

(鉄分強化)ツナの玉子寄せ

調理冷凍食品

- **提案理由**：
 ・ツナフレークを玉子で包み焼き上げました。
 ・鉄分を強化しました。

参考価格	規格	(40g×20ヶ)袋×5入／3合 (50g×20ヶ)袋×5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	

※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)**

- ・蒸し(約10分蒸してください。)
- ・焼き(180℃～200℃のオーブンで10分～15分間焼いてください。)

● **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(%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルゲン対象原料
鶏卵	日本	55.58	卵	和風だしの素	タイ、日本他	0.55	
ツナフレーク	タイ他	10.00	大豆	食塩	日本	0.27	
ねぎ	日本	5.00		酵母エキス		0.08	
砂糖	日本、タイ他	2.21		ピロリン酸鉄		0.03	大豆
食酢	日本他	1.47		ひまわり油		φ	
とうもろこしでん粉	アメリカ他	1.29		水		22.23	
加工でん粉	タイ	1.29		計		100	

◎製品製造地 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 17115979001-0101
 生産者：すぐる食品(株)

品名：(鉄分強化)ツナの玉子寄せ
 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)		
152	9.9	9.5	6.7	0.68	267	36.2	10.9	145	3.62	0.82	82	0.05	0.30	0	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
 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



〒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