

# 学流協の推奨品

北海道チルドポテトシリーズ4種類  
(ホール、ハーフカット、1/4カット、ダイス)

そうざい

● **提案理由**：人手不足が深刻化している現在、使いたい時にすぐに使える加熱済み素材商品のため。

参考価格		規格	冷蔵 1kg × 10
分類	そうざい		
直接食品に接する包材	オーナロン(片面) ポリエチレン(片面)		

※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)**

皮むきなどの手間をかけることなく、開封するだけですぐに提供 頂ける  
便利な1品です。

● **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
ばれいしょ	日本	99.95	
pH調整剤		0.05	
計		100	

◎製品製造地 日本(北海道)



● **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 WCA03372 01

品名：北海道チルドポテトシリーズ4種類(ホール、ハーフカット、1/4カット、ダイス) 生産者：ケンコーマヨネーズ(株)

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)	RAE 相当量 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
79	1.5	0	18.3	0.06	25	3	17	52	0.4	0.3	1	0.04	0.01	9	1.0

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**

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

**ケンコーマヨネーズ株式会社**

〒156-0072 東京都杉並区高井戸3丁目8番13号NAF第3ビル  
☎03(5962)7777

<http://www.kenkomayo.co.jp/>

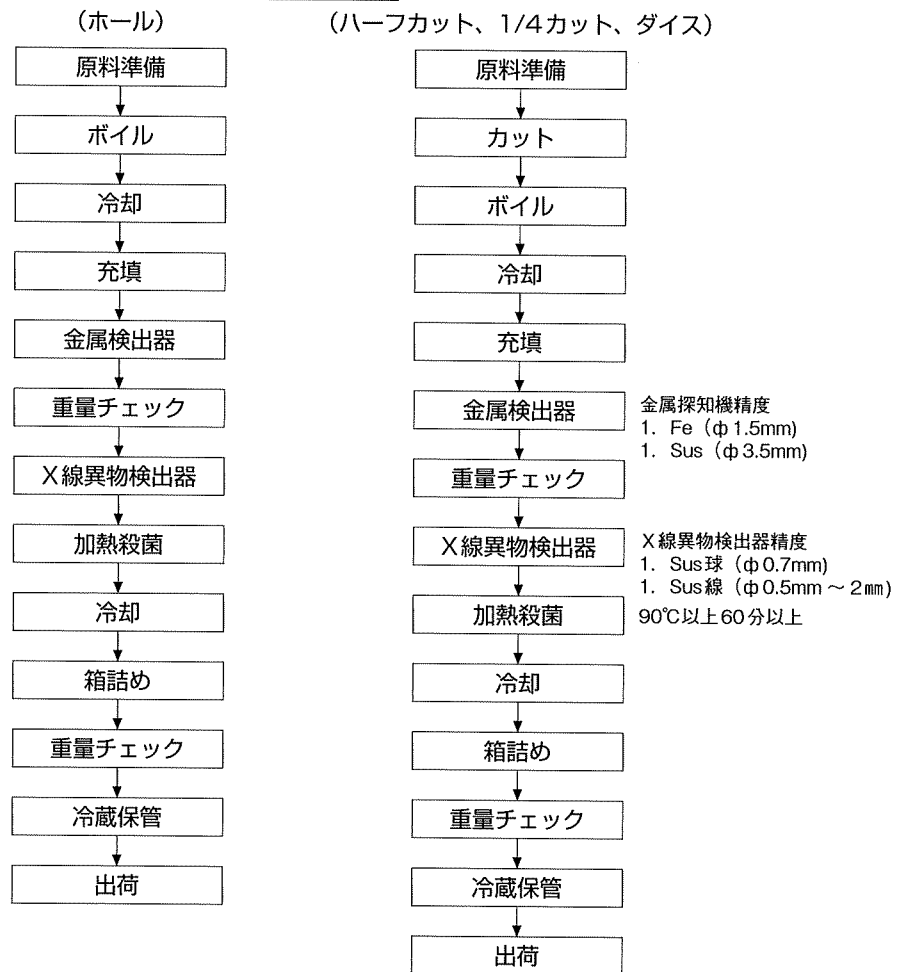
# 食ものがたり

## ばれいしょについて

馬鈴薯は、ナス科ナス属の多年草の植物です。南アメリカのアンデス山脈が原産となっております。世界中で栽培され、デンプンが多く蓄えられる地下茎が芋の一種として食用されております。揚げたり、蒸したり、茹でたり、煮込み料理などや、コロッケなどの加工品としても使用され、デンプン原料としても使用できます。保存がきく野菜として扱われる一方で、主食にもなりえる食物であり、ビタミンCやカリウムなどの豊富な栄養を含む特徴があります。

この商品は、北海道産黄色系のばれいしょを指定して使用しているおり、メニューにした際も鮮やかな黄色が映えます。温めるとさらに黄色の鮮やかさがアップし、美味しくお召し上がりいただけます。チルドタイプの商品ですので、冷凍商品と比べ、煮物料理等に使用しても煮崩れしにくいです。泥付芋から処理する必要がないため、菌数リスクが低く、安心・安全にお使いいただけます。

## 製造工程図



### 学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境、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/