

選定物資分析表(令和4年1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	乾パン	小麦粉 砂糖 ショートニング 食塩 黒ごま イースト	80.81 14.14 3.03 1.01 0.81 0.20	小麦 ごま	※同一ラインで、卵、乳、大豆を含む製品を製造。
3	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。
4	高野豆腐	大豆 炭酸カリウム 塩化カルシウム	98.40 0.90 0.70	大豆	※コンタミなし
5	型抜きかまぼこ (ゆきだるま)	魚肉 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 トマト色素	85.70 5.00 3.10 2.50 1.80 1.80 0.10		※同一施設で小麦、大豆を含む製品を製造。
6	チキンカツ	鶏ムネ肉 コシヒカリ米パン粉 〔コシヒカリ米粉 三温糖 オリーブオイル 生イースト 赤穂塩 トレハロース 〕酢酸Na コーンスターチ バター 〔食塩 香辛料 でんぷん(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 加工でんぷん(キャッサバ) 増粘剤(キャッサバ) 水	65.00 17.90 4.46 4.07 8.39	鶏肉	※同一ラインで、乳、卵、小麦、大豆、ごま、アーモンド、豚肉を含む製品を製造。同一施設でえび、いか、さば、さけを含む製品を製造。

選定物資分析表(令和4年1月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
7	コロツケ	【具材】 じゃがいも 玉ねぎ 豚肉 パン粉 砂糖 食塩 しょうゆ 赤ワイン 香辛料 植物油脂 【衣】 パン粉 小麦粉 でんぷん(とうもろこし) 食塩 植物性たんぱく 植物油脂 加工でんぷん(キャッサバ) 糊料(グァーガム) 水	37.28 3.66 10.01 1.87 1.27 0.33 0.30 0.20 0.06 0.02 25.36 3.28 0.62 0.13 0.08 0.00006 0.96994 0.04 14.52	豚肉 小麦、大豆 大豆、小麦 小麦、大豆 小麦 小麦	※同一施設で、卵、乳、えび、かに、牛肉、鶏肉を含む製品を製造。

※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4年1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	乾パン		408	11.20	81.60	4.2								1.10
3	焼き豆腐	1kg	49	3.10	5.40	0.0	2.0	58	1.0	0	0.03	0.02	0	0.00
4	高野豆腐		526	51.70	3.10	2.3	7.0	490	5.8	1	0.01		0	0.02
5	型抜きかまぼこ(ゆきだるま)		88	9.10	12.30	0.0	709.0	25	0.3	0	0.00	0.01	0	1.80
6	チキンカツ		168	13.40	17.90	0.2	108.0	4	0.2	11	0.06	0.07	2	0.30
7	コロツケ		156	5.40	26.30	1.6	308.0	10	0.5	0	0.12	0.04	6	0.80

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり