

◆平成29年度第2回物資委員会選定品H29.12.12

◆成分無調整豆乳



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
48	90.5	4.9	2.5	7	190	11	22		0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									0.4
主たる産地				九州		アレルギー物質 (大豆)			
加工地				福岡県		調理形態			

◆ほうれん草入りギョーザ



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
197	62.2	7	9.8	427	188	35	21	72	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	3	731	64	0.14	0.07	6	1.6	1.1	
主たる産地				群馬県		アレルギー物質 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま)			
加工地				埼玉県		調理形態			

◆ホキ竜田揚



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
104	74.8	15.1	1.1	344	301	19	23	148	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	37	0	37	0.03	0.15	0	0	0.8	
主たる産地				チリ・ニュージーランド		アレルギー物質 (大豆)			
加工地				愛知県		調理形態			

◆ホキさくさくフライ(骨とり)



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
124	70.2	14.4	1.4	233	262	16	21	129	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	32	13	33	0.03	0.12	0	0.4	0.6	
主たる産地				ニュージーランド		アレルギー物質 (小麦・大豆)			
加工地				静岡県		調理形態			

◆ホキゆかりフライ(骨とり)



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
114	73.1	14.7	1.8	230	263	20	22	134	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	32	28	34	0.04	0.12	0	0.5	0.6	
主たる産地				ニュージーランド		アレルギー物質 (小麦・大豆)			
加工地				静岡県		調理形態			

◆冷凍あおさのり(ヒエグサ)



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
19	92.2	1.4	0.4	460					
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									3.7 1.17
主たる産地				愛知県		アレルギー物質 アレルギー物質なし			
加工地				福島県		調理形態			

◆ポテトとお米のささみカツ



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
144	64.9	13.8	1.6	365	342	6	24	144	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	3	0	3	0.07	0.08	2	0.6	0.9	
主たる産地				鹿児島県		アレルギー物質 (鶏肉・大豆)			
加工地				兵庫県		調理形態			

◆Ca国産鶏つくね



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
218	63.1	11.5	13.9	286	163	150	17	81	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	48	437	85	0.04	0.05	2	0.7	0.7	
主たる産地		北海道・岩手県		アレルギー物質		(鶏肉・小麦・大豆)			
加工地		茨城県		調理形態					

◆国産チキン梅かつ



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	66.2	15.3	1.7	261	262	14	25	145	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	3	1	3	0.08	0.10	1	0.9	0.7	
主たる産地		北海道・岩手県		アレルギー物質		(鶏肉・小麦・大豆)			
加工地		茨城県		調理形態					

◆新食感はるさめ 5cm



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
344	13.9	0.2	0	3					
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									0.001
主たる産地		奥州・九州		アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地		三重県		調理形態					

◆国産大豆の豆腐ミートボール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
181	66.7	13.2	10.5	328	286	274	32	145	6.4
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	13			0.15	0.08	2	1.2	0.8	
主たる産地		日本		アレルギー物質		(鶏肉・豚肉・小麦・大豆)			
加工地		兵庫県		調理形態					

◆えごま粉(焙煎)



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
454	7.7	29.4	21.1	1.6	861	513	363		10.2
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									7.9
主たる産地		岩手県		アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地		岩手県		調理形態					

◆高原からの贈り物ヨーグルト



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
76		3.5	0.8	43		120			
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
主たる産地		岩手県		アレルギー物質		(乳)			
加工地		岩手県		調理形態					