

学流協の推奨品

豆乳パンナコッタ(はちみつレモンソース) Ca&Fe その他冷凍食品(デザート)

- **提案理由**：
 ・牛乳や生クリーム（鶏卵）の代わりに豆乳で作ったパンナコッタ風プリンの上に爽やかな酸味と甘さが特徴のはちみつレモンのソースをかけました。不足しがちなカルシウム、鉄分を加えました。
 ・アレルギーを気にせずに皆が一緒に食べられるデザートを意識して開発いたしました。

参考価格		規格	40g × 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:紙、フタ:紙		

※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)**
 自然解凍して召しあがってください。
 解凍時間のめやす 室温(約25℃)
 1個ずつ解凍した場合 40～50分
 1箱ずつ解凍した場合 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
糖類 (果糖ぶどう糖液糖)		18.96		はちみつ	アルゼンチン他	0.21	
(砂糖)		13.55		加工でん粉		1.59	
豆乳加工品 (豆乳クリーム)		5.41		ゲル化剤(増粘多糖類)		1.34	りんご
(植物油脂)		6.36		香料		0.19	
(水)		2.59	大豆	酸味料		0.11	
(水あめ)		2.02		クエン酸鉄Na		0.08	
(でん粉)		1.38		着色料		0.01	
(食塩)		0.36		(カロチノイド)		0.01	
レモン果汁	イタリア他	0.01		(ビタミンB ₂)		0.00	
ドロマイト		0.00		水		67.13	
		2.80		計		100	
		1.22					

◎製品製造地 長崎県

- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：豆乳パンナコッタ(はちみつレモンソース) Ca&Fe

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)	
99	0.2	2.2	19.7	0.14	54	290	150	8	8.4	0	2	0	0.46	1	0.6

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29年10月13日に本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29年11月2日

一般財団法人 **食品環境検査協会**



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



株式会社ニチレイフーズ

〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121

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