# 学流協の推奨品

## キユーピー　エッグケア（卵不使用）　半固体状ドレッシング

**提案理由**：独自の技術により、卵を使用せずにマヨネーズのコクを再現したマヨネーズタイプ調味料です。

| | | | |
|---|---|---|---|
| 参考価格 | | 規格 | 10g／40個×10袋<br>1kg／10袋　5kg／2合 |
| 分　類 | 半固体状ドレッシング | | |
| 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）

そのままお召し上がりいただけます。
サラダはもちろん、お肉やお魚の焼成も含めた幅広いメニューにご使用いただけます。
・本品は卵を含む商品と共通の設備で生産していますが、製造前に十分な洗浄を実施しています。

### 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 食用植物油脂 | 日本（加工国） | 65.90 | 大豆 | 酵母エキスパウダー | 日本他（加工国） | 0.1未満 | |
| 醸造酢 | 日本他（加工国） | 6.00 | | 増粘剤（加工でん粉、キタンタンガム） | アメリカ他（加工国） | 2.70 | |
| 食塩 | 日本他（加工国） | 2.10 | | 調味料（有機酸等） | アメリカ他（加工国） | 1.00 | |
| 砂糖 | 日本他（加工国） | 1.30 | | 香辛料抽出物 | ロシア他（加工国） | 0.1未満 | |
| 粉末状植物性たん白 | 日本他（加工国） | 0.70 | 大豆 | 水 | | 20.10 | |
| 香辛料 | 日本他（加工国） | 0.20 | | 計 | | 100 | |

◎製品製造地　5kg、1kg 佐賀県　10g 茨城県

### 公的機関による検査結果

**試験成績証明書**

証明書番号 319G10172-001
生産者：キユーピー（株）

**品名：キユーピー　エッグケア（卵不使用）**

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 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) | ビタミン A RAE当量 (μg) | B1 (mg) | B2 (mg) | C (mg) | 食物繊維総量 (g) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 613 | 1.0 | 65.6 | 4.7 | 2.54 | 1,000 | 5 | 3 | 12 | 0.2 | <0.1 | 8 | <0.01 | <0.01 | <1 | 0.2 |

| 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**

2019年10月10日に当法人に依頼された供試品について検査した結果、上記のとおりであることを証明します。

2019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
**キユーピー株式会社**
フードサービス本部
〒150-0002　東京都渋谷区渋谷1-4-13　☎ 03(3486)3062
https://www.kewpie.co.jp/prouse/

# 食ものがたり

## マヨネーズ

マヨネーズの発祥は地中海のメノルカ島。

18世紀半ば、スペイン　メノルカ島での出来事です。当時イギリス領だったこの島にフランス軍が攻撃をしかけました。その指揮をとっていたのがリシュリュー公爵。戦火の中公爵は港町マオンで料理屋に入り、お肉に添えられたあるソースに出会いました。そのソースを気に入ったリシュリュー公爵は、後にパリでそのソースを「マオンのソース」として紹介しました。

それが「Mahonnaise（マオンネーズ）と呼ばれ、その後「Mayonnaise（マヨネーズ）」となりました。これがマヨネーズのもっとも有力な起源説といわれております。

## 製造工程図

（10g）
① 原料秤量
↓
② 混合撹拌
↓
③ 仕上撹拌
↓
④ ろ過
↓
⑤ マグネットトラップ
↓
⑥ 充填
↓
⑦ 金属検出機
↓
⑧ 箱詰

（1kg, 5kg）
① 原料秤量
↓
② 混合撹拌
↓
③ 仕上撹拌
↓
④ ろ過
↓
⑤ 充填
↓
⑥ 金属検出機
↓
⑦ ウエイトチェッカー
↓
⑧ 箱詰

**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　眞　実践女子大学名誉教授
委　員　鈴野　弘子　東京農業大学教授
〃　原島恵美子　神奈川工科大学准教授
〃　岩瀬　充子　茨城県新採栄養教諭指導員
副委員長　石井　克枝　千葉大学名誉教授
委　員　原　正美　京都光華女子大学教授
〃　石田　裕美　女子栄養大学教授
〃　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/