

おから入り信田

調理冷凍食品

- **提案理由**：・ 米飯給食の回数が増え、米飯に合うおかずが必要となっています。又、豆製品類や豆類の使用増が課題となっており、その対応も含め、大豆を原料とした豆腐おからを素材とし使用した、和風のおかずです。
・ 鉄分を添加し、不足がちな栄養素を補えるようにしております。

参考価格	規格	50g×100
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	

※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)

- ・ 煮込み (だし汁が煮立ってから弱火で約15分)
- ・ 蒸し (蒸気が上がってから約17分)

● 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
豆腐	アメリカ、他	36.10	大豆	みりん		1.10	
油揚げ	アメリカ、他	18.20	大豆	食塩		0.30	
鶏肉	日本	8.40	鶏肉	液状混合調味料		0.30	
にんじん	日本	8.00		海藻カルシウム		0.20	
おから	アメリカ、他	5.10	大豆	乾しいたけ		0.20	
植物油		3.10	大豆	水		9.60	
しょうゆ		2.90	小麦、大豆	(使用添加物)			
砂糖		2.90		凝固剤		0.10	
さやいんげん		2.10		ピロリン酸第二鉄		使用	大豆
小麦粉		1.40	小麦	計		100	

◎製品製造地 山形県



● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 15112155001-0101
生産者：日東ベスト(株)

品名：おから入り信田
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)	ビタミンA RE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
165	10.0	10.4	7.9	0.772	304	164	58.0	132	1.98	0.75	52	0.08	0.03	0	1.6

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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
☎047(477)2110

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