

学流協の推奨品

レモンとバジルのチキン香り揚げ(九州産鶏肉・シチリア産レモン使用) 無加熱摂取冷凍食品

● **提案理由**：小麦・卵・乳不使用なので、より多くのお子様に召し上がっていただけます。調理方法も複数あり、個数調整も行いやすく提供者にとっても便利な一品です。

参考価格	規格	[750g袋] × 6 ※最低50個入/袋
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	袋:PE(ポリエチレン)(内)	

※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)

- 揚げ
凍ったままの商品を約175℃の油温で、約2分揚げた後、約3分放置してください。
- スチームコンベクションオープン
穴なしのホテルパンにクッキングシートを敷き、凍ったままの商品を入れ、次の条件で調理してください。
[調理モード:コンビ] 温度:約200℃、湿度:90%、時間:約5分
- オープン
クッキングシートを敷き、凍ったままの商品を約200℃に熱したオープンで、約7分加熱してください。
- 蒸し
凍ったままの商品を袋から出して入れ、約5分蒸してください。
- 自然解凍(室温解凍の場合)
凍ったままの商品を袋のまま室温(約25℃)で約2時間30分解凍してください。

● 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(%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルゲン対象原料
鶏肉	日本(九州)	59.3	鶏肉	香辛料		0.1	
醸造酢		2.4		揚げ油(なたね油)		6.4	
たん白加水分解物		2.0	大豆	加工でん粉		3.6	
米粉		1.9		調味料(アミノ酸等)		0.8	
でん粉		1.7		pH調整剤		0.3	
食塩		0.7		増粘剤(グアー)		Tr	
砂糖		0.6		ビタミンB1		Tr	
風味油		0.3		水		19.5	
レモン濃縮果汁	イタリア	0.2		計		100	
粉末状大豆たん白		0.2	大豆				

◎ 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：レモンとバジルのチキン香り揚げ(九州産鶏肉・シチリア産レモン使用)

栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 WCA03395 01
生産者：味の素冷凍食品(株)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RAE当量	B1	B2	C	
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
158	14.9	6.8	9.3	1.96	772	13	23	200	0.5	0.5	13	1.89	0.07	1	0.3


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

Eat Well, Live Well.



味の素冷凍食品株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 ☎ 03(6367)8617

<http://www.ffa.ajinomoto.com/>

食ものがたり

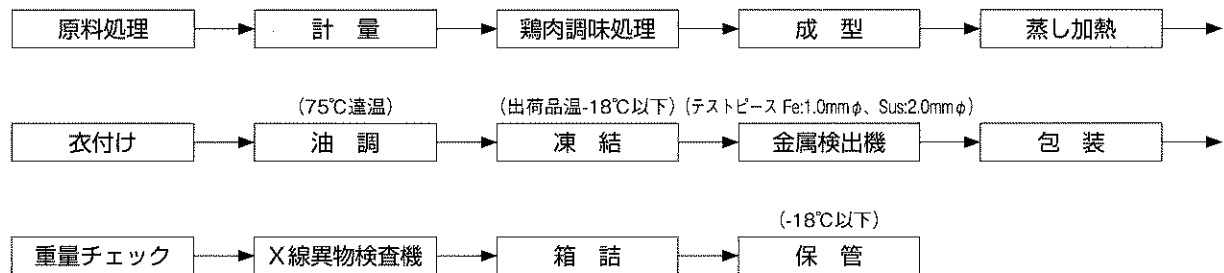
レモンの原産地や歴史

レモンはインドのアッサム地方が原産で、地中海沿岸諸国につたえられ、とくにイタリアで栽培がさかんになりました。冬季に温暖で、夏季に雨の少ないところが栽培に適しており、イタリアのシシリー島やアメリカの南カリフォルニアは産地として有名です。

現在、世界でレモンの生産が多い国は1位がインド、2位メキシコ、3位中国です。2019（令和元）年に日本へは約54,287トン、おもにアメリカ（57%）、チリ（37%）から輸入されています。

2018（平成30）年の国産レモンは約5,528トン生産され、広島県（42%）、愛媛県（31%）、和歌山県（10%）など、21都府県で栽培・出荷されています。「SDGs（持続可能な開発目標）」の観点からも今後ますます普及が進むと見られています。

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 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/