

やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)

- **提案理由**：・豆腐、すり身をベースにした和風の焼売です。国産のほうれん草を中具に加え、卵・乳原料も不使用です。また、鉄分を加えました。

参考価格	規格	約15g/個×15個入トレイ袋×20×2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	ポリプロピレン	

※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)**

- ・蒸す場合：湯気の上上がった蒸し器の中にぬれた布巾をしき、凍ったままの「やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)」を入れ、約10分蒸してください。トレイのまま蒸すことができます。
※必要以上の加熱は調理不良の原因になりますので、ご注意ください。
- ・茹でる場合：凍ったままの「やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)」を沸騰したお湯の中に入れ、煮立たないように弱火で約5分加熱してください。
※必要以上の加熱は調理不良の原因になりますので、ご注意ください。

● **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
豆腐	日本	22.80	大豆	ジンジャーペースト		0.40	
魚肉すり身	日本、アメリカ	22.60		清酒		0.30	
小麦粉	日本(小麦)、オーストラリア、アメリカ	8.80	小麦	カツオエキス		0.10	
ほうれん草ペースト	日本	8.60		大豆粉		Tr	大豆
たまねぎ	日本	8.60		加工でん粉		5.20	
なたね油		5.80		豆腐用凝固剤		0.10	
ショートニング		2.80		ピロリン酸鉄		Tr	
しょうゆ		1.10	小麦、大豆	水		11.60	
砂糖		0.60					
食塩		0.60		計		100	

◎製品製造地 群馬県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)

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 RAE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
166	6.4	8.6	15.8	0.80	316	32	18	63	3.1	0.3	35	0.04	0.04	2	1.0

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 / 25g


※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18日に本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 **食品環境検査協会**



証明書番号 RCA03553 01
生産者：味の素冷凍食品(株)

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**

Eat Well, Live Well.

学流協生産会員



味の素冷凍食品株式会社

AJINOMOTO

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 ☎ 03(6367)8617

<http://www.ffa.ajinomoto.com/>

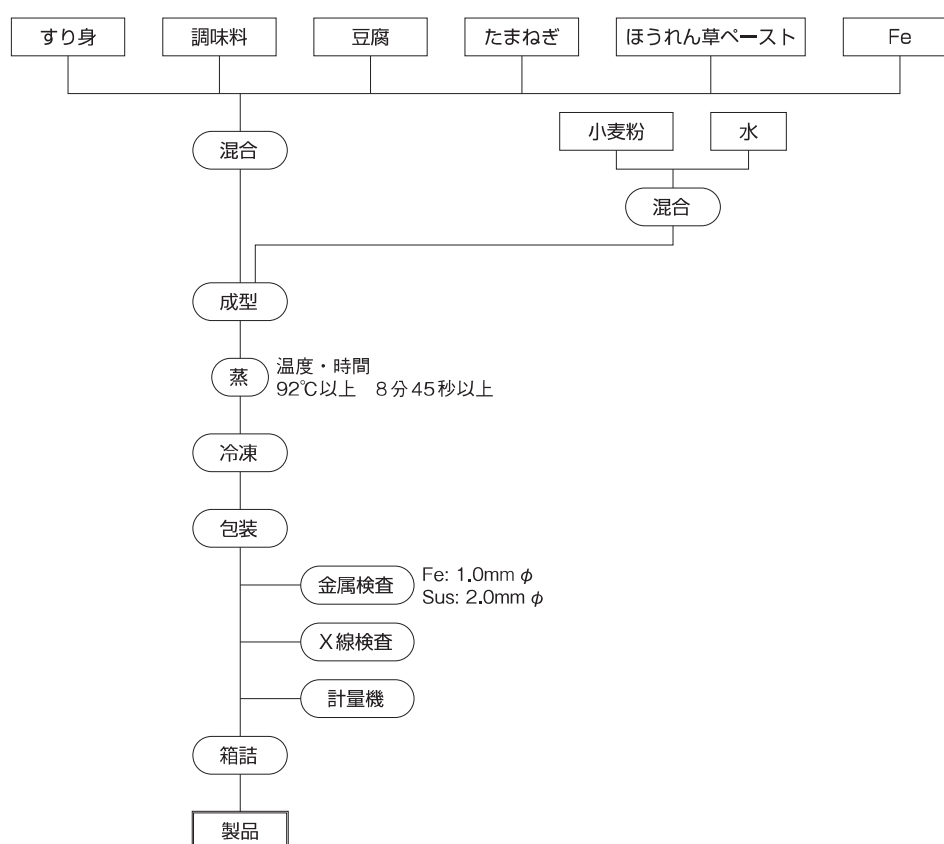
食ものがたり

焼売

焼売とは小麦粉で作ったうすい皮の中に、豚ひき肉やみじん切りの野菜、調味料を加えたものを包んで蒸したもので中国料理の点心の定番のメニューです。日本では、昭和初期、横浜駅の駅弁で冷めてもおいしい中華のおかずとして売り出され、広く全国に知られるようになりました。

また、日本には、伝統的な和食のメニューとして、「しんじょう」があります。「しんじょう」とは、魚のすり身に、山芋や、エビ、カニ、豆腐、各種野菜類など様々な食材を練り合わせて丸めたメニューです。春には桜の花（塩漬）を入れ【桜花しんじょう】など、その季節を代表する旬の食材を用いてしんじょうを作ります。本製品は中国の点心をルーツに和食のしんじょうを組み合わせた、和風タイプの焼売です。

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長	田島 真	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員	〃	石川久美子	（公社）全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称:学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03(5298)6125

E-mail: grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/