

# 学流協の推奨品

## 鉄分・亜鉛たっぷり きのことかぼちゃのかき揚げ 調理冷凍食品

● **提案理由**：まいたけとかぼちゃ・たまねぎ・にんじん・春菊をサクツとした食感のかき揚げにしました。乳・卵は使用せず鉄分・亜鉛をたっぷり配合しております。

参考価格	規格	50枚(2500g)×3合
分類	無加熱摂取冷凍食品	
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)

【油で揚げる場合】170～180℃に加熱した油で約1分20秒油ちょうしてください。

【自然解凍の場合】室温(約20℃)で1時間～1時間30分解凍ください。

【オープン】凍ったままオープンモード180℃設定で5～8分間、コンビモード180℃設定で4分30秒～6分間加熱してください。

### ●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
たまねぎ	日本	27.61		粉末状植物性たん白		0.19	大豆
小麦粉	オーストラリア、日本、アメリカ、カナダ、他	20.13	小麦	亜鉛含有酵母		0.03	
揚げ油(パーム油)		13.00		調味料(アミノ酸等)		0.21	
まいたけ水煮	日本	9.00		ベーキングパウダー		0.08	
にんじん	日本	8.74		カロテノイド色素		0.02	
かぼちゃ	日本	3.91		ピロリン酸鉄		0.01	
しゅんぎく	日本	0.69		水		16.12	
食塩		0.26		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

品名：鉄分・亜鉛たっぷり きのことかぼちゃのかき揚げ

栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 16111670001-0101  
生産者：日本水産(株)

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)	RE当量 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
253	3.4	15.1	25.8	0.546	215	12.0	8.3	41.7	3.08	2.64	76	0.03	0.02	3	1.9

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21日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成28年10月31日  
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



## 日本水産株式会社

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

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