令和3年度 長期選定物資分析表

海産物のもの（わかめ等）は、かに、えびなどの甲殻類、魚介の幼生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。

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	小麦粉	小麦	100.00	小麦	同一施設で卵・乳・大豆を含む製品を製造
2	うどん（冷）	小麦粉	40.32	小麦	同一施設で卵・乳・小麦、えびを含む製品を製造
		食塩	1.77		
		水	57.91		
3	中華めん（冷）	小麦粉		小麦	同一施設で卵を含む製品を製造
		かんすい			
		クチナシ色素			
		水	55.70		
4	米粉の中華めん	うるち米	54.41		＊コンタミなし
		加工でんぷん（じゃがいも）	11.56		
		でんぷん（とうもろこし）	2.04		
		酢酸ナトリウム・グリシン製剤	1.02		
		植物油	0.68		
		かんすい	0.34		
		クチナシ色素	0.02		
		水	29.93		
5	スパゲティ	小麦	100.00	小麦	＊コンタミなし
6	トック	米（上新粉）	51.20		＊コンタミなし
		でんぷん（じゃがいも）	6.90		
		食塩	0.90		
		酒精	0.80		
		水	40.20		
7	白玉団子（冷）	米粉	49.20		同一施設で小麦、乳、卵、オレンジ、ごま、大豆、やまいもを含む製品を製造
		加工でんぷん（じゃがいも）	0.30		
		水	50.50		
8	白玉もち（冷）	もち粉	59.10		同一施設で小麦、乳、卵、オレンジ、ごま、大豆、やまいもを含む製品を製造
		加工でんぷん（キャッサバ）	0.30		
		水	40.60		
9	米粉	米	100.00		同一施設で小麦・卵・乳を含む製品を製造
10	でんぷん	でんぷん（さつまいも）	100.00		＊コンタミなし
11	こんにゃく	こんにゃく精粉	2.58		＊コンタミなし
		海藻粉末	0.28		
		水酸化カルシウム	0.21		
		水	96.93		
12	糸こんにゃく	こんにゃく精粉	2.39		同一ラインで大豆を含む製品を製造
		水酸化カルシウム	0.19		
		水	97.42		
13	つきこんにゃく	こんにゃく精粉	2.58		＊コンタミなし
		海藻粉末	0.28		
		水酸化カルシウム	0.21		
		水	96.93		
14	赤こんにゃく	こんにゃく粉	98.00		＊コンタミなし
		水酸化カルシウム	1.00		
		三二酸化鉄	1.00		
15	春雨	でんぷん（さつまいも）	60.00		＊コンタミなし
		でんぷん（じゃがいも）	40.00		
16	大豆（冷）	大豆	100.00	大豆	＊コンタミなし
17	きなこ	大豆	100.00	大豆	同一施設でえび・小麦・卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・ﾊﾞﾅﾅ・やまいも・ｾﾞﾗﾁﾝ・ごまを含む製品を製造
18	冷凍豆腐	豆乳	89.80	大豆	＊コンタミなし
		でんぷん(ﾄｳﾓﾛｺｼ)	2.70		
		トレハロース	1.80		
		豆腐用凝固剤	0.40		
		水	5.30		
19	油揚げ	大豆	88.00	大豆	＊コンタミなし
		なたね油	9.40		
		凝固剤	2.50		
		消泡剤	0.10	大豆	
20	白ごま（炒）	ごま	100.00	ごま	＊コンタミなし
21	ごぼう（ささがき・千切り）	ごぼう	100.00		同一施設でやまいもを含む製品を製造
22	切り干し大根	大根	100.00		＊コンタミなし
23	きざみたくあん	塩押し大根	81.10		＊コンタミなし
		果糖ぶどう糖液糖	12.40		
		食塩	4.00		
		醸造酢	2.50		
24	つぼ漬け	大根（塩漬け・圧搾品）	54.75		同一ラインで小麦、ごま、大豆、りんごを含む製品を製造
		ぶどう糖果糖液糖	22.73		
		砂糖	9.09		
		アミノ酸液	5.45		
		醸造酢	2.73		
		かつお節エキス	0.73		
		食塩	0.54		
		カラメル色素	0.45		
		酸味料	0.36		
		酒精	0.06		
		水	3.11		

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
25-1	たけのこ（スライス）	たけのこ	99.91		＊コンタミなし
		クエン酸	0.09		
25-2	たけのこ（ホール）	たけのこ	83.23		＊コンタミなし
		クエン酸	0.07		
		水	16.70		
26	ホールコーン(冷)	とうもろこし	100.00		同一ラインで大豆を含む製品を製造
27	トマト水煮	トマト			＊コンタミなし
28	（2.5kg/0.8kg）	トマトピューレー			
		クエン酸			
29	みかん缶詰	みかん	67.74		＊コンタミなし
		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.12		
		クエン酸	0.15		
		糖転移ビタミンP	0.01		
		水	21.98		
30	パイン缶詰	パインアップル	69.70		＊コンタミなし
		砂糖	9.70		
		水	20.60		
31	黄桃缶詰	黄桃	58.33	もも	＊コンタミなし
		砂糖	11.00		
		クエン酸	0.13		
		ビタミンC	0.03		
		水	30.51		
32	シャインマスカットゼリー	果糖ぶどう糖液糖	15.00		同一施設で小麦、卵、乳を含む製品を製造。
		砂糖	9.00		
		ぶどう糖	2.00		
		ゲル化剤	1.20		
		ぶどう果汁	1.00		
		乳酸Ca	0.90		
		香料	0.60		
		酸味料	0.20		
		クエン酸鉄Na	0.10		
		ビタミンC	0.10		
		着色料	φ		
		水	69.90		
33	白菜のキムチ	白菜	72.00		同一施設でごまを含む製品を製造
		大根	16.60		
		唐辛子	2.95		
		にんにく	2.65		
		人参	1.65		
		長ねぎ	1.38		
		しょうが	1.05		
		食塩	0.59		
		砂糖	0.48		
		昆布	0.45		
		酵母エキス	0.20		
34	干ししいたけ	原木しいたけ	100.00		＊コンタミなし
35	出し昆布	昆布	100.00		＊コンタミなし
36	糸切り昆布	昆布	100.00		＊コンタミなし
37	わかめ	湯通し塩蔵わかめ	70.00		カニ、えび等の甲殻類、魚介の幼生等が付着している場合あり
		食塩	30.00		
38	煮干し	かたくちいわし	100.00		たこ、いかの生息する海域で採取
39	削り節	さば節	56.00	さば	同一ラインで乳、小麦、えび、いか、ごまを含む製品を製造
40	出し削り	いわしの煮干し	40.00		
		むろあじ節	4.00		
41	かまぼこ	いとよりすり身	90.45		同一ラインで卵を含む製品を製造
		発酵調味料	1.91		
		砂糖	1.43		
		食塩	1.43		
		加工でんぷん（ｷｬｯｻﾊﾞ）	4.78		
42	型抜きかまぼこ（桜ちらし蒲鉾）	魚肉（ｽｹｿｳﾀﾗ）	85.70		同一施設で小麦、大豆を含む製品を製造
		加工でんぷん（ｷｬｯｻﾊﾞ）	5.00		
		でんぷん（じゃがいも）	3.10		
		砂糖	2.50		
		発酵調味料	1.80		
		食塩	1.80		
		トマト色素	0.10		
43	ちくわ(kg)	いとよりすり身	90.45		同一ラインで卵を含む製品を製造
	ちくわ(1本)	発酵調味料	1.91		
		砂糖	1.43		
		食塩	1.43		
		加工でんぷん（ｷｬｯｻﾊﾞ）	4.78		
44	さつま揚げ	いとよりすり身	87.74		同一ラインで卵を含む製品を製造
		発酵調味料	1.85		
		砂糖	1.39		
		食塩	1.39		
		なたね油	3.00		
		加工でんぷん（ｷｬｯｻﾊﾞ）	4.63		
45	豚骨	豚骨	100.00	豚肉	
46	ハム	豚もも肉	96.22	豚肉	同一ラインで乳、卵、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、ｾﾞﾗﾁﾝ、りんご、ごまを含む製品を製造
		食塩	2.06		
		砂糖	1.71		
		香辛料抽出物	0.01		

令和3年度 長期選定物資分析表

海産物のもの（わかめ等）は、かに、えびなどの甲殻類、魚介の幼生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。

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
47	バラベーコン	豚ばら肉	96.22	豚肉	同一ラインで乳、卵、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、ｾﾞﾗﾁﾝ、りんご、ごまを含む製品を製造
		食塩	2.06		
		砂糖	1.71		
		香辛料抽出物	0.01		
48	ショルダーベーコン	豚肩肉	97.20	豚肉	同一ラインで小麦、大豆、鶏肉、牛肉、ｾﾞﾗﾁﾝを含む製品を製造
		食塩	1.70		
		砂糖	0.80		
		香辛料	0.30		
		（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ 等）			
49	ウインナー	豚肉	94.84	豚肉	同一ラインで乳、卵、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、ｾﾞﾗﾁﾝ、りんご、ごまを含む製品を製造
	（20g/30g）	砂糖	2.42		
		食塩	2.14		
		香辛料	0.60		
		（白ｺｼｮｳ、ｵﾆｵﾝ末 等）			
50	フランクフルト	豚肉	94.84	豚肉	同一ラインで乳、卵、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、ｾﾞﾗﾁﾝ、りんご、ごまを含む製品を製造
	（40g）	砂糖	2.42		
		食塩	2.14		
		香辛料	0.60		
		（白ｺｼｮｳ、ｵﾆｵﾝ末 等）			
51	焼き豚	豚もも肉	69.83	豚肉	同一施設で乳、卵を含む製品を製造
		糖類	3.44		
		砂糖			
		水あめ			
		しょうゆ	2.25	小麦、大豆	
		植物性たんぱく	1.66	大豆	
		食塩	0.84		
		たんぱく加水分解物	0.82		
		ポークエキスパウダー	0.45	豚肉	
		水	20.71		
52	うずら卵（水煮）	うずら卵	43.20	卵	＊コンタミなし
		食塩	0.57		
		水	56.23		
53	ﾌﾟﾚｰﾝﾖｰｸﾞﾙﾄ	生乳	83.76	乳	＊コンタミなし
		スターター	0.00	乳	
		水	16.24		
54	ピザ用チーズ	ナチュラルチーズ	99.00	乳	＊コンタミなし
		セルロース	1.00		
55	バター	生乳	98.50	乳	＊コンタミなし
		食塩	1.50		
56	酒	米	27.97		＊コンタミなし
		米こうじ	7.45		
		水	64.58		
57	みりん	もち米			＊コンタミなし
		米			
		米こうじ			
		醸造アルコール			
		糖類			
58	赤ワイン	ぶどう果汁			＊コンタミなし
		ワイン			
		ﾋﾟﾛ亜硫酸ｶﾘｳﾑ			
59	白ワイン	ぶどう果汁			＊コンタミなし
		ワイン			
		ﾋﾟﾛ亜硫酸ｶﾘｳﾑ			
60	豆板醤	塩蔵唐辛子			＊コンタミなし
		そら豆加工品			
		乾燥唐辛子			
		食塩			
		酒精			
		酸化防止剤(ﾋﾞﾀﾐﾝC)			
61	ﾄﾝｶﾂｿｰｽ(300g)	野菜・果実		りんご	同一ラインで小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝ、魚介類を含む製品を製造
		（ﾄﾏﾄ、りんご、にんじん他）			
		醸造酢			
		糖類(砂糖、ぶどう糖)			
		食塩			
		アミノ酸液		大豆	
		コーンスターチ			
		香辛料			
		発酵調味料			
		増粘多糖類			
		甘味料			
62	オリーブオイル	食用オリーブ油	100.00		同一ラインでごま、同一施設で大豆を含む製品を製造
63	（500mL/250mL）				
64	みそ	大豆	59.40	大豆	＊コンタミなし
		米	29.70		
		食塩	10.90		
65	赤出しみそ	大豆	69.20	大豆	同一ラインで卵を含む製品を製造
		米	14.90		
		食塩	13.90		
		酒精	2.00		

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
	龍王みそ	米	58.80		＊コンタミなし
		大豆	25.50	大豆	
		食塩	15.70		
		麹菌	φ		
66	こしょう	ホワイトペッパー	100.00		＊コンタミなし
67	一味唐辛子	唐辛子	100.00		＊コンタミなし
68	クリームコーン缶	スイートコーン	96.40		＊コンタミなし
69		砂糖	2.00		
		食塩	0.60		
		加工でんぷん（とうもろこし）	1.00		
70	トマトピューレ	トマトペースト	37.50		＊コンタミなし
71	（3kg/1kg）	水	62.50		
72	ケチャップ	トマト	70.50		同一ラインで小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉、りんごを含む製品を製造
73	（3kg/1kg）	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.00		
		ぶどう糖	10.00		
		醸造酢	3.00		
		食塩	3.00		
		たまねぎ	3.00		
		香辛料	0.50		
74	ケチャップ	トマト	69.76		同一施設で卵、乳、小麦、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝ、ごま、魚介類を含む製品を製造
	（300g）	ぶどう糖果糖液糖	11.00		
		砂糖	10.00		
		オニオンピューレー	4.63		
		食塩	2.45		
		醸造酢	2.10		
		香辛料	0.06		
75	チャツネ	糖類（水あめ、砂糖）	64.00		同一施設で卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、いか、ｵﾚﾝｼﾞ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、ﾊﾞﾅﾅ、豚肉、まつたけ、もも、ｾﾞﾗﾁﾝを含む製品を製造
76	（1kg/500g）	りんご	34.30	りんご	
		レーズン			
		酸味料	0.60		
		香辛料	0.55		
		食塩	0.30		
		カラメル色素	0.20		
		香料	0.05		
77	ゆかり	赤しそ	82.00		同一ラインで卵、乳、小麦、ｵﾚﾝｼﾞ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む製品を製造。同一施設で落花生を含む製品を製造
		砂糖	8.50		
		食塩	6.50		
		酵母エキス	1.50		
		酸味料	1.50		
78	ポークスープ	豚骨・豚肉		豚肉	＊コンタミなし
	※20倍希釈	玉ねぎ			
79	鶏ガラスープ	鶏骨		鶏肉	同一ラインで卵、えび、かに、小麦、乳、いか、ｵﾚﾝｼﾞ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、豚肉、ﾊﾞﾅﾅ、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝを含む製品を製造
	※20倍希釈	水			
80-1	和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	食用植物油脂	20.00	大豆	同一ラインで卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、ｱｰﾓﾝﾄﾞ、あわび、いか、いくら、ｵﾚﾝｼﾞ、ｶｼｭｰﾅｯﾂ、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝを含む製品を製造
		しょうゆ	16.80	大豆	
		果糖ぶどう糖液糖	12.40		
		砂糖			
		醸造酢	10.20		
		たまねぎ	4.00		
		食塩	1.80		
		かつお節エキス	0.80		
		にんにく加工品	0.40		
		酵母エキス	0.40		
		乾燥玉ねぎ	0.30		
		しいたけエキス	0.20		
		香辛料	0.20		
		増粘剤	0.10		
		水	32.40		
80-2	ごまｸﾘｰﾐｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	食用植物油脂	30.00	ごま、大豆	同一ラインで卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、ｱｰﾓﾝﾄﾞ、あわび、いか、いくら、ｵﾚﾝｼﾞ、ｶｼｭｰﾅｯﾂ、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝを含む製品を製造
		砂糖	12.00		
		しょうゆ	8.40	大豆	
		醸造酢	7.20		
		ごま	5.50	ごま	
		デキストリン	3.00		
		食塩	2.20		
		加工でんぷん(ﾄｳﾓﾛｺｼ)	0.50		
		酵母エキス	0.30		
		増粘多糖類	0.20		
		香辛料	0.20		
		水	30.60		
81	卵抜きマヨネーズ	食用植物油脂	66.00	大豆	＊コンタミなし
82	（1kg/205g）	醸造酢	6.00		
		食塩	少量		
		砂糖	少量		
		粉末状植物性たんぱく	少量	大豆	
		香辛料	少量		
		酵母エキスパウダー	少量		
		増粘剤	少量		
		調味料	少量		
		香辛料抽出物	少量		
		水	20.00		

令和3年度 長期選定物資分析表

海産物のもの（わかめ等）は、かに、えびなどの甲殻類、魚介の幼生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。

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
炊き込みごはんの素					
83-1	五目ごはんの素	にんじん	14.81		同一ラインで卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、やまいも、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝ、ﾊﾞﾅﾅ、ｶｼｭｰﾅｯﾂ、ごま、ｱｰﾓﾝﾄﾞを含む製品を製造
		こんにゃく	14.81		
		しいたけ	12.50		
		たけのこ	12.04		
		しょうゆ	11.52	小麦、大豆	
		みりん	7.86		
		砂糖	3.93		
		食塩	3.93		
		植物油	1.39	大豆	
		水	17.21		
83-2	菜めしの素	塩蔵広島菜	62.50		同一ラインで卵、乳、小麦、ｵﾚﾝｼﾞ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む製品を製造 同一工場で落花生を含む製品を製造
		食塩	20.80		
		砂糖	16.30		
		水酸化カルシウム	0.40		
83-3	ちらしずしの素	砂糖	23.10		同一ラインで卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝを含む製品を製造
		にんじん	17.60		
		醸造酢	17.40	小麦	
		たけのこ	16.50		
		れんこん	8.70		
		食塩	3.40		
		しょうゆ	3.10	小麦、大豆	
		かんぴょう	2.50		
		干しいたけ	2.20		
		鰹節エキス	1.90		
		昆布エキス	1.20		
		醸造調味料	1.20		
		みりん	1.20		
83-4	赤飯の素	あずき	29.20		同一ラインで卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝを含む製品を製造
		食塩	4.00		
		塩化カルシウム	0.40		
		水	66.40		
飲料					
	飲むヨーグルト	乳製品			＊コンタミなし
		脱脂粉乳	6.48	乳	
		全粉乳	1.52	乳	
		ホエーパウダー	0.14	乳	
		クリーム	0.11	乳	
		砂糖・異性化液糖	6.53		
		オリゴ糖	4.75		
		ﾎﾟﾘﾃﾞｷｽﾄﾛｰｽ（食物繊維）	0.84		
		乳たんぱく	0.33	乳	
		ﾐﾙｸｶﾙｼｳﾑ	0.17	乳	
		香料	0.09		
		ピロリン酸鉄	0.02		
		水	79.02		
特別給食（簡易給食等）					
	おにぎり(具なし) 100g/110g	精白米	47.10		同一ラインで卵、乳、えび、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝ、ごまを含む製品を製造
		食塩	0.75		
		加工酢	0.64		
		醸造酢			
		異性化液糖			
		食塩			
		昆布だし			
		植物油脂	0.53		
		水	50.98		
		のり			
	ウインナーパン	【パン】			
		小麦粉		小麦	
		砂糖			
		ショートニング			
		脱脂粉乳		乳	
		ファイアンバター		乳	
		イースト			
		食塩			
		【ウインナー】			
		豚肉		豚肉	
		砂糖			
		食塩			
		香辛料			
		（白ｺｼｮｳ、ｵﾆｵﾝ末 等）			

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
ごはん添加物					
84	味付けのり	乾のり	75.00		えび、かにの生息する海域で採取
		しょうゆ	11.90	小麦、大豆	
		砂糖	7.30		
		昆布	3.00		
		発酵調味料	1.80		
		食塩	1.00		
85-1	かつおのふりかけ	調味顆粒			同一ラインでさけを含む製品を製造。 海苔は、えび・かにの生息域で採取。
		ぶどう糖	20.77		
		砂糖	15.83		
		食塩	9.09		
		鰹節粉	7.06		
		でんぷん（ﾄｳﾓﾛｺｼ）	3.87		
		デキストリン	1.38		
		酵母エキス	0.37		
		抹茶	0.35		
		味付鰹削り節			
		鰹削り節	21.21		
		砂糖	4.24		
		食塩	3.04		
		酵母エキス	1.13		
		しいたけエキス	0.42		
		海苔	8.71		
		貝カルシウム	1.04		
		セルロース	1.04		
		ビタミンE	0.44		
85-2	ゆかりのふりかけ	赤しそ	82.00		同一ラインで卵、乳、小麦、ｵﾚﾝｼﾞ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む製品を製造。同一施設で落花生を含む製品を製造
		砂糖	8.50		
		食塩	6.50		
		酵母エキス	1.50		
		酸味料	1.50		
86	のりの佃煮	のり	42.35		のりは、えび・かにが混ざる漁法で採取
		しょうゆ	25.80	小麦、大豆	
		水あめ	15.96		
		砂糖	13.92		
		大豆食物繊維	1.15	大豆	
		酵母エキス	0.62		
		でんぷん（じゃがいも）	0.14		
		寒天	0.06		
パン添加物					
87	いちごジャム	いちご	41.97		同一施設で乳、小麦、落花生、ｵﾚﾝｼﾞ、ｷｳｲ、くるみ、大豆、もも、りんご、ﾊﾞﾅﾅ、ごま、ｱｰﾓﾝﾄﾞを含む製品を製造
		砂糖	34.54		
		水あめ	9.19		
		ゲル化剤(ﾍﾟｸﾁﾝ)	0.83		
		酸味料（ｸｴﾝ酸）	0.57		
		水	12.90		
88	バター（1個）	生乳	98.60	乳	＊コンタミなし
		食塩	1.40		
89	スライスチーズ	ナチュラルチーズ	76.02	乳	＊コンタミなし
		乳化剤	1.81		
		重曹	0.35		
		水	21.82		
90	固形チーズ	ナチュラルチーズ	80.10	乳	＊コンタミなし
		乳化剤	1.90		
		重曹	0.20		
		水	17.80		

◆パン・米飯工場のアレルギー情報について（R3.03現在）

パン工場（吉田）

同一ラインで製造：卵、ｵﾚﾝｼﾞ、牛肉、くるみ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま

同一施設で製造：えび、ｾﾞﾗﾁﾝ

パン工場（わかみや）

同一ラインで製造：オレンジ、くるみ、大豆、りんご、ごま

同一施設で製造：卵

米飯工場（吉田）

同一ラインで製造：乳、小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ごま

令和3年度 長期選定物資分析表

海産物のもの（わかめ等）は、かに、えびなどの甲殻類、魚介の幼生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。

	品名	規格	エネルギー	たんぱく質	炭水化物	食物繊維	ナトリウム	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量
										レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
1	小麦粉	1kg	351	8.0	75.9									0.0
2	うどん(冷)	1kg	105	2.6	21.6	0.8	120.0	6	0.2	0	0.02	0.01	0	0.3
3	中華めん(冷)	200g	159	5.3	31.9									0.0
4	米粉の中華めん	500g	249	3.6	56.3	0.7	150.0	5	0.1	0	0.03	0.00	0	0.4
5	スパゲティ	1kg	362	12.0	74.0									
6	トック	1kg	231	3.0	51.3	0.1	242.0	4	0.2		0.01			
7	白玉団子(冷)	1kg	178	3.1	38.7	0.3	1.0	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0
8	白玉もち(冷)	1kg	221	3.6	48.4	0.4	1.0	4	0.1	0	0.02	0.01	0	0.0
9	米粉	1kg	362	6.2	78.5									0.0
10	でんぷん	1kg	332	0.1	82.0									0.0
11	こんにゃく		5	0.1	2.3	0.0								0.0
12	糸こんにゃく	1kg	5	0.1	2.3	0.0								0.0
13	つきこんにゃく	1kg	5	0.1	2.3	0.0								0.0
14	赤こんにゃく(板)		5	0.5	2.1		4.0		94.3					0.0
15	春雨	1kg	361	0.0	90.3									0.0
16	大豆（冷）	1kg	178	14.1	12.5									0.1
17	きなこ	1kg	450	36.7	28.5		1.0							0.0
18	冷凍豆腐	1kg	63	3.7	7.2	0.2	3.0	100	1.3	0	0.03	0.02	0	0.0
19	油揚げ	120g	278	16.0	5.2		3.0							
20	白ごま(炒)	1kg	599	20.3	18.5		2.0							0.0
21	ごぼう(ささがき)													
21	ごぼう(千切り)													
22	切り干し大根	1kg	301	9.7	69.7									0.5
23	きざみたくあん	1kg	27	0.8	5.8		1400.0							3.5
24	つぼ漬け	1kg	111	1.2	27.9	0.8	1560.0	14	0.1	0	0.01	0.01	7	4.0
25-1	たけのこ（スライス）	1kg	23	2.7	4.0	2.3	3.0	19	0.3	0	0.01	0.04	0	0.0
25-2	たけのこ（ハーフ）	1kg	23	1.7	3.5		1.0							0.0
26	ホールコーン(冷)	1kg	109	3.9	18.3									0.0
27,28	トマト水煮	2.5kg/0.8kg	25	1.1	5.9	1.2	5.6	12	0.4	33	0.05	0.03	14	0.0
29	みかん缶詰	1号缶	66	0.5	15.8	0.6	1.0	14	0.1	57	0.07	0.02	22	0.0
30	パイン缶詰	1号缶	84	0.4	20.3	0.5	1.0	7	0.3	1	0.07	0.01	7	0.0
31	黄桃缶詰(ダイス)	1号缶	85	0.5	20.6	1.4	4.0	3	0.2	17	0.01	0.02	2	0.0
32	シャインマスカットゼリー	1kg	99	0.0	24.8	0.5	48.0	130	9.9	0	0.00	0.00	100	0.1
33	白菜のキムチ	1kg	47	2.8	8.4		730.0							
34	干ししいたけ		182	19.3	63.4	41.0	6.0	10	1.7		0.50	1.40		
35	出し昆布		145	8.2	61.5	27.1		710	3.9					6.5
36	糸切り昆布		140	8.3	58.5	36.8								7.6
37	わかめ		11	1.7	3.1	3.0	540.0	42	0.5	21	0.01	0.01	0	1.4
38	煮干し		331	64.5	0.3		1700.0	2200	18.0		0.10	0.10		4.3
39	削り節	1kg/300g	355	59.9	2.2		497.1							1.2
40	出し削り													
41	かまぼこ		108	15.1	11.1	0.0	820.0	25	0.1	2	0.00	0.02	0	2.0
42	型抜きかまぼこ	1kg	88	9.1	12.3	0.0	709.0	25	0.3	0	0.00	0.01	0	1.8
43	ちくわ	1kg/1本	108	15.1	11.1	0.0	820.0	25	0.1	2	0.00	0.02	0	2.0
44	さつま揚げ	1kg	133	14.7	10.9	0.0	797.0	24	0.1	2	0.00	0.02	0	2.0
45	豚骨													
46	ハム		195	16.3	2.0	0.0	740.0	4	0.4	4	0.75	0.16	1	1.9
47	バラベーコン		369	11.2	1.8	0.0	740.0	3	0.5	8	0.38	0.09	1	1.9
48	ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ		148	20.1	0.9	0.0	724.0	5	1.3	4	0.80	0.28	1	1.8
49	ウインナー	20g/30g	199	14.4	2.7	0.0	740.0	3	0.4	4	0.55	0.17	1	1.8
50	フランクフルト	40g	199	14.4	2.7	0.0	740.0	3	0.4	4	0.55	0.17	1	1.8
51	焼き豚		147	22.6	4.9									1.5

令和3年度 長期選定物資分析表

海産物のもの（わかめ等）は、かに、えびなどの甲殻類、魚介の幼生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。

	品名	規格	エネルギー	たんぱく質	炭水化物	食物繊維	ナトリウム	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量
										レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
52	うずら卵（水煮）	1kg	182	11.0	0.6	0.0	210.0	47	2.8	480	0.03	0.33	0	0.5
53	ﾌﾟﾚｰﾝﾖｰｸﾞﾙﾄ	400g	66	3.5	5.2	0.0	44.0	122						0.1
54	ピザ用チーズ	1kg	332	25.5	1.7		610.0	673						1.6
55	バター	450g	738	0.6	0.6		591.0							1.5
56	酒	2.0L												
57	みりん	1.8L	233	0.3	50.9		0.0							0.0
58	赤ワイン	1.8L	65	0.2	2.5	0.2								0.0
59	白ワイン	1.8L	70	0.2	5.0	0.1								0.0
60	豆板醤	130g	69	2.3	9.1		5330.0							13.5
61	ﾄﾝｶﾂｿｰｽ(300g)	300g												
62,63	ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ	456g/228g	900	0.0	0.0		0.0							
64	みそ		176	10.0	21.7	4.1	4300.0	130	4.1	0	0.03	0.10	0	10.9
65	赤出しみそ	1kg/500g/300g	206	11.3	25.7	3.1								11.8
	龍王みそ		222	8.8	39.4		4070.0							10.3
66	こしょう	370g	391	11.8	67.8	8.2	2.0							0.0
67	一味唐辛子	16g	421	15.1	59.1		21.0							0.1
68,69	クリームコーン缶	1号缶/4号缶	107	3.4	20.8		234.0							0.6
70,71	トマトピューレ	3kg/1kg												
72,73	ケチャップ	3kg/1kg	119	1.8	27.8	2.0	1350.0	16	0.5	40	0.08	0.05	8	3.4
74	ケチャップ	300g	113	1.6	26.5		930.0							2.4
75,76	チャツネ	1kg/500g	244	0.3	59.9		122.0							0.3
77	ゆかり	150g	195	10.7	40.1	12.3	17000.0	240	3.2	800	0.16	0.51	0	43.2
78	ポークスープ	1kg	101	24.9	0.0		193.0							0.5
79	鶏ガラスープ	1kg	27	6.6	0.1									0.3
80-1	和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	300ml	239	1.8	11.6	0.2	1700.0	3	0.0	0	0.01	0.03	0	4.3
80-2	ごまｸﾘｰﾐｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	300ml	383	2.2	17.3	0.8	1300.0	67	0.6	0	0.03	0.04	0	3.3
81,82	卵抜きマヨネーズ	1kg/205g	628	0.8	4.1	0.0	989.0	1	0.1	0	0.00	0.00	0	2.4
炊き込みごはんの素														
83-1	五目ごはんの素		91	2.1	23.3		2226.0							5.7
83-2	菜めしの素		153	3.9	37.7	8.0	21000.0	590	1.9	220	0.04	0.15	1	53.3
83-3	ちらしずしの素		122	1.4	30.6	2.1	1800.0	13	0.2	130	0.03	0.05	2	4.6
83-4	赤飯の素		99	5.9	17.1	5.2	1600.0	140	1.6	Tr	0.13	0.05	0	4.1
ごはん添加物														
84	味付けのり	12切5枚	179	40.0	41.8		1700.0	170	8.2	2700	0.60	2.30	200	4.3
85-1	かつおのふりかけ	2g	321	28.7	49.0	5.6		440	3.2					12.9
85-2	ゆかりのふりかけ	0.8g	195	10.7	40.1	12.3	17000.0	240	3.2	800	0.16	0.51	0	43.2
86	のりの佃煮	8g	138	4.0	33.2	2.8	1500.0	43	0.8	71	0.04	0.11	0	3.8
パン添加物														
87	いちごジャム	10g	206	0.4	53.3	1.2	7.0	8	0.1	0	0.01	0.01	31	0.0
88	バター（1個）	8g	732	0.6	0.2	0.0	550.0	15	0.1	750	0.01	0.03	0	1.4
89	スライスチーズ	20g	318	19.0	1.2		1094.0	554	0.2	260	0.02	0.37		2.8
90	固形チーズ	10g	332	19.6	1.3		1103.0	595	0.2	297	0.01	0.32		2.8
飲料														
	飲むヨーグルト	180mL	71	2.9	13.6	1.0	39.0	130	4.0	3	0.02	0.12	0	0.1
特別給食（簡易給食）														
	おにぎり（具なし、100g）	100g	164	3.3	34.5		287.0							0.7
	おにぎり（具なし、110g）	110g	164	3.2	34.5		287.0							0.7
	ウインナークレセント													