

# 学流協の推奨品

## 自然解凍ミニパンケーキ(個包装2枚入り)

無加熱摂取冷凍食品

●提案理由：

参考価格	規格	2000 g (2枚×50袋)×4
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	ポリエチレン	

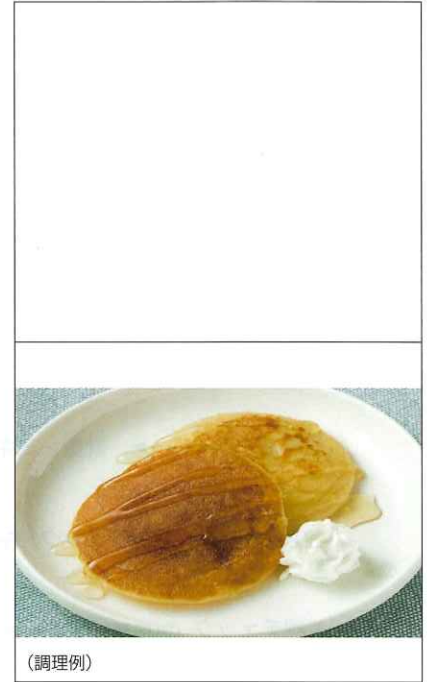
※参考価格は納入条件により変わることがあります。

●調理方法(又は取扱上の注意点)

自然解凍：凍ったままの製品を袋のまま、重ならないように並べて解凍してください。  
室温(約20℃の場合)約30分/冷蔵(約4℃の場合)約50分

●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
ミックス粉(小麦粉、砂糖、でん粉、植物油、食塩、全粉乳、卵白粉)	タイ	27.0		砂糖		37	
ミックス粉(小麦粉)				麦芽糖			小麦
ミックス粉(砂糖)				植物油			
ミックス粉(でん粉)				加工でん粉			
ミックス粉(植物油)			豚肉	ベーキングパウダー			
ミックス粉(食塩)			豚肉	乳化剤			
ミックス粉(全粉乳)			小麦、大豆	増粘多糖類			
ミックス粉(卵白粉)				水		18	
全卵	タイ他	18		計		100.0	



◎製品製造地 タイ

●公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

証明書番号 WCA03430 01

生産者：株式会社日清製粉ウェルナ

品名：自然解凍ミニパンケーキ(個包装2枚入り)

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)	
285	5.4	8.6	46.5	1.07	423	33	10	230	0.7	0.4	23	0.06	0.08	0	1.1

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

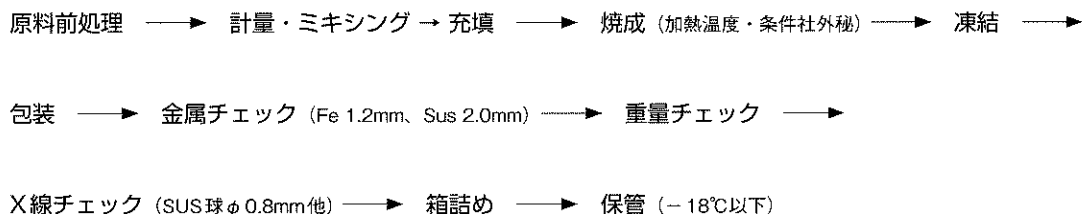


〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 TEL (03) 5641-8115  
<https://pro.nissin-seifun-welna.com/b2b/>

# 食ものがたり

・世界的にはパンケーキという名称が一般的ですが、海外から日本に伝わりホットケーキと呼ばれるようになりました。どちらも同じものですが、甘さが控えめで薄いタイプをパンケーキ、甘さが強く分厚いタイプをホットケーキと呼ばれることが多いようです。

## 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 真	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/