学流協の推奨品

かにクリームコロッケ35タフタイプ

加熱後摂取冷凍食品
凍結前未加熱

提案理由：濃厚クリームにかにを加えサクサクの軽いパン粉で包みました。
給食、お弁当、外食などの大量調理でも扱いやすい配合のリニューアルしました。

参考価格		規格	100個(3,500g)／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	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)

凍ったまま170～180℃に熱した油で約3分間揚げて下さい。

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
小麦粉	アメリカ,日本他	16.02	小麦	かにエキス	日本	0.36	かに
パン粉	日本	12.00	小麦・乳・大豆	繊維状植物性たん白	日本	0.22	小麦
牛乳	日本	8.90	乳	ブイヨン	日本	0.07	鶏肉・大豆・小麦
かに	日本・韓国・アメリカ・中国	8.01	かに	香辛料	日本	0.04	
植物油脂	日本	4.91		えびエキス	日本	φ	えび
乳等を主要原料とする食品	日本	2.55	乳	調味料(アミノ酸等)	インドネシア・ブラジル・ベトナム	0.40	
バター		2.28	乳	カゼインNa		0.09	乳
粉末卵白	日本・イタリア・インド	1.59	卵	乳化剤		0.03	
砂糖	日本	1.34		紅麹色素		0.01	
たまねぎ	日本・アメリカ・ニュージーランド他	1.32		酸味料		φ	
脱脂粉乳	日本・ニュージーランド・ベルギー	0.96	乳	香辛料抽出物		φ	
ゼラチン	カナダ・日本	0.71	ゼラチン	カロチノイド色素		φ	
ファットスプレッド	日本	0.64	大豆	水		37.13	
食塩	日本	0.42		計		100	

◎製品製造地　国内（愛知県）

公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号　19118371001-0101
生産者：日本水産(株)

品名：かにクリームコロッケ35タフタイプ

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 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)
189	6.8	8.6	21.2	0.803	316	55.1	14.5	71.3	0.32	0.42	20	0.04	0.09	0	0.9

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
＜3,000／g	陰性	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。

2019年10月30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　nissui　**株式会社ニッスイ**

〒105-8676　東京都港区西新橋1-3-1　☎03(6206)7000

http://www.nissui.co.jp

食ものがたり

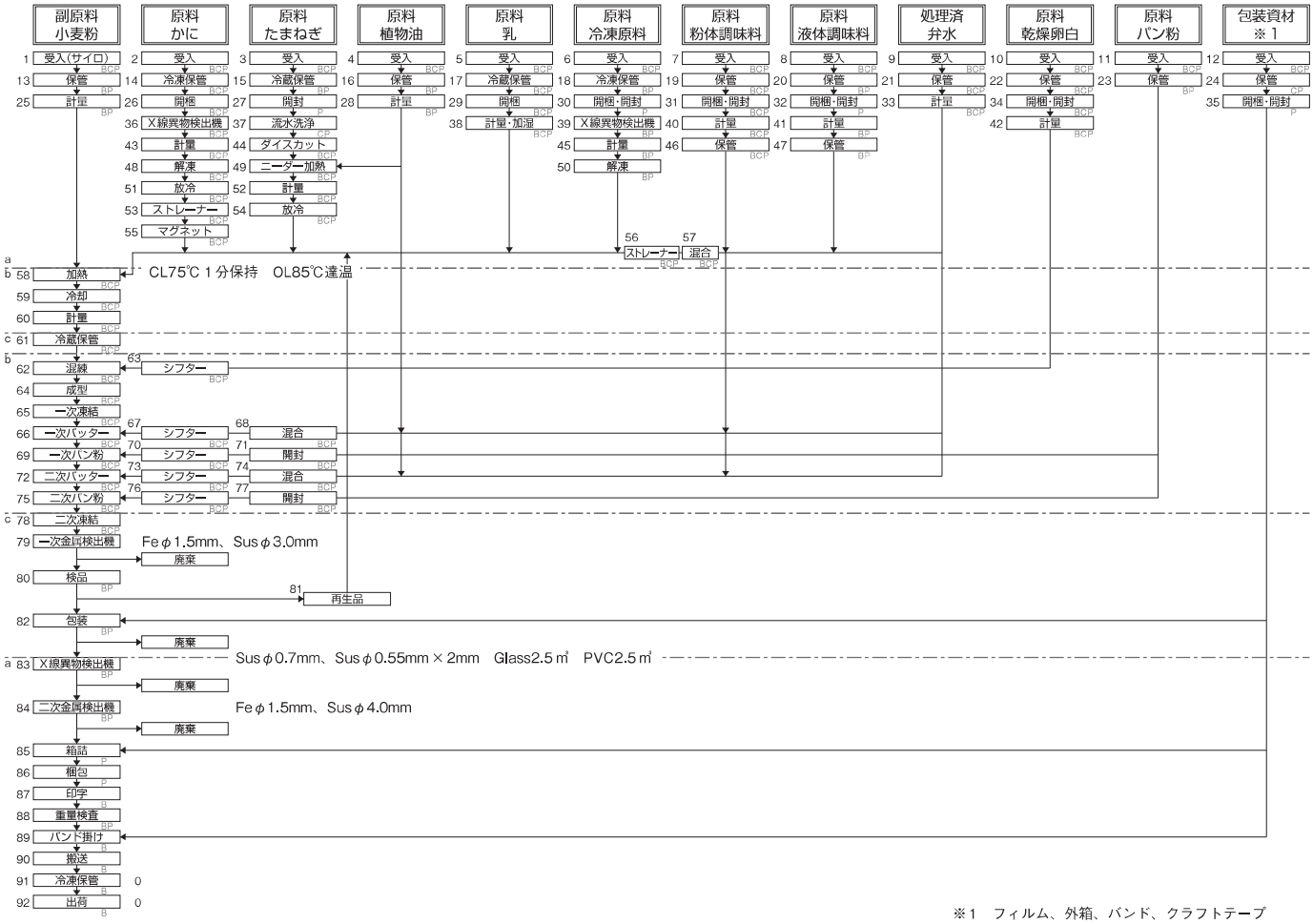
コロッケ

コロッケ（Korokke,英：Potato　Croquettes）は、西洋料理のクロケット（仏：Croquette、蘭：Kroket)を模倣した日本の洋食の一つ。日本国外に逆輸出された日本式コロッケは、日本語そのままに“Korokke”と呼ばれている。　茹でたジャガイモを潰したもの（マッシュポテト）をベースとするものと、ベシャメルソースを用いるクリームコロッケに大別される。

トンカツ、カレーライスと共に大正の三大洋食の一つとされており、大正末期から昭和の初めにかけての洋食大衆化の中で都市部の日本人に広く普及した。

製造工程図

a：汚染作業区域　b：準清潔作業区域　c：清潔作業区域



※1　フィルム、外箱、バンド、クラフトテープ

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/