

学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

肉だんご(トマトソース)15/30-Ca・Fe・DF

- **提案理由**：食塩相当量100g当たり0.9g (30gタイプ)、不足しがちなカルシウム・鉄分・食物繊維入りのトマトソース肉だんごです。原材料として乳・卵は使用しておらず、15g、30gの2規格で用途に応じた使い分けが可能なタレつきです。

参考価格	規格	900g (40 / 20個) × 6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	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)

【お湯で調理の場合】凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱してください。(15/約12分、30/約15分)
【スチームコンベクションオープンの場合】凍ったまま袋を予熱したスチームコンベクションオープンに入れ、加熱してください。調理モード：スチームモード 設定温度：95℃ 時間：15/約15分、30/約20分
※調理時間は目安です。機種により多少異なります。※調理モード・設定温度を必ずお守りください。

● 使用原材料・構成比

※構成比は、肉だんご(トマトソース)30-Ca・Fe・DFのもの
※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 (%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルゲン対象原料
鶏肉	日本	28.49	鶏肉	ソース(醸造酢)		1.65	小麦
たまねぎ	日本	10.26		ソース(トマトケチャップ)		1.55	
粒状植物性たん白		3.40	大豆	ソース(炒めたまねぎ)		0.78	
つなぎ(パン粉)		2.57	小麦	ソース(しょうゆ)		0.69	小麦、大豆
つなぎ(粉末状植物性たん白)		0.76	大豆	ソース(野菜エキス調味料)		0.38	小麦、大豆、豚肉
イヌリン(食物繊維)		2.37		ソース(食塩)		0.16	
トマトケチャップ		0.78		ソース(ウスターソース)		0.12	りんご
砂糖		0.56		ソース(ホークエキス)		0.12	豚肉
発酵調味料		0.45		ソース(油脂加工品)		0.10	
チキンエキス調味料		0.35	小麦、鶏肉	ソース(油脂加工品(ラード))			
食塩		0.18		ソース(油脂加工品(オニオンパウダー))			
香辛料		0.10		ソース(香辛料)		0.06	小麦
植物油脂		0.00		ソース(増粘剤(加工デンプン))		0.98	
加工デンプン		2.35		ソース(カロチノイド色素)		0.01	
炭酸Ca		0.32		揚げ油(なたね油)		2.67	
クエン酸鉄		0.01		調整水等		27.96	
ソース(トマトピューレー)		6.01					
ソース(砂糖)		3.81		計		100	

◎ 製品製造地 大阪府 ※本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 WCA03436 01
生産者：ケイエス冷凍食品(株)

品名：肉だんご(トマトソース)15/30-Ca・Fe・DF

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	RAE当量	B ₁	B ₂	C	
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
147	8.3	6.0	14.9	0.85	336	190	24	100	2.8	0.7	24	0.06	0.09	1	4.9

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	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
2022年10月28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。

2022年11月14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



〒104-0045 東京都中央区築地6-25-10 ☎03-3524-1917

<https://www.ks-frozen.co.jp>



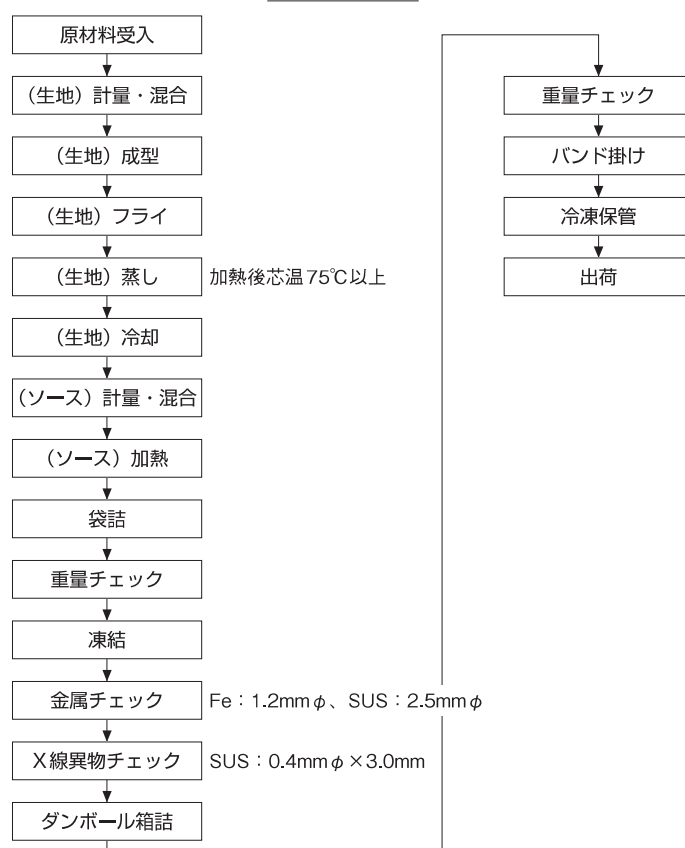
食ものがたり

肉だんご（ミートボール）のおはなし

肉だんごは、ひき肉につなぎと調味料を入れて混ぜ、丸く成形してから、加熱して作る料理です。使用する肉については、鶏肉、牛肉、豚肉、羊肉などいろいろなものがあり、たまねぎやたけのこなどを刻んだものが具材として混ぜられることもあります。調理方法にしても、揚げる、焼く、煮る、蒸すと様々な方法が使われます。とてもシンプルな料理であるために、肉だんご（ミートボール）は、世界中で食べられている料理です。

世界での「肉だんご（ミートボール）」の呼び名は、アメリカ・カナダ・イギリス・オーストラリア〈ミートボール〉、スペイン・メキシコ〈アルボンディガス〉、イタリア〈ボルペッティニーニ〉、スウェーデン〈ショット・ブッラール〉、フランス〈ブーレット〉、ロシア〈ヨージキ〉、エジプト・インド〈コフタ〉、中国〈肉丸、獅子頭〉、タイ〈ルーク・チン〉などです。

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/