

学流協の推奨品

CC 焼き目付き国産肉餃子 SC24/18 (鉄・Ca)

調理冷凍食品

- **提案理由**：国産の主原料（キャベツ・タマネギ・ニラ・豚肉・鶏肉）を使用した焼き目付きの餃子です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

参考価格	規格	240g (10個入) × 10袋 × 2合 180g (10個入) × 10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	プラ	

※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)

- 24g 《蒸し》
蒸し器に湯気が立ってから、凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーごと入れて9分程度蒸してください。
※蒸し器内の水蒸気により、製品の焼いた部分がにじみ、焼き目の色が皮に移ることがありますが品質には問題ございません。
- 18g 《蒸し》
蒸し器に湯気が立ってから、凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーごと入れて8分程度蒸してください。

● 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
野菜〔キャベツ(国産)〕	国産	28.1		皮〔糖類(ぶどう糖)〕		0.1	
野菜〔たまねぎ〕	国産	6.2		皮〔大豆粉〕		0.1	大豆
野菜〔にら〕	国産	1.2		皮〔粉末状植物性たん白〕		0.1	大豆
食肉〔豚肉〕	国産	8.7	豚肉	皮〔醸造酢〕		φ	小麦
食肉〔鶏肉〕	国産	6.8	鶏肉	皮〔発酵調味料〕		φ	
豚脂	国産	6.2	豚肉	皮〔しょうゆ〕		φ	小麦、大豆
でん粉加工食品		1.2		加工デンプン		5.4	
しょうゆ		0.6	小麦、大豆	炭酸Ca		0.3	
食塩		0.4		調味料(アミノ酸)		φ	
酵母エキス		0.3		ピロリン酸鉄		φ (0.056)	
砂糖		0.2		乳化剤		φ	大豆
しょうがペースト		0.2		トレハロース		φ	
香辛料		φ		pH調整剤		φ	
皮〔小麦粉〕		19.9	小麦	水		11.9	
皮〔植物油脂〕		1.7	大豆				
皮〔糖類(水あめ混合異性化液糖)〕		0.4		計		100	

◎ 製品製造地 新潟県 ● 本製品工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。(24g規格構成比)

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

品名：CC 焼き目付き国産肉餃子 SC24/18 (鉄・Ca)

栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 21111385001-0101
生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

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)
204	6.1	10.3	21.8	0.638	251	174	13.3	79.9	13.7	0.39	7	0.08	0.06	8	1.4

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/0.01g	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 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次のとおりです。

2021年11月4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