

学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

F M国産キャベツメンチカツ(50)(70)

- **提案理由**：●卵・乳・小麦アレルギーに配慮した商品です。原材料に卵・乳・小麦を使用せず、コンタミ防止のため卵・乳・小麦を持ち込まない専用工場で製造しております。製品出荷前にはロットごとにアレルギー検査を行い2 PPM未満であることを確認しております。
- メンチでありながら「焼き調理」も可能な商品に仕上げております。
- 国産キャベツの甘さを感じていただけるよう「うす味」に仕上げております。
- 鉄分、カルシウム、食物繊維等栄養価にも配慮しました。

参考価格	規格	50 g × 25 × 4 70 g × 20 × 5
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)

揚げ：約175℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどき返しながらかき揚げながら50gは約4分30秒、70gは約5分30秒揚げてください。
オープン(焼き)：あらかじめ約200℃で温めたオープンに凍ったままの商品を入れ、50gは約10分間、70gは約12分間焼いてください。

使用原材料・構成比

※上記表示は50g品のものとなります。

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
キャベツ(国産)	日本	17.80	鶏肉	香辛料		0.10	
たまねぎ	日本、他	8.10		粒状植物性たん白	加工地:日本	14.20	
鶏肉	日本、他	10.00	豚肉	植物油		0.30	
豚すり身(豚肉、水)	加工地:日本	7.30	豚肉	食塩		φ	
粒状植物性たん白		4.00		加工デンプン		6.10	
豚脂		3.20	大豆	炭酸Ca		0.80	
砂糖		1.00		ピロリン酸第二鉄		使用	
食塩		0.60	大豆	増粘多糖類		使用	
小麦不使用しょうゆ		0.40		揚げ油(なたね油)	加工地:日本	11.40	
粉末状植物性たん白		0.30		水		14.20	
酵母エキス		0.20		計			

◎製品製造地 福岡県八女郡広川町

公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 VCA03173 01

生産者：日東ベスト(株)

品名：F M国産キャベツメンチカツ(50)(70)

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)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
259	10.7	17.9	13.7	0.82	323	430	59	170	8.8	1.1	7	0.14	0.13	3	4.1

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000 以下 / g	陰性	陰性	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13日に本会に依頼された上記供試品についての
試験結果は上記の通りです。

2021年11月1日

一般財団法人 食品環境検査協会



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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
☎047(477)2110

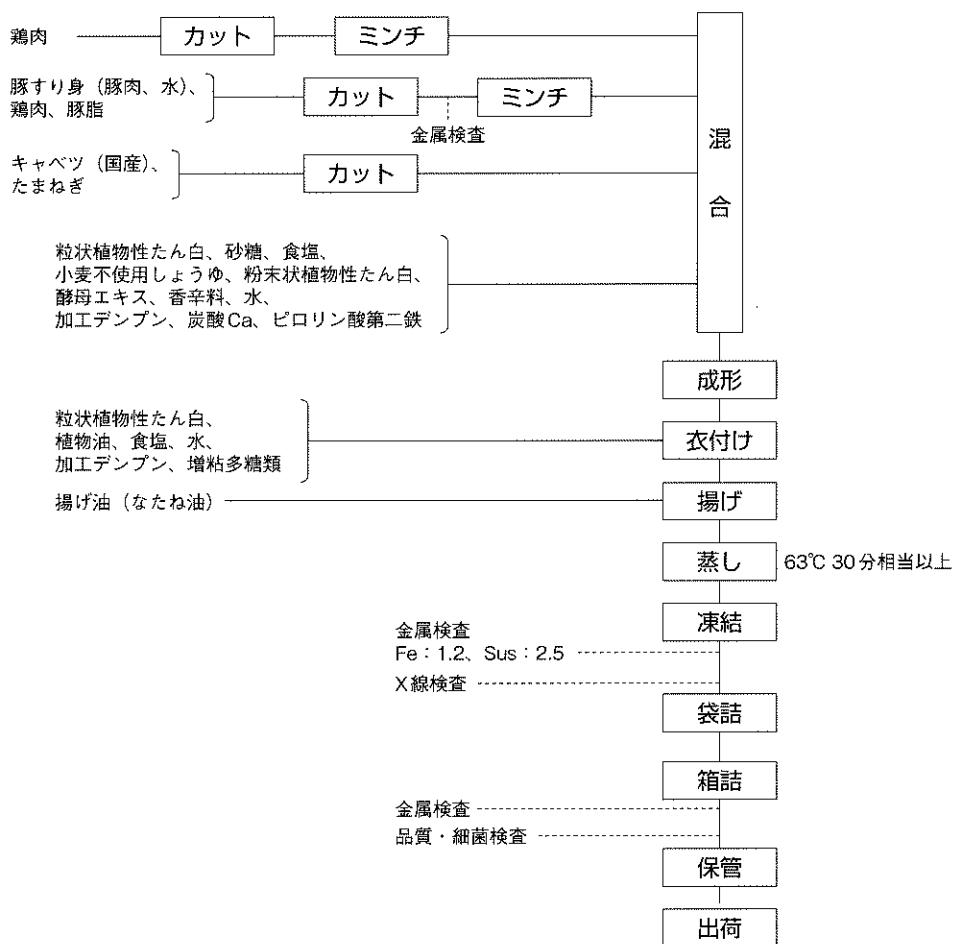
http://www.nittobest.co.jp/

食ものがたり

・(一般的な)メンチカツとは：豚肉または牛肉の挽肉、玉ねぎのみじん切り、塩コショウなどを混ぜて練り合わせたものを丸めたり、小判型にし、小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつけて油で揚げたり、フライパンで焼き上げたものです。

・メンチカツの起源：明治30年頃に東京都浅草にある洋食店「煉瓦亭（れんがてい）」の「ミンスマイトカツレット」という説が一般的ですが、昭和初期に兵庫県神戸市の「純神戸肉三ツ輪屋精肉店（現在の三ツ輪総本店）」が東京の洋食店の「メンチボール」を参考にしたという説もあります。

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 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/