



選定物資分析表(令和5年3月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
6	マカロニ(シエル)	小麦粉	100.00	小麦	※コンタミなし
7	バジル(冷凍)	バジル オリーブ油 水	41.00 41.00 18.00		※コンタミなし
8	クロワッサン	小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 シートマーガリン 食用動物油脂 食用植物油脂 食用精製加工油脂 発酵バター 発酵乳 食塩 脱脂粉乳 乳化剤 香料 酸化防止剤 安定剤 アノトー色素 水 イースト 食塩		小麦  乳  乳 乳 大豆 乳	同一ラインで卵、オレンジ、牛肉、くるみ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを含む製品を製造し、同一施設でえび、セラチンを含む製品を製造。
9	ジョア	脱脂粉乳 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水	9.60 5.20 微量 微量 微量 微量 83.50	乳	※コンタミ無し
10	みかんジュース(ジョア代替)	うんしゅうみかん果汁 果糖 水	80.10 1.90 18.00		※コンタミ無し
11	よもぎ団子	うるち米 もち米 よもぎ 水	44.50 5.50 5.50 44.50		※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。

選定物資分析表(令和5年3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	ぼん酢	200ml	68	4.00	10.40	0.0	1980.0							5.00
2	ひなあられ	10g	379	6.50	88.10	1.3	900.0	33	2.8	0	0.04	0.08	0	2.29
3	コロッケ		210	4.90	30.70	1.5	270.0	110	10.2	1	0.15	0.05	13	0.69
4	餃子		189	7.80	20.20		367.0	23	0.5	8	0.19	0.05	6	0.90
5	型抜きかまぼこ(さくら・オレンジ)		82	8.40	11.90		649.0	25	0.3	84	0.00	0.01	0	1.70
6	マカロニ		363	14.30	72.20									0.00
7	バジル(冷凍)		388	0.80	1.70	1.6	0.0	98	0.6	422	0.03	0.08	7	0.00
8	クロワッサン	30/40/50	469	48.90	25.30	1.4		36	0.7	13	0.15	0.13	0	2.00
9	ジョア	125ml	57	3.50	10.50		51.8	544						0.13
10	みかんジュース(代替)	125ml	36	0.30	8.80		22.0							0.06
11	よもぎ団子		187	3.40	40.40	0.7	1.0	10	0.7	28	0.02	0.01	0	0.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり