

選定物資分析表(令和3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	春雨	緑豆でんぷん	100.00		※コンタミなし
2	コロッセ	【具】 マッシュポテト じゃがいも 玉ねぎ にんじん でんぷん(じゃがいも) 食塩 酢 こしょう 【衣】 パン粉 小麦粉 水	25.00 20.00 18.00 3.50 2.70 0.40 0.30 0.10 15.00 8.00 7.00	小麦 小麦	※同一ラインで、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチンを含む製品を製造。
3	肉団子	豚肉 鶏肉 玉ねぎ パン粉 でんぷん(とうもろこし) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	30.26 30.26 24.58 9.46 3.03 0.87 0.79 0.64 0.11	豚肉 鶏肉 小麦	※コンタミなし
4	ささみフレーク	ポイル鶏肉 鶏ささみ肉 加工でんぷん(とうもろこし) 食塩 野菜エキス 玉ねぎエキス にんじんエキス 水	84.00 16.00	鶏肉	※コンタミなし
5	圧縮ふ	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。
6	生揚げ	豆乳 でんぷん(とうもろこし) トレハロース 豆腐用凝固剤 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) 水	89.40 2.70 1.80 0.50 0.30 5.30	大豆	※コンタミなし
7	まぐろオイル漬	きはだまぐろ 菜種油 食塩 水	69.80 16.80 0.60 12.80		※コンタミなし
8	からし(粉)	からし でんぷん(とうもろこし) ぶどう糖 着色料(ターメリック) ビタミンC 酸味料			※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。

※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3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	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	
										μg	mg	mg	mg	
1	春雨	500g	356	0.20	87.50	4.1	14.0	20	0.5					0.00
2	コロツケ	60g	137	3.84	27.60	1.8	226.9	13	0.5	24	0.08	0.02	17	0.58
3	肉団子		221	11.10	10.70	0.6	399.0	10	0.4	14	0.21	0.09	3	1.00
4	ささみフレーク	1kg	94	22.00	0.10	0.0	185.0	3	0.3	29	0.10	0.10	1	0.50
5	圧縮ふ	1kg	385	28.50	56.90	3.7	6.0	33	3.3	0	0.16	0.07	0	0.00
6	生揚げ		138	7.60	13.10	0.4	18.0	110	2.6	0	0.07	0.04	0	0.00
7	まぐろオイル漬	1kg	225	17.00	0.00	0.0	183.0	4	1.4	1	0.00	0.00	0	0.46
8	からし(粉)	35g	421	32.10	40.50		51.0							0.10

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり