

# 学流協の推奨品

## NEW 国産りんごのゼリー (Fe・食物繊維)

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：①国産のりんご果汁を80%使用したゼリーです。  
②素材の味を生かし、子供にも食べやすく仕上げました。  
③鉄、食物繊維を含む商品です。

参考価格	規格	40g × 40個 / 3合
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	カップ: ポリエチレン加工紙 フタ: ポリエチレン	

### ● 調理方法 (又は取扱上の注意点)

室温で解凍してお召しあがりください。  
15℃ 60分程度、25℃ 45分程度が目安です。

### ● 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
りんご果汁	国内製造	80.00	りんご	加工デンプン	アメリカ製造他	1.00	
糖類(ぶどう糖)	国内製造	8.50		ゲル化剤(増粘多糖類)	国内製造	0.30	
糖類(水あめ)	国内製造	3.00		酸味料	オーストラリア製造他	0.20	
糖類(果糖)	国内製造	1.50		香料	国内製造	φ	
糖類(グラニュー糖)	国内製造	1.00		クエン酸鉄Na	国内製造	φ	
難消化性デキストリン	アメリカ製造	3.20					
水	(日本)	1.30		計		100	

◎ 製品製造地 国内 (静岡県) ● 本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。



### ● 公的機関による検査結果

#### 試験成績証明書

証明書番号 RCA03549 01  
生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

品名：NEW 国産りんごのゼリー (Fe・食物繊維)

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)	
105	0	0	26.3	0.12	49	3	3	6	3.5	0	0	0	0	40	3.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / 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

平成29年10月12日に本会に提出された品目に係る栄養分析、  
食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成29年11月2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



# ヤヨイサンフーズ

株式会社 ヤヨイサンフーズ

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500  
<https://www.yayoi-sunfoods.co.jp>

# 食ものがたり

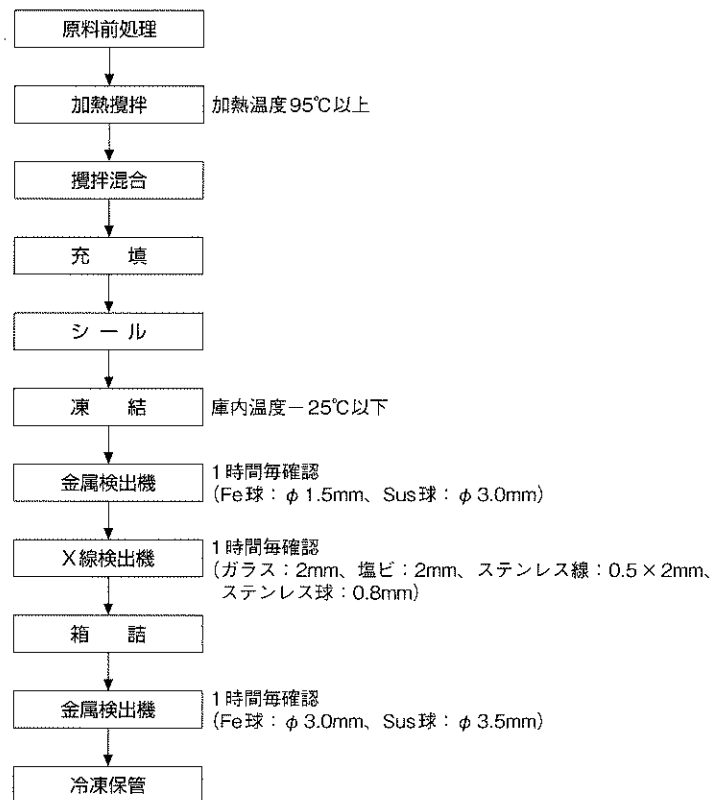
## りんごについて

りんごは明治初期に日本に伝わったと言われています。はじめは海外の品種が栽培されていましたが、その後国内品種が育成され現在では約75%を占めています。

りんごは葉をつけ、花を咲かせ、実を実らせ、葉を落とし、眠るというサイクルを毎年繰り返しています。こうした一年を繰り返すためには、微妙な温度変化が重要になります。おいしいりんごを育てるためには、夏から秋にかけての気候が特に重要になります。夏は30℃以上の日が続くと実が熟す前にやわらかくなってしまいます。また収穫の時期である秋には、平均15℃にまで下がらないと着色せず、実も熟す前にやわらかくなります。日本ではこの気候条件にあう、青森と長野で主に栽培されています。

りんごは甘みと酸味のバランスが良い果物です。そのまま食べるのはもちろん、すりおろして絞ったものをジュースにしたり、パイの具材などにしてもおいしく食べることができます。

## 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/