

学流協の推奨品

F M和風きんぴら包み焼き 50P・70P

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

- **提案理由**：米飯給食が増え、和風のおかず向けに開発した和風のハンバーグです。ご飯のおかずの定番である、きんぴらを鶏肉と豆腐で作ったハンバーグで包んでおります。名前に付いているFMとはFriends（フレンズ=友達）、Meal（ミール=食事）の頭文字です。「乳・卵・小麦」アレルギーを持ったお子様の「みんなと一緒に楽しく同じ物を食べたい」そんな思いに応えたのがフレンズミール（FM）です。「乳・卵・小麦」アレルギーのお子様にも安心して使用頂けるよう「卵・乳・小麦」不使用の原料を使い、コンタミ防止の為、「卵・乳・小麦」を持ち込まない専用工場にて製造しております。又、「卵・乳・小麦」に関しては出荷前に自主検査を行い、2ppm未満であることを確認して出荷しております。ボイル調理のため、調理過程でのコンタミも無く、安心してご利用頂けます。



参考価格	規格	(50・70g × 10) × 10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)**

ボイル：沸騰したたっぷりのお湯に、凍ったまま袋ごと入れ、約23分間温めてください。
蒸し：湯気の立った蒸し器に、凍ったまま袋ごと入れ、約23分間温めてください。

● **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
鶏肉	日本	24.20	鶏肉	豚ゼラチン		0.20	ゼラチン
たまねぎ	日本、他	16.20		酵母エキス		0.10	
ごぼう	日本、他	12.20		液状混合調味料		0.10	
豆腐	加工地日本	12.00	大豆	ごま		0.10	ごま
鶏皮	日本	8.10	鶏肉	香辛料		φ	
粒状植物性たん白		5.00	大豆	(使用添加物)			
小麦不使用しょうゆ		3.10	大豆	加工デンプン		2.70	
にんじん		2.90		セルロース		0.60	
砂糖		1.30		凝固剤		0.10	
みりん		1.20		安定剤(グァーガム)		使用	
植物油		0.90	ごま	ピロリン産第二鉄		使用	
ぶどう糖		0.80		水		7.50	
しょうがペースト		0.40					
食塩		0.30		計			

◎製品製造地 国内（福岡県八女郡広川町）

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：F M和風きんぴら包み焼き 50P・70P
 栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 17115958001-0101
 生産者：日東ベスト(株)

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)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
139	11.4	6.1	9.6	0.869	342	39.4	41.3	136	1.37	0.71	26	0.09	0.09	0	2.3

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
 平成29年10月18日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成29年10月31日
 食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。 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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
 営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
 ☎047(477)2110

<https://www.nittobest.co.jp>

食ものがたり

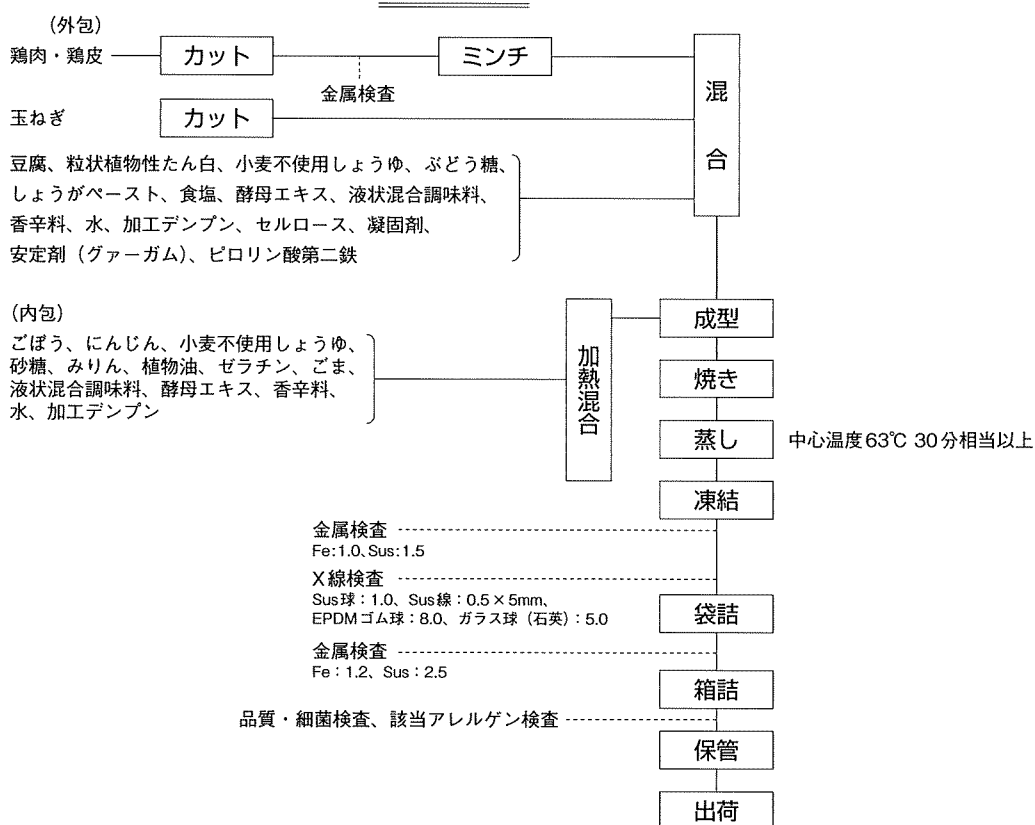
〈きんぴらごぼうの名前の由来〉

「きんぴら」は江戸時代初期に流行した浄瑠璃のひとつ「金平浄瑠璃」の主人公である坂田金平（さかたのきんぴら）の名前からとったものです。

坂田金平は、まさかりかついで金太郎で有名な坂田金時の息子という設定で、とても強く、勇ましい武将として語られ、人気を博しました。ごぼうにしっかりとした歯ごたえがあり、食べると精がつくこと、そして唐辛子の辛さが坂田金平の強さに通じたことから「きんぴらごぼう」と呼ばれるようになったと言われております。

ごぼうだけでなく、「金平足袋（極めて丈夫にできた足袋）」、「金平糊（にかわを混ぜてなべり気を強くしたのり）」「金平人形（武勇伝ものの人形）」と呼ばれるものがあり、そのいずれも金平の強さが由来になったといわれています。当時は、強くて丈夫なものに「きんぴら」という名をつけるのが流行っていたようです。

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/