

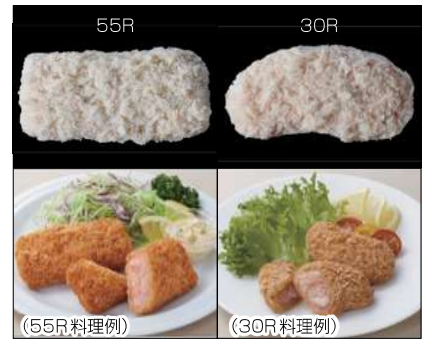
学流協の推奨品

天然えびカツ55R / 30R

加熱後摂取冷凍食品
凍結前未加熱

● **提案理由**：食物アレルギーの児童・生徒にも対応できるように配合に配慮した食品。アレルゲンで「卵」「乳成分」を使用しておりません。

参考価格	55R 55g:110円 / 個 30R 30g:65円 / 個	規格	55R 3.96kg (72枚) / 2合 30R 30g:2.4kg (80枚) / 3合
分類	加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		



● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

55g：凍ったまま170℃の油で約4分揚げてください。
30g：凍ったまま170℃の油で約3分30秒揚げてください。

● **使用原材料・構成比(55R)**

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
衣(パン粉)	小麦(パナマ、オーストラリア)	34.54	小麦	砂糖		0.51	
えびスープ		1.81	えび	えびエキス		0.36	えび
小麦粉		1.63	小麦	大豆油		0.32	
大豆油		0.73		食塩		0.31	
デキストリン		0.36		えびエキスパウダー		0.22	えび, 小麦, 大豆
砂糖		0.20		こんにゃく粉		0.21	
食塩		0.16	大豆	小麦粉		0.14	小麦
こしょう		0.03		酵母エキスパウダー		0.14	
たまねぎパウダー		0.01		こしょう		0.05	
たん白加水分解物		0.00	大豆	水		8.48	
粉末しょうゆ		0.00	大豆	加工でん粉	小麦(パナマ、オーストラリア)	9.58	
ガーリックパウダー		0.00		pH調整剤		0.86	
水		10.21		調味料(無機塩等)		0.21	
えび	えび(パキスタン)	13.88	えび	焼成Ca		0.06	
いとよりすりみ	いとよりすりみ(タイ)	6.99		増粘剤(キサンタン)		0.06	大豆
えびスープ		4.62	えび	カロチノイド色素		0.00	
パン粉		1.56	小麦	(その他キャリアーオーバー等)		0.16	大豆
粉末状植物性たん白		0.81	大豆				
えび香味油		0.79	えび, 大豆	計		100	

● **使用原材料・構成比(30R)**

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
えび	パキスタン	16.27	えび	大豆油		0.67	
いとよりすりみ	いとよりすりみ(タイ)	8.21		デキストリン		0.33	
えびスープ		5.40	えび	砂糖		0.21	
パン粉		1.83	小麦	食塩		0.19	大豆
粉末状植物性たん白		0.95	大豆	こしょう		0.03	
えび香味油		0.93	えび, 大豆	たまねぎパウダー		0.02	
砂糖		0.60		粉末しょうゆ		0.02	大豆
えびエキス		0.43	えび	たん白加水分解物		0.01	大豆
大豆油		0.38		ガーリックパウダー		0.01	
食塩		0.36		水		9.43	
えびエキスパウダー		0.26	えび, 小麦, 大豆	加工でん粉	小麦(パナマ、オーストラリア)	10.84	
こんにゃく粉		0.24		pH調整剤		0.93	
小麦粉		0.16	小麦	調味料(無機塩等)		0.25	
酵母エキスパウダー		0.16		焼成Ca		0.08	
こしょう		0.05		増粘剤(キサンタン)		0.04	大豆
水		9.96		カロチノイド色素		0.00	
衣(パン粉)	小麦(パナマ、オーストラリア)	27.36	小麦	(その他キャリアーオーバー等)		0.22	大豆
えびスープ		1.67	えび				
小麦粉		1.50	小麦	計		100	

◎ **製品製造地** タイ

※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。

● **公的機関による検査結果**

証明書番号 YCA03754 01 品名：天然えびカツ55R 栄養分析(100g当たり実測値)	試験成績証明書	証明書番号 YCA03755 01 生産者：マルハニチロ(株)																																																																																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">エネルギー</th> <th rowspan="2">たんぱく質</th> <th rowspan="2">脂質</th> <th rowspan="2">炭水化物</th> <th rowspan="2">食塩相当量</th> <th colspan="5">ミネラル</th> <th colspan="4">ビタミン</th> <th rowspan="2">食物繊維総量</th> </tr> <tr> <th>ナトリウム</th> <th>カルシウム</th> <th>マグネシウム</th> <th>リン</th> <th>鉄</th> <th>亜鉛</th> <th>A</th> <th>B1</th> <th>B2</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(kcal)</td> <td>(g)</td> <td>(g)</td> <td>(g)</td> <td>(g)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(μg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(g)</td> </tr> <tr> <td>180</td> <td>7.2</td> <td>4.0</td> <td>28.9</td> <td>1.29</td> <td>506</td> <td>55</td> <td>16</td> <td>60</td> <td>0.8</td> <td>0.5</td> <td>0</td> <td>0.07</td> <td>0.05</td> <td>0</td> <td>0.4</td> </tr> </tbody> </table>	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	B1	B2	C	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	180	7.2	4.0	28.9	1.29	506	55	16	60	0.8	0.5	0	0.07	0.05	0	0.4	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">エネルギー</th> <th rowspan="2">たんぱく質</th> <th rowspan="2">脂質</th> <th rowspan="2">炭水化物</th> <th rowspan="2">食塩相当量</th> <th colspan="5">ミネラル</th> <th colspan="4">ビタミン</th> <th rowspan="2">食物繊維総量</th> </tr> <tr> <th>ナトリウム</th> <th>カルシウム</th> <th>マグネシウム</th> <th>リン</th> <th>鉄</th> <th>亜鉛</th> <th>A</th> <th>B1</th> <th>B2</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(kcal)</td> <td>(g)</td> <td>(g)</td> <td>(g)</td> <td>(g)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(μg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(mg)</td> <td>(g)</td> </tr> <tr> <td>177</td> <td>7.4</td> <td>3.7</td> <td>28.5</td> <td>1.35</td> <td>531</td> <td>69</td> <td>16</td> <td>62</td> <td>0.8</td> <td>0.5</td> <td>0</td> <td>0.07</td> <td>0.05</td> <td>0</td> <td>0.4</td> </tr> </tbody> </table>	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	B1	B2	C	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	177	7.4	3.7	28.5	1.35	531	69	16	62	0.8	0.5	0	0.07	0.05	0	0.4
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	B1	B2	C																																																																																																					
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)																																																																																																				
180	7.2	4.0	28.9	1.29	506	55	16	60	0.8	0.5	0	0.07	0.05	0	0.4																																																																																																				
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	B1	B2		C																																																																																																				
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)																																																																																																				
177	7.4	3.7	28.5	1.35	531	69	16	62	0.8	0.5	0	0.07	0.05	0	0.4																																																																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>生菌数</th> <th>E.coli</th> <th>黄色ブドウ球菌</th> <th>サルモネラ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2 × 10⁶ / g</td> <td>陰性</td> <td>陰性 / 0.02g</td> <td>陰性 / 25g</td> </tr> </tbody> </table>	生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	2 × 10 ⁶ / g	陰性	陰性 / 0.02g	陰性 / 25g	<table border="1"> <thead> <tr> <th>生菌数</th> <th>E.coli</th> <th>黄色ブドウ球菌</th> <th>サルモネラ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2 × 10⁶ / g</td> <td>陰性</td> <td>陰性 / 0.02g</td> <td>陰性 / 25g</td> </tr> </tbody> </table>	生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	2 × 10 ⁶ / g	陰性	陰性 / 0.02g	陰性 / 25g																																																																																																		
生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ																																																																																																																
2 × 10 ⁶ / g	陰性	陰性 / 0.02g	陰性 / 25g																																																																																																																
生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ																																																																																																																
2 × 10 ⁶ / g	陰性	陰性 / 0.02g	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

2024年10月24日 当センターに提出された上記検体について
分析試験した結果は次のとおりです。

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



マルハニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 ☎ 03(6833)4190

<https://www.maruha-nichiro.co.jp>

食ものがたり

商品特徴

天然えびを使用した勾玉形のえびカツです。えび風味UPのために自社内でえびの頭から取ったえびスープとえびオイルをパテに使用。

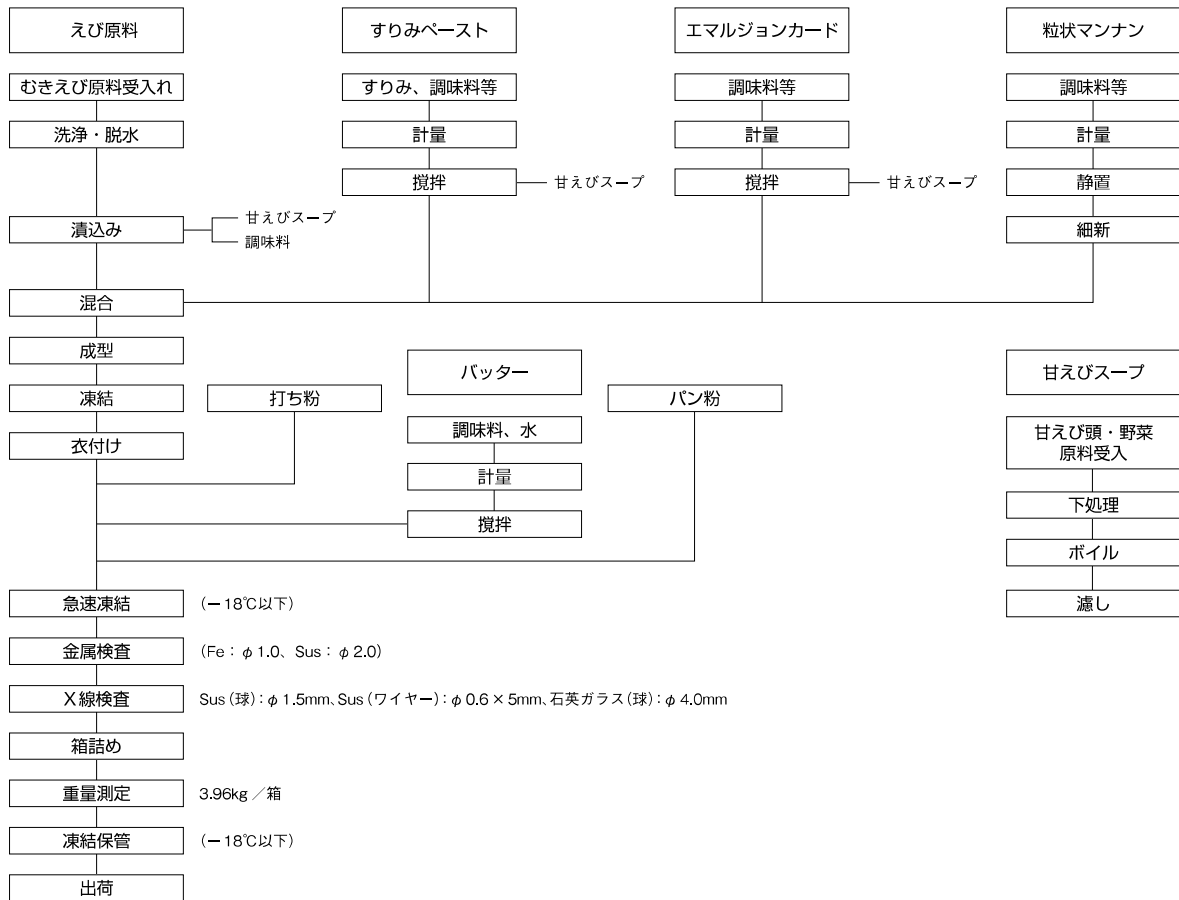
「天然えび」について

本品はインド、パキスタンで漁獲する「テンジククルマエビ」「カリカディ」「プーパラン」という海老を使用しております。「プーパラン」は加熱すると赤く発色するため冷凍食品むけの天然えび原料として広く使用されています。

「えびカツのメニュー由来」

大正時代までにカツレットや海老しんじょを応用して考案された料理で、1913年（大正2年）の「食道楽続編 夏の巻」に海老のカツレット（上等）」の名で、1931年（昭和6年）の「料理する人の爲に」には「伊勢海老のコロッケ」の名で作り方が紹介されている。

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/