

# 学流協の推奨品

## ひじきご飯の素(大豆入り)

まぜご飯の素

- **提案理由**：不足しがちな豆類・藻類を摂取できる混ぜごはんの素をリニューアルしました。  
現状の取り扱い商品をより美味しく、ひじきたっぷりに食べてもらいたいという気持ちを込めて提案します。

参考価格		規格	350g×10袋
分類	まぜ御飯の素		
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)**

米6～7.5kg(約4～5升)分の炊き上がったごはん本品350g(1袋)をむらなく混ぜ込み、やわらかくなるまでむらしてからお召し上がりください。

● **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
芽ひじき(戻し)	長崎	36.70	大豆	砂糖		5.20	大豆、小麦
大豆	青森・山形他	17.80		酵母エキス		0.80	
青菜		14.10		加工でん粉		0.70	
広島菜	広島			粉末しょうゆ		0.40	
京菜	広島			鰹削り節粉末		0.30	
大根菜	徳島・広島			昆布粉末		0.30	
しらす	国産	10.10		酸化防止剤(ビタミンE)		φ	
食塩		7.80					
果糖ぶどう糖液糖		5.80					
				計			

◎製品製造地 国内(広島県)

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 415G12325-001  
生産者：三島食品(株)

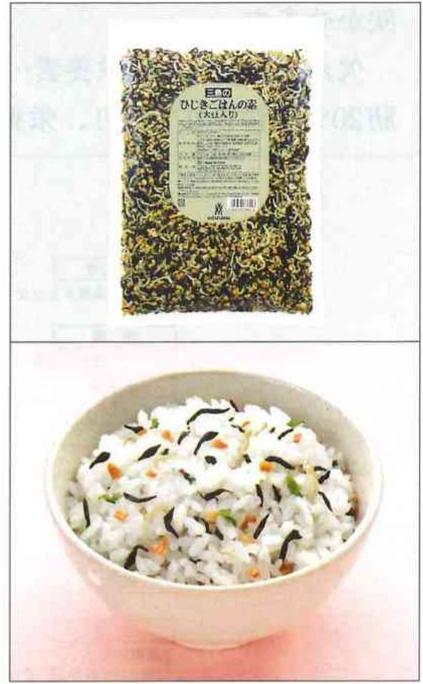
**品名：ひじきご飯の素(大豆入り)**  
栄養分析(100g当たり実測値)

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)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
315	24.7	6.4	39.7	20.07	7,900	390	180	470	7.9	2.3	160	0.08	0.21	1	15.1

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
6.0×10 <sup>2</sup> /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16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/>