

## (鉄分強化)錦糸玉子500

- **提案理由**：  
 ・鉄分を強化しました。  
 ・素材品として、各種料理の彩りにお使いいただけます。

参考価格	規格	500gパック×10入/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	ポリエチレン	

※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)**  
 ・冷凍のまま沸騰した湯の中に入れ、再沸騰後約15分間ボイルしてください。

- **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
鶏卵	日本	64.10	卵	ゲル化剤(ブドウ糖多糖)		0.18	
でん粉		4.39		乳酸(Na)		0.07	
砂糖		3.66		酸味料		0.07	
加工でん粉		2.28		ピロリン酸鉄		0.02	
植物油		1.83		水		22.49	
みりん		0.73					
鰹節エキス		0.18		計		100	

◎製品製造地 北海道



● **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 17115985001-0101  
生産者：すぐる食品(株)

**品名：(鉄分強化)錦糸玉子500**  
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)
175	8.8	10.1	12.2	0.277	109	41.3	8.3	161	3.01	0.89	144	0.05	0.29	0	0.6

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 / 0.01g	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**  
 平成29年10月17日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成29年10月31日  
 食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。 一般財団法人 **日本食品分析センター**

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



〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7

☎ 03(3718)6331(代) FAX 03(3724)2793

北海道 ☎0164(25)1717 仙 台 ☎022(381)8666 浜松 ☎053(447)3807  
 大 阪 ☎06(6337)5025 福 岡 ☎092(663)2277

# 食ものがたり

## 錦糸玉子

錦糸玉子は溶いた鶏卵を薄く焼いた玉子焼を細長く切った玉子焼の名称です。錦糸玉子の錦糸は錦の糸の事で、その錦とは金色や銀色の糸を使って織られた鮮やかな織物をいいます。薄く焼いた玉子焼を細く切った錦糸玉子の鮮やかな見た目をたとえて錦糸玉子と呼ばれています。

### 製造工程図



### 学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・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/