

青りんごゼリー-Fe

● **提案理由**：「3 不足がちな栄養素のカルシウム・鉄分・食物繊維等に配慮した食品」「5 衛生面や環境に配慮した個包装品や紙パッケージ等での提案」「8 調理作業や配膳作業に配慮した入り数と包装形態の商品」という観点から「青りんごゼリー-Fe」をご提案させていただきます。

| | | |
|------------|---------------|------------|
| 参考価格 | 規格 | 30g×40個/2合 |
| 分類 | 無加熱摂取冷凍食品 | |
| 直接食品に接する包材 | カップ、フタ、スプーン・紙 | |

※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)**

〈自然解凍〉室温(約25℃)

1個ずつ解凍した場合 40～50分

1箱ずつ解凍した場合 4～5時間

● **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(%) | アレルゲン対象原料 | 使用原材料 | 原産地 | 構成比(%) | アレルゲン対象原料 |
|-------------|---------|--------|-----------|----------------|-----|--------|-----------|
| りんご果汁(国内製造) | りんご・ちり他 | 50.00 | りんご | 着色料 | | 0.03 | |
| 糖類 | | 16.00 | | (フラボノイド) | | 0.02 | |
| (果糖ぶどう糖液糖) | | 11.50 | | (クチナシ) | | 0.01 | |
| (砂糖) | | 4.50 | | 香料 | | 0.00 | |
| ゲル化剤 | | 0.56 | | ●その他キャリアーオーバー等 | | 0.59 | |
| (増粘多糖類) | | 0.56 | | 水 | | 32.30 | |
| 酸味料 | | 0.41 | | 計 | | 100 | |
| クエン酸鉄Na | | 0.11 | | | | | |

◎製品製造地 長崎県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 XCA03641 01
生産者：(株)ニチレイフーズ

品名：青りんごゼリー-Fe
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) | | |
| 78 | 0 | 0 | 19.4 | 0.16 | 63 | 7 | 4 | 3 | 11.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.5 |


| 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



〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121

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

食ものがたり

青りんごはさわやかな酸味が特徴の果物です。主な生産地は赤いりんごと同様に青森県で旬の時期は10月～2月ごろの寒い時期になります。りんごは日本で収穫される果物のなかで、みかんに次いで2番目に収穫量が多い人気の果物です。

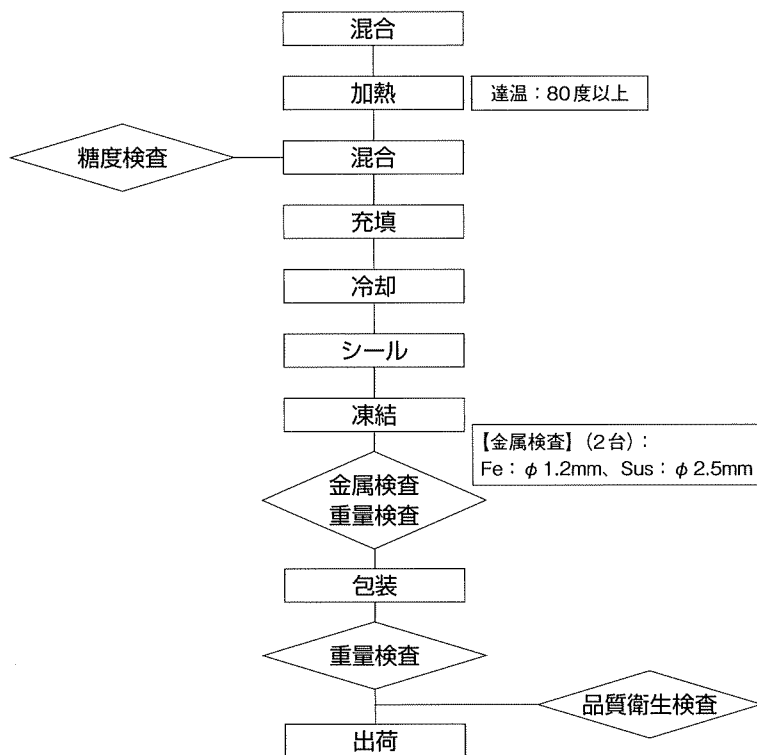
「青りんご」は緑色をしていますが、なぜ「青りんご」というのでしょうか。

かつて古い時代には日本の色の表現には、4色しかありませんでした。

「明るい色」＝「赤」、「暗い色」＝「黒」、「はっきりした色」＝「白」、「淡い色」＝「青」

以上の4色です。ですから、いわゆる緑や水色系の中間色は全部「青」として表現されていた、とされています。(諸説あります)

製造工程図



*製造工程については、配置等変更する場合があります。

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/