

学流協の推奨品

焼ちくわ-halfカット27.5g

冷凍魚肉練り製品

- **提案理由**：・魚離れが進む中、子供たちが手軽に魚介類を摂取できるように提案します。
・食べやすく、調理も簡便なhalfカットちくわを提案します。
手間のかかるカット作業を短縮できます。

参考価格	規格	2.75kg (100本) / 4合
分類	冷凍魚肉練り製品	
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)

煮る場合：沸騰した出汁などに入れ、5分以上煮込んでください。
揚げる場合：解凍したちくわを、170℃～175℃の油で1分程度揚げてください。

● 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
魚肉	アメリカ、タイ、中国他	46.92		ぶどう糖		φ	
粉末状植物性たん白		φ	大豆	加工でん粉	タイ他	9.39	
砂糖		φ		調味料(アミノ酸等)		φ	
精製ラード		φ	豚肉、大豆	焼成Ca		φ	
食塩		φ		水		32.86	
米油		φ					
発酵調味料		φ		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 317G10632-001
生産者：マルハニチロ(株)

品名：焼ちくわ-halfカット27.5g
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	9.7	4.4	18.4	2.01	790	46	18	90	0.7	0.4	8	<0.01	0.02	<1	1.1

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

平成29年10月12日に当協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 **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



マルハニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 ☎ 03(6833)4190

<http://www.maruha-nichiro.co.jp/>