

学流協の推奨品

CC焼き目付き国産肉餃子SC24/18(鉄・Ca)R

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

- **提案理由**：国産の主原料（キャベツ・タマネギ・ニラ・豚肉・鶏肉）を使用した焼き目付きの餃子です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

参考価格	規格
	240g(10個入)×10袋×2合 180g(10個入)×10袋×2合
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	プラ

※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)

●24g

《スチームコンベクション(蒸し)の場合》

穴ありのホテルパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で100℃、9分程度加熱してください。

《電子レンジ調理の場合》

凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。500W:10個 4分20

秒程度 600W:10個 4分程度

●18g

《スチームコンベクション(蒸し)の場合》

穴ありのホテルパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で100℃、8分程度加熱してください。

《電子レンジ調理の場合》

凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。500W:10個 3分20秒程度 600W:10個 3分程度



●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
野菜(キャベツ(国産))	国産	27.1		皮(植物油脂)		0.8	大豆
野菜(たまねぎ)	国産	6.0		皮(でん粉)		0.2	
野菜(にら)	国産	1.2		皮(大豆粉)		0.1	大豆
食肉(豚肉)	国産	8.4	豚肉	皮(ぶどう糖)		0.1	
食肉(鶏肉)	国産	6.6	鶏肉	皮(食塩)		φ	
豚脂	国産	6.0	豚肉	加工デンプン		7.9	
でん粉加工食品		1.2		炭酸Ca		0.3	
しょうゆ		0.6	小麦、大豆	トレハロース		φ	
食塩		0.4		調味料(アミノ酸)		φ	
酵母エキス		0.3		ピロリン酸鉄		φ	
砂糖		0.2		乳化剤		φ	大豆
しょうがペースト		0.2		安定剤(タマリンド)		φ	
香辛料		φ		水		14.8	
皮(小麦粉)		16.0	小麦				
皮(小麦グルテン)		1.6	小麦、大豆	計		100.0	

◎製品製造地 新潟県 ●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。(24g規格構成比)



●ISO17025認定機関による検査結果

試験成績書

成績書番号 81-317917-1-24112943302

品名：CC焼き目付き国産肉餃子SC24/18(鉄・Ca)R

生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

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)	
177	6.0	6.8	23.5	0.71	280	180	13	76	14.7	0.4	6	0.08	0.06	9	1.2

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
1.5 × 10 ³	陰性	陰性	陰性

*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ることを(株)ヤヨイサンフーズが確認致しました。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

2024年11月28日 当センターに提出された上記検体について
分析試験した結果は次のとおりです。(24g規格品にて実施)

株式会社江東微生物研究所
本社 東京都江東区西本町5-18-6
試験所 食品分析センター
東京都江東区豊洲3丁目2番

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



ヤヨイサンフーズ

株式会社ヤヨイサンフーズ

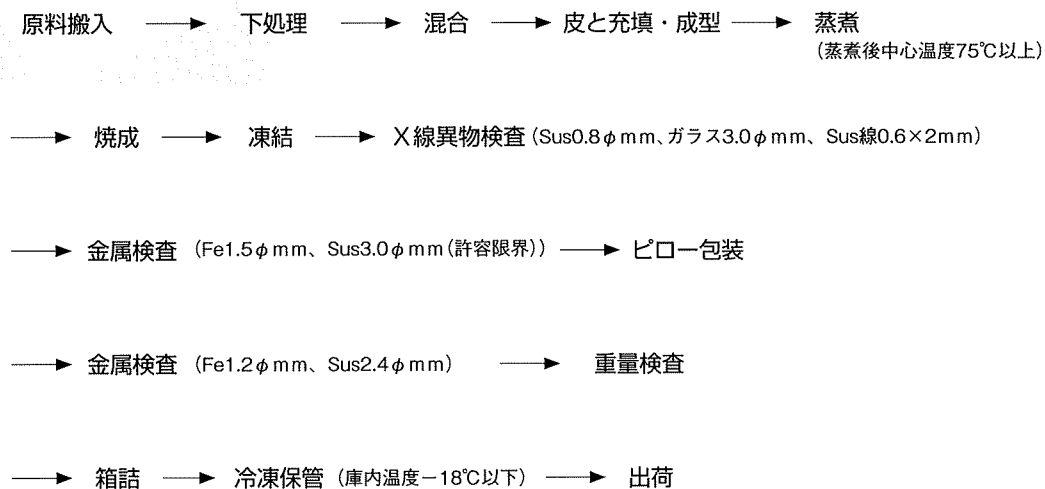
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03) 5400-1500
<https://www.yayoi-sunfoods.co.jp>

食ものがたり

餃子が日本に広まったのは昭和初期に中国に住んでいた日本人が日本に戻り中国で食べた餃子をなつかしんで日本でも作るようになり、中国では入れてないニンニクを入れるなどの改良をして、今私たちが食べている日本人にあった餃子が完成しました。

餃子の「餃」は、「食（べもの）」で「(人が) 交わる」と書きます。家庭でも親子や友達みんなと一緒に作って家族の絆、人と人の絆を深めてはいかががでしょうか。

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	茨城県新採菜養教諭指導員
〃	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/>