

貝だくさんの玉子焼 (Fe・Ca)

- **提案理由**：具材に人参、豆腐、鶏そぼろ、もずく、小松菜を使用し、栄養のバランスを考慮した彩りも鮮やかな玉子焼です。
鉄分（ピロリン酸鉄）、カルシウム（卵殻カルシウム）を配合しました。

参考価格		規格	500gパック(10カット)×10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)**
冷凍のまま沸騰した湯の中に袋ごと入れ、再沸騰後20～25分間ボイルしてください。
- **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
鶏卵	日本	57.28	卵	食酢		0.90	
にんじん	日本	7.50		みりん		0.60	
豆腐	日本他	5.60	大豆	かつおだし		0.60	
鶏肉		3.70	鶏肉	卵殻カルシウム		0.50	卵
もずく		2.80		植物油		0.30	
加工でん粉		2.50		ピロリン酸鉄		0.02	
小松菜		2.10		水		11.90	
しょうゆ		1.90	大豆				
砂糖		1.80		計		100	

◎製品製造地 静岡県



● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 319G10189-001
生産者：すぐる食品(株)

品名：貝だくさんの玉子焼(Fe・Ca)
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)	
145	10.1	8.8	6.4	0.56	220	260	17	160	3.3	0.9	130	0.05	0.31	<1	0.4

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 / 0.01g	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
2019年10月10日に当法人に依頼された供試品について検査した結果、上記のとおりであることを証明します。

2019年11月1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



〒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

食ものがたり

卵(たまご)についてのあれこれ

【ニワトリはいつから卵を産むのでしょうか】

卵がふ化してから早いニワトリで120日位で卵を産むニワトリもありますが、大多数は140～160日で産み始めます。

【ニワトリは1日何個の卵を産むのでしょうか】

卵が産まれてから次の卵が産まれるまでに23～26時間ほどかかります。24時間以内に2個の卵を産むニワトリもいますが、1年間で365個が最大であり1日1個の産卵が限界とされています。

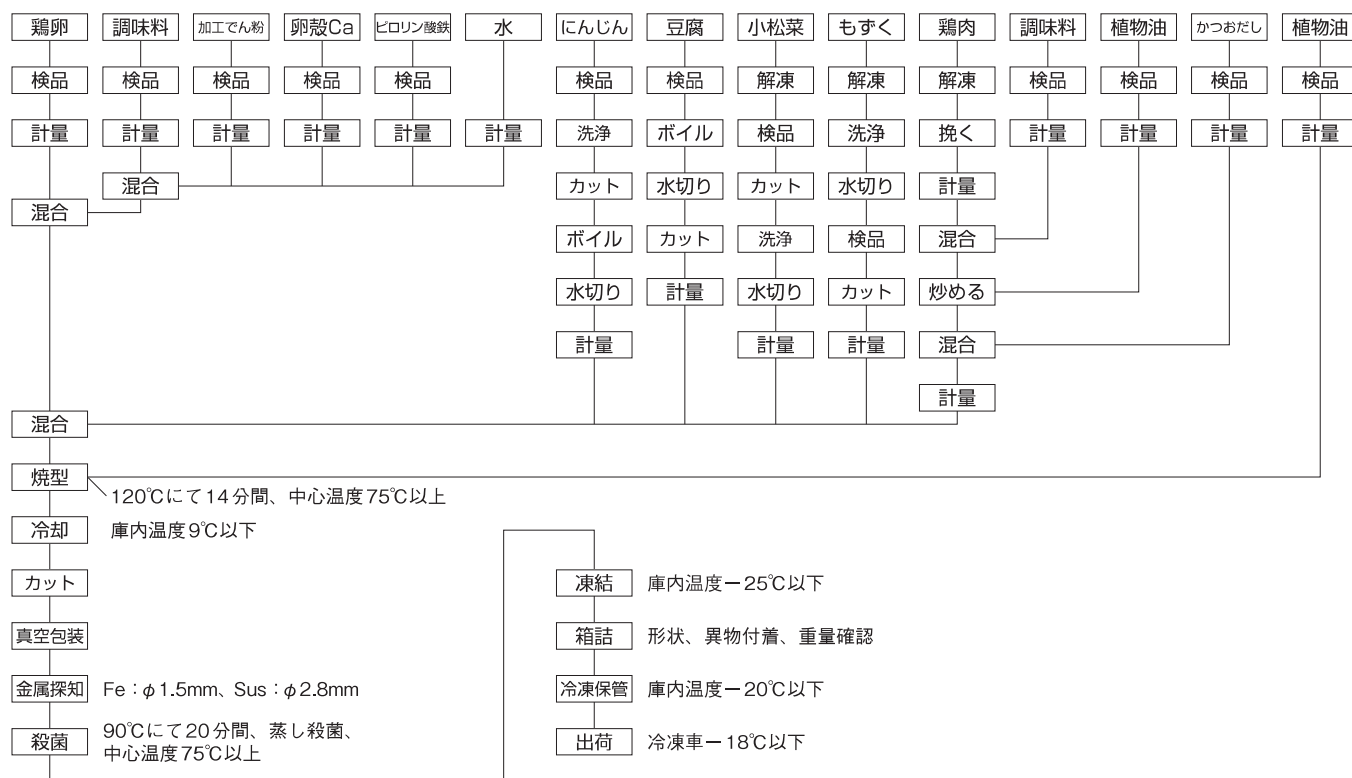
【卵の大きさが違うのはなぜでしょうか】

ニワトリは卵を産み始めてからその1年間は卵の重さが増加し続けます。ニワトリの種類や固体によっても大きさに違いがありますが、ニワトリの成長とともに大きくなります。卵のサイズは次のように決まっています。LLサイズ(70g以上76g未満)、Lサイズ(64g以上70g未満)、Mサイズ(58g以上64g未満)、MSサイズ(52g以上58g未満)、Sサイズ(46g以上52g未満)、SSサイズ(40g以上46g未満)

【黄身の色によって栄養価は違うのでしょうか】

黄身の色は飼育されている養鶏場で与えられる飼料により違います。黄身の色は飼料中に含まれる色素が移行したもので、黄色トウモロコシ(養鶏に向けた飼料用トウモロコシ)を多く含む飼料を与えると黄身の色が濃くなり、米や麦を大量に与えるとこれらは色素が含まれないので黄身の色が白っぽくなります。黄身の色によって栄養価は変わりません。どちらの卵もヒヨコが生まれるだけの栄養分が含まれています。

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/