

学流協の推奨品

お米de国産りんごのタルト 35g

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：●卵・乳・小麦アレルギーに配慮した商品です。原材料に卵・乳・小麦を使用せず、コンタミ防止のため卵・乳・小麦を持ち込まない専用工場で製造しております。製品出荷前にはロットごとにアレルギー検査を行い2 PPM以下であることを確認しております。
- タルト生地にはスポンジをのせ、りんごジャムをトッピングしました。
- 鉄分、食物繊維等の栄養価にも配慮しました。

参考価格		規格	35g × 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	ポリプロピレン		

調理方法(又は取扱上の注意点)

自然解凍：室温(25℃)で1個の場合は約35分。

1箱のまま解凍する場合は約2時間30分でお召上がりください。

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
りんご	日本	19.90	りんご	ゲル化剤(増粘多糖類)		0.30	
豆乳	加工地:日本	14.90	大豆	酸味料		0.10	
米粉	加工地:日本	13.70		乳化剤		0.10	
砂糖	加工地:日本	13.30		膨脹剤		0.10	
ショートニング	加工地:日本	7.20		ビタミンC		0.10	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	加工地:日本	6.50		ピロリン酸第二鉄		0.10	
コーンフラワー		2.90		乳酸Ca		使用	
植物油		2.40		増粘剤(キサンタンガム)		使用	
水溶性食物繊維		2.30		香料		使用	
水あめ		1.00		酸化防止剤(ビタミンC)		使用	
大豆粉		0.80	大豆	紅麹色素		使用	
こんにゃく加工品		φ		水		10.10	
加工デンプン		3.80					
炭酸Ca		0.40		計			

◎製品製造地

公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 WCA03399 01

生産者：日東ベスト(株)

品名：お米de国産りんごのタルト 35g

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)	VAE 相当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
310	3.2	11.9	47.4	0.10	38	230	12	45	17.0	0.4	0	0.02	0.01	104	5.9

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20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/>

食ものがたり

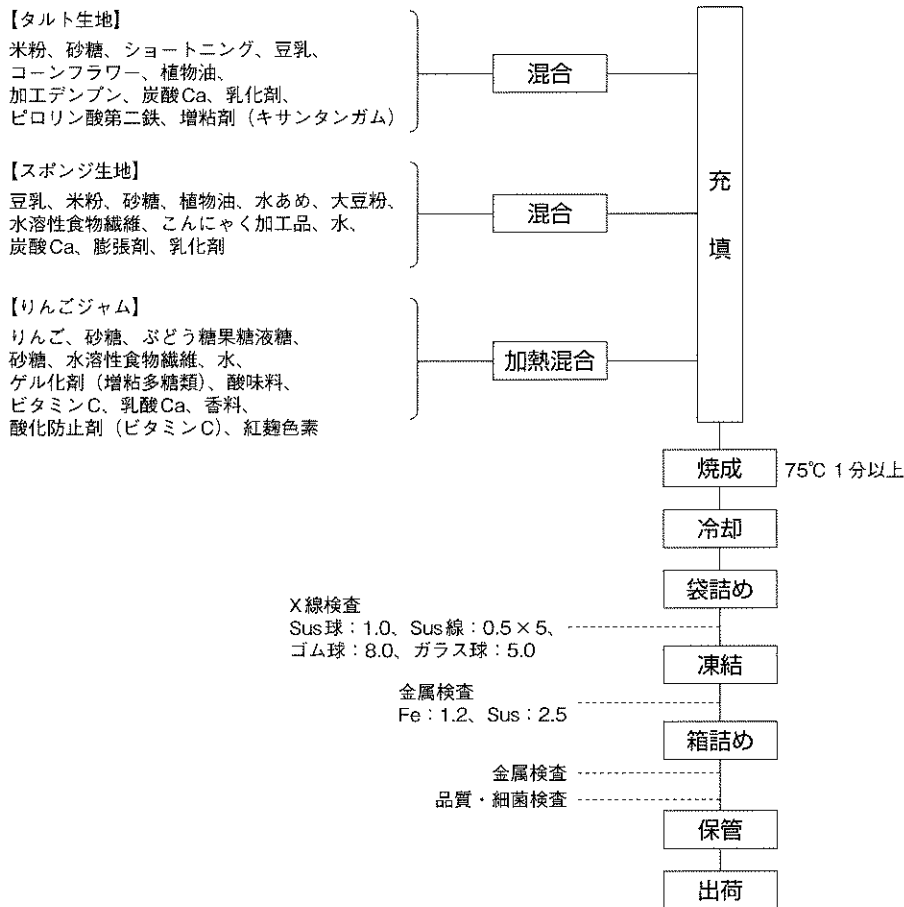
■食物アレルギーについて

- ・アレルギーの原因食品 ①鶏卵38.3% ②牛乳15.9% ③小麦8% 上位3食品で62.2%
 - ・アレルギーの有病率 学童期以降1.5%～3.0%と推測されるが有病率は増加傾向にある。
- (出典：よくわかる食物アレルギーガイドブック2014 独立行政法人環境再生保全機構編)

■タルトについて

タルトとはフランス発祥の焼菓子で、生地で作った器の上にクリームやフルーツなどを入れたお菓子です。歴史はギリシャやエジプトがルーツであるものの、古代ローマ時代まで遡ります。かつてはペースト状であったものが、食べやすくするために受け皿として生地を焼いたことが始まりとされています。

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 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/