

学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品
凍結前未加熱

あじフライF40・F50・F60

● **提案理由**：馴染みの深いあじを、アレルゲンと食品添加物を極力抑え、食べやすいフライにしました。

| | | | |
|------------|-------------------|----|--|
| 参考価格 | | 規格 | F40:40g×70枚×3合 F50:50g×60枚×3合 F60:60g×50枚×3合 |
| 分類 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱) | | |
| 直接食品に接する包材 | ポリエチレン | | |

※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)**

F40：凍ったまま170～180℃に熱した油で3分～4分間揚げてください。

F50：凍ったまま170～180℃に熱した油で約4分間揚げてください。

F60：凍ったまま170～180℃に熱した油で約4分間揚げてください。

● **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 |
|-------|------|--------|-----------|-------------|-----|--------|-----------|
| あじ | 日本、他 | 50.00 | | 水 | | 11.55 | |
| (衣) | | | | 乳化剤(加工助剤) | | 0.23 | |
| パン粉 | | 30.00 | 小麦、大豆 | 増粘多糖類(加工助剤) | | 0.02 | |
| 小麦粉 | | 8.10 | 小麦 | | | | |
| 食塩 | | 0.10 | | 計 | | 100 | |

◎製品製造地 千葉県



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 21112187001-0101

生産者：(株)極洋

品名：あじフライF40・F50・F60

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) | |
| 160 | 11.6 | 3.1 | 21.5 | 0.620 | 244 | 31.6 | 23.9 | 118 | 0.75 | 0.63 | 4 | 0.12 | 0.08 | 0 | 1.1 |

| 生菌数 | E.coli | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ |
|------------------------|--------|----------|--------|
| 6.5×10 ⁴ /g | 陰性 | 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

2021年10月18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次のとおりです。

2021年11月4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



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-5 住友生命山王ビル TEL(03)5545-0717

<http://www.kyokuyo.co.jp/>

食ものがたり

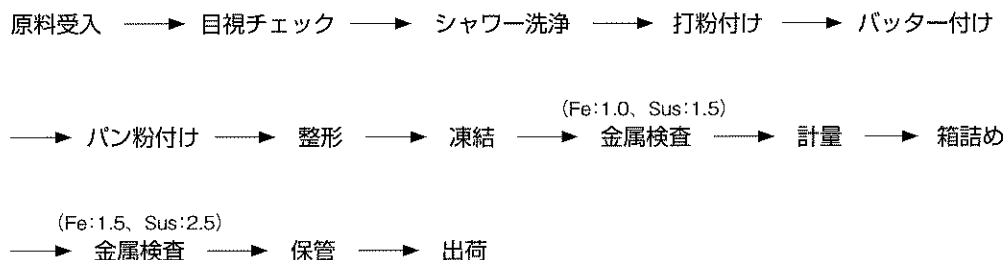
“あじ”は主に北海道～九州までの沿岸域で群れを作り、昔から多く漁獲されてきた大衆魚です。漢字の「鰯」の「参」という文字は旧暦の三月、現在の暦で五月を指し、この頃が旬と言われており、一般的には春から夏にかけてです。

また“あじ”の語源は「味」にあり、味がいいとも言われています。

DHA、EPA等の不飽和脂肪酸を多く含み、特にDHAは近年脳の発達を促すことで注目されています。

※商品名の「F」は調味料（アミノ酸）を使用していない「Free」の意味で使用しています。

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/>