

# 学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品  
凍結前加熱済

## 袋入り焼ギョーザ24(ニンニク抜き)(卵・乳原料不使用)

- **提案理由**：卵・乳原料は使用せず、国産の肉・野菜で作っているため、給食にもおいしい餃子を安心してご提供いただけます。

参考価格	規格	10個入トレイ袋×16×2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	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)

蒸し：蒸し器(またはセイロ)に湯気が立ってから、凍ったままの商品を袋から取り出し、トレイごと入れ、強火で約8分蒸してください。(このとき布巾をかけるとさらにおいしく召しあがれます。)  
 スチームコンベクションオープン：穴なしのホテルパンに、凍ったままの商品を袋から取り出し、トレイごと並べ、次の条件で調理してください。  
 [調理モード：スチーム] 温度：100℃、時間：5～7分 ※調理時間は機種により多少異なります。  
 焼き：熱したフライパンに油をひき、凍ったままの商品を平らな面を下にして並べ、水を入れフタをして中火で約5分焼き蒸しします。フタを取り、水が無くなるまで加熱してください。(水の量の目安は、餃子10個に対し約50mlです。)

### ● 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
キャベツ	日本	27.70		香辛料		0.10	
小麦粉	日本(小麦7割他)	20.70	小麦	ポークエキス調味料		0.10	大豆、豚肉
鶏肉	日本	6.60	鶏肉	大豆粉		0.10	大豆
豚肉	日本	6.60	豚肉	砂糖		0.10	
豚脂		5.30	豚肉	酵母エキス		Tr	
たまねぎ	日本	4.80		サフラワー油		Tr	
にら	日本	4.00		加工でん粉		1.40	
粒状大豆たん白		3.60	大豆	調味料(アミノ酸等)		0.80	
なたね油		1.90		トレハロース		0.50	
ごま油		1.30	ごま	キシロース		0.10	大豆
食塩		0.70		乳化剤		0.10	
清酒		0.70		グリシン		0.10	
オイスターソース		0.60	小麦、大豆	ピロリン酸Na		Tr	
でん粉		0.30		増粘剤(キサンタン)		Tr	
たん白加水分解物		0.30	大豆	水		11.30	
もち米粉		0.10					
しょうゆ		0.10	小麦、大豆	計		100	

◎製品製造地 香川県

### ● 公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

品名：袋入り焼ギョーザ24(ニンニク抜き)(卵・乳原料不使用)

栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 SCA03623 01  
生産者：味の素冷凍食品(株)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量	
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RAE当量	B1	B2	C		
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
207	7.5	10.2	21.4	1.11	436	27	23	88	0.6	0.6	9	0.11	0.05	4	2.0	

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	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

2018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。

2018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

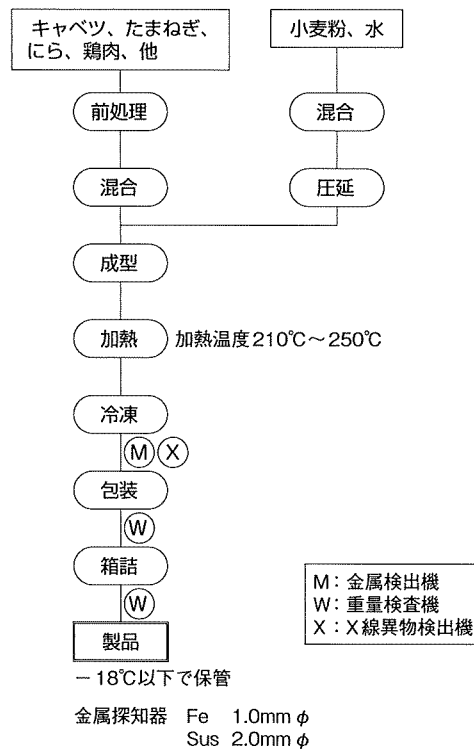
<http://www.ffa.ajinomoto.com/>

# 食ものがたり

## 餃子について

餃子とは小麦粉で作ったうすい皮の中に、豚ひき肉やみじん切りの野菜、調味料を加えたものを包んで半月状にしたものを蒸し・焼きなどで調理をする中国の点心の定番のメニューです。中国では紀元前から餃子に近い食べ物があり、中国内は蒸して食べる「水餃子」が一般的な調理方法になっています。日本では昭和初期から食べられるようになっており、中国に住んでいた日本人が故郷の宇都宮の飲食店で出したことが始まりであるといわれています。日本では焼いて食べる「焼き餃子」の方が一般的であり、「日式餃子」の名称で提供するレストランが近年増えており、日本に来る海外の方にも好評を受けております。

## 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.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/