

学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

CC 焼き目付き国産肉餃子 SC24/18 (鉄・Ca)

- **提案理由**：国産の主原料（キャベツ・タマネギ・ニラ・豚肉・鶏肉）を使用した焼き目付きの餃子です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

参考価格	規格	240g (10個入) × 10袋 × 2合 180g (10個入) × 10袋 × 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	プラ	

※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)

● 24g 《蒸し》

蒸し器に湯気が立ってから、凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーごと入れて9分程度蒸してください。

● 18g 《蒸し》

蒸し器に湯気が立ってから、凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーごと入れて8分程度蒸してください。

※蒸し器内の水蒸気により、製品の焼いた部分がにじみ、焼き目の色が皮に移ることがありますが品質には問題ございません。

● 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
野菜〔キャベツ(国産)〕	国産	28.1		皮〔糖類(ぶどう糖)〕		0.1	
野菜〔たまねぎ〕	国産	6.2		皮〔大豆粉〕		0.1	大豆
野菜〔にら〕	国産	1.2		皮〔粉末状植物性たん白〕		0.1	大豆
食肉(豚肉)	国産	8.7	豚肉	皮〔醸造酢〕		φ	小麦
食肉(鶏肉)	国産	6.8	鶏肉	皮〔発酵調味料〕		φ	
豚脂	国産	6.2	豚肉	皮〔しょうゆ〕		φ	小麦、大豆
でん粉加工食品		1.2		加工デンプン		5.4	
しょうゆ		0.6	小麦、大豆	炭酸Ca		0.3	
食塩		0.4		調味料(アミノ酸)		φ	
酵母エキス		0.3		ピロリン酸鉄		φ (0.05%)	
砂糖		0.2		乳化剤		φ	大豆
しょうがペースト		0.2		トレハロース		φ	
香辛料		φ		pH調整剤		φ	
皮〔小麦粉〕		19.9	小麦	水		11.9	
皮〔植物油脂〕		1.7	大豆				
皮〔糖類(水あめ混入性化液糖)〕		0.4		計		100.0	

◎ 製品製造地 新潟県 ● 本製品工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。(24g規格構成比)



(調理例)

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 21111385001-0101
生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

品名：CC 焼き目付き国産肉餃子 SC24/18 (鉄・Ca)
栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RAE当量	B ₁	B ₂	C	
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
204	6.1	10.3	21.8	0.638	251	174	13.3	79.9	13.7	0.39	7	0.08	0.06	8	1.4

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000以下/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

2021年10月15日 当センターに提出された上記検体について
分析試験した結果は次のとおりです。

2021年11月4日
一般財団法人 **日本食品分析センター**

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



ヤヨイサンフーズ

株式会社 ヤヨイサンフーズ

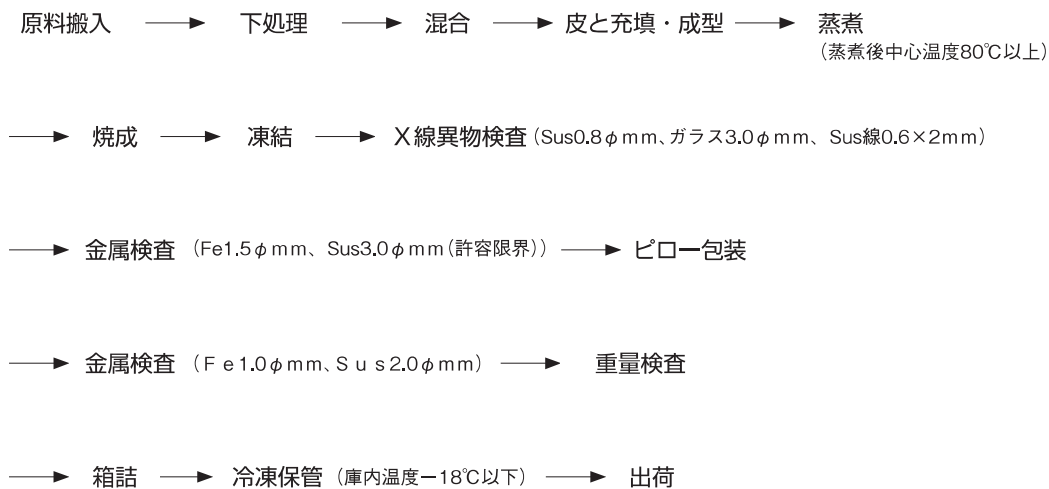
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500
https://www.yayoi-sunfoods.co.jp

食ものがたり

餃子が日本に広まったのは昭和初期に中国に住んでいた日本人が日本に戻り中国で食べた餃子をなつかしんで日本でも作るようになり、中国では入れてないニンニクを入れるなどの改良をして、今私たちが食べている日本人にあった餃子が完成しました。

餃子の「餃」は、「食（べもの）」で「(人が) 交わる」と書きます。家庭でも親子や友達みんなと一緒に作って家族の絆、人と人の絆を深めてはいかがでしょうか。

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/>