

# 学流協の推奨品

## おさかなと野菜のステーキ(Fe・食物繊維入り)

凍結前加熱済加熱後摂取冷凍食品

- **提案理由**：不足がちな栄養素の鉄分・食物繊維に配慮し、食物アレルギーの児童・生徒にも対応できるよう工夫・配慮した水産加工食品です。やわらかなたらのすり身に色味の良いにんじん、とうもろこし、枝豆を加えました。卵、乳不使用で、さらに鉄分強化、食物繊維入りです。

参考価格	規格	1kg (20個) × 6袋入 (6kg)
分類	凍結前加熱済加熱後摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	PE (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)

【焼き調理の場合】凍ったままの商品を、200℃のオーブンで約9分焼いてください。

【揚げ調理の場合】凍ったままの商品を、170～175℃の油で約4分、または140～150℃の油で約7分揚げてください。

### ● 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
たらすり身(国内製造)	日本	31.99		チキンスープ	日本	0.37	鶏肉
野菜(にんじん)	ベルギー、他	8.70		砂糖	日本	0.28	
野菜(とうもろこし)	中国	8.39		おろししょうが	日本	0.25	
野菜(えだまめ)	ベトナム、他	3.73	大豆	寒天	日本	0.01	
植物油脂	日本	16.03	大豆	粉あめ	日本	0.00	
つなぎ(でん粉)	日本、ベトナム	6.71		加工デンプン		1.97	
つなぎ粉末状植物性たん白	日本、中国	0.59	大豆	安定剤(カードラン)		0.04	
難消化性デキストリン	日本	3.42		ピロリン酸第二鉄(調整水)		0.04	
食塩	日本	0.87				16.06	
魚介エキス調味料	日本	0.55	さば	計		100	

◎製品製造地 岩手県

### ● 公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

品名：おさかなと野菜のステーキ(Fe・食物繊維入り)  
栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 YCA03752 01  
生産者：テーブルマーク(株)


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)	
230	6.3	16.2	14.7	1.01	398	12	11	50	10.6	0.3	50	0.02	0.04	0	4.9

細菌数	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  
2024年10月24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



テーブルマーク株式会社

東京支社 業務用営業部  
〒104-0045 東京都中央区築地六丁目4番10号  
テーブルマーク築地ビル  
TEL 03-3546-1762 / FAX 03-3546-1768

名古屋支社 業務用営業部  
〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山二丁目12番-1  
JT名古屋ビル  
TEL 052-324-2010 / FAX 052-324-2015

大阪支社 業務用営業部  
〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5-14-5  
三井ビル

中国支社 業務用営業部 中国営業課  
〒730-0051 広島県広島市中区大手町3-8-5  
イトハレ大手町3階  
TEL 082-246-4783 / FAX 082-246-4086

中国支社 業務用営業部 四国営業課  
〒768-0022 香川県高松市三好三丁目1-2-2

九州支社 業務用営業部  
〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂1-11-1  
福岡ゼネラルビル  
TEL 092-534-7323 / FAX 092-534-7324

札幌支店 業務用営業課  
〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒三條一丁目一  
番34号 北ビル

東北支店 業務用営業課  
〒984-0011 宮城県仙台市若林区六丁目の目西町8番1号  
高層センタービル  
TEL 022-390-9181 / FAX 022-390-6401

北関東支店 業務用営業課  
〒370-0849 群馬県高崎市八島町266  
イデオム八島1階  
TEL 027-322-1211 / FAX 027-322-1265

北陸支店 業務用営業課  
〒920-0027 石川県金沢市駅西新町3-9-36  
TEL 076-284-1230 / FAX 076-284-1231

# 食ものがたり

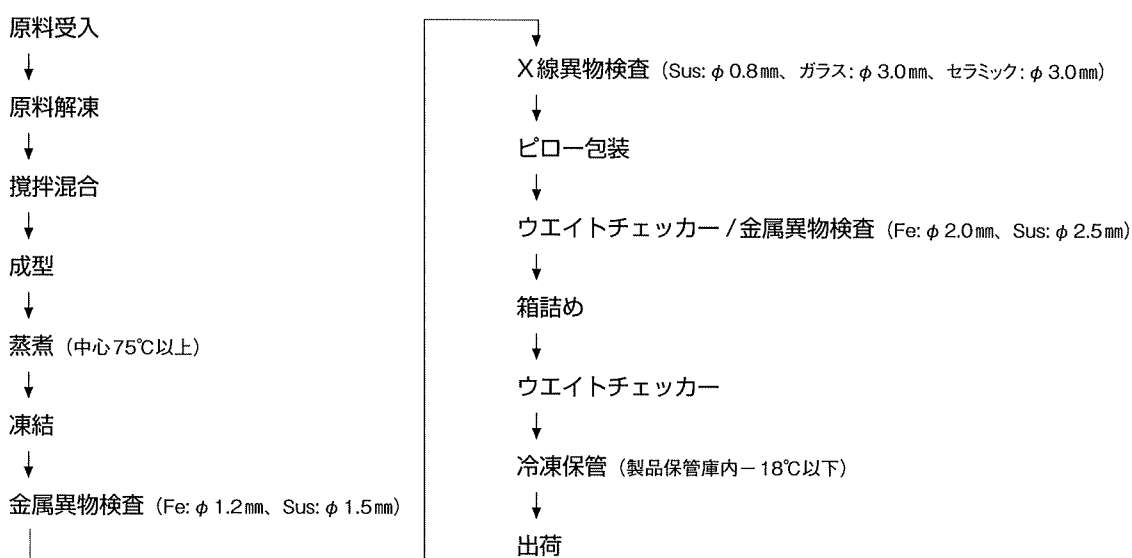
## 「すりみ」とは

海外では SURIMI で通じるすりみは、日本が発明した技術で、魚の身をすり潰して魚の形を無くしたものです。これを固める事で、かまぼこを始めとした練り製品がつくられます。魚の姿は無くなり、骨もなく食べやすく便利な練り製品。その『すりみ』が冷凍される事でさらに便利になっています。

1960年に「北海道中央水産試験場」がスケトウダラのすりみの冷凍変性をほぼ完全に抑える技術を開発し、練り製品の生産にも大革命をもたらしました。練り製品の生産は、原料として長期冷凍保存が可能になった「冷凍すりみ」を利用できるようになって、天然魚の漁獲に関係なく、一年中計画的に安定的に練り製品を生産することが可能になりました。また、多く取れた時はすりみを冷凍保存することで無駄になる魚が減りました。さらに、冷凍で輸送ができるため、漁港の近くでなくても、工場で働ける人が多い場所に工場を建てて生産することができるようになりました。

そのため、冷凍すりみは世界中で作れるようになり、魚がたくさん獲れる漁場の近くの港のほか、さらには船の上（すりみ加工船）でも作ることができるようになりました。魚の群れの上ですり身ができるので、群れを船で追いかけて生産する事ができます。結果、北方の海で獲れるスケトウダラだけだった冷凍すりみの魚は、南方の海で獲れるエソ、ハモ、グチ、ヒメジ、イトヨリダイなどの色々な魚種に広がり、様々なタイプの「冷凍すりみ」が生産され、海の資源を人間が使えるようになりました。

## 製造工程図



※工程・管理基準については製造状況により一部変更する可能性があります。

### 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/