

# 学流協の推奨品

## スノーマン Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)

調理冷凍食品

● **提案理由**：カルシウム摂取量強化のため吸収率の高い卵殻カルシウム（牛乳と同程度）を配合し、ほうれんそうを加えて彩り良く焼き上げました。

参考価格	規格	40g/100個 40g×10個/8袋 60g/100個 60g×10個/8袋
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(又は取扱上の注意点)

- <バラタイプ>・スチームコンベクション使用の場合  
凍ったまま90℃で10～15分間調理する  
・油で揚げる場合  
凍ったまま160～170℃のフライ温度で3～4分位揚げる
- <袋タイプ>・スチームコンベクション使用の場合  
凍ったまま90℃で20分間調理する  
・ボイルする場合  
凍った袋のまま95℃位のお湯で約12分ボイルする

### ● 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
液卵	日本(加工国)	57.00	卵	食用卵殻粉	日本他(加工国)	少量	卵
油脂加工品 (植物油脂、 卵黄、 食塩)	日本他(加工国)	12.00	大豆 卵	植物油脂	日本他(加工国)	少量	
ほうれんそう	日本他	少量		トレハロース	日本他(加工国)	4.00	
でん粉発酵調味料	日本他(加工国)	少量		加工でん粉	タイ他(加工国)	4.00	
				水		18.00	
				計		100	

◎製品製造地 山梨県

### ● 公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

品名：スノーマン Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)

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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
227	7.8	18.0	8.4	1.04	410	180	10	130	1.4	0.8	150	0.04	0.27	<1	0.2

  

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12日当法人に依頼された供試品について試験した結果、上記のとおりであることを証明します。

2018年11月2日

一般財団法人 **日本食品検査**



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



## キューピー株式会社

フードサービス本部  
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13 ☎ 03(3486)3062

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>