

学流協の推奨品

冷凍加熱食肉製品
(加熱後包装)

FMうす味肉団子 6g・10g・15g

- **提案理由**：卵・乳・小麦原料を工場内に持ち込まない専用工場で製造する事で、コンタミ防止にも配慮した商品です。また製品出荷時に製造ロット毎にアレルギー検査を実施し2PPM未満であることを確認した物を出荷。食塩相当量100g 0.3g、鉄分、食物繊維に配慮した商品。不足しがちなカルシウムも豊富に取れる様に付与しました。
* 6g 167個・10g 100個・15g 67個定数詰め商品です。

参考価格		規格	1kg×6袋
分類	冷凍加熱食肉製品(加熱後包装)		
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)**

- ・揚げ：約160℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどき返しながら約3分30秒間(10g：約4分、15g：約5分)揚げてください。
- 油ちょう調理する際は、揚げ油の中に先に揚げた食材のアレルゲンが微量に残っている場合がありますので、ご注意ください。
- ・煮込み：あらかじめ温めた煮液に凍ったままの商品を入れ、弱火で約8分間(10g：約10分、15g：約12分)煮込んでください。

● **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(%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルゲン対象原料
食肉				にんにく おろし		0.10	
鶏肉(日本)	日本	40.60	鶏肉	香辛料類		0.10	
豚肉	日本	10.10	豚肉	加工デンプン		5.70	
たまねぎ	日本	17.80		セルロース		0.60	
豚脂	日本、他	5.10	豚肉	炭酸Ca		0.30	
粒状大豆たんぱく	加工地・日本	5.10	大豆	ピロリン酸第二鉄		使用	
水溶性食物繊維		2.30		揚げ油(なたね油)		2.40	
食塩		0.40		水		8.80	
しょうが おろし		0.40					
砂糖類 車糖 上白糖		0.20		計			



◎製品製造地 福岡県八女郡広川町

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：FMうす味肉団子 6g・10g・15g

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)	
215	11.4	13.7	11.5	0.39	155	150	30	150	9.8	1.1	12	0.13	0.11	1	4.0

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300以下/g	陰性	100以下/g	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**

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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
☎047(477)2110

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

食ものがたり

塩と体について

・塩の体内での働きについて

塩は体内で塩化物イオンとナトリウムイオンの状態で存在し、人間の体に大切な働きをしています。

消化と吸収を助ける体の中にある塩化物イオンは胃酸のもとになって、胃で食べ物を消化したり殺菌したりしています。ナトリウムイオンは、小腸で、食べ物から得た栄養を吸収するのに必要です。細胞を保つ人の体はとてまたくさんの細胞からできています。その細胞は細胞外液という液に囲まれています。ナトリウムイオンは細胞外液に多く含まれていて、細胞がちゃんと働けるように、細胞の中と外の濃さのバランスを一定に保っています。刺激の伝達温かいものや冷たいものを触ったときなど、その刺激を脳に伝えたり、脳から手や足を動かすように筋肉に命令を伝えたりするのが神経細胞。ナトリウムイオンは、神経細胞が刺激や命令を伝えるときに必要です。

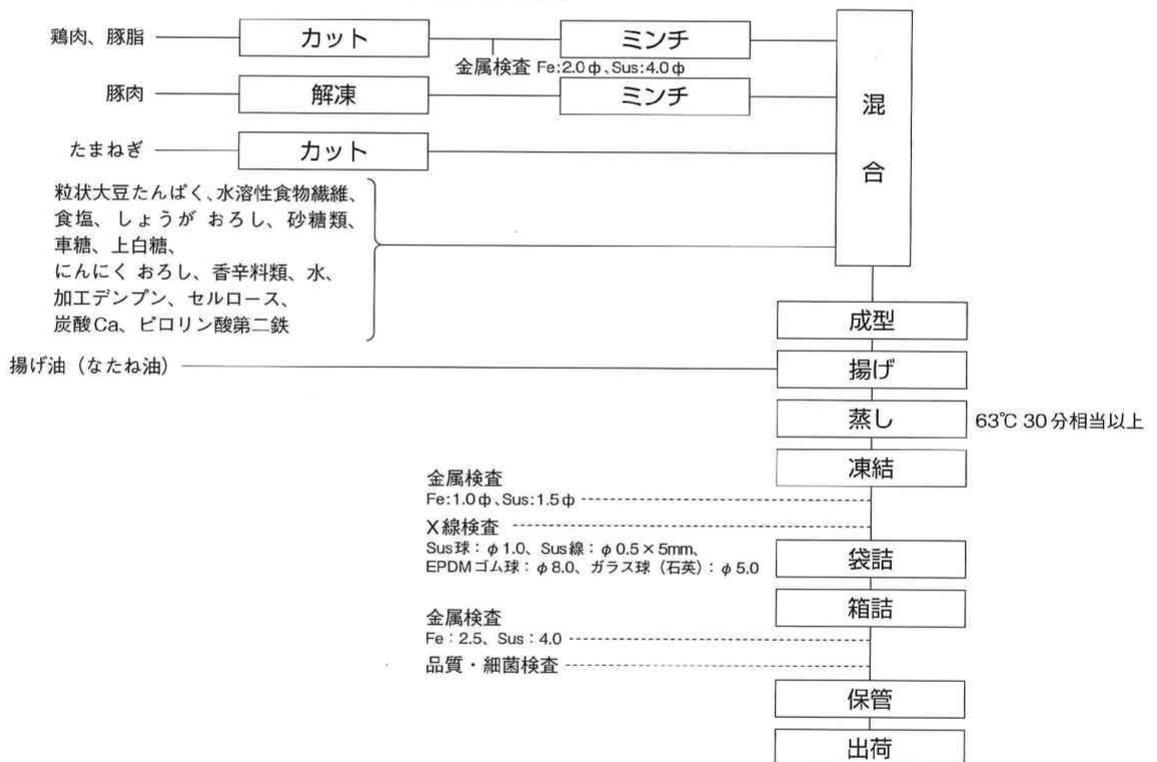
・体にはどれくらい塩があるのでしょうか？

体内の塩分量は大人と子供で異なり、大人で体重の0.3～0.4%、子供では約0.2%といわれています。例えば、体重60kgの成人の場合は、体内の塩分量は約200g程度ということになりますね。

1リットルの血液中には約9gの塩がとけていて、輸血をする血液が不足している時に生理食塩水（リンゲル液）が利用できるのもこのためです。また、塩分は骨にも含まれており、血液中の塩分がなくなると溶け出して塩分を補ったりする働きもします。

(公財) 塩事業センターホームページ「塩の基本 塩と人間体」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 真	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	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/