



学校給食用 **冷凍ラーメン**

国産小麦粉（九州産）100%使用

製品概要

平成18年度より供給しています「冷凍ラーメン」は、財団法人東京都学校給食会と東京都学校給食麺協同組合の共同開発した製品です。

開発にあたり、理念の「安全と安心」を最優先に考え、小麦粉は、100% 国内産(九州産地粉)を使用しています。また従来通りかんすいは、リン酸塩を除いたかんすいを使用しています。コシを出すためにグルテンを使用していますが、グルテンは、精製小麦タンパクとも呼ばれ、小麦粉より抽出したたんぱく量の多い物質であります。また市販品のラーメンに多く使用されている着色料（くちなし色素・VB<sup>2</sup>）や塩も除きました。製造方法も、工夫を加え最新式の真空ミキサーを使用し、圧延は、麺の生地をいためないように、通常より時間をかけ、十分に熟成させています。小麦粉の風味豊かなコシのある製品に仕上げてあります。

規格等

品名	学校給食用冷凍ラーメン
使用原料	国内産小麦（九州産）、グルテン かんすい 水
形状	長さ＝約 18cm 幅＝約 1.5mm 厚さ＝1.5mm。（＃20角）
供給単位	製品 1Kg(非包装品)
ゆで時間	標準 1分間
注文方法	担当の学校給食めん加工委託工場

標準成分（製品 100g 中）

エネルギー	157Kcal	無機質	カルシウム	10mg	
水分	62.8g		リン	34mg	
たんぱく質	動物性		0g	鉄	0.6mg
	植物性		6.4g	ナトリウム	82mg
	計		6.4g	カリウム	280mg
脂質	1.0g		マグネシウム	11mg	
炭水化物	糖質		28.9g	亜鉛	0.4mg
灰分	1.0g		ビタミン	A レチノール	0.05 μg
食物繊維総量	1.1g			B1	0.04mg
				B2	0.02mg
		C			