

選定物資分析表(令和3年12月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	白みそ	米 大豆 食塩 酒精	65.20 26.10 6.70 2.00	大豆	※同一施設で卵を含む製品を製造。
2	スティックハンバーグ	牛肉 鶏肉 玉ねぎ 豚肉 パン粉 粉末状植物性タンパク でんぷん(じゃがいも) しょうゆ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 水	22.48 22.04 22.04 11.02 11.02 3.86 1.65 1.10 0.83 0.65 0.45 0.11 2.75	牛肉 鶏肉 豚肉 小麦 小麦 大豆 小麦	※コンタミなし
3	シュウマイ	【具材】 ┌ 豚肉 玉ねぎ 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	※同一施設でえび、かに、卵、乳を含む製品を製造。
4	マカロニ(エルボ)	小麦	100.00	小麦	※コンタミなし

選定物資分析表(令和3年12月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
5	デザート 【クレープ(チョコ)】	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 加工でんぷん(キャッサバ) 植物油 水あめ 調整豆乳粉末 ココアパウダー 麦芽糖 増粘剤(カードラン) 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 凝固剤 カラメル色素 メタリン酸Na ベーキングパウダー ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 水	41.00 9.60 9.10 7.00 7.00 3.50 3.00 2.30 1.20 1.00 0.60 0.30 0.10 0.10 14.20	大豆 大豆 大豆 大豆	※同一ラインで、鶏肉、もも、りんご、バナナを含む製品を製造。
6	デザート代替 (みかんゼリー)	みかん果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC クエン酸鉄Na	80.00 10.00 5.90 3.70 0.30 0.10		※同一ラインで、卵、乳、小麦、オレンジ、キウイ、大豆、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンドを含む製品を製造。同一施設で、鶏肉、豚肉を含む製品を製造。

※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12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	白みそ		223	9.40	35.90	3.3								4.80
2	スティックハンバーグ	50g	205	13.50	10.80	0.3	286.0	8	0.5	12	0.15	0.13	3	0.70
3	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
4	マカロニ(エルボ)	2kg	379	12.20	73.90	2.7	1.0	18	1.4	1	0.19	0.06	0	0.00
5	デザート【クレープ(チョコ)】	30g	292	4.20	32.40	1.3	33.0	13	2.8	0	0.02	0.02	0	0.10
6	デザート代替(みかんゼリー)	40g	87	0.30	24.90	3.0	34.0	4	2.2	34	0.04	0.03	120	0.10

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり