

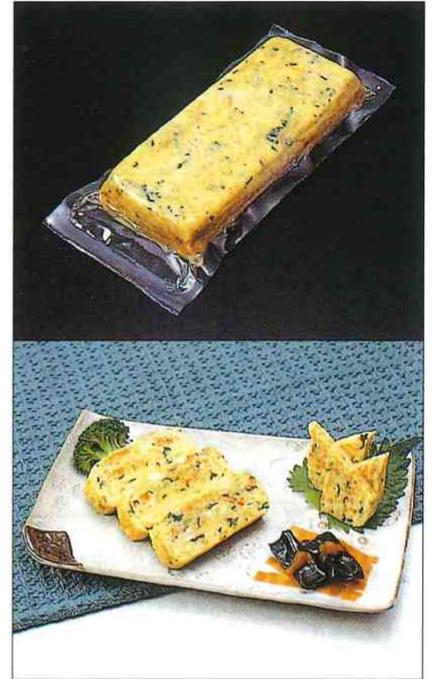
学流協の推奨品

具だくさんの玉子焼

調理冷凍食品

- **提案理由**：
 - ・ 具材として人参、豆腐、もずく、小松菜、桜えびを使用し、栄養バランスを考慮した彩りも鮮やかな玉子焼です。
 - ・ カルシウム豊富な釜あげさくらえびと、良質なたんぱく質が豊富な非遺伝子組換え品の豆腐を使用しました。

参考価格	規格	500g×10袋/2合(8・10・12カット)
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	



● 調理方法(又は取扱上の注意点)

冷凍の状態で真空包装のまま、沸騰した湯の中へ入れ、再沸騰後、20～25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	国産	57.61	卵	しょうゆ		1.58	小麦、大豆
かつおだし汁	国産他	12.56	小麦	さくらえび	国産	1.15	えび
にんじん	国産	9.05		食酢		0.92	りんご
豆腐(非遺伝子組換え)	アメリカ他	6.58	大豆	みりん		0.53	
もずく	国産	3.29		食塩		0.21	
小松菜	国産	2.47		植物油		φ	
加工でん粉		2.47					
砂糖		1.58		計		100	

◎製品製造地 国内(静岡県)

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 15112192001-0101
生産者：すぐる食品(株)

品名：具だくさんの玉子焼
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 ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
122	8.8	6.8	6.5	0.800	315	47.8	13.8	134	1.18	0.83	204	0.04	0.24	0	0.7

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27年10月19日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成27年11月5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