

# 学流協の推奨品

## プリン(豆乳クリーム入り)

その他冷凍食品(デザート)

● **提案理由**：・学校給食向けに、乳・卵を使用せず、豆乳クリームを使用することで自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げ、カラメルソースでおいしく頂けるプリンです。カルシウムを配合し仕上げました。

参考価格	規格	40g×40個入／4合 紙スプーンつき
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	カップ:紙(両面ポリエチレンラミネート) 天面シール:紙(接着面のみポリエチレン)	

※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)

自然解凍

● 下記の解凍時間を目安に解凍してからお召しあがりください。

〈解凍の目安〉 冷蔵庫解凍(約5℃)：約4時間30分、

室温解凍(約25℃)：約1時間30分

### ● 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
砂糖	日本	12.04		ゲル化剤(増粘多糖類)	日本	0.61	
水あめ	日本	8.83		香料	日本	0.36	
豆乳加工品	日本	5.89	大豆	着色料(カラメル色素)	日本	0.13	
ぶどう糖果糖液糖	日本	3.02		乳化剤	日本	0.06	
ショートニング	日本	2.91		着色料(V, B2)	日本	Tr	
ドロマイト	日本	0.52		着色料(カロチン)	ドイツ	Tr	ゼラチン
(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)				水		65.13	
食塩	日本	0.50		計		100	

◎製品製造地 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 RCA03554 01

生産者：味の素冷凍食品(株)

品名：プリン(豆乳クリーム入り)

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 RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
143	0.2	5.4	23.3	0.10	39	140	74	3	0.3	0	17	0	0.77	0	0.6

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

平成29年10月18日に本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2日

一般財団法人 食品環境検査協会



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

Eat Well, Live Well.

学流協生産会員



味の素冷凍食品株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 ☎ 03(6367)8617

<http://www.ffa.ajinomoto.com/>