

選定物資分析表(令和4年6月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	コチジャン	米みそ 〔大豆 米 食塩 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 米 米こうじ 〕 〔ぶどう糖 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー		大豆	※コンタミなし
2	コロッケ	じゃが芋 玉葱 砂糖 醤油 食塩 白ワイン 食用大豆油 胡椒 【衣】 パン粉 〔小麦粉 植物性ショートニング 砂糖 イースト 食塩 〕 〔イーストフード、VC バターミックス 小麦粉 ライ麦粉 コーンフラワー 〕 〔増粘剤(グァーガム) 水	65.60 13.00 2.00 1.00 0.50 0.50 0.30 0.10 6.00 2.00 8.00	小麦、大豆  大豆  小麦  小麦 小麦	同一ラインで豚肉、鶏肉、かに、えび、ごまを含む製品を製造
3	豆乳	大豆 水	15.27 84.73	大豆	※コンタミなし
4	肉団子	豚肉 たまねぎ パン粉 〔小麦 イースト 砂糖 食塩 〕 品質改良剤 でんぷん(じゃがいも) 粉末状植物性たん白 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	54.96 27.48 10.31 2.75 2.75 0.76 0.62 0.27 0.10	豚肉 小麦  小麦	※コンタミなし

選定物資分析表(令和4年6月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
5	まぐろオイル漬	まぐろ 米油 食塩 水	63.35 24.75 0.60 9.30		※コンタミなし
6	パインゼリー	パイナップル果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤 クエン酸 クエン酸Na 香料 水	50.00 13.50 13.50 0.80 0.20 0.30 0.10 21.60		同一ラインでりんご、ももを含む製品を製造
7	生揚げ(サイコロ)	豆乳 でんぷん(とうもろこし) トレハロース 豆腐用凝固剤 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) 水	89.40 2.70 1.80 0.50 0.30 - 5.30	大豆	※コンタミなし
8	ナンプラー	カタクチイワシ 食塩			※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6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	コチジャン	130	250	5.80	52.10		2800.0							7.10
2	コロツケ	60g	97	2.30	20.40	1.6	281.0	8	0.4	0	0.08	0.03	24	0.70
3	豆乳	1L	50	4.40	1.90			14	0.6					0.00
4	肉団子		187	13.80	11.60	0.8	330.0	14	0.7	3	0.39	0.14	3	0.80
5	まぐろオイル漬け		301	15.90	0.00	0.0	262.0	3	1.3	1	0.10	0.06		0.70
6	パインゼリー	60g	110	0.10	28.10	0.4	73.0	5	0.2	1	0.03	0.01	3	0.19
7	生揚げ(サイコロ)		138	7.60	13.10	0.4	18.0	110	2.6	0	0.07	0.04	0	0.00
8	ナンプラー	70g	61	14.10	1.10		8280.0							21.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり