

## 具だくさんの玉子焼 (Fe・Ca)

調理冷凍食品

- **提案理由**：具材に人参、豆腐、鶏そぼろ、もずく、小松菜を使用し、栄養のバランスを考慮した彩りも鮮やかな玉子焼です。  
鉄分（ピロリン酸鉄）、カルシウム（卵殻カルシウム）を配合しました。

参考価格	規格	500gパック(8・10カット)×10入／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(又は取扱上の注意点)**  
冷凍のまま沸騰した湯の中に袋ごと入れ、再沸騰後20～25分間ボイルしてください。

- **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
鶏卵	国産	57.28	卵	食酢		0.90	
にんじん	国産	7.50		みりん		0.60	
豆腐	国産他	5.60	大豆	かつおだし		0.60	
鶏肉		3.70	鶏肉	卵殻カルシウム		0.50	卵
もずく		2.80		植物油		0.30	
加工でん粉		2.50		ピロリン酸鉄		0.02	
小松菜		2.10		水		11.90	
しょうゆ		1.90	大豆				
砂糖		1.80		計		100	

◎製品製造地 静岡県

- **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 319G10189-001  
生産者：すぐる食品(株)

**品名：具だくさんの玉子焼(Fe・Ca)**  
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)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
145	10.1	8.8	6.4	0.56	220	260	17	160	3.3	0.9	130	0.05	0.31	<1	0.4

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**

2019年10月10日に当法人に依頼された供試品について検査した結果、上記のとおりであることを証明します。

2019年11月1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

**すぐる食品株式会社**

〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7

☎ 03(3718)6331(代) FAX 03(3724)2793

北海道☎0164(25)1717 仙台☎022(381)8666 浜松☎053(447)3807  
大阪☎06(6337)5025 福岡☎092(663)2277