

7種野菜の華やかごはん

まぜごはんの素

- **提案理由**：学校給食の要望に合わせて、見た目の色鮮やかさにこだわり、素材の持ち味を生かした味つけにしています。とうもろこしとかぼちゃの甘味で野菜の苦手なお子様にも楽しく召し上がっていただけます。

参考価格		規格	350g × 10袋
分類	まぜごはんの素		
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)

米7.5kg(約5升)分の炊き上がったごはんに、本品350g(1袋)をむらなく混ぜ込み、やわらかくなるまでむらしてください。
野菜に和えるなど調味料としてもご使用いただけます。

●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
塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)	青菜:日本	35.00	大豆	ぶどう糖		0.90	
食塩	国内製造	13.60		鰹削り節粉末		0.60	
乾燥とうもろこし	アメリカ	12.30		でん粉		0.40	
乾燥にんじん	日本	10.80		昆布エキス		0.30	
砂糖	国内製造	8.80		デキストリン		0.10	
塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)	梅:日本	6.89		酸味料		0.40	
乾燥かぼちゃ	メキシコ他	4.49		炭酸カルシウム		0.01	
ほうれん草フレーク	イタリア他	3.40		酸化防止剤(ビタミンE)		0.01	
酵母エキス		2.00		計		100.0	

◎製品製造地 広島県



(料理例)

●公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 WCA03338 01

生産者：三島食品(株)

品名：7種野菜の華やかごはん

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	A RAE	B ₁	B ₂	C	
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
255	7.3	2.5	50.7	30.2	11900	210	94	170	3.2	1.5	280	0.23	0.38	6	12.4

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
1.0 × 10 ³ / 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。

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

学流協生産会員



三島食品株式会社

東京本社 〒168-0065 東京都杉並区浜田山4-10-25 ☎ 03(3317)1212
広島本社 〒730-8661 広島市中区南吉島2-1-53 ☎ 082(245)3211

<https://www.mishima.co.jp/>

食ものがたり

<広島菜>

広島県の在来種で、白菜とかぶの中間的な漬け菜。京都本願寺に参詣し、京菜を持ち帰ったのが始まりとされている。明治時代、「広島カキ船」でカキに合う漬けものとして使われたことが広く知られるきっかけに。広島菜漬けは、お茶漬けや葉巻きむすびにして食べる。主産地は広島市。

<京菜>

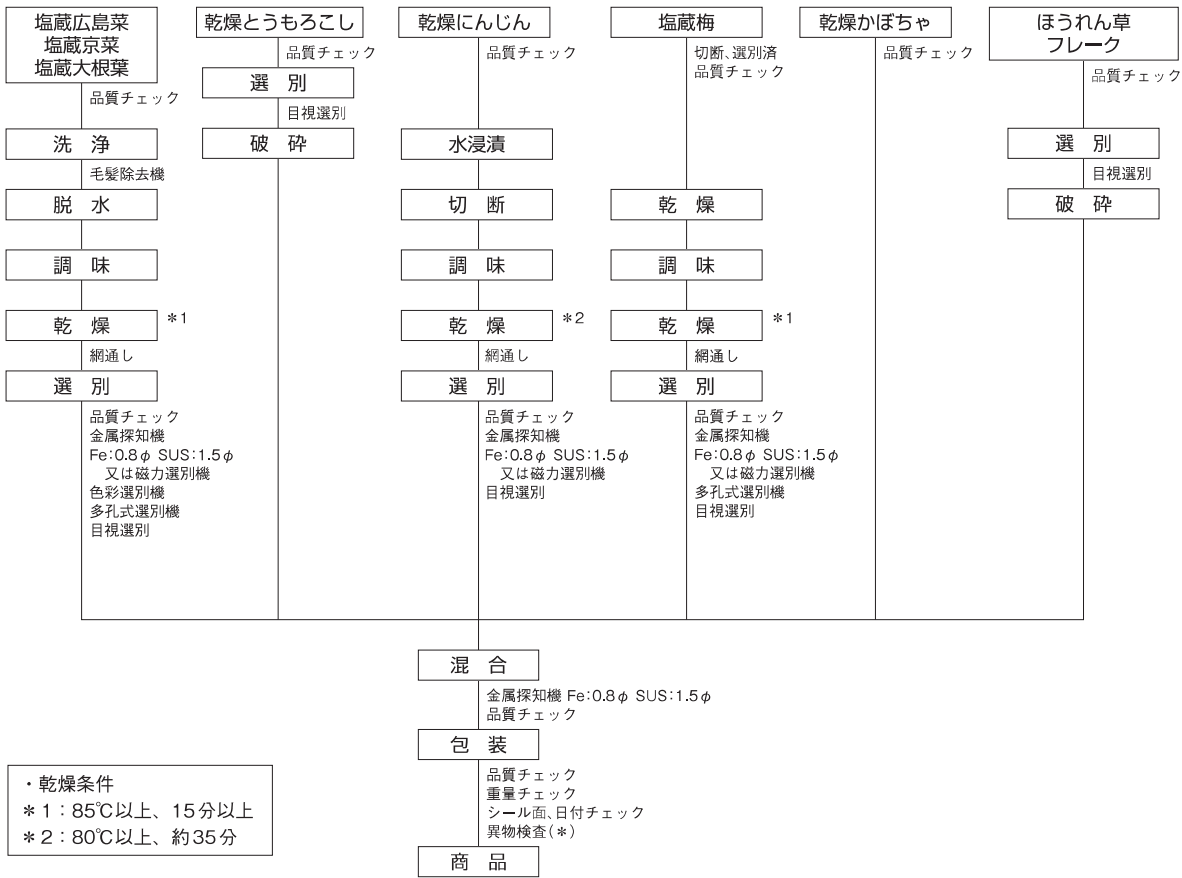
水菜は京都原産の漬け菜で、「京菜」とも呼ばれます。歴史は古く、江戸時代のはじめには九条、東寺付近で栽培されていた記録があります。そのころ畑の畝間に水を流し入れて栽培したのが名の由来で、いまや全国で栽培されるようになりました。

<大根>

紀元前2200年の古代エジプト時代に今のはつかだいこんの近縁種が栽培されていた記録があり、最古の野菜の一つといわれています。日本には弥生時代に渡来していて、平安時代には栽培が盛んになっていたようです。葉にはカロテンやカルシウム、食物繊維が多く含まれます。

(参考文献：見て楽しい！読んでおいしい！日本の食材図鑑／からだにうれしい野菜の便利帳 伝統野菜・全国名物マップ)

製造工程図



・乾燥条件
* 1：85℃以上、15分以上
* 2：80℃以上、約35分

2023年10月現在

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/