

加熱後摂取冷凍食品  
凍結前加熱済

## シューマイ

- **提案理由**：①グリーンピースをトッピングしたベーシックなシューマイです。  
②トレーのまま蒸すことができます。  
③トレーの底に凸凹をつくり、蒸し調理の際のドリップを底に逃がすよう工夫しました。

参考価格		規格	(16g×25個)×12トレー／2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)		
直接食品に接する包材	ポリプロピレン		

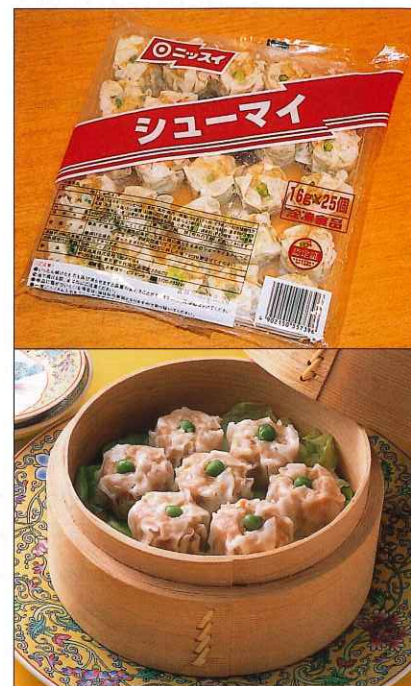
● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

蒸す場合：充分蒸気があがった蒸し器にぬれふきんをしき、凍ったままのシューマイを並べ約8分蒸してください。(トレーのまま蒸すこともできます。)

揚げる場合：凍ったまま170～180℃に熱した油で約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
たまねぎ	国産、アメリカ他	25.97		しょうゆ		0.41	大豆、小麦由来
鶏肉	国産	20.77	鶏肉	卵白		0.26	卵
小麦粉		17.14	小麦	たん白加水分解物		0.14	大豆、ゼラチン由来
豚脂	国産	7.82	豚肉	ぶどう糖		0.12	
粒状植物たんぱく		6.49	大豆由来	香辛料		0.12	
ゼラチン		2.60	ゼラチン	粉末状植物性たん白		0.10	大豆、小麦
グリーンピース		1.88		チキンエキス		0.03	鶏由来
でん粉		1.61		ポークエキス		0.01	豚
砂糖		1.40		調味料(アミノ酸等)		0.54	
豚肉		1.30	豚肉	水		10.52	
食塩		0.77		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 18117126001-0101  
生産者：日本水産(株)

品名：シューマイ

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)	
216	10.3	11.1	18.7	1.13	446	49.2	29.2	118	1.16	0.76	5	0.11	0.06	1	1.9

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 / 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



## 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

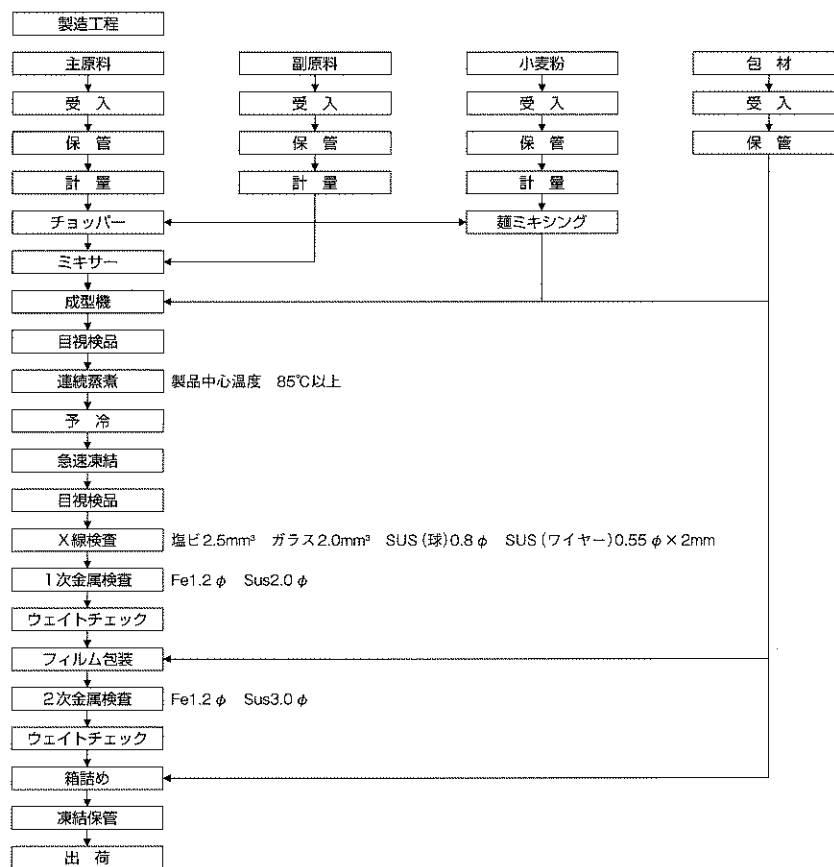
シューマイ（焼売）は、中国語で「シャオマイ」といい、中国南部・広東省発祥で春巻とともに中国料理を代表する点心（軽食）のひとつです。

もともとは、仏家の料理で動物性の食材を用いない団子のたぐいで、お茶受け程度であったものから菜饅頭と肉饅頭が生まれ、間食や饗宴の卓上にもでるようになったそうです。

日本で食べられるようになったのは昭和初期、横浜が最初とのこと。グリーンピースが乗っているのは学校給食が発端らしく、楽しく食べてもらうよう彩りを考えてのことと、「数えやすい」というメリットがあるそうです。

調味した具材を皮で包んで蒸すという料理ですが、具材の種類や皮の工夫で幾通りもの組み合わせができる料理です。

## 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 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/