

# 学流協の推奨品

## 青のり

ふりかけ

- 提案理由**：青のりは日本の食文化に誇れる食材です。高品質で安心・安全なものを学校給食に使っていただきたく提案します。メニューの多様化に応じた主菜・副菜両方に使える食品の提案。複数の様々な調理方法に対応できる食品の提案。

参考価格		規格	50g×10
分類	ふりかけ		
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)**

ふりかけや各種料理の薬味としてご使用ください。  
(磯辺揚げ、粉ふきいも、焼そば、お好み焼、とろろ、納豆、天ぷらの衣など)

- 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
青のり	日本	100.00	*
*えび、かにの注意喚起表示があります。			
乾燥剤の封入があります。			
計		100	

◎製品製造地 広島県



パッケージは年度の途中で変更予定です。記載内容は変わる可能性があります。

- 公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 YCA03729 01  
生産者：三島食品(株)

**品名：青のり**  
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 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
169	37.5	5.2	35.3	5.13	2020	390	980	650	18.9	3.2	2490	0.91	2.58	44	32.7

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300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  
2024年10月22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。

2024年11月20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



## 三島食品株式会社

東京本社 〒168-0065 東京都杉並区浜田山4-10-25 ☎ 03(3317)1212  
広島本社 〒730-8661 広島市中区南吉島2-1-53 ☎ 082(245)3211

<https://www.mishima.co.id/>

# 食ものがたり

焼きそばやたこ焼き、仕上げのポイントは「青のり」ですよね。彩りや風味が良くなります。「青のり」は海藻の分類に入ります。黒海苔やワカメ、ヒジキ、コンブと同じ仲間ですね。少し難しくなりますが、海藻は紅藻（こうそう）・緑藻（りょくそう）・褐藻（かつそう）に分けられます。

緑藻に属する青のりを、さらに分類すると、「青のり」として使われるスジアオノリ・ウスバアオノリ・ヒラアオノリ。「あおさ」として使われるアナアオサ・リボンアオサなど。「あおさのり」として海苔の佃煮などに使われるヒトエグサなどに細かく分けられます。

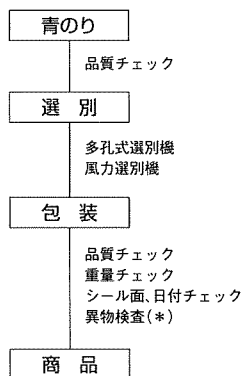
なかでも、スジアオノリは、特に香りが強く、鮮やかな緑色なことから、高級品として取り扱われています。磯辺揚げやフライドポテト、おはぎに使うと、風味は格別です。

「青のり」と「あおさ」は、同じものと思っている方がおられるかもしれませんが、特徴が違います。それぞれの良さがありますので、上手に使い分けたいですね。

海藻は、近年、海外でも注目度が高まっていますが、「青のり」の生産量は、海や川で収穫される原料が地球温暖化等の影響により年々減少傾向にあります。それを受けて、安定供給の取り組みとして陸上養殖が全国的に広がっています。日本の伝統食の素材のひとつとして注目し、食文化をしっかりと守っていきたいですね。

（参考：日本食品標準成分表・三島食品ホームページ、著：三島食品 久保田誠）

## 製造工程図



(\*)金属探知機 Fe:2.0角 SUS:2.5角又はX線装置 SUS:1.0φ

2024年7月25日現在

### 学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境、児童・生徒の嗜好の多様化に配慮し、『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	石井 克枝	千葉大学名誉教授	副委員長	原 正美	京都光華女子大学教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	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/