選定物資分析表(令和4年7,8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	豚肉	20.92	豚肉	
		鶏肉	19.46	鶏肉	
		たまねぎ	21.41		
		粒状植物性たんぱく	16.06	大豆	
		豚脂	5.84	豚肉	
		難消化性デキストリン	1.99		
		果糖ぶどう糖液糖	1.46		
		つなぎ 「でんぷん(とうもろこし)	1.33 0.94		
		お末状植物性たんぱく	0.94	大豆	
		ドロマイト	1.03	入立	
		ぶどう糖加工品	0.97		※コンタミなし
		ポークエキス	0.88	豚肉	X-2 / 40
		発酵調味料	0.49	נייויעוו	
		食塩	0.45		
		加工油脂	0.30		
		酵母エキス	0.29		
		チキンブイヨン	0.19	鶏肉	
		加工でんぷん(キャッサバ)	0.63		
		クエン酸鉄Na	0.06		
		他キャリーオーバー	0.01	大豆	
		水			
2	シュウマイ	【具材】			
		豚肉	50.00	豚肉	
		たまねぎ	27.60		
		パン粉	4.70	小麦	
		でんぷん(じゃがいも)	4.70		
		しょうがペースト	0.40		
		調味料	3.20		同一ラインでえび、かに、卵、
		┌砂糖			乳、いか、牛肉、さけ、さば、
		食塩			大豆、鶏肉、りんご、ゼラチ
		酵母エキス			ン、やまいも、ごまを含む製品
		ポークエキス		豚肉	を製造
		L香辛料			
		【皮】	9.40	=	
		小麦粉		小麦	
		還元水あめ			
		水			
3	型抜きかまぼこ(星)		78.10		
		うらごし南瓜	9.10		
		加工でんぷん(キャッサバ)	4.50		
		でんぷん(じゃがいも)	2.80		※同一施設で小麦、大豆を含む制度を制造
		砂糖	2.30		む製品を製造。
		発酵調味料 全 塩	1.60		
		食塩	1.60		

選定物資分析表(令和4年7,8月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
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	練梅	梅 食塩	80.00 20.00		※コンタミなし
6		パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	73.00 12.75 12.00 0.75 0.75		※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。