

Today's Deli えびフライ 2L・3L

調理冷凍食品

● **提案理由**：食物アレルギーの児童・生徒にも対応できるよう工夫・乳と卵に配慮した食品

参考価格		規格	320g(10尾)/10袋×2合 360g(10尾)/10袋×2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)		
直接食品に接する包材	「内袋」:ポリエチレン/「トレイ」:ポリプロピレン		

※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)**

2L：凍ったまま170～175℃の油で約3分30秒揚げてください。

3L：凍ったまま170～175℃の油で約4分揚げてください。

● **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
衣 (パン粉)		38.48	小麦	加工でん粉		5.00	
小麦粉		0.72	小麦	乳化剤		0.22	
植物油脂		0.23	大豆	調味料(アミノ酸等)		0.11	
でん粉		0.23		増粘多糖類		0.05	
食塩		0.21		炭酸Ca		0.05	
植物性たん白)		0.12	小麦、大豆	カロチノイド色素		0.02	
水		13.05		pH調整剤		0.01	
えび	ベトナム	39.72	えび	(その他キャリアオーバー等)		0.01	
食塩		0.04					
水		1.73		計		100	

◎製品製造地 ベトナム



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 XCA03635 01
生産者：マルハニチロ(株)

品名：Today's Deli えびフライ 2L・3L
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 ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
143	9.3	2.8	20.2	1.00	393	110	21	76	1.6	0.5	5	0.04	0.02	0	1.4

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
1.3 × 10 ⁵ / 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

2023年10月18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。

2023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**

学流協生産会員



マルハニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 ☎ 03(6833)4190

<https://www.maruha-nichiro.co.jp>

食ものがたり

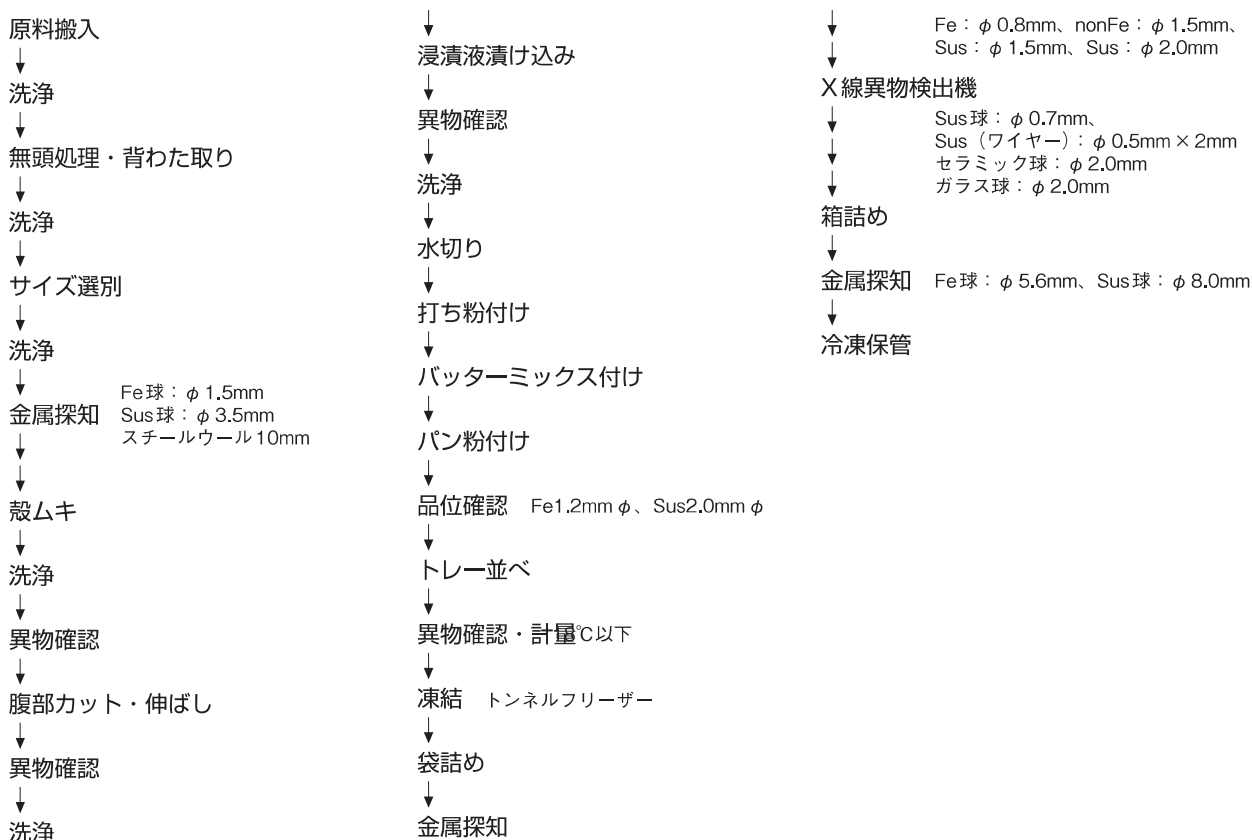
えび 名称について

和語の「えび」は、元々は葡萄、あるいはその色のことだった。葡萄の色に似ていることから蝦・海老のことを「えび」と呼ぶようになった。現在でも「葡萄色」と書いて「えびいろ」とも読む。漢字表記の「海老」や「蛸」の字は曲がった腰と長い髭を老人に見立てたものである。

エビフライの作り方

殻をむいた海老の背わたを取り、丸まらないように背中方向へ伸ばす。伸ばし方としては腹側に何箇所か小さい切れ込みを入れ、背中から押しつぶすように、腹のスジが「プチプチ」と切れるように、好みの大きさになるまで「つぶし伸ばす」。次に、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、油で揚げる。

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/