

ノンエッグマヨネーズタイプ

ドレッシング

- **提案理由** : 1. 卵不使用
2. 食物アレルギー28品目を含む原材料不使用

参考価格		規格	常温 1kg × 10
分類	ドレッシング		
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)**

開封しそのままご使用頂けます。
ポテトサラダの調味料としてその他マヨネーズ調理の惣菜全般（温野菜等）にも幅広くご使用頂けます。
※賞味期限 製造日 + 90日

● **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
植物油脂	カナダ、他	65.0		調味料(アミノ酸)		0.3	
醸造酢	ブラジル、他	6.0		香辛料抽出物		0.01以下	
砂糖類(砂糖、粉末水あめ)	タイ、他	3.0		清水	日本	22.0	
食塩	日本	2.0					
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)		1.7		計		100	

◎製品製造地 京都府



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 317G10529-001
生産者：ケンコーマヨネーズ(株)

品名：ノンエッグマヨネーズタイプ
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)	
595	0.3	62.7	7.3	1.83	720	2	<1	1	0.1	<0.1	20	<0.01	<0.01	<1	<0.1

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 300 / g	陰性 / 0.1g	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
平成29年10月11日に当協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

ケンコーマヨネーズ株式会社

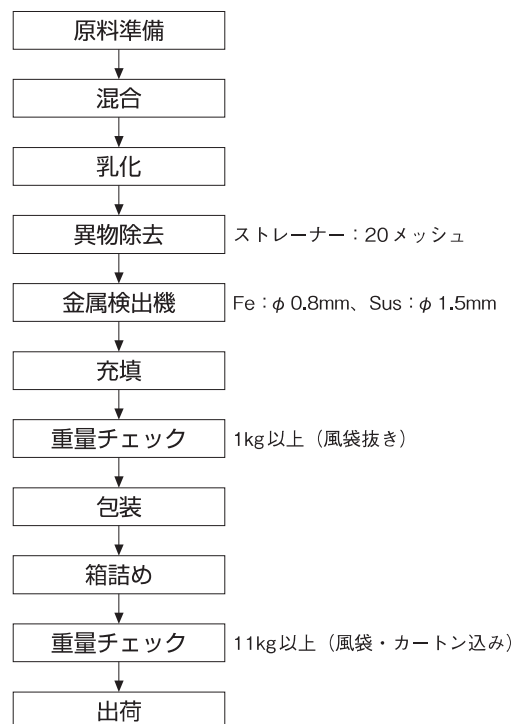
〒156-0072 東京都杉並区高井戸3丁目8番13号NAF第3ビル
☎03(5962)7777

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

食ものがたり

当初はフランス料理の肉用のソースの一種であった「マヨネーズ」。
1940年代にアメリカで食糧不足が起こり、アメリカ政府は生野菜を食べることを国民に推奨しサラダ用の新鮮な野菜にマヨネーズをかけた新たな食べ方がやがて日本にも広まりました。食生活の欧米化が進み、現在ではサラダ以外にも様々な料理における調味料として幅広く使用されています。

製造工程図



※生産量等の都合により、製造工程は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/