

学流協の推奨品

野菜と雑穀のかむふりかけ

ふりかけ

- **提案理由**：「かむ」ことをテーマに、彩りの良い野菜と、食感の良い穀物を合わせた、見た目も楽しいふりかけです。アレルギー（28品目）不使用なので、安心してお召し上がりいただけます。素材の持ち味を生かすためシンプルな味付けにしています。

参考価格	規格	1.5g × 40袋 × 25袋
分類	ふりかけ	
直接食品に接する包材	ポリプロピレン	

※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)**

- 1 食用ですので、そのまま献立にご使用ください。
 ご飯にふりかけてお召し上がりください。
 〈使用上の注意〉小袋開封後は使い切ってください。

● **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
煎り米	日本	22.0		還元水飴		1.6	
塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉)	青菜:日本	19.8		モロヘイヤ粉末	エジプト	1.6	
うるちひえパフ	インド	9.7		かぼちゃ粉末	ニュージーランド	1.6	
砂糖		9.5		昆布エキス		0.8	
でん粉		8.7		酵母エキス		0.6	
乾燥マッシュポテト		6.6		鱈削り節粉末		0.2	
とうもろこしフレーク	日本	6.5		酸化防止剤(ビタミンC)		0.1未満	
キアヌパフ	ポリビア	4.0		カロチン色素		0.1未満	
食塩		3.6					
トマトフレーク	イタリア	3.2		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いません。



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 317G10394-001
 生産者：三島食品(株)

品名：野菜と雑穀のかむふりかけ
 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)	
365	8.3	2.4	77.6	7.87	3,100	110	66	180	2.9	1.5	160	0.13	0.15	20	6.8

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
6.7 × 10 ² / 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10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2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/>