

選定物資分析表(令和4年9月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	ビーフン	米	100.00		同一施設で小麦、ごまを含む製品を製造
2	型抜きかまぼこ(つきみ)	魚肉 かぼちゃ 加工でん粉(キャッサバ) でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩	81.20 6.30 4.70 3.00 2.40 1.70 1.70		同一施設で小麦、大豆を含む製品を製造
3	まぐろオイル漬け	きはだまぐろ なたね油 食塩 水	69.80 16.80 0.60 12.80		※コンタミ無し
4	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9月 栄養成分)

	品名	規格	エネルギー	たんぱく質	炭水化物	食物繊維	ナトリウム	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量
										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	ビーフン		377	7.00	79.90	0.9	2.0	14	0.7	0	0.06	0.02	0	0.05
2	型抜きかまぼこ(つきみ)		87	8.70	12.60	0.2	871.0	25	0.3	17	0.00	0.01	2	1.70
3	まぐろオイル漬け		225	17.00	0.00	0.0	183.0	4	1.4	1	0.00	0.00	0	0.46
4	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