

五穀と彩り野菜

まぜごはんの素

- **提案理由**：アレルギー（28品目）不使用の混ぜごはんの素です。五穀（煎り米、オートミール、うるちひえ、大麦、キヌア）と3種類の野菜（広島菜、とうもろこし、にんじん）を使用しています。五穀の香ばしさと野菜の彩りで、おいしく楽しく召し上がっていただけます。

参考価格		規格	350g × 10袋
分類	まぜごはんの素		
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)**

米6.0～7.5kg（約4～5升）分の炊き上がったごはんに本品350g（1袋）をむらなく混ぜ込み、やわらかくなるまでむらしてください。野菜に和え、和え物にもご使用いただけます。

- **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
煎り米	日本	22.1		うるちひえパフ	インド	2.4	
塩蔵広島菜	広島産・日本	20.5		大麦パフ	日本	2.4	
オートミール	アメリカ他	12.2		キヌアパフ	ボリビア	2.4	
食塩		10.5		みりん		1.7	
乾燥とうもろこし	アメリカ	8.1		酵母エキス		0.5	
砂糖		6.9		水酸化カルシウム		0.1	
鰹削り節	日本製造	6.3		酸化防止剤(ビタミンE)		0.1未満	
乾燥にんじん	日本	3.9		計		100.0	

◎製品製造地 広島県

※表示が必要なアレルギーは使用しておりません。



- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 319G10171-001
生産者：三島食品(株)

品名：五穀と彩り野菜
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)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)		C (mg)
334	12.1	3.1	64.3	14.99	5,900	140	55	220	1.9	1.5	160	0.15	0.12	<1	6.0

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

2019年10月10日に当法人に依頼された供試品について検査した結果、上記のとおりであることを証明します。

2019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



東京本社 〒168-0065 東京都杉並区浜田山4-10-25 ☎ 03(3317)1212
広島本社 〒730-8661 広島市中区南吉島2-1-53 ☎ 082(245)3211

<https://www.mishima.co.jp/>