

学流協の推奨品

あわせるデザート(杏仁豆腐)

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：地場の果物と合わせたスイーツメニューの展開や、バイキング給食の実施によりマナーや思いやりの精神を身につけてもらいたいため。

参考価格		規格	[500g袋] × 8 × 2合
分類	無加熱摂取冷凍食品		
直接食品に接する包材	袋: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)**

自然解凍または流水解凍してご使用ください。

<解凍時間の目安(1袋当たり)>

室温解凍(約25℃) 流水解凍
完全解凍 約3時間 約20分
半解凍 約1時間 約10分

おいしい召しあがり方のポイント

- 商品が5～10℃(冷蔵温度)のとき、おいしく召しあがれます。

- 上の丸印を押して柔らかくなったら、半解凍の目安です。袋から取り出してフルーツとあわせてご使用ください。

湯煎後冷蔵：袋ごとお湯に入れて約3分解凍し、お好みの器に入れ冷蔵庫で約1時間冷やし固めてください



● **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
乳等を主要原料とする食品	日本	10.90	卵、乳	ゲル化剤(増粘多糖類)		0.60	
水あめ		10.00		香料		0.10	
砂糖		7.00		水		67.00	
加糖れん乳		4.00	乳				
トコマ休(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)		0.40					
ぶどう糖		Tr					
杏仁粉	日本(静岡県)*精製	Tr		計		100	

◎製品製造地 群馬県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 VCA03181 01
生産者：味の素冷凍食品(株)

品名：あわせるデザート(杏仁豆腐)

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)	
98	1.0	1.7	19.6	0.12	48	140	54	58	0	0	7	0.02	0.06	0	0.6
					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

2021年10月15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。

2021年11月1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**

Eat Well, Live Well.

学流協生産会員



味の素冷凍食品株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 ☎ 03(6367)8617

<http://www.ffa.ajinomoto.com/>

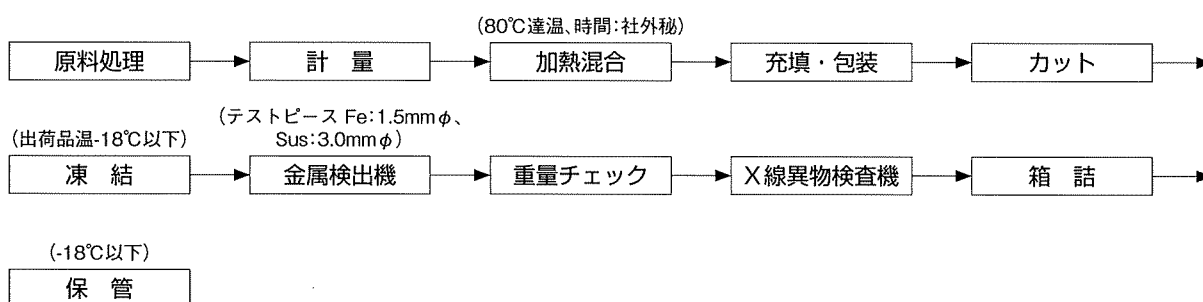
食ものがたり

杏仁豆腐は中国発祥のデザートで、その歴史は、中国・三国時代（220-280年）まで遡るとされている。

杏の種は「杏仁（キョウニン）」と呼ばれ、『肺と腸を潤す働きがある』とされていた。咳止めや喘息、便秘に良い民間薬として今も用いられている。しかし、「杏仁（キョウニン）」を服用するにはひとつ問題があった。杏仁は苦味が強く、なかなか人々の口に合わなかった。そこで、粉末状にした杏仁に甘味や牛乳を加えて食べやすく加工した。それが「杏仁豆腐」のはじまりである。

日本でも、「杏仁」は咳止めの薬として使われていた記録があり、遅くとも大正時代にはデザートとしても食されるようになった。

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/