

選定物資分析表(令和4年11月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	コロッケ	じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 豚脂 パン粉 小麦粉 植物油脂 コーンフラワー デキストリン 還元水あめ でんぷん(とうもろこし) 調味料 水	36.10 10.70 2.80 2.30 1.10 18.80 3.30 2.80 2.20 2.20 1.10 0.20 3.60 12.80	豚肉 豚肉 小麦、大豆 小麦	同一施設で卵、乳を含む製品を製造
2	肉団子	鶏肉 豚肉 玉ねぎ でんぷん(じゃがいも) 粉末状植物性たんぱく 還元水あめ 食塩 チキンオイル 香辛料 揚げ油(大豆油) ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca 水	50.20 7.30 22.00 7.30 0.50 4.70 0.50 0.20 0.40 0.08 0.03 6.90	鶏肉 豚肉 大豆 鶏肉 大豆	同一施設でえび、かに、小麦、卵、乳を含む製品を製造
3	青のり	青のり	100.00		原料をえび、かにの生息域で採取
4	ヌクナム	カタクチイワシ 食塩			※コンタミ無し
5	栗水煮 (くりいもごはんの具)	栗 砂糖 pH調整剤 酸化防止剤 クチナシ色素	89.20 10.00 0.60 0.10 0.10		※コンタミ無し
6	ごぼう天	魚肉(スケソウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) ごぼう でんぷん(じゃがいも) 本みりん 昆布だし 食塩 砂糖 植物油脂	51.00 33.80 6.00 4.70 1.30 1.30 1.30 0.60		同一ラインで小麦、いかを含む製品を製造し、同一施設で卵、乳、ごま、大豆、山芋を含む製品を製造。 原料のイトヨリダイはえび、かにを捕食。
7	生揚げ(冷凍)	豆乳 でんぷん(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤 水	89.40 2.70 0.10 - 1.80 0.70 5.30	大豆	※コンタミ無し
8	マーガリン	食用植物油脂 食用精製加工油脂 食塩 乳化剤 香料 カロテン色素 水	80.40 2.20 1.48 0.02 0.00 15.90	(大豆)※1 (大豆)※2	※コンタミ無し

※1 たんぱく質量1ppm未満の為表示不要
※2 蒸留・精製の為表示不要

※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11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	コロッケ	60g	210	4.90	30.70	1.5	270.0	110	10.2	1	0.15	0.05	13	0.69
2	肉団子	1kg	164	10.90	10.80	0.4	286.0	199	18.8	16	0.10	0.09	3	0.73
3	青のり		160	30.60	37.50	34.3	940.0	750	77.0	1700	0.92	1.66	62	2.40
4	ヌクナム	70g	78	18.90	0.70		7680.0							19.50
5	栗水煮		221	2.80	51.60		1.0							0.00
6	ごぼう天	50g/本	456	14.10	11.80	0.3	655.0	17	0.2	3	0.02	0.03	0	1.60
7	生揚げ		144	9.50	9.00	0.5	22.0	100	2.6	0	0.06	0.05	0	0.06
8	マーガリン	8g	740	0.00	0.20	0.0	730.0	1		14	0	0	0	1.90

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり