

## ◆ 平成30年度第1回物資委員会選定品 H30.07.04

### ◆ 岩手県産ぶりフライ(イナダ)



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
233	58	15.3	12.3	165	256	9	23	101	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	30		30	0.17	0.22	1	0.7	0.4	
主たる産地		いわて宮古市		アレルギー物質 (小麦 大豆)					
加工地		茨城県		調理形態		揚げ			

### ◆ 岩手県産タコボール



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
133	66.5	14.1	1.4	738	129	11	23	97	0.1
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	4	0	4	0.03	0.04		0	1.9	
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		茨城県		調理形態		ポイル・煮込・揚げ			

### ◆ 大豆入り春巻



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
169	66.2	3.3	7.5	383	112	18	16	38	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	0	503	42	0.03	0.02	4	1.7	1	
主たる産地		日本		アレルギー物質 (大豆・小麦)					
加工地		北海道		調理形態		揚げ			

### ◆ 豆乳クリーミーコロッケ(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
172	65.8	4.6	7.5	165	91	10	13	41	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	7	1	0.05	0.02	1	1.4	0.4	
主たる産地		米国他		アレルギー物質 (大豆・小麦・ゼラチン・鶏肉)					
加工地		北海道		調理形態		揚げ			

### ◆ 海鮮棒餃子



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
173	63.4	8.3	6.8	464	250	33	28	100	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	4	21	5	0.08	0.05	15	1.8	1.2	
主たる産地		日本		アレルギー物質 (いか えび 豚肉 鶏肉 大豆 小麦)					
加工地		群馬県		調理形態		揚げ・焼き			

### ◆ ピザ風ロール



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
149	68.1	5.9	5.4	401	125	40	13	71	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	11	140	22	0.09	0.05	6	1.2	1	
主たる産地		北海道		アレルギー物質 (豚肉 鶏肉 乳 大豆 小麦)					
加工地		群馬県		調理形態		揚げ			

### ◆ ピザ風ロール



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	70	6	5.6	399	137	44	14	77	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	12	159	25	0.09	0.05	7	1.2	1	
主たる産地		北海道		アレルギー物質 (豚肉 鶏肉 乳 大豆 小麦)					
加工地		群馬		調理形態		揚げ			

◆ イカクリスピー



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
135	67.3	14.9	1.4	565	335	19	45	227	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	3	10	4	0.06	0.02	1	0.8	1.4	
主たる産地		ペルー		アレルギー物質 (いか 大豆 小麦)					
加工地		愛知県		調理形態 揚げ					

◆ おさかなナゲット



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
235	59	11.9	15.1	176	300	18	25	105	11.8
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	2	0	2	0.08	0.07	0	1.1	0.4	
主たる産地		長崎・佐賀県		アレルギー物質 (大豆 小麦 豚肉 鶏肉)					
加工地		青森県		調理形態 揚げ・焼き					

◆ ボロニアカツ



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
172	64.2	9.5	6.2	415	182	9	17	74	5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	23	0	23	0.05	0.05	1	0.7	1.1	
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 揚げ					

◆ 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
162	63.9	9	5.6	330	69	350	18	210	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	5	0		0.01	0.03	0	1.3	0.8	
主たる産地		日本		アレルギー物質 (小麦 大豆 さけ)					
加工地		鳥取県		調理形態 揚げ					

◆ 国産鮭メンチカツCa(玉葱入り)



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
146	69.2	12.7	7.5	340	73	550	4	350	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.7	10	0		0.00	0.04	1	2.5	0.9	
主たる産地		日本		アレルギー物質 (さけ)					
加工地		鳥取県		調理形態 ボイル・蒸し・揚げ					

◆ 県産減塩みそ(赤)



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
193	46.9	12	4.9	3600					
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									9.14
主たる産地		岩手県		アレルギー物質 (大豆)					
加工地		岩手県		調理形態					