

学流協の推奨品

マ・マー THE PROバラ凍結マカロニシリーズ

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

提案理由：

参考価格		規格	500 g × 12 × 2
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お湯で温めてください。(約30秒)

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
小麦粉	国内製造		小麦
植物性たん白			小麦
加工でん粉			
アルギン酸エステル			
水			
計		100	

◎製品製造地 日本



公的機関による検査結果

試験成績証明書

品名：マ・マー THE PROバラ凍結マカロニシリーズ

証明書番号 WCA03429 01
生産者：株式会社日清製粉ウェルナ

栄養分析(100g当たり実測値)(30g試験成績証明書)

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)	
133	5.8	0.6	26.1	0.008	3	10	16	49	0.6	0.5	0	0.02	0	0	1.8

生菌数	E.coli	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21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

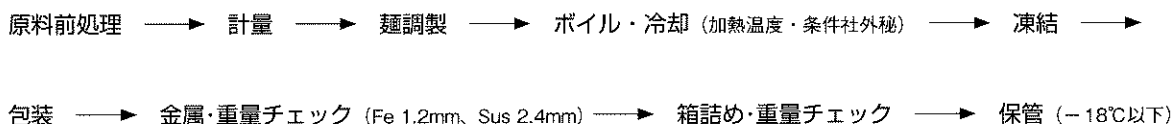
日清製粉
welnna

〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 TEL (03) 5641-8115
<https://pro.nisshin-seifun-welna.com/b2b/>

食ものがたり

- ・パスタの種類は500種類以上あるといわれていますが、パスタの本場イタリアではマカロニのようなショートパスタの方が消費量が多くなっています。
- ・本製品はスプーンに載せられる食べやすいサイズ感で形状が可愛くマヨネーズとの相性が抜群のため、お子さまの苦手な食材と組み合わせて目と舌で楽しんで頂くことができます。

製造工程図



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	茨城県新採菜養教諭指導員	〃	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/