

ポテトサラダベース

- **提案理由**：北海道産のじゃがいもを100%使用したポテトベースです。
素材型の商品としてセンター校から単独校まで幅広くご提案致します。

| | | |
|------------|-------------------|-----------|
| 参考価格 | 規格 | 1kg / 10袋 |
| 分類 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱) | |
| 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)**

- <ボイル> ●袋のまま解凍してから、8～10分沸騰水でボイルしてください。
●凍ったまま温める場合は、15～17分沸騰水でボイルしてください。
<蒸す> ●袋のまま解凍してから、10～13分スチームで温めてください。
●凍ったままの場合は、17～19分スチームで温めてください。

◆おすすめメニュー◆ ポテトサラダやコロケ以外の活用方法。

- ①ポテトミートグラタン・ビシソワーズ(じゃがいもの冷製スープ)
- ②タピオカ粉の代替えとして。

海外品が主流のタピオカ粉の代替品として。ブラジルのパン(ボンデケージョ)等に。国産原料使用率の向上につながります。

● **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 | 北海道(限定) | 100.00 | |
| 計 | | 100 | |

◎製品製造地 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 18116984001-0101
生産者：(株)ニチレイフーズ

品名：ポテトサラダベース

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) | |
| 85 | 2.0 | 0.2 | 19.4 | 0 | 0 | 3.8 | 22.3 | 49.8 | 0.42 | 0.25 | 1 | 0.07 | 0.03 | 5 | 1.7 |

| 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 / 0.01g | 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

2018年10月11日 当センターに提出された上記検体について
分析試験した結果は上記のとおりです。

2018年10月30日

一般財団法人 日本食品分析センター



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



ニチレイフーズ

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

http://www.nichireifoods.co.jp

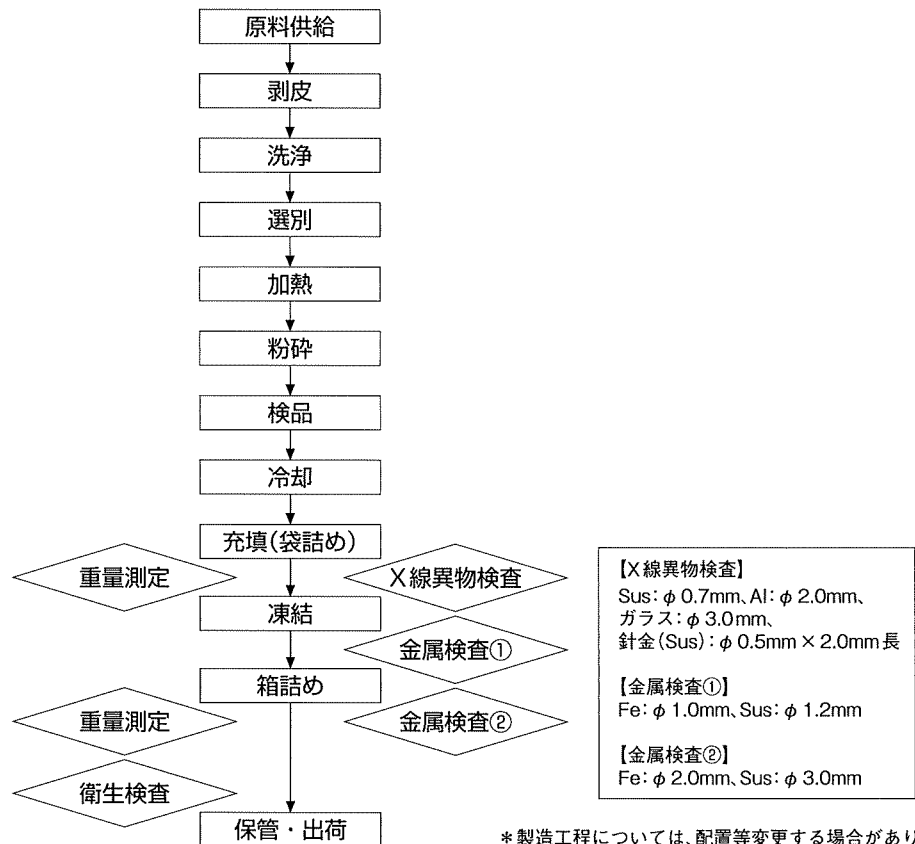
食ものがたり

ジャガイモについて

ジャガイモの原産は南米アンデス山脈の高地といわれています。16世紀には、スペイン人によりヨーロッパにもたらされました。日本には、1600年頃にオランダ船によりジャカルタ港から運ばれました。「ジャカルタから来たいも」として「じゃがたらいも」、さらに「じゃがいも」と呼ばれるようになったという説があります。

日本では当時は観賞用として栽培されたと云われています。日本では北海道が最大の生産地で、春に植え付けて夏の終わりから秋にかけて収穫されます。保存食として、加工食品の原料として多く利用されています。

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/