

# 学流協の推奨品

## 焼ちくわ-halfカット(卵白入り)27.5g

冷凍魚肉練り製品

- **提案理由**：
  - ・魚離れが進む中、子供たちが手軽に魚介類を摂取できるように提案します。
  - ・食べやすく、調理も簡便なhalfカットちくわを提案します。
  - 手間のかかるカット作業を短縮できます。

参考価格	規格	2.75kg (100本) / 4合
分類	冷凍魚肉練り製品	
直接食品に接する包材	ポリエチレン	

### ● 調理方法(又は取扱上の注意点)

煮る場合：沸騰した出汁などに入れ、5分以上煮込んでください。  
揚げる場合：解凍したちくわを、170℃～175℃の油で1分程度揚げてください。

### ● 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
魚肉(輸入)	アメリカ他	40.51	卵	ぶどう糖		0.38	
粉末状植物性たん白		2.53	大豆	卵白粉		0.00	卵
砂糖		2.03		加工でん粉	タイ他	11.39	
精製ラード		1.90		調味料(アミノ酸等)		0.41	
食塩		1.65		焼成Ca		0.03	
米油		1.27		水		36.68	
発酵調味料		1.22		計		100	



◎製品製造地 国内 山口県

### ● 公的機関による検査結果

#### 試験成績証明書

証明書番号 317G10632-001  
生産者：マル八ニチロ(株)

#### 品名：焼ちくわ-halfカット27.5g

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)	
152	9.7	4.4	18.4	2.01	790	46	18	90	0.7	0.4	8	<0.01	0.02	<1	1.1

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
<300/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12日に当協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 日本食品検査



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



マル八ニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 ☎ 03(6833)4190

<https://www.maruha-nichiro.co.jp>

# 食ものがたり

ちくわは、日本の代表的な伝統水産食品です。

魚の肉を食塩やその他の副原材料と一緒にすりつぶしてから竹串に塗りつけてあぶり焼いた後、竹串を抜くと筒状になり、竹の切り口に似ているため『竹輪』という名前になったと言われています。

ちくわは、魚から肉だけを取り出して加工して作るので、食品としては色々と優れた機能を持っています。例えば塩と一緒にすり潰している間に、様々な副原材料や調味料を添加して好きなように風味を変えられますし、加熱するので生魚より日持ちが良くなります。また、形の小さい魚や、骨の多い魚、馴染みのない魚など直接食卓に乗らない魚でも、ちくわに加工すれば美味しく食べることができます。

水産資源の有効利用の面から見て、ちくわのような魚肉ねり製品に加工することは、魚を食用として活用するために非常に有効な手段と言えます。



## 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/