

選定物資分析表(令和5年11月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	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
2	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
3	栗甘露煮 (栗芋ごはんの具)	栗 砂糖 クチナシ色素 酸化防止剤(ビタミンC)	52.70 47.26 0.02 0.02		※コンタミなし
4	さつまいも (栗芋ごはんの具)	さつまいも	100.00		※コンタミなし
5	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
6	餃子	【具】 キャベツ 豚肉 豚脂 たまねぎ 粒状大豆たん白 にら しょうが しょうゆ でん粉(ばれいしょ) 砂糖 食塩 ごま油 酵母エキス こしょう 水 【皮】 小麦粉 食塩 水	33.44 20.06 3.72 1.86 1.86 1.11 1.11 1.11 1.11 0.74 0.56 0.56 0.30 0.04 1.86 22.97 7.36 0.23	豚肉 豚肉 大豆 小麦、大豆 ごま 小麦	※同一施設で卵、乳、えび、かに、牛肉、さば、鶏肉、ゼラチンを含む製品を製造
7	たけのこ	筍	100.00		※コンタミなし
8	ウインナー	豚肉 砂糖 食塩 香辛料(白コショウ、オニオン末等) 酵母エキス 昆布エキス	94.76 2.23 2.12 0.56 0.22 0.11	豚肉	※同一施設で乳、卵、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、ゼラチン、りんご、ごまを含む製品を製造
9	大豆(水煮・刻み)	大豆	100.00	大豆	※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11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	ホールコーン		99	2.9	19.4		1	3	0.2	6	0.11	0.08	4	
2	チリパウダー	15g	379	14.7	47.9	30.7	4900							12.40
3	栗甘露煮		232	1.80	56.80	2.8	7.0	8	0.6	3	0.07	0.03	0	0.00
4	さつまいも		140	0.90	33.70		22.0	40	0.5					0.10
5	トマト水煮(缶)	2.55kg/0.4kg	27	1.0	5.0									0.10
6	餃子	18g	180	7.9	20.8	1.6	400	24	0.5	7	0.19	0.06	6	1.00
7	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3	0	0.01	0.04	0	
8	ウインナー	20g	215	15.7	2.70	0.0	820	4	0.4	4	0.6	0.19	1	2.00
9	大豆(水煮・刻み)		188	16.2	10.8	5.9	6	79	2.2	0	0.17	0.08	Tr	0.00

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり