

選定物資分析表(令和5年12月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	ゆず果汁	柚子	100.00		※同一ラインでオレンジを含む製品を製造
2	フライドポテト(冷)	馬鈴薯 植物油脂	97.00 3.00		※コンタミなし
3	たけのこ	筍	100.00		※コンタミなし
4	バジル(冷)	バジル オリーブ油 水	41.00 41.00 18.00		※コンタミなし
5	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
6	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
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	パン粉(乾)	小麦粉 ぶどう糖 ショートニング イースト 食塩 イーストフード(V.C)	94.60 1.70 1.60 1.20 0.80 0.10	小麦 小麦	※同一ラインで大豆、乳を含む製品を製造
9	ごぼう天	いとよりすり身 ごぼう 上白糖 食塩 発酵調味料 植物性油脂(菜種油) 加工でんぷん(キャッサバ)	80.55 8.51 1.28 1.28 1.12 3.00 4.26		※同一ラインで卵、いかを含む製品を製造 ※原料の魚(イトヨリダイ)は、えびやかにを食べています。
10	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

選定物資分析表(令和5年12月 栄養成分)

[illegible]

※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12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	ゆず果汁	100ml	34	0.6	7.6	0.4	0.0	20	0.1	0	0.05	0.02	40	0.00
2	フライドポテト(冷)		98	1.5	16.3		1	2		0	0.10	0.00	20	
3	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3	0	0.01	0.04	0	
4	バジル(冷)	250g	388	0.8	1.7	1.6	0	98	0.6	422	0.03	0.08	7	0.00
5	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
6	クリームコーン(4号缶)	4号缶(435g)	95	2.0	20.0									0.50
7	ホールコーン		99	2.9	19.4		1	3	0.2	6	0.11	0.08	4	
8	パン粉(乾)													
9	ごぼう天		130	13.7	10.9	0.5	736	26	0.2	2	0.00	0.02	0	1.90
10	トマト水煮(缶)	2.55kg/0.4kg	27	1.0	5.0									0.10
11	デザート【ドーナツ(いちごミルク)】	25g	463	1.9	48.1	0.2	250	190	1.6	11	0.01	0.03	0	0.60
12	デザート代替【ぶどうゼリー】	60g	108	0.2	28.1	0.4	50	3	0.2	0	0.01	0.00	0	0.10

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり