

学流協の推奨品

袋入り焼ギョーザ24(ニンニク抜き)(卵・乳原料不使用) 調理冷凍食品

● **提案理由**：卵・乳原料は使用せず、国産の肉・野菜で作っているため、給食にもおいしい餃子を安心してご提供いただけます。

参考価格	規格	10個入トレイ袋×16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	ポリプロピレン	

※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)

蒸し：蒸し器(またはセイロ)に湯気が立ってから、凍ったままの商品を袋から取り出し、トレイごと入れ、強火で約8分蒸してください。(このとき布巾をかけることさらにおいしく召しあがれます。)
 スチームコンベクションオープン：穴なしのホテルパンに、凍ったままの商品を袋から取り出し、トレイごと並べ、次の条件で調理してください。
 [調理モード：スチーム] 温度：100℃、時間：5～7分 ※調理時間は機種により多少異なります。
 焼き：熱したフライパンに油をひき、凍ったままの商品を平らな面を下にして並べ、水を入れフタをして中火で約5分焼き蒸しします。フタを取り、水が無くなるまで加熱してください。(水の量の目安は、餃子10個に対し約50mlです。)

● 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
キャベツ	日本	27.70		香辛料		0.10	
小麦粉	小麦:日本他	20.70	小麦	ホークエキス調味料		0.10	大豆、豚肉
鶏肉	日本	6.60	鶏肉	大豆粉		0.10	大豆
豚肉	日本	6.60	豚肉	砂糖		0.10	
豚脂		5.30	豚肉	酵母エキス		Tr	
たまねぎ	日本	4.80		サフラワー油		Tr	
にら	日本	4.00		加工でん粉		1.40	
粒状大豆たん白		3.60	大豆	調味料(アミノ酸等)		0.80	
なたね油		1.90		トレハロース		0.50	
ごま油		1.30	ごま	キシロース		0.10	
食塩		0.70		乳化剤		0.10	大豆
清酒		0.70		グリシン		0.10	
オイスターソース		0.60	小麦、大豆	ピロリン酸Na		Tr	
でん粉		0.30		増粘剤(キサンタン)		Tr	
たん白加水分解物		0.30	大豆	水		11.30	
もち米粉		0.10					
しょうゆ		0.10	小麦、大豆	計		100	

◎ 製品製造地 香川県

● 公的機関による検査結果

証明書番号 SCA03623 01
 生産者：味の素冷凍食品(株)

試験成績証明書

品名：袋入り焼ギョーザ24(ニンニク抜き)(卵・乳原料不使用)

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)	
207	7.5	10.2	21.4	1.11	436	27	23	88	0.6	0.6	9	0.11	0.05	4	2.0

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / g	陰性	陰性	陰性

* 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
 2018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。

2018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/>