

選定物資分析表(令和3年9月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	ビーフン	米	100.00		※コンタミなし
2	クミン	クミン	100.00		※コンタミなし
3	さけフレーク	鮭 食塩	98.00 2.00	さけ	同一ラインで小麦、乳を含む製品を製造。
4	塩昆布	醤油 昆布 発酵調味料 砂糖 食塩 酵母エキス	27.60 26.30 22.00 17.10 5.30 1.70	大豆、小麦 小麦	※コンタミなし
5	焼き豆腐	豆乳 加工でんぷん(とうもろこし) 豆腐用凝固剤 水	87.20 3.00 0.50 9.30	大豆	※同一施設で小麦、卵を含む製品を製造
6	シュウマイ	【具材】 豚肉 たまねぎ パン粉 でんぷん(じゃがいも) 調味料 〔砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 〕 香辛料 しょうがペースト 【皮】 〔小麦粉 還元水あめ 水	50.00 27.60 4.70 4.70 3.20 0.40 9.40	豚肉 小麦 豚肉 小麦	※同一ラインでえび、カニ、卵、乳、いか、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン、やまいも、ごまを含む製品を製造
7	型抜きかまぼこ(いちょう)	魚肉(スケソウタラ) 南瓜 加工でんぷん(キャッサバ) でんぷん(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩	78.10 9.10 4.50 2.80 2.30 1.60 1.60		※同一施設で小麦、大豆を含む製品を製造
8	米粉めん	白米粉 でんぷん(じゃがいも)	70.00 30.00		※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9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	ビーフン		352	6.50	79.10		11.0							0.03
2	クミン	12g	442	18.70	49.80	33.3	36.0							0.10
3	さけフレーク	500g	104	22.60	0.00	0.0	1070.0	20	0.6	14	0.17	0.25	1	2.70
4	塩昆布		137	14.30	52.70	13.1	7100.0	280	4.2					16.50
5	焼き豆腐		49	3.10	5.40		2.0	58	1.0	0	0.03	0.02	0	0.00
6	シュウマイ	18g	187	11.30	16.40	0.8	336.0	11	0.6	3	0.36	0.12	3	0.90
7	型抜きかまぼこ(いちょう)		87	8.50	12.90	0.4	644.0	25	0.3	28	0.01	0.02	4	1.60
8	米粉めん		220	2.60	48.60	0.3	1.0	3	0.5		0.05	0.01		0.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり