

便利な北海道産真いわしのうめ煮

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：
 ・北海道産原料 ・北海道製造 ・簡単調理
 ・シンプルな和食の味付け ・魚を骨ごと食べる

参考価格	規格	400グラム(10切) x12袋
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	「内袋」:ポリプロピレン/「トレイ」:ポリプロピレン	

※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)**

- 以下、冷凍保管庫から取り出して商品が凍ったままの状態から
- ・自然解凍：室温約20℃で約90分、冷蔵庫約8度で約15時間（袋は極力重ねない）
 - ・流水解凍：流水約15℃で約40分
 - ・お湯で温める：熱湯で約10分（鍋にフタをしない、過加熱に注意）
 - ・スチームコンベクション:スチームモードで約10分(事前にしっかり予熱)

● **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
いわし	北海道	80.00		増粘多糖類)		0.10	
砂糖	日本	6.00		香料		0.01	
梅肉ペースト	日本	2.70		水		7.85	
しょうゆ		2.40	大豆、小麦	(その他キャリアーオーバー等)		0.10	
昆布エキス		0.40					
増粘剤(加工でん粉)		0.44		計		100	

◎製品製造地 北海道釧路市

● **公的機関による検査結果**

証明書番号 WCA03398 01
 生産者：マルハニチロ(株)

試験成績証明書

品名：便利な北海道産真いわしのうめ煮
 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)	
135.0	11.9	4.1	12.5	2.36	929	190	29	240	1.5	1.5	30	0.01	0.18	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
 2022年10月20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。

2022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



マルハニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 ☎ 03(6833)4190

<https://www.maruha-nichiro.co.jp>



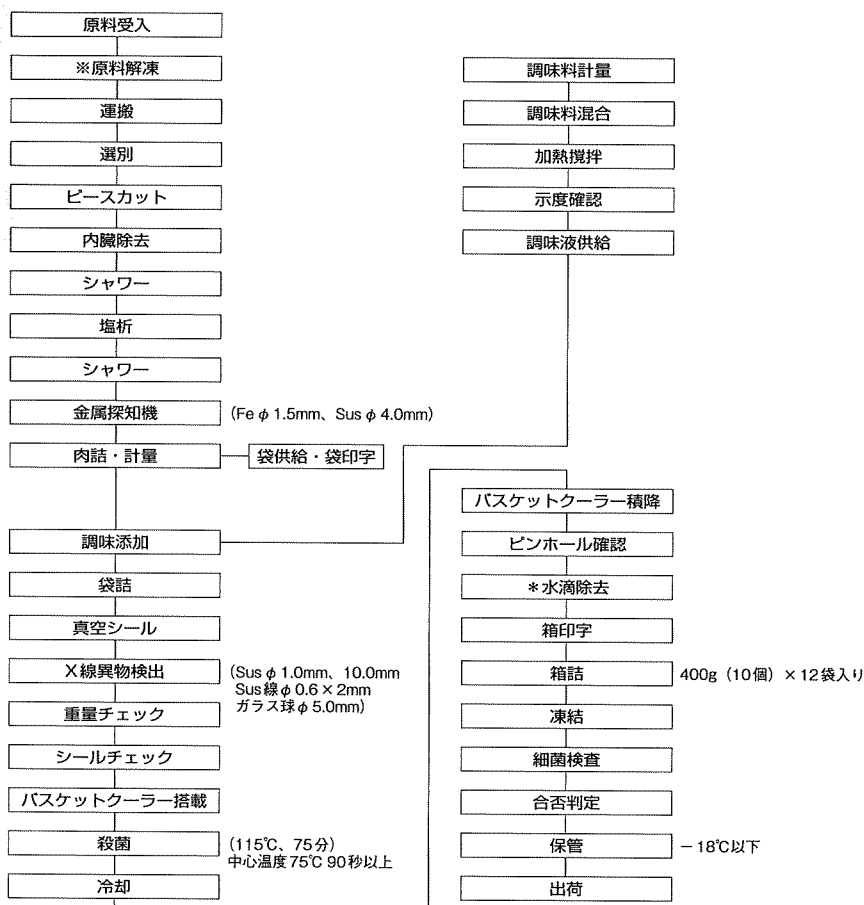
(料理例)

食ものがたり

「鰯（いわし）」は「鰯（にしん）」の仲間の沿岸性回遊魚（広い海域で移動を行う魚）で、群れで行動します。紫式部も好んで食べたとき、古（いにしえ）から広く愛されてきました。海から陸に上げるとすぐに弱って死んでしまう「弱い魚」であることが、「鰯」の漢字の由来とされています。では、みなさんのご家庭で買い物をするときに「鮮度が良いいわし」を選ぶポイントはどのようなものがあるでしょうか。

- ・[目] が赤くなっておらず、透明感がある
- ・エラぶた（エラを覆っている部分）を開けてみて、[エラ] が鮮やかな赤い色をしている（白っぽい、茶色っぽいものはイマイチ）
- ・[からだ] が銀色に光っている
- ・[からだ] が太って丸みを帯びている（これは鮮度とは関係ありませんが、脂（あぶら）が乗っていて美味しいです）ぜひ、今度お店でチェックしてみてください！ ちなみに、いわしの「旬（しゅん：良く獲れる季節）」は夏の終わりごろから秋で、その時期に良く売られています。

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.uoone-net.jp
http://www.gakuryukyo.or.jp/