

学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

国産鶏肉と豚肉のハンバーグSC40/50/60/80(鉄・Ca)R
10個真空パック国産鶏肉と豚肉のハンバーグSC60(鉄・Ca)R

● **提案理由**：国産の鶏肉・豚肉を使用したハンバーグです。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、小麦・卵・乳成分原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加、塩分量にも配慮しました。

参考価格	規格	1600g (20個入) × 5袋 1000g (20個入) × 5袋 × 2合 600g (10個入) × 8袋 × 2合	1200g (20個入) × 5袋 800g (20個入) × 5袋 × 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	プラ		

※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)**

《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熟したオープンに、凍ったままの製品を並べ80gは14分程度、60gは13分程度、50gは11分程度、40gは10分程度焼いてください。
《スチームコンベクション(蒸し)の場合》穴ありのホテルパンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で100℃、80g、60gは11分程度、50gは10分程度、40gは8分程度加熱してください。
《煮込む場合》お好みの調味液で煮込んでください。
真空パックは、ボイルの場合14分程度、スチームコンベクションの場合は「蒸しモード」100℃、14分程度加熱して下さい。

● **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
食肉(鶏肉(国産))	国産	39.0	鶏肉	オニオンエキスパウダー		0.1	
食肉(豚肉)	国産	5.0	豚肉	食塩		0.1	
たまねぎ	国産	21.0		酵母エキス		0.1	
粒状植物性たん白		17.5	大豆	加工デンプン		0.9	
豚脂	国産	5.0	豚肉	炭酸Ca		0.2	
でん粉		2.0		調味料(無塩)		0.2	
砂糖		1.7		焼成Ca		0.1	
トマトケチャップ		1.6		ピロリン酸鉄	φ(0.050)		
植物油脂		1.0	大豆	着色料(ココア)	φ		
乾燥マッシュポテト		1.0		硫酸Ca	φ		
野菜ペースト		0.5		水		2.8	
香辛料		0.2		計		100.0	

◎ **製品製造地** 新潟県 ●本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書 証明書番号 WCA03369 01

品名：国産鶏肉と豚肉のハンバーグSC40/50/60/80(鉄・Ca)R 10個真空パック国産鶏肉と豚肉のハンバーグSC60(鉄・Ca)R 生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

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)
184	10.9	11.3	9.6	0.48	190	280	36	160	13.9	1.1	9	0.13	0.13	2	2.0

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

2022年10月19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。

2022年11月14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



ヤヨイサンフーズ

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500
https://www.yayoi-sunfoods.co.jp

食ものがたり

ハンバーグの起源は18世紀頃のドイツ・ハンブルクにあり、名称もハンブルクの英語発音から「ハンバーグ」となった。ドイツ、ハンブルグ地方から、アメリカに移民する船において、故郷のタルタルステーキが食べたい乗客の希望にそって、コックが野菜くず、乾燥肉を戻したものを焼き固めて焼いたものが原型である。(出典：世界語源辞典) 尚、英語の「Hamburg」は都市名の「ハンブルク」を意味する。アメリカなど欧米諸国では、サンドイッチにしない単独料理（日本語におけるハンバーグ）も含む総称として「ハンバーガー（hamburger：ハンブルク風の）」と呼ぶ。(ウィキペディアより)

製造工程図

〈40g、50g、60g、80g〉

原料搬入 → 下処理 → 混合 → 成型 → 焼成 → 蒸煮（蒸煮後中心温度75℃以上） → 凍結 → X線異物検査（Sus0.8φmm、ガラス3.0φmm） → 金属検査（Fe1.5φmm、Sus3.0φmm（許容限界）） → ピロ一包装 → 金属検査（Fe2.0φmm、Sus3.5φmm） → 重量検査 → 箱詰 → 金属検査（Fe4.0φmm、Sus6.0φmm） → 重量検査 → 冷凍保管 → 出荷

〈10個真空パック〉

原料搬入 → 下処理 → 混合 → 成型 → 焼成 → 蒸煮（蒸煮後中心温度75℃以上） → 凍結 → X線異物検査（Sus0.8φmm、ガラス3.0φmm） → 金属検査（Fe1.5φmm、Sus3.0φmm（許容限界）） → 真空包装 → 金属検査（Fe2.5φmm、Sus3.5φmm） → 重量検査 → 箱詰 → 金属検査（Fe4.0φmm、Sus6.0φmm） → 重量検査 → 冷凍保管 → 出荷

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/