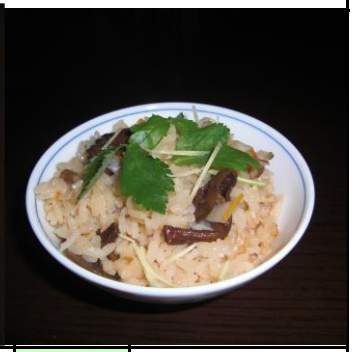
様式 1

物資内訳書

提出日:平成　26年　2月　28日

食品分類				商品コード	
品　名	乾燥ナメコ	総　量		調理形態	加熱処理
		固形量			
規　格	100g	内容の個数			



単　価	g 数	パック	単位	単価(円)	備　考
	100g	1	袋		

販売者	東海林物産	担当者	東海林貴之
住　所	〒019－1302　仙北郡美郷町金沢字元東根135	電　話	0182-37-3414
製造者	東海林物産	担当者	東海林貴之
住　所	〒019－1302　仙北郡美郷町金沢字元東根135	電　話	0182-37-3414

賞味期限	6ヶ月	保管	常温

【商品の特徴及び栄養的特徴】

「水の町」美郷町産の菌床ナメコを乾燥させた商品です。
原材料のナメコは、収穫したての新鮮で肉厚なものを厳選して加工しております。
①生ナメコでは得られない「ザクザク」とした歯触りと食感が特徴で、自然と咀嚼回数も増えます。②また、滑りが少なく、滑りの苦手な子供たちにもお勧めできます。
③乾燥ナメコ100g作るのに生ナメコを約2kg程使用します。乾燥することにより、より多くの食物繊維等を摂取できます。

【調理方法及び取扱上の留意点】

一人当たりの使用料は1～2gを目安として下さい。
炊き込みご飯を作る際、特に水で戻す必要もなく、そのまま炊飯器に入れて一緒に炊き込んでも大丈夫です。その時、乾燥ナメコが水面下になるように気をつけて下さい。

【提出書類】

- ○ 製造工程表
- ○ 細菌検査表
- ○ 放射能検査書

JAS規格格付けの表示(有・無)	無

栄養成分(100g中)		五訂増補 実測値	○
エネルギー		372	kcal
水分		4.2	g
たんぱく質	植物		g
	動物		g
	総量	20.3	g
脂質		2.7	g
炭水化物		66.6	g
灰分		6.2	g
ナトリウム		22	mg
カリウム		3000	mg
カルシウム		4	mg
マグネシウム		140	mg
リン		820	mg
鉄		23.7	mg
亜鉛		7	mg
ビタミンA	レチノール		μg
	β カロテン当量		μg
	レチノール当量		μg
ビタミンB1		1.09	mg
ビタミンB2		1.6	mg
ビタミンC			mg
食物繊維	水溶性		g
	不溶性		g
	総量	38.8	g
食塩相当量		0.1	g

原料配合(%) 原材料名	%	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え 原材料	分別・不分別	食品添加物名
美郷町産菌床ナメコ	100.00	美郷町金沢	該当なし	該当なし		該当なし
合計(100%)	100.00					

平成25年4月1日改定版

公益財団法人秋田県学校給食会

様式

提出日:平成　26年　2月　28日

公益財団法人秋田県学校給食会　様

乾燥ナメコ　製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと

	菌床ナメコ収穫	
	↓	
	流水で洗う	
	↓	
	攪拌,滑りの除去	
	↓	
	電気乾燥機で乾燥	
	↓	
	ふるい	
	↓	
	袋詰め	
	↓	
	目視による検品	
	↓	
	↓	
	↓	
	↓	
	↓	

製造工場名　東海林物産

担当責任者　東海林貴之

TEL　0182-37-3414

FAX　0182-37-3414