

物資内訳書

提出日： 平成24年11月12日

食品分類	冷凍食品				商品コード				
品名	秋田 みどりの大豆満点コロッケ				調理形態	調理(非加熱)			
規格	総量 固形量				 				
単価	g数	パック(箱)	単位	単価(円)					備考
	50g	100個	個						
	60g	100個	個						
販売者	株式会社 トースト			担当者	関口久美子				
住所	〒014-1204	秋田県仙北市田沢湖田沢字春山37-3		電話	0187-58-0608				
製造者	株式会社 いわて食品			担当者	築田正則				
住所	〒028-3606	岩手県紫波郡矢巾町土橋11-42-1		電話	019-697-4463				
製造工場名	株式会社 いわて食品			担当者	築田正則				
住所	〒028-3606	岩手県紫波郡矢巾町土橋11-42-1		電話	019-697-4463				
					賞味期限	300日	保管	-18℃以下	
[商品の特徴及び栄養的特徴]					[提出書類]				
秋田県大潟村の大地で豆類生産組合の皆さんによって慈しんで育てられたみどり大豆の栄養と美味しさをそのまま味わって頂く為に、じゃが芋を使わずみどり大豆だけでコロッケにしました。学校給食で充足されていないとされる食物繊維を多く含み、良質の蛋白質供給にも貢献する一品です。味わいは大豆でありながら枝豆のような風味で子供達におすすめです。					<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <input type="checkbox"/> その他()				
[調理方法及び取扱上の留意点]					JAS規格格付けの表示(有/無) 無				
冷凍のまま170~180℃に熱した油で5~6分油調してください。 油の中に大量にコロッケを入れた場合油の温度が低下する場合がありますのでご注意ください。									

栄養成分(100g中)		値	単位
エネルギー		228	Kcal
水分		52.4	g
たんぱく質	植物	11.2	g
	動物	-	g
	総量	11.2	g
脂質		9.3	g
炭水化物		25.4	g
灰分		1.7	g
ナトリウム		241	mg
カリウム		335	mg
カルシウム		44	mg
マグネシウム		67	mg
リン		127	mg
鉄		1.4	mg
亜鉛		1.3	mg
ビタミンA	レチノール	-	μg
	カロチン	2	μg
	レチノール当量	1	μg
ビタミンB1		0.15	mg
ビタミンB2		0.06	mg
ビタミンC		-	mg
食物繊維	水溶性	0.8	g
	不溶性	3.7	g
	総量	4.5	g
食塩相当量		0.6	g

原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名	牛由来 使用
原材料名	%			原材料	分別不分別		
青大豆(品種:秋試みどり)	53.68	秋田県	大豆	大豆	非組換え		
砂糖	2.68	北海道		甜菜	非組換え		
米粉(品種:あきたこまち)	2.15	秋田県					
サラダ油	1.07	加工:日本	大豆	大豆	不分別	消泡剤	
				菜種	不分別	(シリコーン)	
						キャリアオーバー	
食塩	0.43	日本					
<衣>							
パン粉	19.10	加工:日本	小麦	大豆	不分別		
				大豆	とうもろこし	不分別	
				甜菜	非組換え		
バター液	18.76	加工:日本	小麦	とうもろこし	不分別	増粘剤	
						(加工でん粉)	
サラダ油	2.13	加工:日本	大豆	大豆	不分別	消泡剤	
				菜種	不分別	(シリコーン)	
						キャリアオーバー	
計	100.00						

* 5訂食品成分表から算出
(材料配合時)

(公財)秋田県学校給食会