

## ポテトサラダベース

調理冷凍食品

- **提案理由**：北海道産のじゃがいもを100%使用したポテトベースです。  
 素材型の商品としてセンター校から単独校まで幅広くご提案致します。

参考価格		規格	1kg × 10袋
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)		
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(又は取扱上の注意点)**

- <ボイル> ●袋のまま解凍してから、8～10分沸騰水でボイルしてください。  
 ●凍ったまま温める場合は、15～17分沸騰水でボイルしてください。  
 <蒸す> ●袋のまま解凍してから、10～13分スチームで温めてください。  
 ●凍ったままの場合は、17～19分スチームで温めてください。

◆おすすめメニュー◆ ポテトサラダやコロッケ以外の活用方法。

- ①ポテトミートグラタン・ピシソワーズ(じゃがいもの冷製スープ)  
 ②タピオカ粉の代替えとして。

海外品が主流のタピオカ粉の代替品として。ブラジルのパン(ボンデケージョ)等に。国産原料使用率の向上につながります。

- **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
ばれいしょ	北海道(限定)	100.00	
計		100	

◎製品製造地 北海道

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書 証明書番号 18116984001-0101  
 生産者：(株)ニチレイフーズ

**品名：ポテトサラダベース**  
 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)	RAE当量 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
85	2.0	0.2	19.4	0	0	3.8	22.3	49.8	0.42	0.25	1	0.07	0.03	5	1.7

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11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上記のとおりです。

2018年10月30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



〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121  
<http://www.nichireifoods.co.jp>