

## しらすの玉子寄せ 40・50

調理冷凍食品

- **提案理由**：①国産のしらすと香り豊かな国産生の青のりをトッピングした和風仕立ての玉子焼です。  
 ②微量ミネラルである亜鉛を強化しました。亜鉛の含有量の多い酵母エキスを配合して亜鉛を強化しています。

参考価格	規格	(40g×10ヶ)パック×10入／3合 (50g×10ヶ)パック×10入／2合
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	

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

ボイル調理 冷凍のまま袋ごと沸騰した湯の中に入れ、再沸騰後約15分ボイルしてください。

● **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
鶏卵	国産	55.00	卵	加工でん粉		0.80	
にんじん	国産	7.00		しょうが酢漬		0.70	
しらす	国産	5.10		しょうゆ		0.60	小麦、大豆
青のり	国産	2.00		食塩		0.40	
砂糖		1.90		酵母エキス		0.30	
でん粉		1.50		亜鉛酵母エキス		0.10	
食酢		1.00	りんご	植物油		φ	大豆
チキンスープ		0.90	鶏肉	水		21.90	
ごま油		0.80		計		100	

◎製品製造地 国内 新潟県

● **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 318G10506-0101  
生産者：すぐる食品(株)

**品名：しらすの玉子寄せ 40・50**  
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)	
140	9.4	8.9	5.5	0.97	380	44	13	160	1.3	7.7	150	0.07	0.34	<1	0.3

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**  
 2018年10月12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



〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7

☎ 03(3718)6331(代) FAX 03(3724)2793

北海道☎0164(25)1717 仙 台☎022(381)8666 浜松☎053(447)3807  
大 阪☎06(6337)5025 福 岡☎092(663)2277