

Newブルーベリーゼリー

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：①甘酸っぱい爽やかなブルーベリー果汁を使用したみずみずしいゼリーです。
②不足がちな鉄・ビタミンCを添加しており、補給できます。

参考価格		規格	50g × 40個 / 2合
分類	無加熱摂取冷凍食品		
直接食品に接する包材	カップ:ポリエチレン加工紙 フタ: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)**

自然解凍でお召し上がり下さい。

解凍時間：常温25℃で

1個：約1時間

1箱：約6時間

● **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
ブルーベリー果汁(濃縮還元)	カナダ	20.80		酸味料		0.30	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	加工地日本	11.00		乳酸Ca		0.10	
砂糖	加工地日本	7.00		ビタミンC		0.10	
ぶどう糖		3.50		クエン酸鉄Na		使用	
水		56.80		香料		使用	
(使用添加物)							
ゲル化剤(増粘多糖類)		0.40		計		100	

◎製品製造地 国内 (山形県)

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 SCA03640 01
生産者：日東ベスト(株)

品名：Newブルーベリーゼリー
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)	RAE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)		
90	0	0	22.5	0.16	64	16	1	40	3.1	0	0	0	0	0	95	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 / 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
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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
☎047(477)2110

<http://www.nittobest.co.jp/>

食ものがたり

〈ブルーベリー〉

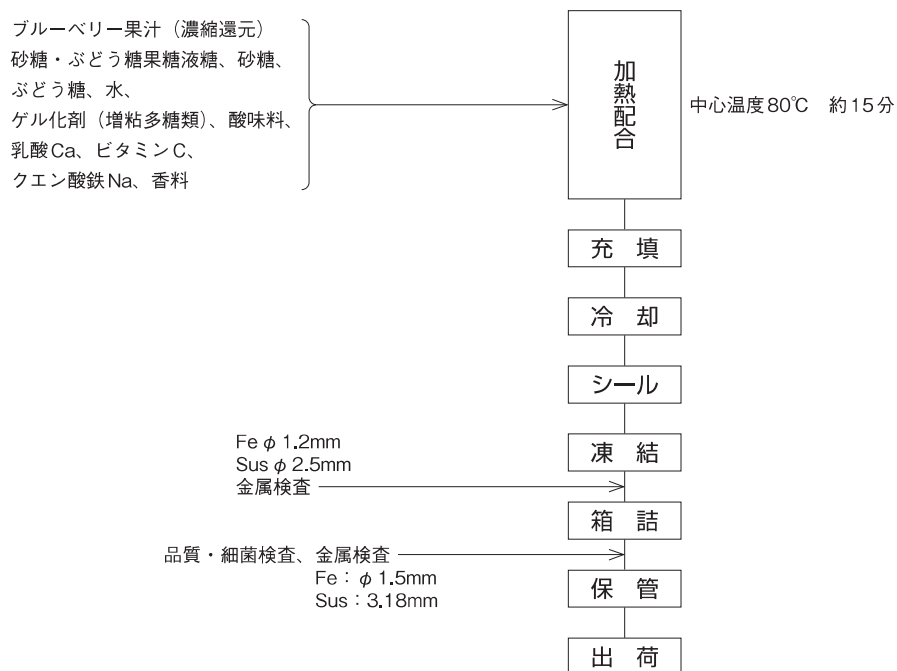
ブルーベリーは、ツツジ科のスノキ属の小果樹で、その果実が濃い青紫色に熟すことからブルーベリー (Blueberry) と呼ばれています。原産地は北アメリカです。この仲間の植物は、北半球の各地に自生する種類があり、日本にはクロマメノキ、ナツハゼ、シャシャンボなどが知られています。欧米では昔から、野生のブルーベリー果実を摘んで食用にしていました。20世紀の初めより、アメリカ、カナダ原産の種類から品種改良が始められ、今日では世界の温帯圏で広く栽培される果樹になっています。

ブルーベリーは、4月上旬から約1ヶ月間開花し、釣り鐘状の白色あるいは淡紅色の小花 (10コ前後) を花房でつけます。6月上旬頃からブルーベリーの果実は緑、赤、青と色を変化させていきます。果実は、子房と花たぐの発育した小球状の液果 (ベリー) で、成熟すると紫黒色 (青藍色) になり、果面に白い粉を被ります。重さは一粒1~4g程度になります。秋になると鮮やかに紅葉します。

ブルーベリーの栄養的な面としては、

- ①アントシアニンという色素が視力回復に良いといわれています。
- ②100g中に食物繊維が4.54g含まれています。
- ③抗酸化作用があるといわれている「ポリフェノール」を含んでいます。

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/