

# 学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品  
凍結前未加熱

## いわし天ぷら

- **提案理由**：①かたくちいわしの頭と内臓を除去して臭みをなくしました。  
②骨が気にならずに食べられるカルシウムたっぷりの商品です。  
③プリフライ加工済みで、カリッとした衣の食感が味わえます。  
④食べやすい一口サイズに仕上げました。

参考価格	規格	1kg (70～90尾) × 5袋 / 2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	

※原料につきましては、時期・産地により多少のバラツキがございます。  
詳細は、営業担当にお問い合わせ下さい。

- **調理方法(又は取扱上の注意点)**  
凍ったまま170～180℃に熱した油で2～3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
いわし	国産	60.00		香辛料		0.10	
揚げ油(パーム油)		11.20		調味料(アミノ酸等)		0.10	
小麦粉		10.50	小麦	ベーキングパウダー		0.10	
でん粉		5.80		水		11.70	
食塩		0.40					
粒末状植物性たん白		0.20	小麦	計		100	

◎製品製造地 国内

- **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 17115899001-0101  
生産者：日本水産(株)

**品名：いわし天ぷら**

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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
215	11.2	9.0	22.4	1.01	398	225	21.5	207	0.77	0.62	3	0	0.12	0	1.0

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / 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**

平成29年10月17日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成29年10月31日  
食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

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



## 株式会社ニッスイ

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

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



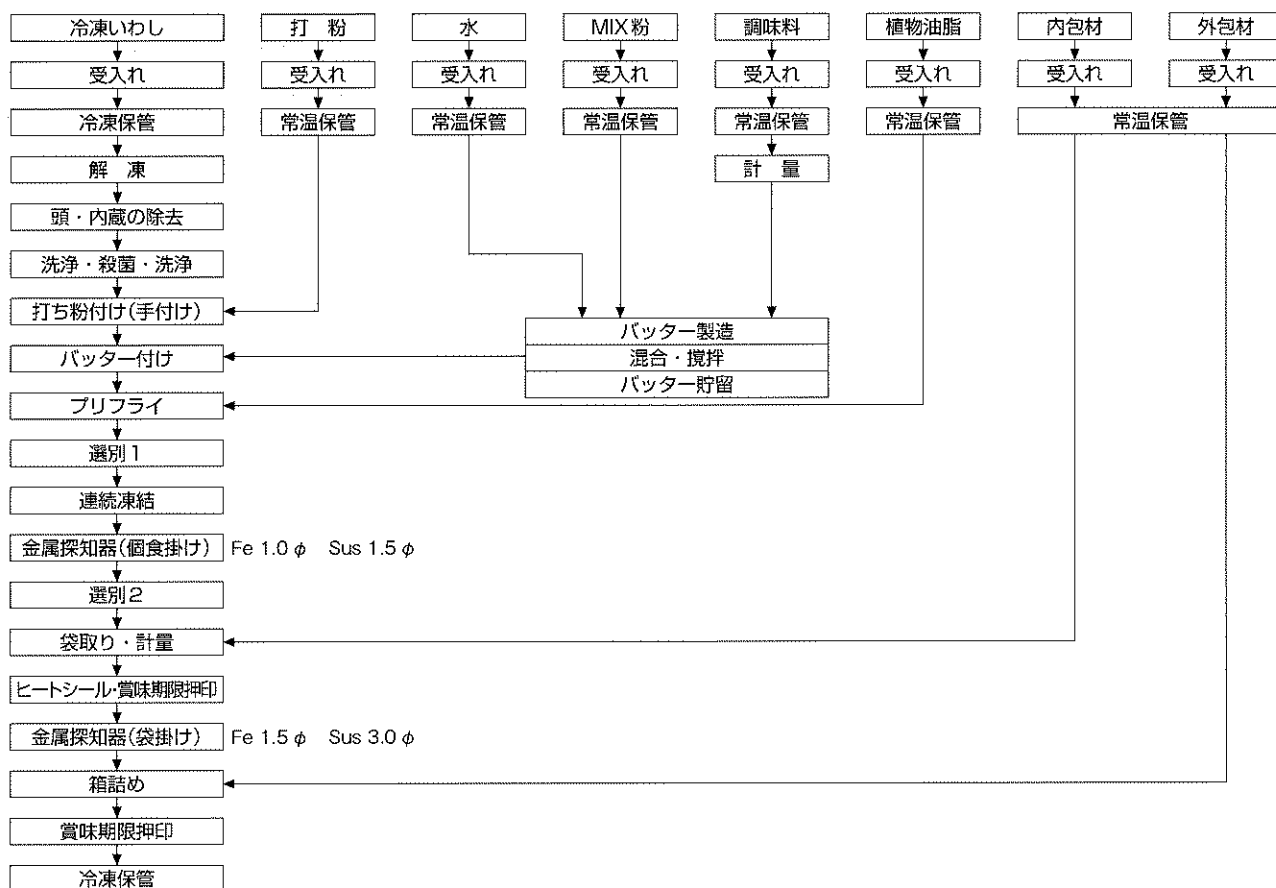
# 食ものがたり

いわしといえば、一般的に「まいわし」を指し、漁場が広く漁獲量も多い上、価格も安く大衆魚としての知名度が高い魚です。

昔は大衆魚を通り越して下魚として扱われ、身分の高い人は食べない魚でもありましたが、これを大衆に広めたのはいわしの隠れファンであった紫式部と伝えられています。

こうした大衆魚の中にあつて「かたくちいわし」は、しらす干しや煮干に使われたり、カツオ釣り用のえさに使われたりする魚で、「まいわし」ほどの知名度はありませんが、最近のいわしの栄養分の再評価（成人病予防になるEPAなどを多く含む）等もあり、生で食べたり、いわし団子にして鍋料理の材料に使われたりと使用場面も増えてきています。

## 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/