

# ◆ 令和元年度第1回物資委員会選定品 R1.10.18

## ◆カルシウム米



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
310	9.6	4.8	1	62.5	89	5590	23	95	0.8
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.4	0	0	0	0.08	0.02	0	0.5	0.16	
主たる産地				岡山県		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				兵庫県		調理形態			

## ◆かるしおしらす



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
88	69.9	17.6	1.9	1102	210	210	80	470	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	140		140	0.11	0.02		0	1.6	
主たる産地				兵庫県他		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				広島県		調理形態			

## ◆かるしおちりめん



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
216	46	42.6	4.5	1811	490	520	130	860	0.8
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
3	240		240	0.22	0.06		0	3.9	
主たる産地				広島県他		アレルギー物質		アレルギー物質なし	
加工地				広島県		調理形態			

## ◆豚レバーチップ



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
128	72	20.4	3.4	55	290	5	20	340	13.8
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
6.9	13000		13000	0.34	3.60	20	0	0.1	
主たる産地				群馬県他		アレルギー物質		豚肉	
加工地				神奈川県		調理形態			

## ◆若鶏ももサックリフライ



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
200	64	12.1	10.1	135	258	7	19	129	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.1	28	0	28	0.09	0.10	2	0.3	0.3	
主たる産地				宮崎・鹿児島県		アレルギー物質		鶏肉	
加工地				愛知県		調理形態			

## ◆Feパテ黒ゴマ



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
315	29.5	3.7	7.2	6	63	156	48	88	10
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.8	0	2	0	0.04	0.02	0	1.7	0.02	
主たる産地				米国・ミャンマー		アレルギー物質		ごま	
加工地				千葉県		調理形態			

## ◆きびなごフライ



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
156	63.4	15.1	2.3	246	240	70	30	178	1
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.4	0	1	0	0.05	0.16	2	0.9	0.6	
主たる産地				日本		アレルギー物質		小麦	
加工地				鹿児島県		調理形態			

◆中華春巻XO醤風味



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	
182	64.8	4.1	8.5	352	140	17	16	47	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	0	537	45	0.06	0.04	2	1.3	0.9		
主たる産地				日本		アレルギー物質				大豆・小麦・豚肉・ごま・えび・さけ
加工地				北海道		調理形態				揚げ

◆おからホキフライ



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	
120	68.6	13.5	1.5	199	350	44	31	147	0.7	
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.5	30	0	30	0.06	0.12	0	5.3	0.5		
主たる産地				ニュージーランド他		アレルギー物質				大豆
加工地				香川県		調理形態				揚げ

◆チキンハム短冊(無添加・真空)



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	69.5	15.4	6.7	552	144	5	17	97	0.5	
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.8	37	0	37	0.05	0.10	1	0	1.4		
主たる産地				日本		アレルギー物質				鶏肉
加工地				兵庫県		調理形態				

◆カットベーコン



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	
425	43.6	12.7	38.1	649	209	3	15	114	0.6	
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
1.5	9	0	9	0.43	0.10	1	0	1.6		
主たる産地				スペイン他		アレルギー物質				豚肉
加工地				兵庫県		調理形態				

◆学給用スティックベーコン



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	
425	43.6	12.7	38.1	649	209	3	15	114	0.6	
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
1.5	9	0	9	0.43	0.10	1	0	1.6		
主たる産地				スペイン他		アレルギー物質				豚肉
加工地				兵庫県		調理形態				

◆合鴨葱団子(8g)



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	62.6	15	11.4	398	249	14	22	119	0.9	
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.8	22	38	25	0.10	0.18	3	0.5	1		
主たる産地				九州		アレルギー物質				鶏肉・小麦・大豆・卵
加工地				静岡県		調理形態				

◆菌床椎茸スライス(10mm×15mm)



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	9.7	19.3	3.7	6	2100	10	110	310	1.7	
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
2.3	0			0.50	1.40	0	41	0		
主たる産地				西日本・北海道		アレルギー物質				アレルギー物質なし
加工地				静岡県		調理形態				

◆乾燥ビーツ(ダイスカット)



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
368	5.3	11.1	1.7	82	2				
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
								208	
主たる産地		熊本県		アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地		静岡県		調理形態					

◆プチドリップ



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
345	6.1	0	0	170					
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
							7.7	0.4	
主たる産地		南米・地中海沖沿		アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地		長野県		調理形態					

◆GABANカレーフレーク



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
522	1.3	7.4	32.9	3180					
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
								8.1	
主たる産地		米国・日本		アレルギー物質		小麦・乳・大豆・豚肉・牛肉・もも			
加工地		奈良県		調理形態					

◆冷凍焼き豆腐



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
106	79.8	7.3	5.3	8	84	140	34	103	1.5
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.7	0	0	0	0.07	0.03		0.5	0.02	
主たる産地		岐阜県他		アレルギー物質		大豆			
加工地		岐阜県		調理形態					

◆冷凍厚揚げ



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
162	71.6	10.4	10.6	68	112	225	51	140	2.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	0	0	0	0.07	0.03		0.7	0.1	
主たる産地		岐阜県他		アレルギー物質		大豆			
加工地		岐阜県		調理形態					

◆いわし蒲焼き



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
176	45	8.7	5.2	378	150	37	18	112	1.1
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.7	3.4	0	3.4	0.00	0.20	0	0	1	
主たる産地		三陸		アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地		宮城県		調理形態		ポイル			

◆DHAオイル入りハンバーグ



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
238	61.2	10.9	17.1	353	270	23	29	117	14.7
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	DHA
0.6	39	3	40	0.07	0.06	2	1.3	0.9	0.2
主たる産地		鹿児島県他		アレルギー物質		鶏肉・大豆			
加工地		埼玉県		調理形態		焼き			

◆DHAオイル入りチキンナゲット



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
223	60.1	14.1	13.6	378	366	30	41	157	18.5
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	DHA
0.8	31	0	31	0.10	0.10	2	1.8	1	0.2
主たる産地		鹿児島県		アレルギー物質		鶏肉・大豆・小麦			
加工地		埼玉県		調理形態		揚げ			

◆減塩FeCa強化味噌



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
204	45.9	11	5.6	3300		180			7.6
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									8.38
主たる産地		岩手県・カナダ		アレルギー物質		大豆			
加工地		岩手県		調理形態					