名：国産豚肉の餃子 SC17・30 (鉄・Ca)
栄養分析(100g当たり実測値)(30g試験成績証明書)

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 RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
202	5.4	10.4	21.8	0.650	256	191	11.9	74.4	15.1	0.41	8	0.17	0.06	9	1.6

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000以下/g	陰性	陰性/0.01 g	陰性/25 g

*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

2020年10月9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。

2020年11月5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



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
https://www.yayoi-sunfoods.co.jp