

## ◆ 平成29年度第1回物資委員会選定品H29.07.05

### ◆ 白身魚のカリカリフライ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
228	56.2	8.9	10.5	399	225	11	16	88	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	19	0	19	0.05	0.09	6	0.3	1	
主たる産地		ニージ		アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地		山口県		調理形態					

### ◆ 北海道の味男爵コロッケ 野菜



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
142	66.9	3.6	2.8	233	189	9	17	38	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	323	27	0.06	0.02	7	1.8	0.6	
主たる産地		北海道		アレルギー物質		小麦粉・大豆			
加工地		北海道		調理形態					

### ◆ 北海道の味男爵コロッケ カレー



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
141	67.2	3.8	3.1	247	209	12	19	40	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	253	21	0.06	0.02	7	1.9	0.6	
主たる産地		北海道		アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地		北海道		調理形態					

### ◆ 北海道の味男爵コロッケ 牛肉



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
152	65.4	4.5	3.7	288	212	12	21	48	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	1	1	1	0.06	0.02	7	1.8	0.7	
主たる産地		北海道		アレルギー物質		小麦・大豆・牛肉			
加工地		北海道		調理形態					

### ◆ 北海道の味男爵コロッケ かぼちゃ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
156	62.9	3.9	2.5	249	197	10	18	39	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	342	28	0.05	0.02	9	1.9	0.6	
主たる産地		北海道		アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地		北海道		調理形態					

### ◆ アジ磯辺フライフィレ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
190	59.8	13.6	6.4	245	184	243	34	152	3.9
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.1	4	8	5	0.06	0.20	0	1.17	0.6	
主たる産地		タイ・ベトナム		アレルギー物質		小麦			
加工地		香川県		調理形態					

### ◆ シイラフライFe・Ca



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
159	62.4	14.7	2.8	220	281	211	26	162	3.2
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	4	1	4	0.14	0.08	1	1.09	0.6	
主たる産地		高知県		アレルギー物質		小麦			
加工地		香川県		調理形態					

◆さわらフライ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
215	49.7	15.7	8.1	304	365	20	31	168	0.9	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
8	7	1	7	0.10	0.22	0	1.1	0.8		
主たる産地				京都府		アレルギー物質				小麦・大豆
加工地				滋賀県		調理形態				

◆国産花咲風とり天



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
159	66.4	14.7	5.3	247	222	3	18	131	0.2	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.4	5	0	5	0.06	0.07	2	0	0.6		
主たる産地				日本		アレルギー物質				鶏肉・小麦・大豆
加工地				鹿児島県		調理形態				

◆ロマネスコカリフラワー



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
29	92.2	2.6	0.1	14						
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
								0.1		
主たる産地				エクアドル		アレルギー物質				アレルギー物質なし
加工地				エクアドル		調理形態				

◆荒挽ミニカクテルウインナー



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
207	62	16.1	11.1	687	275	4	22	163	0.3	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.5	14	12	15	0.09	0.10	2	0	1.7		
主たる産地				日本		アレルギー物質				鶏肉・豚肉
加工地				兵庫県		調理形態				

◆タレ付肉だんご(甘酢味)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
247	54.4	12.4	13.9	646	298	30	33	126	1	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.9	16	0	16	0.10	0.10	2	1.8	1.6		
主たる産地				兵庫県		アレルギー物質				鶏肉・豚肉・大豆・リンゴ
加工地				兵庫県		調理形態				

◆国産鶏豚バーグFeCa



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
191	61.5	13.5	9.6	340	191	839	295	107	9.3	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
6.9	27	0	27	0.09	0.11	2	0.3	0.9		
主たる産地				日本		アレルギー物質				鶏肉・豚肉
加工地				兵庫県		調理形態				

◆まるごとピューレコーン



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
92	78.3	3.1	2.5		240	3	30	94	0.59	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.9	0	50	4	0.06	0.08		3	0		
主たる産地				北海道		アレルギー物質				アレルギー物質なし
加工地				北海道		調理形態				

◆大豆ミート(ミンチ)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
360	7.8	46.3	3	3	2400	270	290	730	7.7
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
4.5	0	0	0	0.67	0.30		17.8	0	
主たる産地				青森県		アレルギー物質		大豆	
加工地				岩手県		調理形態			

さんまの煮付



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
257	58.3	13.1	17.2	418	143	19	20	124	1
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	12	0	12	0.01	0.20	0	0	1.1	
主たる産地				岩手県		アレルギー物質		小麦・大豆	
加工地				気仙沼		調理形態			

マカロニ風こんにやく



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
6	96.5	0.2		10	12	75	4	10	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.1	0	0	0	0.00	0.00	0	2.9	0	
主たる産地				群馬県		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				群馬県		調理形態			

さつまいもいちよう切り



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
140	64.2	0.9	0.2	22	390	40	23	47	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	45	4	0.10	0.02	20	3.8	0.1	
主たる産地				日本		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				宮城県		調理形態			

雑穀ブレンド(ドライパック)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
180	56.4	8.2	2	1	309	29	52	138	1.9
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.4	0	11	1	0.21	0.06	0	7.3	0	
主たる産地				日本		アレルギー物質		小麦・大豆	
加工地				愛知県		調理形態			