

アセロラゼリー-Fe

無加熱摂取冷凍食品

● **提案理由**：「アセロラ果汁」を使用し、鉄分も摂取できる一品としてご提案いたします。

参考価格		規格	50g × 40個 / 2合
分類	無加熱摂取冷凍食品		
直接食品に接する包材	カップ、フタ、スプーン：紙		

※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)**

〈自然解凍〉自然解凍して召しあがってください。

解凍時間のめやす

室温 (約 25℃)

1個ずつ解凍した場合 40～50分

1箱ずつ解凍した場合 4～5時間

● **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
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)		24.20		野菜色素		0.03	
アセロラ果汁	アセロラ(ブラジル)、 ペトナム他	17.83		クチナシ色素		0.01	
ゲル化剤		0.79		香料		0.01	りんご
(増粘多糖類)		(0.79)		カロチノイド色素		0.00	
加工でん粉		0.68		その他キャリアーオーバー等		1.12	
酸味料		0.18		水		55.09	
クエン酸鉄Na		0.06		計		100	

◎ 製品製造地 長崎県



(調理例)

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 WCA03437 01

生産者：(株)ニチレイフーズ

品名：アセロラゼリー-Fe

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)
89	0	0	22.3	0.07	28	6	2	2	6.4	0	3	0	0	184	0.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000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

2022年10月25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。

2022年11月14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



〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121

http://www.nichireifoods.co.jp

食ものがたり

・アセロラの栄養

「熱帯地域で育つアセロラは、高温と強い紫外線が降り注ぐ過酷な環境から身を守るため、ビタミンCやポリフェノールなどの抗酸化物質を多く含んでいます。ビタミンCはレモン果汁の約34倍、ポリフェノールはブドウやブルーベリーと同程度とどちらも高いレベルで含まれており、これがアセロラの高い抗酸化力のヒミツです。」

・アセロラの特長

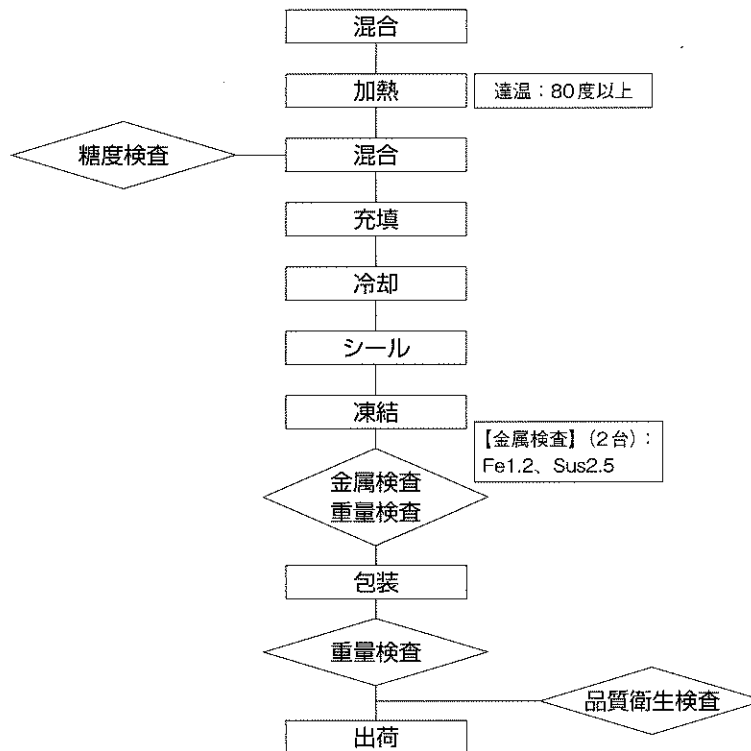
「アセロラの特長は、高い抗酸化作用を持つこと。抗酸化作用とは、「活性酸素」を抑える働きの事で、美容や健康を維持する上で重要なポイントとなります。抗酸化作用を持つ果物は多く存在しますが、アセロラはそれらの果物と比較しても圧倒的に高い抗酸化作用を持つ「スーパーフード」です。」

・最終製品についての特徴ではありません

「ニチレイフーズ ニチレイのアセロラ原料 アセロラとは？」参照

https://www.nichireifoods.co.jp/business/acerola/about_acerola/

製造工程図



*製造工程については、配置等変更する場合があります。

学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長	田島 眞	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員	〃	石川久美子	(公社) 全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称:学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03(5298)6125

E-mail : grk-21@ac.auone-net.jp
http://www.gakuryukyo.or.jp/