

学流協の推奨品

安心逸品® サラダチキン(国産鶏ささみ使用) レトルトパウチ食品

- **提案理由**：・国産鶏ささみのほぐし肉となります。調理素材となる美味しい食品を安全安心に提供できる商品として提案させていただきます。サラダだけではなく、酢の物、スープの浮き身など素材として様々な料理にご利用頂けます。
・「化学調味料不使用」により学校現場で使いやすい商品に仕上げました。

参考価格		規格	1kg / 6袋
分類	レトルトパウチ食品		
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)

開封前に袋の上から軽く揉みほぐしてご使用ください。
調味液が入っておりますので、必要に応じて液を切ってご使用ください。
使い残した場合は、他の容器に移し替えて冷蔵庫に入れ、お早めに召しあがりください。

● 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
鶏肉	日本	80.00	鶏肉	増粘剤(加工でん粉)		0.20	
砂糖		1.07		クエン酸Na		0.00	
食塩		0.21		水		18.33	
たん白加水分解物		0.11	鶏肉				
香辛料		0.08		計		100	

◎製品製造地 山形県

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 18117068001-0101
生産者：(株)ニチレイフーズ

品名：安心逸品® サラダチキン(国産鶏ささみ使用)

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)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
102	22.8	0.7	1.2	0.615	242	4.4	12.7	111	0.20	0.60	2	0.01	0.09	0	0.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
<300 / g	陰性 / 2.22g	陰性 / 0.01g	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

2018年10月11日 当センターに提出された上記検体について
分析試験した結果は上記のとおりです。

2018年10月30日

一般財団法人 日本食品分析センター



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



〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121
http://www.nichireifoods.co.jp

食ものがたり

鶏肉について

鶏肉は日本の食文化に欠かせないたんぱく質源となっております。

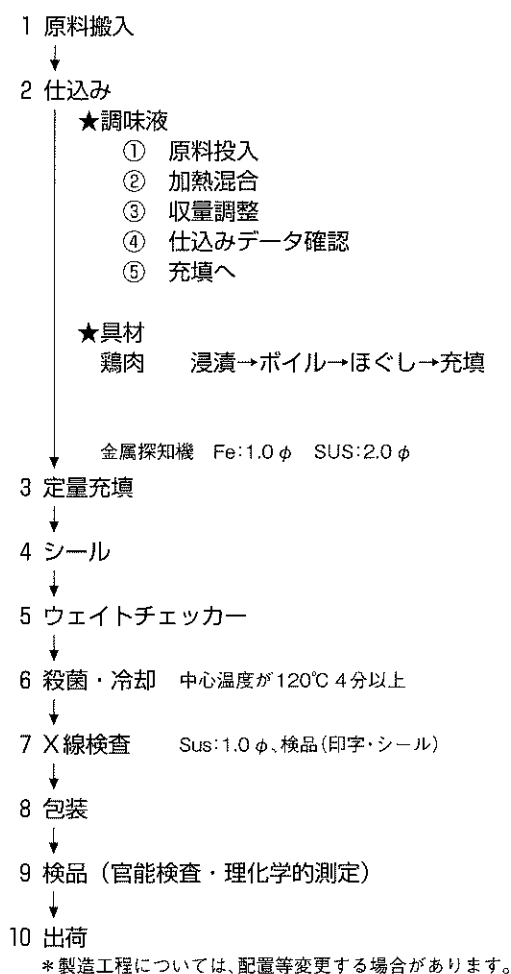
特にささ身の脂質含有量は0.8%程度であり、非常に脂質が少ない食品です。

ささ身の名前の由来は、形が笹の葉に似ている事からついたと言われていました。

淡泊な風味でサラダや和え物に用いられます。

脂質の少なさ、たんぱく質の豊富さが病人食や、離乳食、スポーツ選手のダイエット中の人の食事に使われることの多い食材です。

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/