

学流協の推奨品

スノーマン 鶏そぼろと大豆のたまごやき

無加熱摂取冷凍食品

● **提案理由**：ごはんにあうこだわりの5種の具材（鶏そぼろ、国産大豆、ほうれん草、にんじん、玉ねぎ）を配合したたまごやきです。塩分に配慮し、甘さ控えめです。10カットと12カットの2規格を取り揃えています。

参考価格		規格	SP10 500g／12本 SP12 500g／12本
分類	無加熱摂取冷凍食品		
直接食品に接する包材	PE 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)

＜使用方法＞

流水解凍または冷蔵庫内にて解凍後、そのままご使用いただけます。加熱するとより一層おいしく召しあがれます。①湯せん…凍った袋のまま、湯中（95℃位）で15分間位加熱してください。②業務用スチームコンベクション…凍った袋のまま、90℃の温度条件で30分間位加熱してください。

● 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
液卵	日本(加工国)	59.8	卵	米・でん粉発酵調味料	日本(加工国)	0.7	
植物油脂	日本(加工国)	13.8	大豆	しょうゆ	日本(加工国)	0.7	小麦、大豆
鶏そぼろ(鶏肉、砂糖、たまねぎ、しょうゆ、その他)	日本(加工国)	5.2	小麦、大豆、鶏肉	かつお節だし	日本(加工国)	0.4	
砂糖	日本(加工国)	3.0		ゼラチン	日本(加工国)	0.3	ゼラチン
大豆	日本	2.5	大豆	カラメル色素	日本(加工国)	0.1未満	
にんじん	日本他	1.3		調味料(アミノ酸等)	日本(加工国)	0.1未満	
たまねぎ	日本他	1.0		水	-	10.4	
ほうれんそう	日本他	0.9		計		100	

◎製品製造地 北海道

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 XCA03637 01
生産者：キューピー(株)

品名：スノーマン 鶏そぼろと大豆のたまごやき

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当量	B ₁	B ₂	C	
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
269	9.8	23.0	5.6	0.51	200	46	13	150	1.4	1.0	158	0.06	0.34	0	0.2

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3,000 以下 / 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19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



キューピー株式会社

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

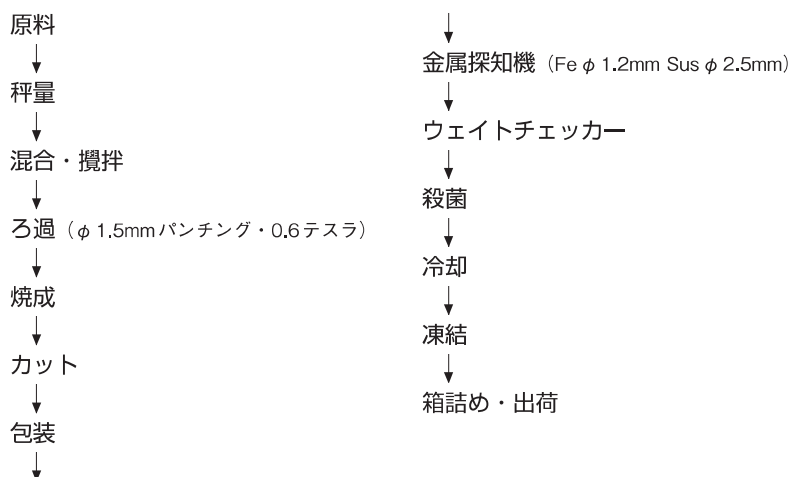
<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

食ものがたり

玉子焼きとは卵を調味して厚く焼き上げた料理。関東では甘めに調味し、少々焦げ目がつくほどに焼き上げる「厚焼き玉子」を指すのに対して、関西ではだしを効かせて焦がさず焼いて、大根おろしを添えて食する「だし巻き玉子」を指す。卵は古来より「精のつく食物」として人々に重宝されてきたが、宮廷では鶏肉が禁食とされていたこと、またニワトリは時を告げる鳥として役に立つ動物として扱われていたため、獣肉とともに食用が禁じられた期間が長かった。鶏肉や鶏卵を食材として調理して食すようになったのは、禁食が解かれた江戸初期。南蛮貿易の影響で鶏卵を食べるようになったが、まだまだ貴重なものであった。その後、江戸の庶民のごちそうとして流行したのが「玉子ふわふわ」というだしを沸騰させた中に溶き卵を流し入れて蒸した料理だ。これが玉子焼きの起源とされる。

出典元：農林水産省ウェブサイト (https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/34_11_tokyo.html)

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/>