

# 学流協の推奨品

## 海草サラダ サラダこんぶ

加工水産(昆布)

- **提案理由**：学校給食で不足しがちな海藻を無理なく食べられることを前提にスープ・和えもの・炒めものに幅広く使用できる商品を提案しました。

参考価格		規格	80gチャック付袋×10/ケース
分類		加工水産(昆布)	
直接食品に接する包材		ポリプロピレン	

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

たっぷりの熱湯(乾燥品の約30~50倍)に2~3分間浸してよく戻し、ザルなどにあげ水気をよく切って冷ましてお使いください。  
(水を使う場合は約10分間で戻ります。)



● **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	
湯通し塩蔵昆布	国産	99.86		乳化剤		0.14		
昆布								
食塩								
				計		100		

◎製品製造地 国内(宮城県)



● **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 SCA03641 01  
生産者：理研ビタミン(株)

品名：海草サラダ サラダこんぶ

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)	
115	7.4	2.1	45.5	30.2	11,900	650	250	99	3.0	1.4	86	0.04	0.04	0	45.0

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16日に本会に依頼された上記供試品についての  
試験結果は上記の通りです。

2018年11月1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



理研ビタミン株式会社

〒101-8370 東京都千代田区神田三崎町2-9-18 ☎ 03(5275)5156

<https://www.rikenvitamin.jp>