

ちくわスライス

魚肉練り製品

- **提案理由**：①「卵白」を使用していません。
 ②500gの袋入りです。
 ③3mm幅にカットしてありますので汁物、和え物等にお使い頂けます。
 ④解凍後、加熱してお使い頂けます。
 ⑤白身魚の「すり身」が主原料です。

参考価格		規格	500g/袋
分類	魚肉練り製品		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

- **調理方法(又は取扱上の注意点)**
 調理方法：解凍後、汁物、和え物等に加え加熱して下さい。

- **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
魚肉		54.4948	
でん粉		4.9044	
みりん		2.2138	
食塩		1.4304	
砂糖		0.8855	
植物油脂		0.3065	
*調味料(アミノ酸等)		1.3438	
水		34.4208	
計		100	

◎製品製造地 国内(岐阜県)

- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 XCA03640 01
 生産者：日本水産(株)

品名：ちくわスライス
 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)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
112	13.1	1.0	12.7	2.47	974	19	29.2	84	0.3	0.3	13	0	0.03	0	0.4

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300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



株式会社ニッスイ

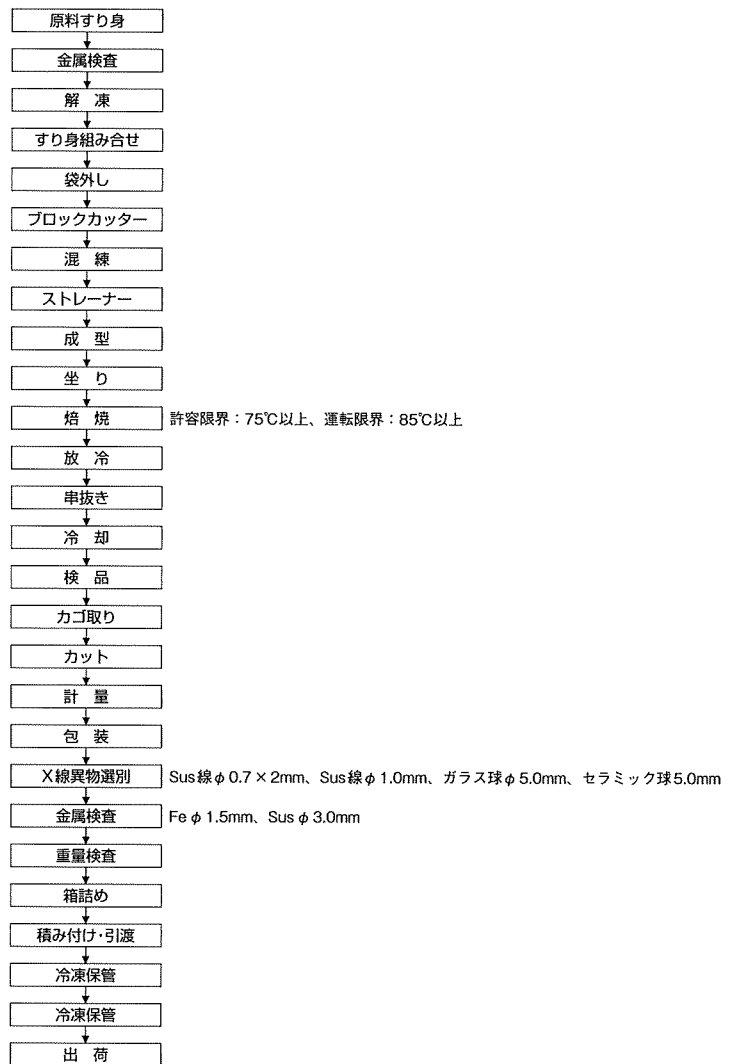
〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

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

食ものがたり

「ちくわ」はとても古くからある日本固有の食材です。室町時代の書物にもでてきます。当時は白身魚の身をすり身にして棒に巻き付けて焼いたもので、それを切ると竹の切り口に見えることから「竹輪」=ちくわと呼ばれるようになったようです。和食はもちろんですが、グラタン等にも水産品の具材としてお使いいただけます。

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 | 茨城県新探栄養教諭指導員 |
| 〃 | 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/