

選定物資分析表(令和4年10月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	クミン	クミン	100.00		※コンタミ無し
2	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
3	黒砂糖	原料糖 黒糖	50～55 45～50		※コンタミ無し
4	ゆず酢	ゆず果汁	100.00		同一施設で小麦、大豆、ごま、りんご、オレンジを含む製品を製造
5	シュウマイ	【具材】 豚肉 たまねぎ パン粉 でんぷん(じゃがいも) しょうがペースト 調味料 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 水	50.00 27.60 4.70 4.70 0.40 3.20 9.40	豚肉 小麦 豚肉 小麦	同一施設でえび、かに、卵、乳を含む製品を製造
6	ペンネ	小麦	100.00	小麦	※コンタミ無し
7	糸切りかつお	かつお	100.00		※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10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	クミン	12g	442	18.70	49.80	33.3	36.0							0.10
2	生揚げ(冷凍)	1kg	144	9.50	9.00	0.5	22.0	100	2.6	0	0.06	0.05	0	0.06
3	黒砂糖	500g	383	0.60	95.00									0.04
4	ゆず酢	150ml	21	0.50	7.00									0.00
5	シュウマイ	18g	187	11.30	16.40	0.8	336.0	11	0.6	3	0.36	0.12	3	0.90
6	ペンネ		362	12.00	74.00									
7	糸切りかつお	100g	351	75.70	0.40		480.0							1.20
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