

学流協の推奨品

ミニチキン醤油(小麦・卵・乳原料不使用)

加熱後摂取冷凍食品
(凍結前加熱済)

- **提案理由**：小麦・卵・乳原料不使用でアレルギーに配慮した設計で、30個入で個数管理しやすい商品です。揚げ調理やオープン調理等複数の調理方法に対応しています。

参考価格		規格	720g袋(30個入)×8×2合
分類	冷凍加熱食肉製品(加熱後包装)		
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)

- 【オープン】凍ったままの商品を約200℃に熱したオープンで、約9分加熱
【スチームコンベクションオープン】
穴なしのホテルパンにクッキングシートを敷き、凍ったままの商品を入れて加熱
調理条件 コンビモード、温度：約230℃、湿度：90%、時間：約7分
※あらかじめ予熱してください。
【揚げ】凍ったままの商品を約175℃の油温で、約2分揚げた後、約4分放置

● 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
鶏肉	タイ	61.70	鶏肉	食塩		0.20	
しょうゆ		6.60	大豆	加工でん粉		2.90	
コーンフラワー		5.50		調味料(アミノ酸)		0.20	
水あめ		3.40		水		12.90	
大豆油		2.50	大豆				
砂糖		2.20					
でん粉		1.90		計		100	

◎ 製品製造地 タイ

● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

品名：ミニチキン醤油(小麦・卵・乳原料不使用) 栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 YCA03810 01
生産者：味の素冷凍食品(株)

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						ビタミン				食物 繊維 総量 (g)
					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)	A RAE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
179	12.4	8.6	13.0	1.19	470	10	21	130	0.7	1.1	15	0.07	0.13	2	0.3

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
100000個以下/g	陰性(試料0.5g)	1000個以下/g	陰性(試料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
2024年10月24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。

2024年11月20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

Eat Well, Live Well.

学流協生産会員



味の素冷凍食品株式会社

AJINOMOTO

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 ☎ 03(6367)8617

<http://www.ffa.ajinomoto.com/>

食ものがたり

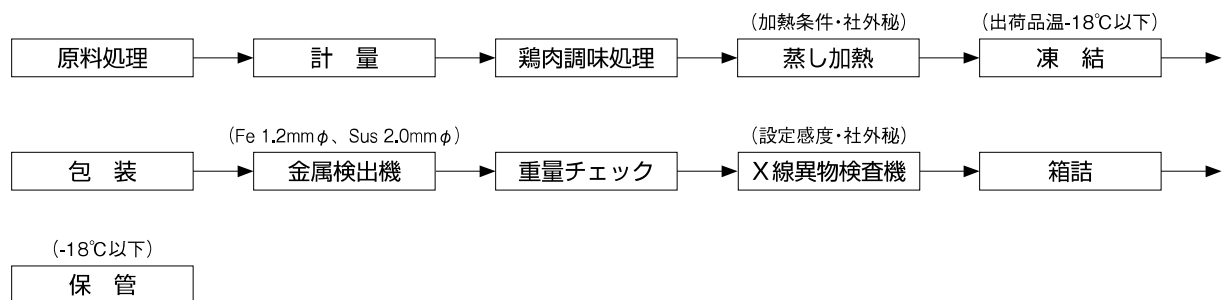
もも肉とは、鶏のももから足にかけての部分の肉をいいます。

程良く脂肪分があり、タンパク質に加え鉄分やビタミン B2 も豊富に含まれています。

また、元の色は赤みがかっていて、さまざまな味付けや調理法に向いている万能食材として、鶏肉の部位の中では特によく使用されます。

適度な脂とプリッとした歯ごたえがあり、コクのある味わいが特徴です。

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境、児童・生徒の嗜好の多様化に配慮し、『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	石井 克枝	千葉大学名誉教授	副委員長	原 正美	京都光華女子大学教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	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/