

選定物資分析表(令和6年1月 栄養成分)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	トマト水煮(缶)	トマト トマトピューレー クエン酸	61.20 38.65 0.15		※コンタミなし
2	ホールコーン	とうもろこし	100.00		※同一ラインで卵、乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む製品を製造
3	バター(1個)	生乳 食塩	100.00 (1.40)	乳	※コンタミなし
4	たけのこ	たけのこ pH調整剤	99.91 0.09		※コンタミなし
5	クリームコーン (1号缶)	スイートコーン 加工でんぷん(キャッサバ) 食塩 水	63.65 0.47 0.46 35.42		※コンタミなし
6	クリームコーン (4号缶)	スイートコーン 加工でんぷん(キャッサバ) 食塩 水	45.94 2.85 0.63 50.58		※コンタミなし
7	肉団子	豚肉 玉ねぎ 米粉 でんぷん(キャッサバ) 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
8	乾パン	小麦粉 砂糖 ショートニング 食塩 黒胡麻 イースト	80.81 14.14 3.03 1.01 0.81 0.20	小麦 ごま	※同一ラインで卵、乳、大豆を含む製品を製造
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	米粉マカロニ	発芽玄米粉 白米粉 加工でんぷん(キャッサバ) 増粘剤(アルギン酸エステル) 増粘多糖類 水	43.40 18.60 6.89 0.69 0.35 30.07		※コンタミなし
11	ひとくちゼリー (ぶどう)	異性化液糖 巨峰濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ブドウ果皮色素 消泡剤 水	18.67 4.00 3.33 0.97 0.33 0.12 0.05 0.03 72.50		※同一ラインで卵、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、オレンジ、もも、りんご、バナナ、ゼラチンを含む製品を製造

※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6年1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	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	
										μg	mg	mg	mg	
1	トマト水煮(缶)	2.55kg/0.8kg	25	1.3	4.9									0.01
2	ホールコーン		91	2.9	19.8	4.8	1	3	0.3	6	0.10	0.07	4	0.00
3	バター(1個)	8g	732	0.6	0.2	0.0	550	15	0.1	770	0.01	0.03	0	1.40
4	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3	0	0.01	0.04	0	0.00
5	クリームコーン(1号缶)	2.96kg	82	1.7	18.6	1.8	260							0.70
6	クリームコーン(4号缶)	425g	52	1.5	10.4	1.2	250							0.60
7	肉団子		195	11.5	11.5	0.3	1264	8	0.7	6	0.43	0.14	1	0.70
8	乾パン		408	11.2	81.60	4.2								1.10
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	米粉マカロニ		339	5.7	76.5	3.1	24	9	0.8	0	0.24	0.02	0	0.00
11	ひとくちゼリー(ぶどう)	22g	78	0.1	20.4	0.4	41	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.10

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり