

選定物資分析表(令和4年12月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	ハンバーグ	鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 粉末状植物性たんぱく でんぷん(じゃがいも) 炭酸カルシウム 酵母エキス 香辛料 食塩 ピロリン酸第二鉄	37.03 25.93 22.22 9.26 2.22 1.93 0.67 0.52 0.12 0.07 0.03	鶏肉 豚肉 小麦 小麦	※コンタミ無し
2	ペンネ	小麦		小麦	※コンタミ無し
3	麩	小麦粉 小麦グルテン	52.00 48.00	小麦 小麦	同一ラインで卵を含む製品を製造
4	パン粉	小麦粉 イースト ショートニング 食塩 イーストフード		小麦	※コンタミ無し
5	黒はんぺん	さば ほっけ あじ いわし でんぷん(じゃがいも) 砂糖 食塩 魚介エキス	35.20 17.60 17.60 10.30 10.00 6.60 2.00 0.70	さば	同一ラインでさばを含む製品を製造。 原料のさば・ほっけ・あじは、えび、かにを捕食。
6	デザート 【ワッフル】	液卵白 液卵 砂糖 乳等を主要原料とする食品 小麦粉 フラワーペースト 還元水あめ 乳化油脂 油脂加工食品 加糖卵黄 麦芽糖 マーガリン でんぷん(とうもろこし) 乳製品 糊料 〔加工でんぷん(小麦、とうもろこし)〕 〔増粘多糖類〕 ソルビトール 乳化剤 膨張剤 調味料(アミノ酸) 香料 リン酸塩(Na) 着色料(カロチノイド) 水 キャリアーオーバー・加工助剤等(添加物製剤の副剤)	23.45 17.59 13.93 10.76 6.71 4.72 4.40 2.81 1.45 0.44 0.30 0.22 0.06 0.02 7.54 0.92 0.63 0.12 0.06 0.04 0.01 0.00 3.82	卵 卵 乳 小麦 卵・乳 乳 乳 卵 乳 小麦 大豆 卵・乳 乳	※コンタミ無し
7	デザート代替 【みかんゼリー】	温州みかん果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤 ビタミンC 香料 水	80.00 9.00 9.00 0.70 0.08 0.12 1.10		同一施設でりんごを含む製品を製造。

※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12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	
										μ g	mg	mg	mg	
1	ハンバーグ	50g	216	13.80	9.10	0.7	129.0	269	6.5	16	0.19	0.10	3	0.30
2	ペンネ	2kg	347	12.90	73.10	5.4	1.0	18	1.4	1	0.19	0.06	0	0.00
3	麩		385	28.50	56.90	3.7	6.0	33	3.3	0	0.16	0.07	0	0.00
4	黒はんぺん	28g	119	12.00	6.50		570.0	60	1.0		0.02	0.20		1.40
5	パン粉		366	12.20	72.10		415.0							1.10
6	デザート【ワッフル】	25g	270	6.50	37.50	0.2	133.0	22	0.4	31	0.02	0.21	0	0.40
7	デザート代替【みかんゼリー】	60g	84	0.40	22.20	0.3	2.0	5	0.1	41	0.05	0.03	124	0.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり