

学流協の推奨品

ちくわ磯辺天ぷら 50

調理冷凍食品

- **提案理由**：ちくわ磯辺天ぷらは学校給食でも人気の高い食材です。
ランキングでも上位に位置し、弊社でも実績のある商品でございます。
袋入りの為、ロスも少なくご使用いただけます。

参考価格	規格	500g(10本入り)10袋/2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	
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)**
・凍ったまま170℃の油で約3分油調してください。

- **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
ちくわ				衣			
・魚肉すり身(たら)	アメリカ合衆国、他	41.7		・天ぷら粉	日本(国産)	12.6	
・魚肉すり身(ぐち)	インド、他	3.8		小麦粉	アメリカ合衆国、カナダ他		小麦
・でん粉	日本(国産)、ベトナム	3.8		でん粉	日本(国産)		小麦
・食塩	日本(国産)	1.1		膨張剤	日本(国産)		
・発酵調味料	日本(国産)	0.8		着色料(V.B2,カロチン)	シンガポール、日本(国産)		
・砂糖	日本(国産)	0.8		・アオサ	日本(国産)、中国	0.3	
・植物油	日本(国産)	0.5	大豆	・水	日本(国産)	12.6	
・調味料(アミノ酸等)	インドネシア、中国	0.8		揚げ油(大豆油)		6.1	大豆
・キシロース	中国	0.1		計		100	
・水	日本(国産)	15.0					

◎製品製造地 北海道(小樽)

- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 TCA03473 01
生産者：(株)大冷

品名：ちくわ磯辺天ぷら 50
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)	
199	9.6	9.4	19.1	1.74	684	17	17	76	0.2	0.3	28	0.02	0.29	0	0.6


生菌数	E.coli	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

2019年10月15日に本会に依頼された上記供試品についての
試験結果は上記の通りです。

2019年10月30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**
学流協生産会員



ニーズに応える豊富な品揃え

株式会社 大冷

本社 〒104-0052 東京都中央区月島2-3-1
東京支店 ☎ 03(3536)1551(代) FAX 03(3533)2402

支店/札幌・仙台・高崎・名古屋・大阪・広島・福岡
http://www.dai-rei.co.jp