

学流協の推奨品

さつまいものスペイン風オムレツ(Fe・Ca)

調理冷凍食品

- **提案理由**：食材にさつまいも、たまねぎ、にんじん、鶏肉、ほうれん草の5種を使用したオムレツです。
鉄分（ピロリン酸鉄）、カルシウム（卵殻カルシウム）を配合しました。

参考価格	規格	500gパック(10カット)×10入／2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)	
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)**

冷凍のまま沸騰した湯の中に袋ごと入れ、再沸騰後15～20分間ボイルしてください。

● **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
鶏卵	日本	41.86	卵	食酢	日本他	0.80	
さつまいも	ベトナム	21.00		卵殻カルシウム	日本	0.60	卵
たまねぎ	日本	5.40		食塩	日本	0.20	
にんじん	日本	5.40		ワインタイプ醸造調味料	チリ,アルゼンチン他	0.10	
鶏肉	日本	4.90	鶏肉	酵母エキス	メキシコ,日本他	0.10	
砂糖	日本	2.60		ピロリン酸鉄	日本他	φ(0.04)	
でん粉	日本	2.40		ブイヨン	日本,タイ,フランス他	φ	
植物油	フランス,スペイン他	1.80		水	日本	11.90	
ほうれん草	日本	0.90		計		100	

◎製品製造地 北海道

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：さつまいものスペイン風オムレツ(Fe・Ca)

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)	
150	7.6	7.7	12.5	0.58	229	270	16	140	5.1	0.8	83	0.05	0.20	1	1.7

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000以下/g	陰性	陰性	陰性/25g

*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

2021年10月14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。

2021年11月1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



〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7

☎ 03(3718)6331(代) FAX 03(3724)2793

北海道☎0164(25)1717 仙台☎022(381)8666 浜松☎053(447)3807
大阪☎06(6337)5025 福岡☎092(663)2277