

学流協の推奨品

大豆ミートバーグ/大豆ミートミニバーグ

調理冷凍食品

- **提案理由**：将来の地球を担っていく児童たちに、昨今話題のSDGsの観点を体験し、身近な問題として実感してもらいたいため。

参考価格	規格	[10個入袋]×6×2合*約63g/個 [25個入袋]×6×2合*約30g/個
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	袋: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)

- ※いずれも「大豆ミートバーグ」の調理方法。() 内が「大豆ミートミニバーグ」
- スチームコンベクションオープン
穴無しのホテルパンにクッキングシートを敷き、凍ったままの商品を並べ、次の調理条件で調理してください。
[調理モード: コンビ] 温度: 約220℃、湿度: 90%、時間: 約7分 (約5分)
[調理モード: オープン] 温度: 約200℃、時間: 約8分30秒 (約6分)
※あらかじめ予熱してください。
 - 揚げ
凍ったままの商品を約170℃の油で約4分30秒揚げてください。(約2分30秒)

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
たまねぎ	日本	15.60		香辛料		0.40	
なたね油		13.40		膨張剤		1.50	
粒状大豆たん白		11.40	大豆	調味料(アミノ酸等)		0.50	
パン粉		8.50	小麦、大豆	着色料(カラメル)		0.50	
卵白粉		4.80	卵	香料		Tr	
でん粉		3.60		香辛料抽出物		Tr	
たん白加水分解物		0.80	大豆	水		37.90	
風味油		0.60					
食塩		0.50		計		100	

◎製品製造地 群馬県

公的機関による検査結果

試験成績証明書

品名: 大豆ミートバーグ/大豆ミートミニバーグ

栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 VCA03180 01
生産者: 味の素冷凍食品(株)

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)	
229	11.2	13.6	15.4	1.97	775	85	33	330	1.1	0.7	0	0.08	0.16	0	2.6


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。

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

Eat Well, Live Well.

学流協生産会員



味の素冷凍食品株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 ☎ 03(6367)8617

<http://www.ffa.ajinomoto.com/>