

## 蒸し大豆

惣菜類煮豆(冷蔵)

- **提案理由**：北海道産大豆使用。水戻し不要の時短素材。大豆の主成分であるたんぱく質は身体の主成分として重要な栄養素です。また、大豆は代謝に関わるビタミンB群や生理機能の維持などに関わるミネラル類をバランスよく含んでおり成長過程の子供たちに食べてもらいたい食材です。

参考価格		規格	1kg×8袋
分類	惣菜類煮豆(冷蔵)		
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)

開封後は、そのままお召し上がりいただけます。  
 混ぜごはん、カレー、サラダ、スープなどの調理素材としてご使用いただけます。  
 メニュー例：豆でカミカミサラダ、大豆とさつま芋の揚げ煮、マグロと大豆の味噌がらめ、ミネストローネ、ポークビーンズ、大豆とじゃこの混ぜごはん など  
 賞味期間 冷蔵270日(未開封) 開封後は一度にご使用ください。

### ●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
大豆	北海道産	50.00	
水		50.00	
計		100	

◎製品製造地 広島県(広島市)



### ●公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

証明書番号 318G10492-001  
 生産者：堂本食品(株)

**品名：蒸し大豆**  
 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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)		C (mg)
181	13.8	7.7	14.0	0.02	6	82	98	290	2.9	1.5	<1	0.12	0.10	<1	7.0

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 300 / 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**  
 2018年10月10日当法人に依頼された供試品について試験した結果、上記のとおりであることを証明します。

2018年11月2日  
 一般財団法人 **日本食品検査**

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

## 堂本食品株式会社

〒731-3165 広島市安佐南区伴中央四丁目18番2号 ☎ 082(848)1155

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