

学流協の推奨品

5種の野菜入り国産豚肉メンチカツ40・60

調理冷凍食品

● **提案理由**：国産の豚肉に5種類の国産野菜（コーン、玉葱、人参、キャベツ、ほうれん草）を加えたメンチカツです。また食塩相当量*に対する配慮した商品です。

※参考：児童又は1人1回当たりの学校給食摂取基準（2018年改正版）。

参考価格	規格	40g × 100個 / 2合 60g × 100個 / 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。

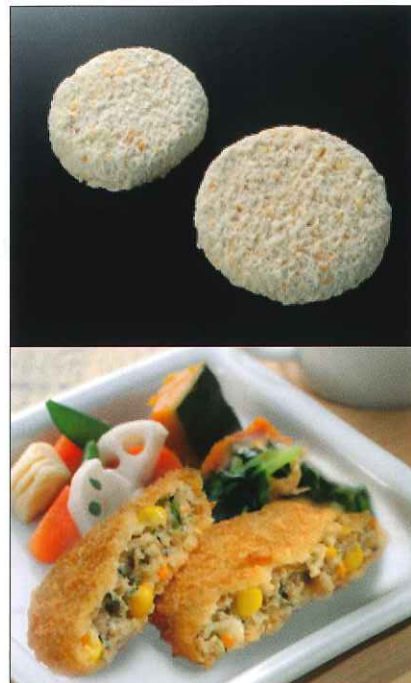
● 調理方法(又は取扱上の注意点)

- 凍ったままの製品を170℃～180℃の油で5分程度揚げてください。
- * 一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり衣がやぶれたりしますのでご注意ください。

● 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(たまねぎ)	国産	10.10		衣(パン粉)		10.90	小麦、大豆
野菜(とうもろこし)	国産	7.60		衣(小麦粉)		5.90	小麦
野菜(にんじん)	国産	6.30		衣(コーンフラワー)		1.90	
野菜(キャベツ)	国産	2.50		衣(植物油脂)		1.50	大豆
野菜(ほうれんそう)	国産	2.50		水		18.30	
豚肉(国産)	国産	13.90	豚肉	ドロマイト		0.50	
粒状植物性たん白		11.30	大豆	加工デンプン		0.10	
パン粉		2.50	小麦	ピロリン酸鉄		φ	
砂糖		1.90		焼成Ca		φ	
でん粉		1.90		着色料		φ	
食塩		0.30					
香辛料		0.10		計		100	

◎ 製品製造地 福岡県 ・本製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造しております（60g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 19117565001-0101

生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

品名：5種の野菜入り国産豚肉メンチカツ40・60

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)
177	6.3	6.5	23.4	0.495	195	136	74.6	88.0	18.1	0.59	64	0.18	0.05	1	1.5

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8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。

2019年10月30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



ヤヨイサンフーズ

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