

学流協の推奨品

ほしえぬ 国産ミックスビーンズ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

- **提案理由**：豆類は栄養バランスの良いものの下準備に時間がかかりお困りの方が多いようです。そこで国産の4種の豆を調理しやすい状態でお届けいたします。

参考価格		規格	1kg／6袋
分類	容器包装詰加圧加熱殺菌食品		
直接食品に接する包材	ポリプロピレン		

※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)**

ボイルしてあります。そのままお使いいただけます。サラダ開封後、そのままお使いいただけます。

〈使用方法〉
そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。



- **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
大豆(黄大豆、青大豆)	日本	47.50	大豆
いんげんまめ(手亡、金時)	日本	47.50	
食塩		0.50	
水		4.50	
計		100	

◎製品製造地 福島県



- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 317G10771-001
生産者：キューピー(株)

品名：国産ミックスビーンズ
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)	
164	12.1	5.3	17.0	0.43	170	110	55	240	3.2	1.5	<1	0.05	0.05	<1	9.2

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	陰性

*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16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



キューピー株式会社

フードサービス本部
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13 ☎ 03(3486)3062

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

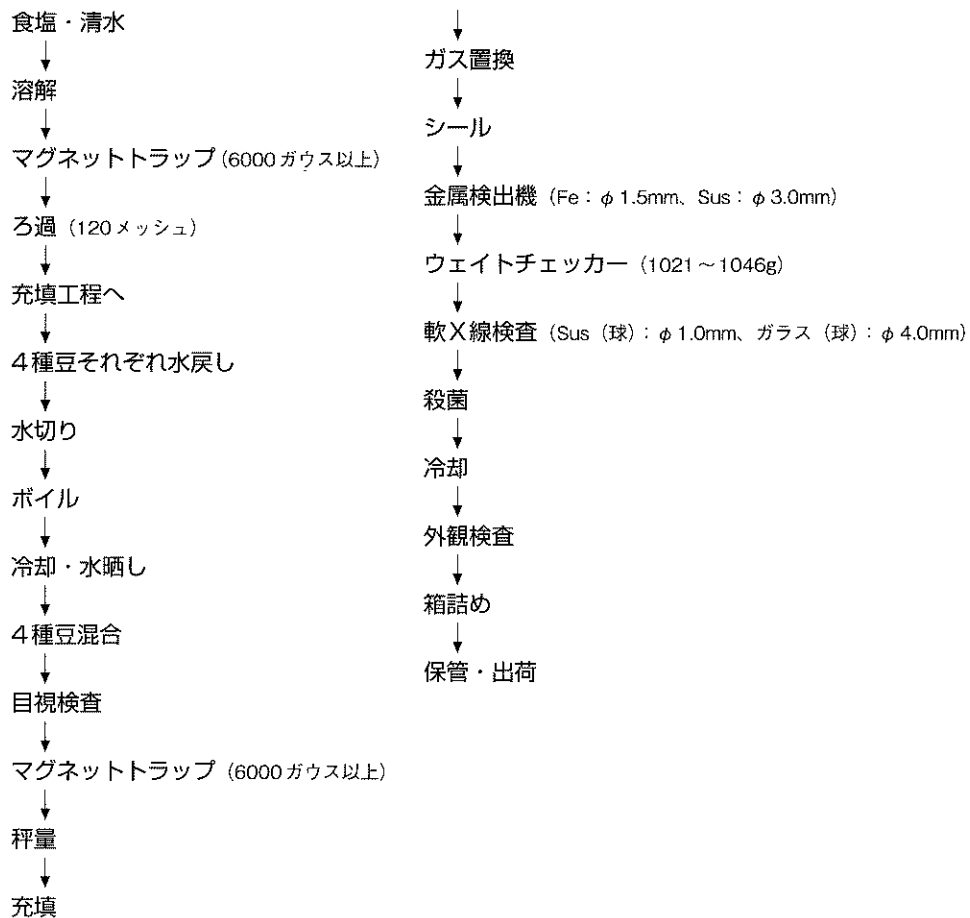
食ものがたり

豆について

1993年5月「学校給食の栄養所要量の基準等」の一部改正に伴い、植物性タンパク質、鉄、食物繊維などの供給源として豆類の役割が明確に位置づけられ、「標準食品構成表」における分類区分もそれまでの「大豆及びその製品」から「豆類」及び「豆製品類」に改められました。

豆は、カルシウム、マグネシウム等のミネラル分が豊富に含まれています。また体の組織の組成に必要なたんぱく質も含まれています。栄養面からみても、またたくさん噛んで食べられる食材としても、豆は毎日の健康づくりに役立つ優れた食品と言えます。

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/