選定物資分析表(令和4年5月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	かしわもち	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でんぷん(キャッサバ) 植物油脂 酵素製剤 柏葉 水	40.00 21.00 15.49 2.75 0.37 0.30 1枚 20.09	大豆	同一施設で小麦、乳、卵、やまいも、オレンジ、ごまを含む製品を製造
2	塩昆布	昆布 しょうゆ 砂糖 食塩	44.60 24.70 21.70 9.00	大豆、小麦	※コンタミなし
3	みかんゼリー	みかん果汁(還元) 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 ゲル化剤 グラニュー糖 酸味料 香料 クエン酸鉄Na 水	49.00 10.00 5.00 4.00 1.30 1.00 0.50 0.50 28.70		同一施設で、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造
4	ハンバーグ	鶏肉 玉ねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 加工でんぷん(キャッサバ) 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たんぱく 酵母エキス トマトペースト ぶどう糖 食塩 セルロース 炭酸Ca にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト ピロリン酸第二鉄 水	38.80 19.40 6.10 6.10 4.60 4.20 1.50 1.20 1.00 0.60 0.50 0.50 0.50 0.50 0.40 0.20 0.10 0.10 13.20	鶏肉 豚肉 大豆 豚肉 大豆	※同一ラインで牛肉、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品を製造
5	かんぴょう	ユウガオの実 保存料	99.50 0.50		※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4年5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	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	
										μg	mg	mg	mg	
1	かしわもち	50g	280	5.00	67.30	4.6	25.0	14	1.2	0	0.10	0.03	0	0.06
2	塩昆布		210	10.10	40.70									23.60
3	みかんゼリー		93	0.20	23.00	0.5	91.0	6	5.6	25	0.03	0.02	15	0.23
4	ハンバーグ	50g	204	13.10	13.00	3.1	213.0	316	13.5	17	0.13	0.11	2	0.50
5	かんぴょう		260	6.30	68.10	30.1	3.0	250	2.9	0	0.00	0.04	0	0.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり