

学流協の推奨品

アセロラゼリー(VC&Fe入り)30

その他冷凍食品(デザート)
無加熱摂取冷凍食品

● **提案理由**：開発テーマ3：不足しがちな鉄分ほか栄養素等に配慮した食品。「アセロラ果汁」を使用し、アセロラからビタミンCが摂取でき、合わせて鉄分も摂取できる1品として提案致します。(1カップでビタミンC約28mg、鉄分約1.5mgが摂れます。)

参考価格		規格	30g×40個/2合
分類	無加熱摂取冷凍食品		
直接食品に接する包材	カップ、フタ、スプーン:紙		

※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)

〈自然解凍〉自然解凍して召しあがってください。

解凍時間のめやす

室温(約25℃)

1個ずつ解凍した場合 40～50分

1箱ずつ解凍した場合 4～5時間

● 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
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)		24.48		(クチナシ		0.01	
アセロラ果汁	アセロラブラジル、ベトナム他	9.55		(カロチノイド		0.00	
ゲル化剤		0.58		クエン酸鉄Na		0.05	
(増粘多糖類)		0.58		香料		0.01	りんご
酸味料		0.55		その他キャリアオーバー等		0.88	
加工でん粉		0.50		水		63.34	
着色料		0.06					
(アントシアニン)		0.05		計		100	

◎製品製造地 長崎県



● 公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 YCA03710 01
生産者：(株)ニチレイフーズ

品名：アセロラゼリー(VC&Fe入り)30
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)
86	0.0	0.0	21.4	0.18	72	6	2	1	5.1	0	0	0	0	117	0.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
≤1.0×10 ⁵ /g	陰性	—	—

*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22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



〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121

<http://www.nichireifoods.co.jp>

食ものがたり

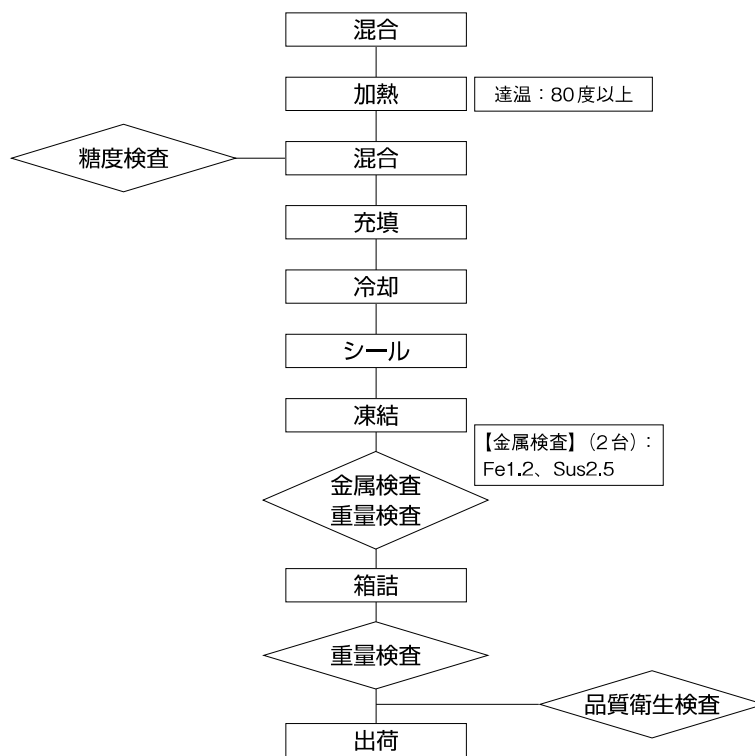
アセロラは西インド諸島、南アメリカ北部から中央アメリカ原産とされる熱帯地域で育つ果物です。高温と強い紫外線がふりそそぐ過酷な環境から身を守る為、ビタミンCやポリフェノールなどの抗酸化物質を多く含んでいます。ビタミンCは同量のレモン果汁の約34倍、ポリフェノールはぶどうやブルーベリーと同程度とどちらも高いレベルで含まれています。

人間はビタミンCを体内で作ることが出来ないためにビタミンCを外から摂る必要があります。

日本では沖縄本島北部にある本部（もとぶ）町という所で多く生産されていて、本部町では収穫が始まる時期の5月12日を『アセロラの日』と制定しています。

アセロラの生の果実は痛みが早く日持ちがしない為、お店にはあまり並ばないのでアセロラの果実そのものを見られる機会は大変貴重です。

製造工程図



* 製造工程については、配置等変更する場合があります。

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/