

## 卵・乳不使用 和風きんぴら包み焼き

調理冷凍食品

- **提案理由**：米飯給食向けのおかずとして開発した和風のハンバーグです。増加しております乳・卵アレルギーのお子様にも安心して使用いただけるよう、乳・卵不使用の原料を使い、アレルギー対応の専用工場で作っております。ロット毎にアレルギー検査を行い、基準をクリアした商品のみを出荷しております。ボイル調理の為、調理時にコンタミネーションの心配もありません。

参考価格	規格	(50・70g×10個)×10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	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)**

ボイル：沸騰したたっぷりのお湯に、凍ったまま袋ごと入れ、約23分間温めてください。  
蒸し：湯気の立った蒸し器に、凍ったまま袋ごと入れ、約23分間温めてください。

● **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
鶏肉	日本	34.00	鶏肉	しょうがペースト		0.40	
たまねぎ	日本	14.90		液状混合調味料		0.30	大豆
豆腐	日本	12.50	大豆	食塩		0.30	小麦、大豆
ごぼう	中国・日本	12.40		豚ゼラチン		0.20	ゼラチン
パン粉	日本	5.10	小麦	香辛料		5.00	
しょうゆ	日本	3.40	小麦・大豆	水			
にんじん	日本	2.70		(使用添加物)			
ごま		1.50	ごま	加工デンプン		0.40	
砂糖		1.40	大豆	調味料(アミノ酸等)		0.20	
みりん		1.20	小麦	凝固財		0.10	
粒状植物性たん白		1.10	大豆	カラメル色素		φ	
粉末状植物性たん白		1.10	大豆・ごま	安定剤(グァーガム)		φ	
植物油		1.00					
小麦粉		0.70	小麦	計		100	

◎製品製造地

● **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 16111666001-0101  
生産者：日東ベスト(株)

**品名：卵・乳不使用 和風きんぴら包み焼き**  
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 RE当量 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
151	11.4	7.0	10.6	1.10	435	36.1	34.8	128	0.85	0.64	34	0.08	0.06	0	1.5

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

\*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28年10月12日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成28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



## 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/>