

学流協の推奨品

GREEN KEWPIE プラントベースタルタルソース ソース

- **提案理由**：卵を使用していないタルタルソースをご提案いたします。揚げ物だけでなく、野菜と和える、焼きメニューなど様々な調理方法でお使いいただけます。卵不使用で食物アレルギーに配慮しています。メニューの多様化に応じた主菜・副菜両方にお使いいただけます。食育の観点から魚が苦手な児童・生徒に食べやすくするお手伝いができる商品です。

参考価格		規格	500g／10袋
分類	ソース		
直接食品に接する包材	ポリエチレン（※袋：PE、PA）		

※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)**

そのまま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
植物油脂	日本(加工国)	34.0	大豆	酵母エキスパウダー	日本他(加工国)	0.1	
ビクルス	日本他(加工国)	12.7		増粘剤(加工でん粉、キサントガム)	アメリカ他(加工国)	3.9	
砂糖	日本他(加工国)	12.0		調味料(有機酸等)	アメリカ他(加工国)	1.1	
醸造酢	日本他(加工国)	8.5		香辛料抽出物	ロシア他(加工国)	0.1未満	
豆乳	日本他(加工国)	5.0	大豆	カロチノイド色素	日本他(加工国)	0.1未満	
食塩	日本他(加工国)	3.1		水	-	16.6	
乾燥たまねぎ	日本他(加工国)	2.0					
粉末状植物性たん白	日本他(加工国)	0.7	大豆				
香辛料	日本他(加工国)	0.2					
かぼちゃパウダー	日本他(加工国)	0.1		計		100	

◎製品製造地 佐賀県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 YCA03801 01
生産者：キューピー(株)

品名：GREEN KEWPIE プラントベースタルタルソース
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						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)	
396	1.3	34.0	21.3	3.51	1380	13	7	22	0.3	0.1	0	0.01	0.01	0	0.7

生菌数 (一般生菌数) 5000以下/g	大腸菌群 (大腸菌群) 陰性/0.1g	黄色ブドウ球菌 —	サルモネラ —
----------------------------	---------------------------	--------------	------------

*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**

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

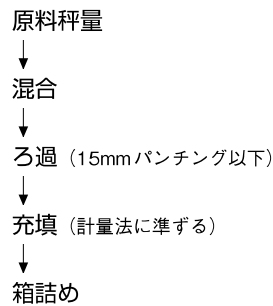
<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

食ものがたり

タルタルソースの由来は「Tartar」とは勇敢な民族で知られている韃靼人（ダッタン人・タタール人）のことで、西洋人は「異国風」という意味で「タルタル〇〇」という表現を用いる。この名のついた料理は、タマネギ、きゅうりのピクルス、パセリ等が加えられていることが多く、これらのツーンと来る刺激的なおいが異国風なセンスを醸し出しているものと思われる。生の牛肉をみじん切りにし、タマネギの薬味を加えたハンバーグをターターステーキと呼んだり、中世以降キリスト教の影響で

ヨーロッパにおいて禁止された生の馬肉料理も「異国風」という意味からタルタルという名がついた。1966年（昭和41年）キューピーが日本で初めて家庭向けにタルタルソースを製造販売しました。

製造工程図



※金属検出器：有（Fe φ 4.0mm、Sus φ 6.0mm） 充填後に設置

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/>