

学流協の推奨品

肉だんご(トマトソース)15/30 - Fe & DF

調理冷凍食品

● **提案理由**：食塩相当量100g当たり0.9g、不足がちな鉄分・食物繊維入りのトマトソース肉だんごです。原材料として乳・卵は使用して
おらず、15g・30gの2規格で用途に応じた使い分けが可能なタレつきです。

参考価格	規格	900g (40 / 20個) × 6袋 / 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)

【お湯で調理の場合】凍ったまま袋を熱湯に入れ加熱してください。(15/約12分・30/約15分)
【スチームコンベクションオープンの場合】凍ったまま袋を予熱したスチームコンベクションオープンに入れ、加熱してください。
調理モード：スチームモード 設定温度：95℃ 時間：(15/約15分・30/約20分)
※調理時間は目安です。機種により多少異なります。
※調理モード・設定温度を必ずお守りください。

● 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 (%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルゲン対象原料
鶏肉	日本	26.73	鶏肉	ソース(醸造酢)		1.65	小麦
たまねぎ	日本	10.40		ソース(トマトケチャップ)		1.55	
粒状植物性たん白		3.71	大豆	ソース(炒めたまねぎ)		0.78	
つなぎ(パン粉)		2.67	小麦	ソース(しょうゆ)		0.69	小麦、大豆
つなぎ(粉末状植物性たん白)		0.67	大豆	ソース(野菜エキス調味料)		0.38	小麦、大豆、豚肉
イソリン(食物繊維)		2.38		ソース(食塩)		0.16	
トマトケチャップ		0.59		ソース(ウスターソース)		0.12	りんご
砂糖		0.59		ソース(ポークエキス)		0.12	豚肉
発酵調味料		0.58		ソース(油脂加工品)		0.10	
食塩		0.22		ソース(油脂加工品(ラード))			
香辛料		0.15	小麦	ソース(油脂加工品(オニオンパウダー))			
チキンエキス調味料		0.14	小麦、鶏肉	ソース(香辛料)		0.06	小麦
植物油脂		0.00		ソース(増粘剤(加工デンプン))		0.98	
加工デンプン		2.21		ソース(カロチノイド色素)		0.01	
クエン酸鉄		0.01		揚げ油(なたね油)		2.67	
ソース(トマトピューレー)		6.01		調整水等		29.86	
ソース(砂糖)		3.81		計		100	

◎製品製造地 大阪府 ※本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

品名：肉だんご(トマトソース)15/30 - Fe & DF

栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 VCA03177 01

生産者：ケイエス冷凍食品(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)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
146	8.2	5.7	15.5	0.83	327	41	24	120	3.1	0.7	9	0.08	0.08	0	4.6

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



KS FROZEN FOODS

ケイエス冷凍食品株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地6-25-10 ☎03-3524-1917

<http://www.ks-frozen.co.jp>