

野菜と雑穀のかむふりかけ

ふりかけ

- **提案理由**：「かむ」ことをテーマに、彩りの良い野菜と、食感の良い穀物を合わせた、見た目も楽しいふりかけです。アレルギー（28品目）不使用です。素材の持ち味を生かすためシンプルな味付けにしています。

参考価格	規格
	(1.5g × 40袋) × 25袋
分類	ふりかけ
直接食品に接する包材	ポリプロピレン

※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)**

1食用ですので、そのまま献立にご使用ください。
ごはんにふりかけてお召し上がりください。
(使用上の注意) 小袋開封後は使い切ってください。

● **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
煎り米	日本	22.8		かぼちゃ粉末	ニュージーランド	1.6	
塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)	青菜:日本	18.8		還元水飴		1.0	
うるちひえパフ	インド	10.1		昆布エキス		0.8	
砂糖		7.9		酵母エキス		0.5	
乾燥マッシュポテト		6.9		抹茶		0.3	
とうもろこしフレーク	日本	6.7		鰹削り節粉末		0.2	
でん粉		6.7		ベニバナ黄色素		0.1	
ドロマイト		4.5		クチナシ青色素		φ	
キヌアパフ	ボリビア	4.2		酸化防止剤(ビタミンC)		φ	
食塩		3.5		カロチン色素		φ	
乾燥トマト	チリ	3.4		計		100.0	

◎製品製造地 広島県

※表示が必要なアレルギーは使用しておりません。

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 YCA03730 01

生産者：三島食品(株)

品名：野菜と雑穀のかむふりかけ

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 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
343	7.5	2.4	72.9	8.41	3310	1300	700	160	2.9	1.6	0	0.13	0.16	20	6.4

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
1 × 10 ⁵ 個/g未満	陰性	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23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



三島食品株式会社

東京本社 〒168-0065 東京都杉並区浜田山4-10-25 ☎ 03(3317)1212

広島本社 〒730-8661 広島市中区南吉島2-1-53 ☎ 082(245)3211

<https://www.mishima.co.jp/>

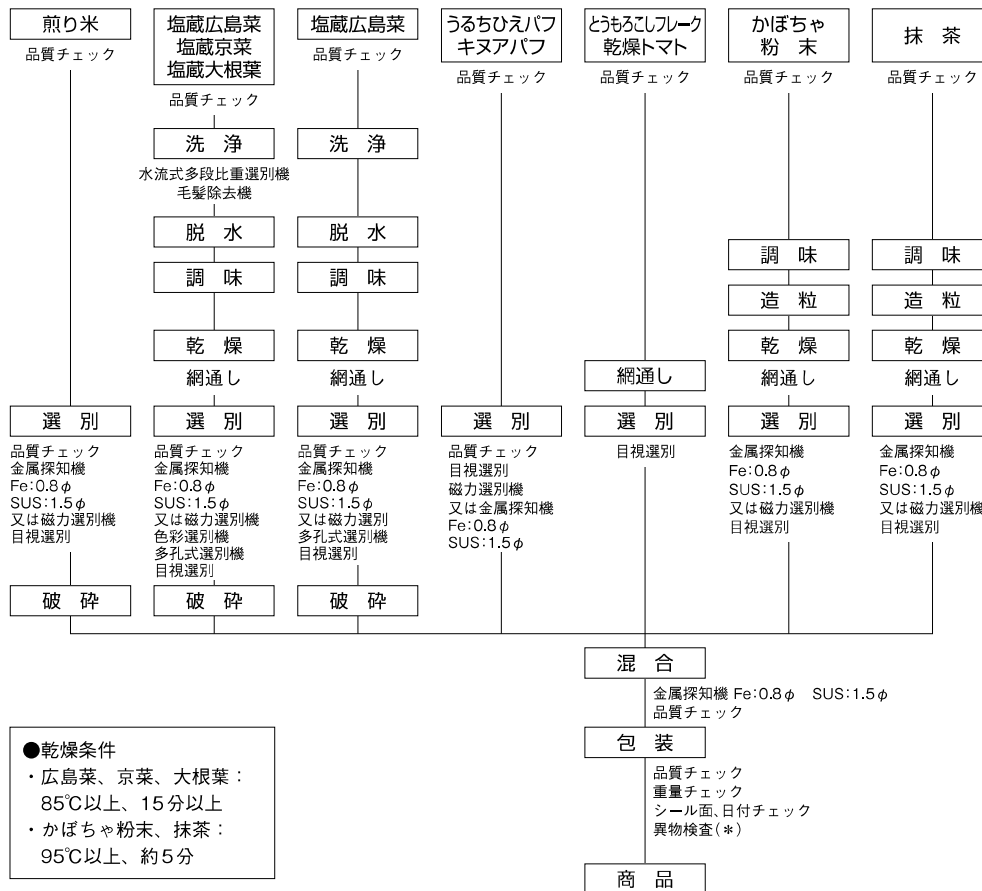
食ものがたり

【雑穀】

穀類のうち、アワ、ヒエ、キビ、トウモロコシ、エンバク、ライ麦、ハト麦、ソバなどの総称を雑穀と言います。一般的にたんぱく質の含量や質において米や麦に劣ることなく、ビタミンや無機成分が豊富でいるものが多いと言われています。

栽培条件の悪い土地でも安定した収穫が得られることや、長期間保存可能な作物であったため、古くから世界各地で栽培されています。日本では、紀元前 3000 年よりも前から栽培されていたそうですが、戦後の食生活の変化によって栽培面積は減少していきました。しかし近年はその栄養価や機能性が見直され、美味しく手軽に摂取できるものが流通できるようになり、雑穀は注目されている食材となっています。(参照元：簡明 食辞林第 2 版、日本雑穀協会 雑穀について)

製造工程図



(*) 金属探知機 Fe:0.8φ SUS:1.5φ 又は X線装置 SUS:1.0φ

2024年7月25日現在

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/