

選定物資分析表(令和5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	トマト水煮(缶)	トマト トマトピューレー クエン酸			※コンタミなし
2	ホールコーン	とうもろこし	100.00		※同一ラインで大豆を含む製品を製造
3	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		※コンタミなし
4	たけのこ	筍	100.00		※コンタミなし
5	ごぼう(斜め切り)	ゴボウ	100.00		※同一ラインでやまいもを含む製品を製造
6	五目ごはんの素	にんじん こんにゃく 椎茸 たけのこ しょう油 みりん 砂糖 食塩 植物油 水	14.81 14.81 12.50 12.04 11.52 7.86 3.93 3.93 1.39 17.21	小麦・大豆 大豆	※コンタミなし
7	むきえび	むきえび 食塩	100.00 Φ	えび	※同一ラインでいか、さけ、さばを含む製品を製造
8	ナンプラー	カタクチイワシ 食塩			※コンタミなし
9	米粉マカロニ	発芽玄米粉 白米粉 加工でんぷん(キャッサバ) 増粘剤(アルギン酸エステル) 増粘多糖類 水	43.40 18.60 6.89 0.69 0.35 30.07		※コンタミなし
10	型抜きかまぼこ(いちょう)	魚肉 うらごし南瓜 加工でんぷん(キャッサバ) でんぷん(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩	78.10 9.10 4.50 2.80 2.30 1.60 1.60		※同一施設で小麦、大豆を含む製品を製造

※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5年9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	トマト水煮(缶)	2.55kg/0.4kg	27	1.0	5.0									0.10
2	ホールコーン		99	2.9	19.4		1	3	0.2	6	0.11	0.08	4	
3	チリパウダー	15g	379	14.7	47.9	30.7	4900							12.40
4	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3	0	0.01	0.04	0	
5	ごぼう(斜め切り)		65	1.8	15.4	5.7	18	46	0.7	0	0.05	0.04	3	0.00
6	五目ごはんの素	1080g	65	1.7	11.0		2225							5.70
7	むきえび		83	18.7	0.1	0.0	250	56	1.0	6	0.02	0.06	2	0.60
8	ナンプラー	70g	61	14.1	1.1		8280							21.00
9	米粉マカロニ		339	5.7	76.5	3.1	24	9	0.8	0	0.24	0.02	0	0.00
10	型抜きかまぼこ(いちょう)		86	8.5	12.9	0.4	644	25	0.3	28	0.01	0.02	3	1.60

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり