

学流協の推奨品

New フルーツキャロットゼリー

その他冷凍食品(デザート)

- **提案理由**：①オレンジとりんごの果汁に、緑黄色野菜のにんじんをブレンドし、果汁+野菜汁=80%のゼリーに仕上げました。
②にんじんが苦手な子でもおいしく食べられ、なおかつ栄養もしっかり摂取できるゼリーです。
③摂取しづらい、ビタミンAと、ビタミンCを摂取することができます。

参考価格		規格	50g×40個/2合
分類		無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材		カップ:ポリエチレン加工紙 フタ:ポリエチレン	



● 調理方法(又は取扱上の注意点)

自然解凍 目安は、室温(25℃)にて
1個:40~50分
1箱:4~5時間

● 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
オレンジ果汁(濃縮還元)	ブラジル他	40.00	オレンジ	(使用添加物)			
にんじんジュース(濃縮還元)	国産	21.00		ゲル化剤(増粘多糖類)		0.40	
りんご果汁(濃縮還元)	ドイツ他	20.00	りんご	ビタミンC		0.20	
砂糖		9.00		クエン酸鉄Na.		φ	
水		9.40		計		100	

◎製品製造地 国内(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 15112176001-0101
生産者:日東ベスト(株)

品名: Newフルーツキャロットゼリー
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)	
75	0.4	0.1	18.0	0.133	52.4	7.0	5.8	12.0	4.55	0	58	0.03	0	214	0.5

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/>