

学流協の推奨品

調理冷凍食品

鉄腕チキンナゲット

- **提案理由**：不足がちな栄養素の鉄分・カルシウムに配慮し、食物アレルギーの児童・生徒にも対応できるよう工夫・配慮した食品です。国産鶏ムネ肉を使い、おからを配合してソフトに仕上げました。卵、乳不使用で、さらに鉄分強化、カルシウム強化しています。

参考価格	規格	900g (50個) × 6袋入 (5.4kg)
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	

※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)

フライ調理：凍ったままの鉄腕チキンナゲットを170～175℃の油で約3分揚げてください。
 オープン調理：凍ったままの鉄腕チキンナゲットを200℃のオーブンで約7分間焼いてください。

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
鶏肉(国産)	日本	34.48	鶏肉	パン粉	日本	0.51	小麦
粒状植物性たん白	日本	5.39	大豆	食塩	日本	0.41	
パン粉	日本	1.86	小麦	デキストリン	日本	0.34	
でん粉	日本	0.74		クラッカー粉	カナダ	0.34	小麦
ドロマイト	日本	1.47		植物油	日本	0.02	
乾燥おから	日本	0.96	大豆	なたね油、パーム油	日本	6.54	
砂糖	日本	0.67		加工デンプン		1.16	
食塩	日本	0.59		トレハロース		0.89	
香辛料	日本	0.20	大豆	調味料(アミノ酸)		0.54	
たん白加水分解物	日本	0.18	大豆	膨張剤		0.08	
小麦粉	日本	5.33	小麦	重曹		0.04	
コーンフラワー	日本	2.53		ピロリン酸第二鉄		0.02	
でん粉	日本	2.24		カロチノイド色素(調整水)		0.00	
コーングリッツ	日本	0.69		計		31.24	
砂糖	日本	0.54				100	

◎製品製造地 青森県

公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 XCA03638 01
 生産者：テーブルマーク(株)

品名：鉄腕チキンナゲット
 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)
218	12.2	10.8	17.9	1.53	601	380	190	150	7.3	0.8	8	0.09	0.07	0	0.7

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

2023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。

2023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



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
 ティーエヌビル

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
 エイトパレー大手町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
 〒768-0083 愛媛県松山市南堀町4-2-25

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条一丁目一
 番31号 水戸ビル

東北支店 業務用営業課
 〒984-0011 宮城県仙台市若林区六丁の目西町8番1号
 五番センタービル
 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 076-264-1290 / FAX 076-264-1291

食ものがたり

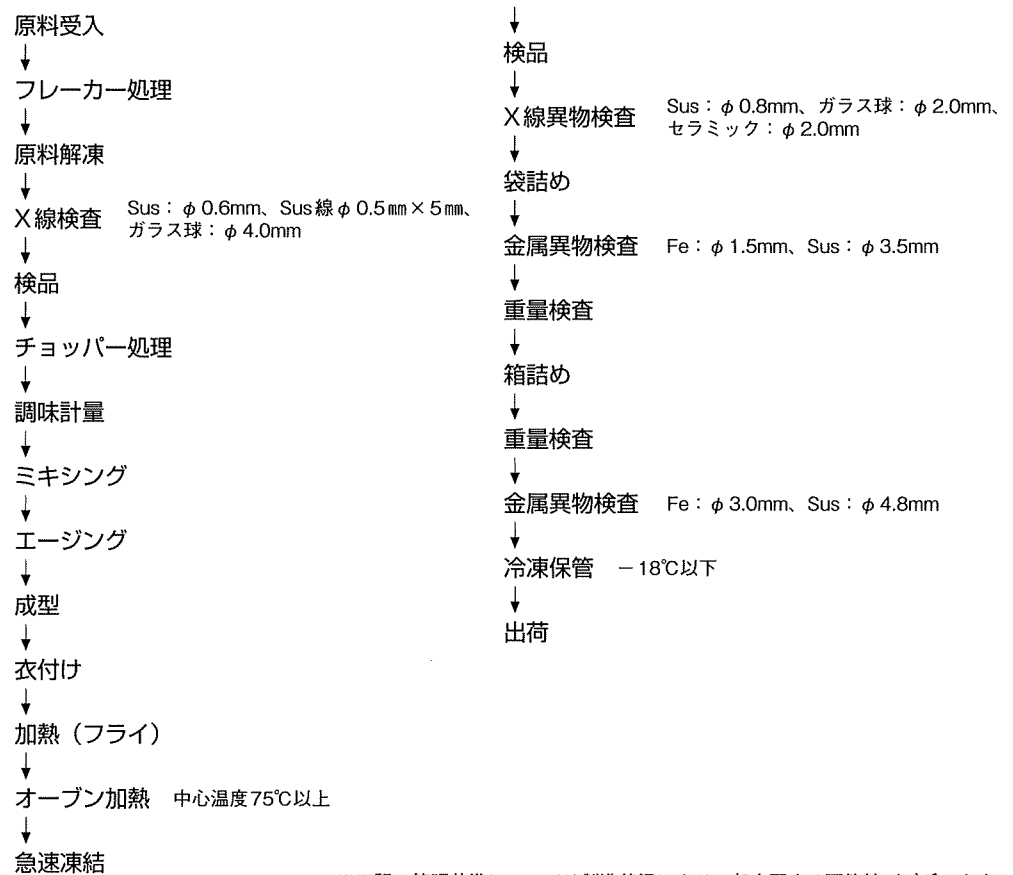
チキンナゲットの由来

チキンナゲットとは英語でChicken（鶏）とNugget（貴金属の塊）を合わせた名称で、掘り出された金塊から由来しているとされています。揚げて調理したチキンナゲットの色や形が金塊に似ていたことから名付けられました。

チキンナゲットは鶏肉の小片や鶏ひき肉を塊にして、衣やパン粉をまぶして揚げて調理した料理です。1800年初めにアメリカのウィスコンシン州のJ・J・K ブースによって考案されたとする説が有力である。

ドロマイトとは……一般的に、海底のサンゴなどが長い時間かけて鉱物に変化したもので、カルシウム、マグネシウムなどミネラルを多く含む食品素材です。

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/