

選定物資分析表(令和5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	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
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	レモン果汁	レモン	100.00		※同一ラインでオレンジを含む製品を製造
5	ペンネ	小麦	100.00	小麦	※コンタミなし
6	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
7	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
8	きざみたくあん	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 酵母エキス 調合糠床 〔米糠 食塩 昆布 唐辛子 ビール酵母 水	51.11 26.40 4.90 4.70 0.10 0.01 12.78		※コンタミなし
9	たけのこ	筍	100.00		※コンタミなし
10	シュウマイ	【具】 玉葱 豚肉 鶏肉 粒状大豆たん白 小麦粉 でんぷん(ばれいしょ) 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 コショウ 水 【皮】 小麦粉 グルテン 食塩 水	40.50 24.00 14.00 2.00 1.00 1.00 0.30 0.25 0.11 0.10 8.00 5.60 0.07 0.07 3.00	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 大豆・小麦 小麦 小麦	※同一ラインでえび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、バナナ、りんご、ゼラチンを含む製品を製造
11	ゆず酢	柚子	100.00		※同一ラインでオレンジを含む製品を製造

※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 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	
1	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
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	ペンネ		347	12.9	73.10	5.4	1	18	1.4	1	0.19	0.06	0	0.00
5	レモン果汁	100ml	35	0.3	8.00	0.0	1	7	0.1	0	0.04	0.02	50	0.00
6	トマト水煮(缶)	2.55kg/0.4kg	27	1.0	5.0									0.10
7	ホールコーン		99	2.9	19.4		1	3	0.2	6	0.11	0.08	4	
8	きざみたくあん	1000g	78	0.3	20.60		1796							4.60
9	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3	0	0.01	0.04	0	
10	シュウマイ	18g	124	9.3	10.5	1.2	146	13	0.6	7	0.27	0.08	4	0.40
11	ゆず酢	100ml	34	0.6	7.6	0.4	0.0	20	0.1	0	0.05	0.02	40	0.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり