

学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

宮城県産いわし入りハンバーグ40・60(鉄・Ca)

● **提案理由**：宮城県産いわし入りのハンバーグです。子どもも食べやすいよう国産野菜を加え、味噌などの調味料でさながら焼き風の味付けに仕上げました。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、小麦・卵・乳成分原材料を不使用、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	(40)800g(20個入)×5袋×2合 (60)1200g(20個入)×5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	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)

《揚げる場合》
凍ったままの製品を160℃の油で5分程度揚げてください。
《オーブン調理の場合》
あらかじめ200℃に熱したオーブンに、凍ったままの製品を並べ40gは10分程度、60gは12分程度焼いてください。
《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。

● **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
粒状植物性たん白(国内製造)	国内製造	29.8	大豆	乾燥マッシュポテト		1.0	
野菜(たまねぎ)	国産	20.0		魚醤調味料		0.3	
野菜(にんじん)	国産	6.0		食塩		0.3	
野菜(ねぎ)	国産	1.0		香辛料		0.1	
魚肉すり身(魚介類)		12.0	(魚介類)	にんにくペースト		0.1	
つなぎ(粉末状植物性たん白)		4.5	大豆	植物油脂		φ	大豆
つなぎ(でん粉)		2.5		炭酸Ca		0.4	
いわし	国産(宮城)	6.0		着色料(ココア)		φ	
みそ		4.0	大豆	ピロリン酸鉄		φ(0.050)	
しょうがペースト		1.5		水		9.3	
砂糖		1.2		計		100.0	

◎製品製造地 新潟県

●公的機関による検査結果

試験成績証明書
証明書番号 XCA03633 01
生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

品名：宮城県産いわし入りハンバーグ40・60(鉄・Ca)
栄養分析(100g当たり実測値)

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	B ₁	B ₂		C
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
132	11.5	4.2	12.0	1.02	400	250	44	140	16.4	0.8	24	0.09	0.08	0	2.9

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
2023年10月18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



●本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
*魚介類のアレルギー表記は製造工程上「網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため。」などの理由により「たん白加水分解物、魚醤、魚骨パウダー、魚肉すりみ、魚油、魚介エキス」に表示することが認められております。この事から、魚肉すり身を原料に使用している製品については、魚肉すり身(魚介類)のようにアレルギー表記をしております。

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



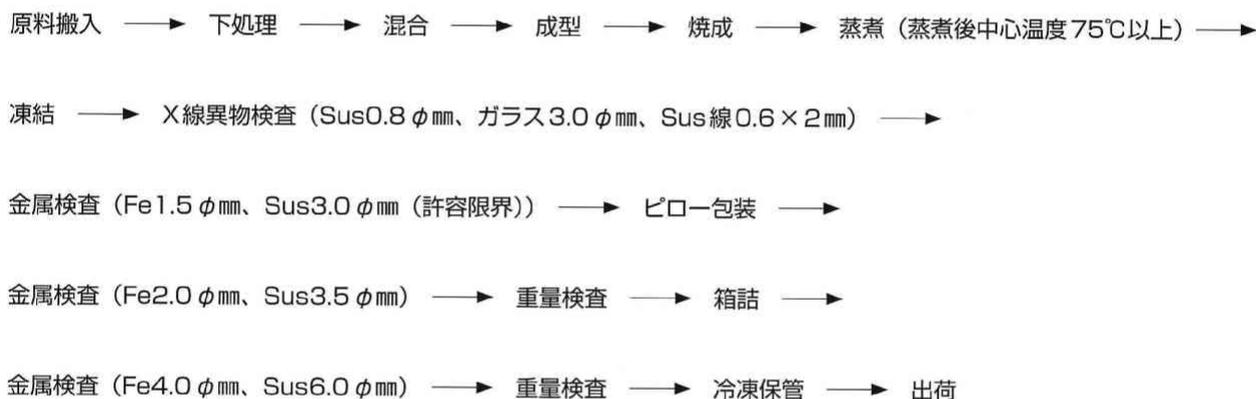
株式会社ヤヨイサンフーズ

〒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

- ・この商品は、宮城県産のいわし入りのハンバーグです。児童、生徒が食べ易いように国産野菜（たまねぎ、にんじん、ねぎ）を加え、仙台味噌・しょうがペースト・にんにくペーストで「さんが焼き」風の味付けにしました。
- ・さんが焼きのいわしは【房総半島周辺では昔からアジやイワシ、サンマなどがよく獲れた。漁師たちは獲れたての魚を不安定な船の上でも簡単に調理出来るということで、味噌といっしょに細かくたたき、「なめろう」という料理をつくった。あまりの美味しさに食べ終わったお皿までなめてしまうことからその名がつけられる。この「なめろう」を漁師は山へ仕事に行くときに、アワビのからに入れて持っていき、山小屋で蒸したり焼いたりして食べた。千葉の古い方言には、「〇〇の家」のことを、「〇〇が」という訛りがある。したがって山の家で食べた料理ということで「さんが焼き」と呼ぶようになったとの事です。】（農林水産省ホームページより）

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『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 田島 眞 実践女子大学名誉教授

委員 鈴野 弘子 東京農業大学教授

〃 原島恵美子 神奈川工科大学准教授

〃 岩瀬 充子 茨城県新採栄養教諭指導員

副委員長 石井 克枝 千葉大学名誉教授

委員 原 正美 京都光華女子大学教授

〃 石田 裕美 女子栄養大学教授

〃 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/