

# 学流協の推奨品

## 原宿ドッグ®ミニ(チーズCa入り)

無加熱摂取冷凍食品

- 提案理由：①ソフトタイプのチーズをふんわり仕上げたワッフルで包みました。  
②自然解凍で手軽に食べられるワンハンドスナックです。  
③カルシウムを含む商品です。

参考価格		規格	40g / 40個 × 3合
分類	無加熱摂取冷凍食品		
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)

自然解凍して召しあがってください(室温約20℃で約1時間)。  
※解凍後は当日中にご使用ください。  
※解凍後は0～10℃で保存し、お早めにご使用ください。

●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
液卵白(国内製造)		26.61	卵	脱脂粉乳		0.51	乳
砂糖		18.30		卵殻カルシウム		1.66	卵
小麦粉		16.42	小麦	乳化剤		0.18	
チーズ	加工国: 日本他	12.33	乳	香料		0.00	
鶏卵	日本他	11.98	卵	その他キャリアオーバー等		0.03	
植物油脂		11.98		計		100	

◎製品製造地 長崎県



●公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

品名：原宿ドッグ®ミニ(チーズCa入り)

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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
331	8.9	17.7	34.0	0.45	178	800	18	120	0.4	0.6	56	0.03	0.20	0	1.1

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13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

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



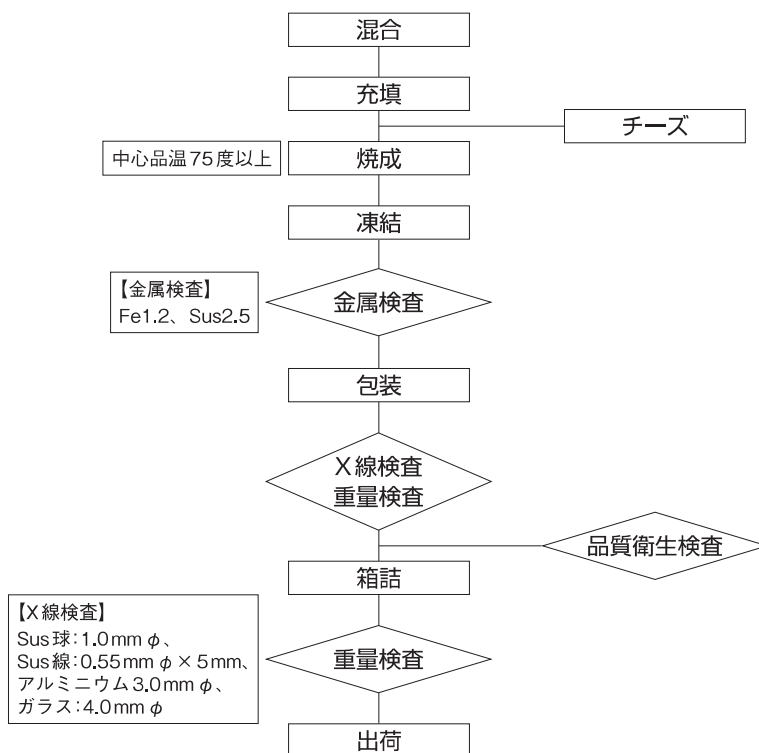
〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121  
http://www.nichireifoods.co.jp

# 食ものがたり

「原宿ドッグ®」はワッフル生地でプロセスチーズを包んだスナックです。ワッフルとは、小麦粉・バター・牛乳等を混ぜて作った生地を鉄板の間に挟んで焼いたものです。発売当時（昭和62年）若者に人気があり、流行最先端の街である原宿のイメージと、手軽に片手で食べられる「ホットドッグ」のイメージを合わせ命名しました。「原宿ドッグ」は当社の登録商標です。

因みに「ホットドッグ」はドイツのフランクフルトから始まり、アメリカでソーセージをパンで挟んだ形がダックスフンドに似ていることからその名前が定着したと言われています。

## 製造工程図



\* 製造工程については、配置等変更する場合があります。

### 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/