

学流協の推奨品

小魚佃煮 GK 500g / 一食用 6g × 40

惣菜類和惣菜(冷蔵)

- **提案理由**：国産のカタクチイワシを甘口に炊き上げた佃煮です。そのままはもちろん、ごはんと一緒に、また調理素材としてもお使いいただけます。小魚はカルシウムが豊富。丈夫な骨や歯を作るためにも大切な栄養素の一つです。程よい硬さで噛み応えもあり、カミカミ給食などにも最適です。

参考価格		規格	500g × 12袋 (6g × 40入) × 15
分類	和惣菜(佃煮)(冷蔵)		
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)**

開封後は、そのままお召し上がりいただけます。
野菜と和える、炒めるなど調理素材・調味料としてもお使いいただけます。
メニュー例：じゃがいもと小魚のきんぴら、わかめときゅうりの酢の物、ほうれん草の和え物、大豆と小魚のカミカミサラダ、大豆と小魚の甘辛煮、厚揚げと小魚の南蛮漬け風 など

● **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
水あめ		44.71		醸造酢		0.20	
しらす干し	日本	44.00		寒天		0.20	
砂糖		9.00		酵母エキス		0.09	
食塩		1.80		計		100	

◎製品製造地 広島市

● **公的機関による検査結果**

品名：小魚佃煮 GK 500g / 一食用 6g × 40
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)	
283	26.7	2.3	38.9	4.34	1710	700	78	740	2.8	2.4	45	0.07	0.06	0	0.2

試験成績証明書 証明書番号 UCA03272 01
生産者：堂本食品(株)

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300以下/g	陰性	陰性	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
2020年10月14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。

2020年11月2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

堂本食品株式会社

〒731-3165 広島市安佐南区伴中央四丁目18番2号 ☎ 082(848)1155

<https://www.domoto.co.jp/>