

選定物資分析表(令和3年7,8月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	米粉めん	うるち米 でん粉(じゃがいも) pH調整剤、グリシン 植物油 水	48.01 20.58 1.03 0.21 30.17		※コンタミなし
2	オイスターソース	カキエキス 砂糖 食塩 醸造酢 酵母エキスパウダー 増粘剤 加工でん粉(とうもろこし) キサンタン			※コンタミなし
3	ナンプラー	カタクチイワシ 食塩			※コンタミなし
4	チリパウダー	パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	72.93 12.76 12.03 0.76 0.76 0.76		※コンタミなし
5	白身魚フライ	ホキ パン粉 小麦粉 でん粉(とうもろこし) 食塩 水	50.00 26.00 7.89 0.43 0.15 15.53	小麦、大豆 小麦	※同一ラインで卵、乳、かにを含む製品を製造
6	フライドポテト	じゃがいも 植物油脂 シリコーン樹脂製剤 ブドウ糖	97.00 3.00		※コンタミなし
7	バジル	バジル オリーブ油 水	41.00 41.00 18.00		※コンタミなし

※アレルギー表示は表示規定のある28品目について

※海産物のもの(わかめ等)は、カニ、えびなどの甲殻類、魚介の幼生などが付着している場合があります。

※コンタミネーションについては、同一ラインで製造のものを確認しています。

選定物資分析表(令和3年7,8月 栄養成分)

	品名	規格	エネルギー kcal	たんぱく質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相当量 g
										レチノール当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	
1	米粉めん	500g	254	3.50	58.90		160.0							0.40
2	オイスターソース	145g	138	5.40	28.80		4700.0							12.00
3	ナンプラー	70g	61	14.10	1.10		8280.0							21.00
4	チリパウダー	15g	379	14.70	47.90	30.7	4900.0							12.40
5	白身魚フライ(冷)	50g	155	12.40	20.50	1.1	243.0	19	0.5	22	0.06	0.09	0	0.60
6	フライドポテト	1kg	98	1.50	16.30		1.0	2			0.10	0.00	20	
7	バジル	250g	388	0.80	1.70	1.6	0.0	98	0.6	422	0.03	0.08	7	0.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり