

学流協の推奨品

あわせるデザート(杏仁豆腐)

その他冷凍食品 デザート

- **提案理由**：地場の果物と合わせたスイーツメニューの展開や、バイキング給食の実施によりマナーや思いやりの精神を身につけてもらいたいため。

参考価格	規格	[500g袋] × 8 × 2合
分類	無加熱摂取冷凍食品	
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)

自然解凍または流水解凍してご使用ください。

<解凍時間の目安(1袋当たり)>

	室温解凍(約25℃)	流水解凍
完全解凍	約3時間	約20分
半解凍	約1時間	約10分

おいしい召しあがり方のポイント

- 商品が5～10℃(冷蔵温度)のとき、おいしく召しあがれます。
- 上の丸印を押して柔らかくなったなら、半解凍の目安です。袋から取り出してフルーツとあわせてご使用ください。

● 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
乳等を主要原料とする食品	日本	11.00	卵、乳	ゲル化剤(増粘多糖類)		0.60	
水あめ		10.00		香料		0.10	
砂糖		7.00		水		66.90	
加糖れん乳		4.00	乳				
トロマイド(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)		0.40					
ぶどう糖		Tr					
杏仁粉	日本(産地非限定)	Tr		計		100	

◎製品製造地 福島県

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 VCA03181 01
生産者：味の素冷凍食品(株)

品名：あわせるデザート(杏仁豆腐)
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)	ビタミンA RAE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
98	1.0	1.7	19.6	0.12	48	140	54	58	0	0	7	0.02	0.06	0	0.6

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

学流協生産会員

Eat Well, Live Well.



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/>