









## II 長崎県の選定品

番号	品名		製品説明	【調理方法】	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミン					食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー表示 (●印はコンタミに由来するもの)		県内産区分															
	規格	単価/単位 銘柄											A			B1	B2			C	特定 8品目		その他 20品目														
													レチノール (μg)	β-カロテン 当量 (μg)	レチノール 当量 (μg)																						
7	鮭切身(輸入)		骨取りフィレを使用しています	フライ・炒め物・煮物など	124	22.3	4.1	0.1	66	14	28	0.5	0.5	11	0	11	0.15	0.21	1	0	0.2																
	40g	3563604																							白鮭[アメリカ・ロシア]100											-	さけ
																									123.0円 /個												
	50g	3563605																																			
																									148.0円 /個												
60g	3563606																																				
		178.0円 /個																																			
東 海 澱 粉																																					
8	粉付きさんま開き		北海道産のさんま開きを粉付けました。あんかけやかば焼きなどで、お召し上がりください。	【揚】 170～175℃の油で約2分程度揚げてください。	291	17.2	24.4	4.4	130	27	1.3	0.8	15	0	15	0.01	0.27	0	0	0.4																	
	30g	3552679																						さんま[北海道]95.00 コーンスターチ5.00											-	-	
																								75.0円 /個													
	40g	3552680																																			
		87.5円 /個																																			
東 海 澱 粉																																					
9	キャベツ入平つくね FeCaノース味N (10個入り)		国内鶏肉、国産キャベツを使用しています。キャベツの風味や食感が味わえます。ソフトな食感に仕上げ、野菜が苦手な子供たちにもおいしく食べて頂けます。鉄分を5.9mg/100g、カルシウムを248mg/100g含んでいます。子供たちの好きなソース味のタレをからめて真空パックにしました。	【ボイル】 凍ったまま、85～95℃のお湯で約15分間ボイルしてください。 【スチコン凍】 凍ったまま、スチコンで温度95℃、スチーム量100%で約20分間蒸してください。	158	7.0	9.0	13.4	-	248	128	5.9	0.3	11	23	13	0.05	0.05	17	0.8	1.3			●小麦 ●鶏肉 ●卵													
	50g	3565542																							キャベツ[兵庫・他(国内)]40.53 鶏肉[鶏肉][兵庫・京都・広島・他(国内)]22.11 豚脂[豚肉][島根・鳥取・広島・他(国内)]7.37 <つなぎ>でん粉(タピオカ・馬鈴薯)3.83 えんどう豆たん白1.47 砂糖1.11 発酵調味料1.11 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)0.96 食塩0.63 鰹節0.29 しょうが0.22 酵母エキス0.15 香辛料(ガーリック)0.11 鉄含有酵母0.11 <ソース>果糖ぶどう糖液糖5.98 ウスターソース5.58 鰹節0.30 魚介エキス0.30 /増粘剤(加工でん粉)0.60 ・水7.24											-	-
																									675円 /袋												
	62.5g	3565543																																			
	838円 /袋																																				
印 南 食 品																																					
10	鉄腕千金のオープン焼き (チーズ)		主に九州産鶏むね肉に、乾燥赤ピーマン、乾燥パセリを混ぜた彩り豊かなパン粉をまぶし、プロセスチーズをのせてオープンで焼き揚げました。1個で鉄分を約1.1mg摂取できます。	【オープン】 190℃約7分	252	17.8	15.7	9.8	529	51	19	2.8	0.5	10	25	13	0.10	0.10	4	0.5	1.3		小麦乳	大豆 鶏肉													
	40g	3565615																							鶏肉[鶏肉][国内]55.53 植物油脂10.93 パン粉[小麦]9.07 チーズ[乳][国内]8.72 砂糖1.25 粉末状植物性たん白[大豆]1.25 しょうゆ[大豆・小麦]0.62 食塩0.53 酵母エキス0.30 乾燥赤ピーマン0.08 乾燥パセリ0.06 香辛料0.02 塩こうじ0.02/乳化剤0.21 重曹0.05 加工デンプン0.04 安定剤(グァーガム)0.02 ピロリン酸第二鉄0.01 香料[乳・大豆]φ カロチノイド色素φ ・水11.29											-	鉄強化
																									68.8円 /個												
テ ー ブ ル マ ー ク																																					
11	鉄腕千金のオープン焼き (チーズ)		主に九州産鶏むね肉に、乾燥赤ピーマン、乾燥パセリを混ぜた彩り豊かなパン粉をまぶし、プロセスチーズをのせてオープンで焼き揚げました。1個で鉄分を約1.7mg摂取できます。	【オープン】 190℃約9分	233	16.9	13.5	10.9	516	39	19	2.9	0.5	11	25	13	0.10	0.10	4	0.5	1.3		小麦乳	大豆 鶏肉													
	60g	3565616																							鶏肉[鶏肉][国内]57.68 植物油脂10.96 パン粉[小麦]9.22 チーズ[乳][国内]5.86 砂糖1.30 粉末状植物性たん白[大豆]1.30 しょうゆ[大豆・小麦]0.65 食塩0.55 酵母エキス0.31 乾燥赤ピーマン0.08 乾燥パセリ0.06 香辛料0.02 塩こうじ0.02/乳化剤0.14 重曹0.06 加工デンプン0.04 安定剤(グァーガム)0.01 ピロリン酸第二鉄0.01 香料[乳・大豆]φ カロチノイド色素φ ・水11.73											-	鉄強化
																									102.0円 /個												
テ ー ブ ル マ ー ク																																					
12	学給だいふく (豆乳バナナ風味)		食べやすいだいふく生地に、バナナ風味のなめらかな豆乳クリームを包んだアレルギー特定原材料等28品目「大豆」のみの商品です。半解凍でアイスのように、全解凍でパバロアのようにお召し上がりいただけます。	自然解凍して、まわりの生地が柔らかくなりましたら、お召し上がりいただけます。	275	1.9	12.2	39.3	46	12	9	0.6	0.3	0	0	0	0.03	0.01	0	0.6	0.1		大豆 ●くるみ ●乳 ●ごま														
	30g	3570883																						{豆乳加工品[国内製造][大豆] 植物油脂 豆乳クリーム[大豆] 砂糖類 その他(でんぷん・食塩・水)}34.41 砂糖16.55 もち粉10.11 上新粉6.70 還元水あめ3.28 澱粉0.99 食用油脂φ /加工デンプン3.06 セルロース0.35 乳化剤[大豆]0.28 糊料(加工澱粉 増粘多糖類)0.15 pH調整剤0.14 香料0.11 安定剤(増粘多糖類)0.04 カロチノイド色素0.03 酵素0.02 酸化マグネシウムφ・水23.78											-	-	
																								61.5円 /個													
S N 食 品																																					