

選定物資分析表(令和5年6月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	たけのこ	筍	100.00		※コンタミなし
2	クリームコーン (1号缶)	スイートコーン 砂糖 食塩 加工でんぷん(とうもろこし)			※コンタミなし
3	クリームコーン (4号缶)	スイートコーン 砂糖 食塩 加工でんぷん(とうもろこし)			※コンタミなし
4	ホールコーン(冷)	とうもろこし	100.00		※同一ラインで大豆を含む製 品を製造
5	しらす干し	いわし稚魚 食塩	99.00 1.00		※コンタミなし
6	肉団子	豚肉 玉ねぎ 米粉 でん粉(タピオカ) 砂糖 食塩 水	61.50 15.40 7.70 3.80 0.70 0.60 10.30	豚肉	※同一ラインで卵、乳、牛肉、 鶏肉、ごま、やまいもを含む 製品を製造
7	もずく(乾燥)	オキナワモズク	100.00		※同一施設で小麦、えび、か に、さば、大豆、豚肉を含む製 品を製造
8	パインゼリー	パイナップル果汁 ぶどう糖果糖液糖 水飴 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸 クエン酸Na 香料 水	50.00 13.50 13.50 0.80 0.20 0.30 0.10 21.60		※同一ラインでりんご、ももを 含む製品を製造
9	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

※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6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	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3	0	0.01	0.04	0	
2	クリームコーン(1号缶)	1号缶(3050g)	107	3.4	20.8	3.0	234	5	0.8	4	0.12	0.10	6	0.60
3	クリームコーン(4号缶)	4号缶(435g)	95	2.0	20.0									0.50
4	ホールコーン(冷)		99	2.9	19.4		1	3	0.2	6	0.11	0.08	4	
5	しらす干し		206	40.5	0.5	0.0	2600	520	0.8	240	0.22	0.06	Tr	6.60
6	肉団子		195	11.5	11.5	0.3	1264	8	0.7	6	0.43	0.14	1	0.70
7	もずく(乾燥)	100g袋	150	6.5	62.6	59.5	3150	820	5.5	616	0.22	0.30	5	8.01
8	パインゼリー	50g	110	0.1	28.1	0.4	73	5	0.2	1	0.03	0.01	3	0.19
9	まぐろオイル漬		225	17.0	0.0	0.0	183	4	1.4	1	0.00	0.00	0	0.46

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり