

しらすの玉子寄せ 40・50

- **提案理由**：・国産のしらすと香り豊かな国産青のりをトッピングした和風仕立ての玉子焼です。
・微量ミネラルである亜鉛を強化しました。亜鉛の含有量の多い酵母エキスを配合して亜鉛を強化しています。

| | | |
|------------|-------------------|--|
| 参考価格 | 規格 | (40g×10ヶ)パック×10入／3合 (50g×10ヶ)パック×10入／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 | ポリエチレン | |

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

冷凍のまま袋ごと沸騰した湯の中に入れ、再沸騰後約15分ボイルしてください。

● **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 |
|--------|-----|--------|-----------|---------|-----|--------|-----------|
| 鶏卵 | 日本 | 55.00 | 卵 | 加工でん粉 | | 0.80 | |
| にんじん | 日本 | 7.00 | | しょうが酢漬 | | 0.70 | |
| しらす | 日本 | 5.10 | | しょうゆ | | 0.60 | 小麦、大豆 |
| 青のり | | 2.00 | | 食塩 | | 0.40 | |
| 砂糖 | | 1.90 | | 酵母エキス | | 0.30 | |
| でん粉 | | 1.50 | | 亜鉛酵母エキス | | 0.10 | |
| 食酢 | | 1.00 | りんご | 植物油 | | φ | |
| チキンエキス | | 0.90 | 鶏肉 | 水 | | 21.90 | |
| ごま油 | | 0.80 | ごま | 計 | | 100 | |

◎製品製造地 新潟県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 318G10506-001
生産者：すぐる食品(株)

品名：しらすの玉子寄せ 40・50
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) | B ₁ (mg) | B ₂ (mg) | C (mg) | |
| 140 | 9.4 | 8.9 | 5.5 | 0.97 | 380 | 44 | 13 | 160 | 1.3 | 7.7 | 150 | 0.07 | 0.34 | <1 | 0.3 |


| 生菌数 | 大腸菌群 | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ |
|-------------|------|---------|-------|
| < 3,000 / 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

2018年10月12日当法人に依頼された供試品について試験した結果、
上記のとおりであることを証明します。

2018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



〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7

☎ 03(3718)6331(代) FAX 03(3724)2793

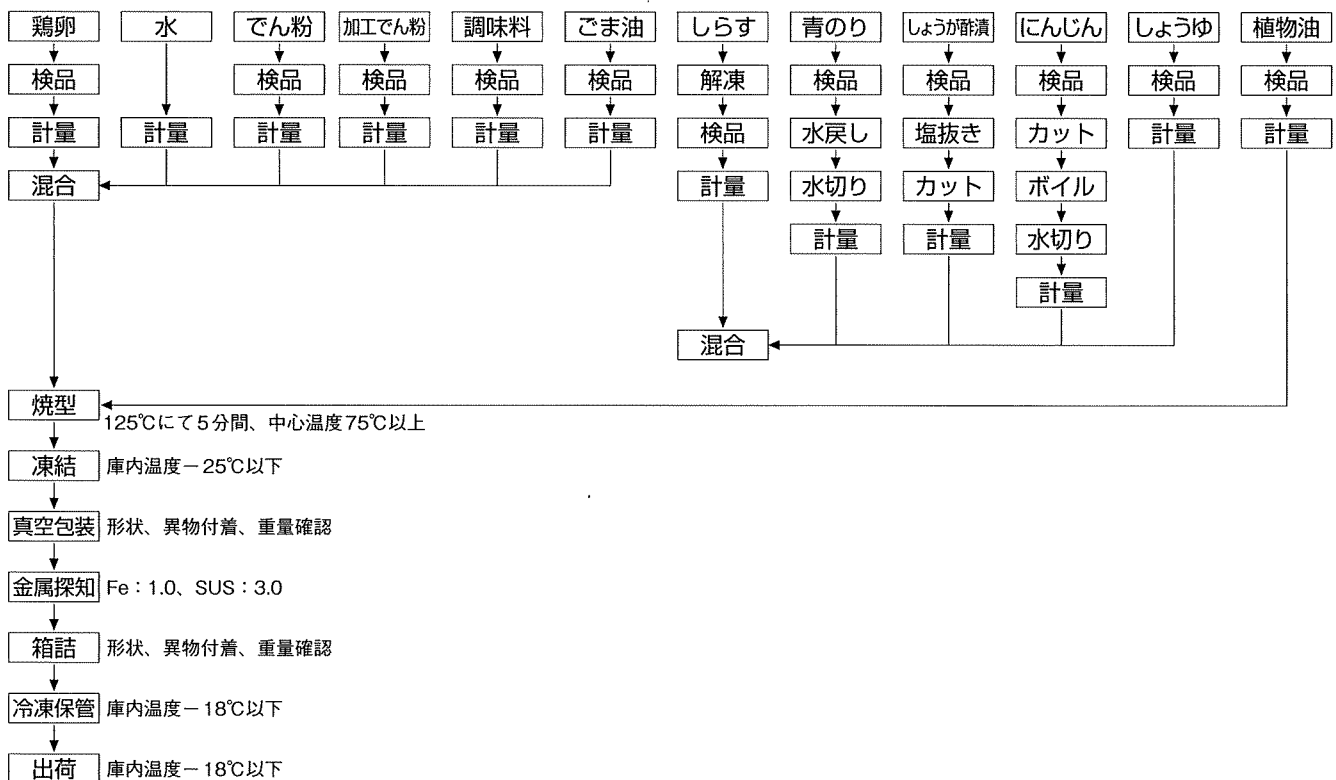
北海道☎0164(25)1717 仙台☎022(381)8666 浜松☎053(447)3807
大阪☎06(6337)5025 福岡☎092(663)2277

食ものがたり

青のり

海藻は色によって、緑色の色素を持つ緑藻類、褐色の色素を持つ褐藻類、紅色の色素を持つ紅藻類の3種類に分かれ、青のりは緑藻類、つまり見た目が緑に見える藻類のアオサ科植物を総称してそう呼んでいるようです。青のり類にはヒトエグサ属（10余類）、アオサ属（3種）、アオノリ属（10数種）が含まれています。今回「しらすの玉子寄せ」に使用した青のりは、伊勢湾で養殖している、種名「ヒロハノヒトエグサ」で、ヒトエグサ属に含まれます。（褐藻類にはひじき、わかめ、昆布、もずく。紅藻類にはあまのり（浅草のりなど）、天草、カエデノリ、ふのりなどが有ります。）青のり類の生産は三重、愛知両県だけで、全国の70%以上にもものぼり、その主体はヒトエグサ属です。ついで愛媛、千葉、静岡、熊本、徳島などの各県に多いです。青のりには、炭水化物や種々の無機質、整腸作用のある食物繊維を含んでいるほか、鉄、ビタミンA（β-カロチン）などの様々な栄養成分が含まれています。また、胃腸の粘膜を守るビタミンUが含まれています。（※ビタミンUの化学名は、塩化メチルメチオニンスルホニウムクロライドというとても長い名前でも、MMSCと略称されてます。この物質は、戦後アメリカでキャベツから発見されたため「キャベジン」という別名でも呼ばれています。）

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/