

## 安心逸品® 国産あじ入りさんがCa

- **提案理由**：国産のあじのすり身に、国産の野菜を加えて、千葉県での郷土料理と言われる「さんが」風に仕上げました。素材のおいしさそのままに、カラダにやさしい「安心逸品」シリーズです。

参考価格	規格	800g (20個入) / 6袋 1200g (20個入) / 4袋
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)**

- 【揚げ】 160℃～170℃の油で約4分揚げてください。  
 【オープン】 220℃で約9分焼いてください。  
 【蒸し】 強火で約8分蒸してください。

● **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
まあじ	日本	45.28		植物油脂		3.78	
野菜		20.78		みそ		1.89	大豆
(たまねぎ)	日本	11.33		しょうゆ		1.51	小麦、大豆
(にんじん)	日本	3.78		砂糖		0.76	
(ねぎ)	日本	1.89		食塩		0.28	
(ごぼう)	日本	1.89		香辛料		0.11	大豆
(たけのこ)	日本	1.89		トレハロース		0.76	
粒状植物性たん白		10.57	大豆	貝カルシウム		0.68	
豚脂	日本他	5.66	豚肉	香辛料抽出物		0.00	
つなぎ		4.16		水		3.78	
(粉末状植物性たん白)		2.27	大豆				
(でん粉)		1.89		計		100	

◎製品製造地 山口県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 RCA03606 01  
生産者：(株)ニチレイフーズ

**品名：安心逸品® 国産あじのさんがCa**  
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)	
165	12.4	10.2	5.9	0.89	349	300	34	150	1.3	0.5	45	0.10	0.08	0	1.6

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / 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**  
 平成29年10月10日に本会に提出された品目に係る栄養分析、食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成29年11月2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

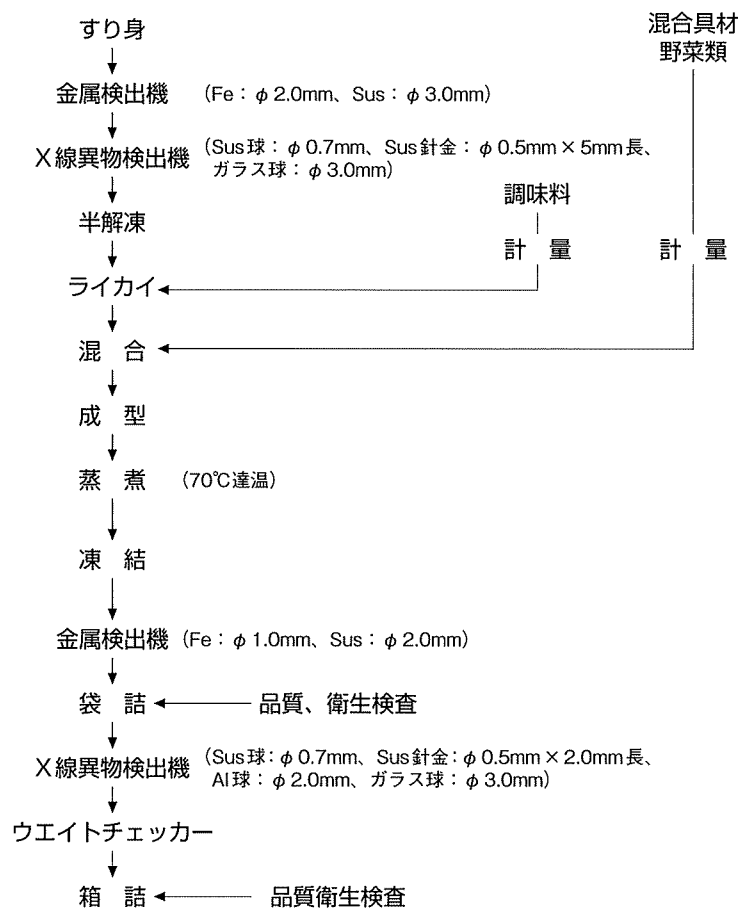
## 「あじ」について

鱈の文字は「参」が旧暦の3月、太陽暦の5月にあたり、このころが旬だといわれています。味が美味しいから名前の由来ともなっています。たんぱく質、脂肪が豊富な青魚であり、特にDHA、EPA、ビタミンB<sub>1</sub>、カルシウムも豊富です。

鱈をたたいて、味噌、日本酒と醤油をいれ、ネギ、紫蘇、しょうがなどをのせ、まな板の上で包丁を使い、粘り気がでるまでたたいたものが「なめろう」です。

その「なめろう」を鉄板で焼いたり、ホタテや貝に入れて焼いたものが「さんが」や「さんが焼き」と呼ばれます。

## 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	鈴木 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/