学流協の推奨品

国産豚肉の餃子SC17・30（鉄・Ca）

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

提案理由：国産の主原料（キャベツ、タマネギ、ニラ、豚肉）を使用した具材を、北海道産の小麦を使用した皮で包んだ餃子です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

参考価格		規格	30　600g（20個入）×８袋×２合 17　850g（50個入）×５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	プラ		

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

（調理例）

調理方法（又は取扱上の注意点）

・30g：《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃～180℃の油で５分～５分30秒揚げてください。
《焼く場合》フライパン等を熱し油をひき、凍ったままの製品を並べ水を120cc加え、フタをして7分程度蒸し焼きにした後、フタをとって、水気を飛ばしながら１分～２分焼いてください。
・17g：《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃～180℃の油で３分30秒～４分揚げてください。
《焼く場合》フライパン等を熱し油をひき、凍ったままの製品を並べ水を50cc加え、フタをして３分～４分蒸し焼きにした後、フタをとって、水気を飛ばしながら１分～２分焼いてください。

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
野菜〔キャベツ(国産)〕	国産	29.7		しょうがペースト		0.2	
野菜〔たまねぎ〕	国産	6.7		香辛料		ϕ	
野菜〔にら〕	国産	4.0		皮（小麦粉）		20.9	小麦
豚肉	国産	13.5	豚肉	皮（小麦たん白）		0.5	小麦
豚脂	国産	6.7	豚肉	皮（食塩）		0.1	
でん粉加工食品		1.4		加工デンプン		2.7	
香味油		1.3	豚肉	炭酸Ｃａ		0.4	
しょうゆ		0.7	小麦、大豆	ピロリン酸鉄		ϕ(0.060)	
酵母エキス		0.3		水		10.4	
食塩		0.3					
砂糖		0.2		計		100.0	

◎製品製造地　新潟県 ●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。（30g規格構成比）

公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 20110230001-0101
生産者：（株）ヤヨイサンフーズ

品名：国産豚肉の餃子SC17・30（鉄・Ca）

栄養分析（100g当たり実測値）（30g試験成績証明書）

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)
202	5.4	10.4	21.8	0.650	256	191	11.9	74.4	15.1	0.41	8	0.17	0.06	9	1.6

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／0.01 g	陰性／25 g

＊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

2020年10月9日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は上記のとおりです。

2020年11月5日
一般財団法人 日本食品分析センター

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

ヤヨイサンフーズ

株式会社ヤヨイサンフーズ
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL〈03〉5400-1500
https://www.yayoi-sunfoods.co.jp

食ものがたり

餃子について

餃子が日本に広まったのは昭和初期に中国に住んでいた日本人が日本に戻り中国で食べた餃子をなつかしんで日本でも作るようになり、中国では入れてないニンニクを入れるなどの改良をして、今私たちがたべている日本人にあった餃子が完成しました。
餃子の「餃」は、「食（べもの）」で「（人が）交わる」と書きます。家庭でも親子や友達みんなで一緒に作って家族の絆、人と人の絆を深めてはいかがでしょうか。

製造工程図

原料搬入 → 下処理 → 混合 → 皮と充填・成型 → 蒸煮（蒸煮後中心温度80℃以上） →

風冷 → 凍結 → 金属検査（Fe1.5φmm、Sus3.0φmm（許容限界）） →

X線異物検査（Sus0.8φmm、ガラス3.0φmm、Sus線0.6×2mm） →

ピロー包装 → 金属検査（Fe1.5φmm、Sus2.5φmm） →

重量検査 → 箱詰 → 冷凍保管（庫内温度－18℃以下） → 出荷

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	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/