

選定物資分析表(令和5年1月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	チリパウダー	パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	72.93 12.76 12.03 0.76 0.76 0.76		※コンタミ無し
2	乾パン	小麦粉 砂糖 ショートニング 食塩 黒ごま イースト	80.81 14.14 3.03 1.01 0.81 0.20	小麦 ごま	同一ラインで卵、乳、大豆を含む製品を製造
3	ごぼう天	いとよりすり身 ごぼう 上白糖 食塩 発酵調味料 植物性油脂 加工でんぷん(キャッサバ)	80.55 8.51 1.28 1.28 1.12 3.00 4.26		同一ラインで卵、いかを含む製品を製造
4	塩こんぶ	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
5	餃子	【具材】 キャベツ 豚肉 玉ねぎ 豚骨 ごま油 砂糖 食塩 たん白加水分解物 にんにく 【皮】 小麦粉 グルテン 食塩 水	34.00 27.00 4.45 2.00 0.55 0.40 0.25 0.15 0.15 20.00 1.00 0.05 10.00	豚肉 豚肉 ごま 大豆・小麦 小麦 小麦	同一ラインでえび、かに、いか、牛肉、さけ、鶏肉、バナナ、りんご、ゼラチンを含む製品を製造。
6	ハンバーグ	食肉 〔豚肉 鶏肉 玉ねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖 つなぎ でんぷん(とうもろこし) 粉末状植物性たんぱく ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でんぷん(キャッサバ) クエン酸鉄Na その他キャリアオーバー 水	40.38 20.92 19.46 21.41 16.06 5.84 1.99 1.46 1.33 0.94 0.39 1.03 0.97 0.88 0.49 0.35 0.30 0.29 0.19 0.63 0.06 0.01 6.33	豚肉 鶏肉 大豆 豚肉 大豆 豚肉 鶏肉 大豆	※コンタミ無し
7	まぐろオイル漬け	きはだまぐろ 菜種油 食塩 水	69.80 16.80 0.60 12.80		※コンタミ無し

※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5年1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	チリパウダー	15g/本	379	14.70	47.90	30.7	4900.0							12.40
2	乾パン		400	11.20	81.40	4.2	442.0							1.10
3	ごぼう天		130	13.70	10.90	0.5	736.0	26	0.2	2	0.00	0.02	0	1.90
4	塩こんぶ		210	10.10	40.70									23.60
5	餃子	17g	150	8.95	17.78	1.3	134.9	59	0.4	4	0.28	0.08	15	0.36
6	ハンバーグ	50g	212	12.00	10.90	4.9	246.0	310	7.9	6	0.16	0.08	2	0.60
7	まぐろオイル漬け	1kg	225	17.00	0.00		183.0							0.46

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり