

学流協の推奨品

ちくわ磯辺天ぷら 35

調理冷凍食品

- **提案理由**：
 - ・魚離れが進む中、手軽に魚介類を摂取できるように提案します。
 - ・必要な分だけ調理可能で、調理時のロスを減らすことができます。
 - ・扱いやすいプリフライ仕様で、調理の手間を省きます。

参考価格		規格	420g(12本) / 12袋×2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)		
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)**
 - ・凍ったまま170℃～180℃の油で約2分間揚げてください。

- **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
ちくわ	日本	38.52	豚肉、大豆	食塩		0.15	
魚肉	アメリカ、タイ等	46.92		あおさ		0.13	
粉末状植物性たん白		φ	大豆	卵黄粉)		0.03	卵
砂糖		φ		水		12.97	
精製ラード		φ	豚肉、大豆	加工でん粉		7.73	
食塩		φ		調味料(アミノ酸等)		0.38	
米油		φ		pH調整剤		0.38	
発酵調味料		φ		ベーキングパウダー		0.13	
ぶどう糖		φ		香料		0.04	
加工でん粉		9.39		焼成Ca		0.01	
調味料(アミノ酸等)		φ		着色料(カロチノイド)		0.01	
焼成Ca		φ		揚げ油(パーム油)		2.50	
水		32.86		なたね油)		2.50	
衣(小麦粉)		11.53	小麦、乳	水		22.06	
でん粉		1.13		計		100	

◎製品製造地 熊本県

- **公的機関による検査結果**

証明書番号 416G10840-001
生産者：マルハニチロ(株)

試験成績証明書

品名：ちくわ磯辺天ぷら 35
栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量	
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RE当量	B ₁	B ₂	C		
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
253	7.8	13.7	24.7	1.73	680	46	20	81	0.7	0.3	21	0.02	0.02	<1	0.8	

生菌数	E.coli	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7日に当協会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28日
一般財団法人 **日本冷凍食品検査協会**

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



マルハニチロ株式会社

〒135-8605 東京都江東区豊洲3-2-20 豊洲フロントビル ☎ 03(6833)4190

<http://www.food.maruha-nichiro.co.jp/>