

◆ 平成30年度第2回物資委員会選定品H31.02.28

◆子持ちししゃものカリカリフライ



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
258	47.6	13.9	11.5	804	403	199	45	291	1.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.3	59	4	59	0.06	0.16	1	1.1	2	
アイランド				アレルギー物質なし					
加工地		山口県		調理形態		揚げ			

◆国産里芋コロッケ Ca Fe Fi強化



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
145	66.1	8.9	3	393	346	120	23	99	5.4
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	2	5	0.08	0.04	3	3.1	1	
九州				豚肉・大豆・小麦					
加工地		静岡県		調理形態		揚げ			

◆きんぴらごぼうコロッケ



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
171	52.1	4.7	12.8	257	245	12	23	49	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	0	136	12	0.09	0.03	7	2.1	0.7	
北海道				豚肉・大豆・小麦					
加工地		愛媛県		調理形態		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
147	64.2	3.6	2.1	225	229	175	20	46	3.1
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	435	36	0.07	0.02	8	2.1	0.6	
北海道				大豆・小麦					
加工地		愛媛県		調理形態		揚げ			

◆こだわりポテトコロッケ 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
154	63.7	3.5	3	247	228	196	19	42	3
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	1	0	0.06	0.02	8	1.9	0.6	
三陸				大豆・小麦					
加工地		愛媛県		調理形態		揚げ			

◆カルシウム・鉄分強化イカよせフライ



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
183	61.3	12	6.5	360	163	387	27.9	146	9.24
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.81	5.9	0.6	5.9	0.06	0.04	0.4	0.7	0.9	
三陸				いか・小麦・大豆					
加工地		宮城県		調理形態		揚げ			

◆国産ケール(カット)IQF



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
28	90.2	2.1	0.4	9	420	220	44	45	0.8
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	2900	240	0.06	0.15	81	3.7	0.02	
宮城県				アレルギー物質なし					
加工地		宮城県		調理形態					

◆アジナゲット Fe強化



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
210	62.6	10.8	12.1	290	191	28	22	118	9.7
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	2	1	2	0.06	0.05	1	0.9	0.7	
				日本		大豆・小麦			
加工地		広島県		調理形態		揚げ			

◆イカバーグ



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
95	75.7	12.4	0.4	296	152	10	21	128	0.1
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	3	0	3	0.02	0.03	1	0.2	0.8	
				北海道		いか			
加工地		静岡県		調理形態		蒸し・スチコン			

◆イカメンチ カレー味



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
157	62	12.5	1.9	336	178	21	28	130	0.7
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	5	3	0.05	0.03	1	1.4	0.9	
				北海道		いか・小麦・大豆			
加工地		静岡県		調理形態		揚げ			

◆国産パプリカダイス3色ミックス



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	91.6	0.6	0.2	0	205	8	10	22	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	650	53	0.05	0.09	160	1.5	0	
				宮城県		アレルギー物質なし			
加工地		宮城県		調理形態					

◆きんぴらかき揚げ



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
185	69.3	1.9	13.4	15	216	23	26	63	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	0	2308	192	0.08	0.04	3	3.5	0	
				青森県		小麦			
加工地		宮城県		調理形態		揚げ・スチコン			

◆サクッとイカフライ



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
126	69.5	11.3	1.1	189	274	11	33	181	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.8	2	0	2	0.02	0.02	1	0.4	0.5	
				北太平洋		いか			
加工地		釜石市		調理形態		揚げ			

◆餃子フライ



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
261	49.1	9.4	11.6	381	300	43	39	105	1.1
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.8	15		21	0.12	0.05	13	2.8	1	
群馬県・茨城県				(鶏肉・大豆・豚肉・小麦・ごま・乳)					
加工地		千葉県		調理形態		揚げ			

◆岩手県産豚ももカツ



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
182	60.1	17	4.9	339	253	18	24	167	0.8
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.5	2	1	2	0.59	0.18	1	0.9	0.9	
二戸市・花巻市				豚肉・小麦・大豆					
加工地		福島県		調理形態		揚げ			

◆岩手県産メンチカツ(キャベツ入り)



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
148	69.2	7.7	5.7	309	168	23	17	66	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	2	16	4	0.22	0.09	9	1.3	0.8	
二戸市・花巻市				豚肉・小麦・大豆					
加工地		福島県		調理形態		揚げ			