

学流協の推奨品

FM 和風きんぴら包み焼き

調理冷凍食品

提案理由：米飯給食が増え、和風のおかず向けに開発した和風のハンバーグです。ご飯のおかずの定番である、きんぴらを鶏肉と豆腐で作ったハンバーグで包んでおります。名前に付いているFMとはFriends（フレンズ=友達）、Meal（ミール=食事）の頭文字です。「乳・卵・小麦」アレルギーを持ったお子様の「みんなと一緒に楽しく同じ物を食べたい」そんな思いに応えたのがフレンズミール（FM）です。「乳・卵・小麦」アレルギーのお子様にも安心して使用頂けるよう「卵・乳・小麦」不使用の原料を使い、コンタミ防止の為、「卵・乳・小麦」を持ち込まない専用工場で製造しております。又、「卵・乳・小麦」に関しては出荷前に自主検査を行い、2ppm未満である事を確認して出荷しております。ポイル調理のため、調理過程でのコンタミも無く、安心してご利用頂けます。

| | | |
|------------|-------------------|---------------------|
| 参考価格 | 規格 | (50・70g × 10) × 10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)

ポイル：沸騰したたっぷりのお湯に、凍ったまま袋ごと入れ、約23分間温めてください。
蒸し：湯気の立った蒸し器に、凍ったまま袋ごと入れ、約23分間温めてください。

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 |
|-----------|------|---------|-----------|------------|-----|---------|-----------|
| 鶏肉 | 日本 | 24.20 | 鶏肉 | 豚ゼラチン | | 0.20 | ゼラチン |
| たまねぎ | 日本 | 16.20 | | 酵母エキス | | 0.10 | |
| ごぼう | 日本 | 12.20 | | 液状混合調味料 | | 0.10 | |
| 豆腐 | 日本、他 | 12.00 | 大豆 | ごま | | 0.10 | ごま |
| 鶏皮 | 日本 | 8.10 | 鶏肉 | 香辛料 | | φ | |
| 粒状植物性たん白 | | 5.00 | 大豆 | (使用添加物) | | | |
| 小麦不使用しょうゆ | | 3.00 | 大豆 | 加工デンプン | | 2.70 | |
| にんじん | | 2.90 | | セルロース | | 0.60 | |
| 砂糖 | | 1.30 | | 凝固剤 | | 0.10 | |
| みりん | | 1.20 | | 調味料(アミノ酸等) | | 使用 | |
| 植物油 | | 0.90 | ごま | 安定剤(グァーガム) | | 使用 | |
| ぶどう糖 | | 0.80 | | ピロリン産第二鉄 | | 使用 | |
| しょうがペースト | | 0.40 | | 計 | | | |
| 食塩 | | 0.30 | | | | | |



◎製品製造地 国内（福岡県八女郡広川町）

公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 17115958001-0101
生産者：日東ベスト(株)

品名：FM 和風きんぴら包み焼き
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 ₁ (mg) | B ₂ (mg) | C (mg) | |
| 139 | 11.4 | 6.1 | 9.6 | 0.87 | 342 | 39.4 | 41.3 | 136 | 1.37 | 0.71 | 26 | 0.09 | 0.09 | 0 | 2.3 |

| 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
平成29年10月18日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成29年10月31日
食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。 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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
☎047(477)2110

<http://www.nittobest.co.jp/>