

野菜と雑穀のかむふりかけ

ふりかけ

- **提案理由**：「かむ」ことをテーマに、食感の良い穀物・雑穀と、彩りの良い野菜を合わせた、見た目にも楽しいふりかけを提案します。アレルギー物質（特定原材料27品目）不使用なので、安心してお召し上がりいただけます。素材の持ち味を生かすためシンプルな味付けにしています。

参考価格	規格	1.5g × 40食 × 25
分類	ふりかけ	
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)**

1食用ですので、そのまま献立にご使用ください。
 ごはんにふりかけてお召し上がり下さい。
 (使用上の注意) 小袋開封後は使い切ってください。

● **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
青菜(広島菜、京菜、大根葉)	日本(広島、徳島)	33.40		食塩		2.70	
煎り米	日本(九州)	18.00		モロヘイヤ粉末		1.60	
砂糖		10.40		還元水飴		1.10	
うるちひえ	インド	7.20		酵母エキス		0.90	
でん粉		6.00		かぼちゃ粉末		0.70	
とうもろこしフレーク		5.80		昆布エキス		0.40	
トマトフレーク		4.00		鱈削り節粉末	日本(鹿児島)	0.30	
[でん粉、デキストリン、 トマトペースト、食物繊維 砂糖、その他]				加工でん粉		1.00	
				カロチン色素		0.1未満	
キヌア	ボリビア	3.60		ベニコウジ色素		0.1未満	
乾燥マッシュポテト		2.90		酸化防止剤(V.C, V, E)		0.1未満	
				計		100	

◎製品製造地 広島県

● **公的機関による検査結果**

証明書番号 415G12435-001
 生産者：三島食品(株)

試験成績証明書

品名：野菜と雑穀のかむふりかけ
 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)	
353	7.7	2.2	75.7	8.64	3,400	140	55	160	3.5	1.3	160	0.17	0.18	9	9.1

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
8.5 × 10 ³ / 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27年11月4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



東京本社 〒168-0065 東京都杉並区浜田山4-10-25 ☎ 03(3317)1212
 広島本社 〒730-8661 広島市中区南吉島2-1-53 ☎ 082(245)3211

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