

# 学流協の推奨品

## いわし天ぷら

調理冷凍食品

- **提案理由**：①かたくちいわしの頭と内臓を除去して臭みをなくしました。  
 ②骨が気にならずに食べられるカルシウムたっぷりの商品です。  
 ③プリフライ加工済みで、カリッとした衣の食感が味わえます。  
 ④食べやすい一口サイズに仕上げました。

参考価格	規格	1kg (70～90尾) × 5袋 / 2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	
直接食品に接する包材	ポリエチレン	

※原料につきましては、時期・産地により多少のバラツキがございます。  
 詳細は、営業担当にお問い合わせ下さい。

- **調理方法(又は取扱上の注意点)**  
 凍ったまま170～180℃に熱した油で2～3分間揚げてください。

- **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
いわし	国産	60.00		香辛料		0.10	
揚げ油(パーム油)		11.20		調味料(アミノ酸等)		0.10	
小麦粉		10.50	小麦	ベーキングパウダー		0.10	
でん粉		5.80		水		11.70	
食塩		0.40					
粒末状植物性たん白		0.20	小麦	計		100	

◎製品製造地 国内



### ● 公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

証明書番号 17115899001-0101  
 生産者：日本水産(株)

**品名：いわし天ぷら**  
 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)	
215	11.2	9.0	22.4	1.01	398	225	21.5	207	0.77	0.62	3	0	0.12	0	1.0

生菌数	E.coli	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17日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成29年10月31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

**ニッスイ 日本水産株式会社**

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

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