

学流協の推奨品

加熱に強い かむかむ海藻ミックス

乾燥海藻ミックス

- **提案理由**：加熱しても風味・食感が変わりにくい素材を選定した学校給食用海藻ミックス。
かむかむメニュー等食育メニューとしても使用できる商品としてご提案致します。

| | | | |
|------------|--|----------|---------------|
| 参考価格 | | 規格 | 100gチャック付袋×10 |
| 分類 | | 乾燥海藻ミックス | |
| 直接食品に接する包材 | | ポリプロピレン | |

※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)

[茹でて戻す場合] 本製品の30～50倍(重量比)の水を鍋に入れて加熱し、沸騰したら本製品を入れて2分間茹で、流水ですばやく冷却してご使用ください。(5分までが推奨です。) ※他の素材と一緒に茹でることもできます。
[湯戻しの場合] 本製品の30～50倍(重量比)の熱湯(85℃以上)で2分間戻し、流水ですばやく冷却してご使用ください。
[水戻しの場合] 本製品の50～100倍(重量比)の水で7～8分間戻してご使用ください。

● 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 |
|------------|-----|--------|-----------|-------|-----|--------|-----------|
| 乾燥わかめ(わかめ) | 国産 | 40.00 | | 計 | | 100 | |
| 乾燥茎わかめ | | 35.00 | | | | | |
| 乾燥昆布 | | 25.00 | | | | | |

◎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

証明書番号 VCA03176 01

生産者：理研ビタミン(株)

品名：加熱に強い かむかむ海藻ミックス

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) | |
| 119 | 12.2 | 2.9 | 40.8 | 33.0 | 13000 | 740 | 250 | 210 | 4.0 | 1.6 | 222 | 0.07 | 0.07 | 0 | 40.8 |

| 生菌数 | 大腸菌群 | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ |
|---------|------|---------|--------|
| 300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

2021年10月14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。

2021年11月1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



理研ビタミン株式会社

〒160-0004 東京都新宿区四谷1-6-1 ☎ 03(5362)1331

<https://www.rikenvitamin.jp>

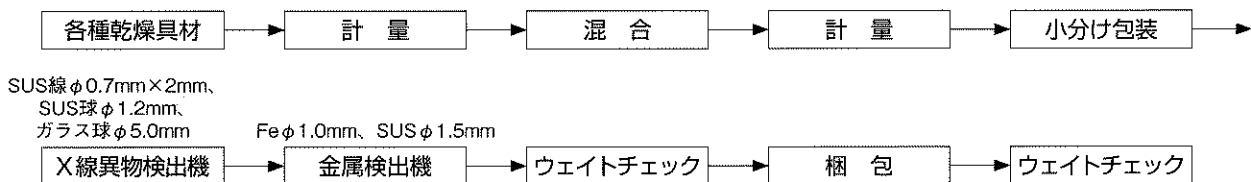
食ものがたり

世界の海には数千種類もの海藻がありますが、昔から海藻を日常的に食べていたのは、日本及び韓国を代表とする東アジアの国々です。日本では、最古の歌集とされる『万葉集』（7～8世紀頃）にもわかめをはじめとする海藻が登場しており、身近な食材として親しまれてきました。

現代ではいろいろな食材がありますが、その中で海藻は食物繊維やミネラルが豊富で、体の調子を整えることに一役買っています。わかめやこんぶ、めかぶ、もずくなどに豊富に含まれる食物繊維は、「アルギン酸」や「フコイタン」と呼ばれる水に溶ける食物繊維（水溶性食物繊維）で、海藻に多く含まれる栄養成分です。

また、海藻は様々な食感を持つ食材でもあります。よく噛むことはそれらの食感を楽しめるだけでなく、満腹感を感じられたり、脳が活性化したり、胃腸の働きを助けたりすると言われており、健康的な生活に不可欠なことと言われています。

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/