

# 物資内訳書

提出日: 平成 25年 2月 27日

食品分類					商品コード					
品名	なすみそまんじゅう				総量					
規格	25g				固形量	25g				
単価	g 数	パック	単位	単価(円)	内容の個数					
販売者	株式会社SN食品研究所 東北支店				担当者					
住所	〒984-0011	宮城県仙台市若林区六丁の目西町8-38			電話	022-288-7756				
製造者	株式会社隆峯				担当者	酒井 環一				
住所	〒177-0033	東京都練馬区高野台1-10-7			電話	03-3904-0311				
製造工場名	株式会社隆峯(練馬工場)				担当者	宮川千代子				
住所	〒177-0033	東京都練馬区高野台1-10-7			電話	03-3904-0311				
賞味期限						365日	保管	冷凍		

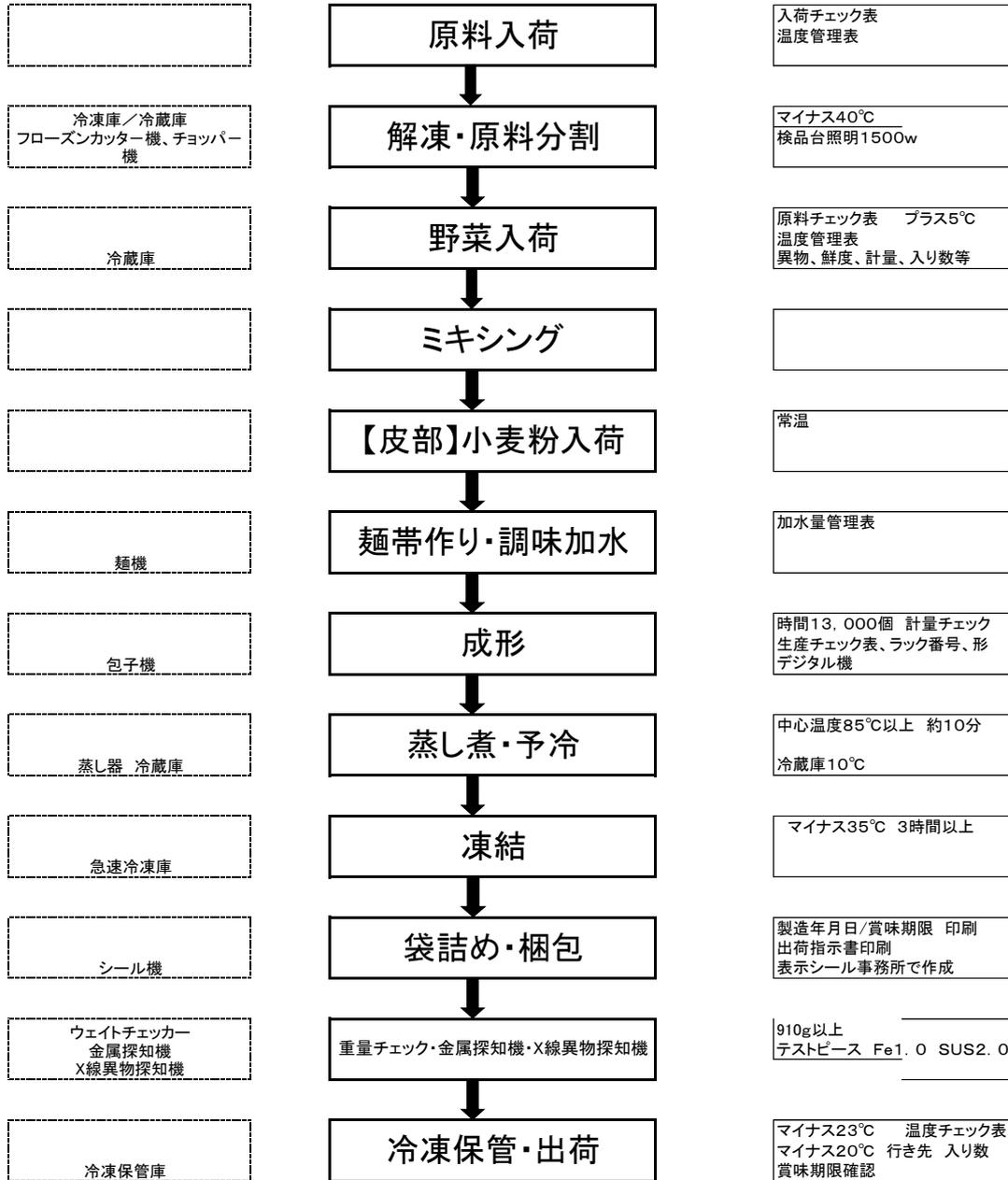
<p><b>【商品の特徴及び栄養的特徴】</b></p> <p>ごはんのおかずとして定番のなすの味噌炒めを、まんじゅうにとじこめました。豚肉をベースに大きめにダイスカットしたなすをたっぷり混ぜ込み、味噌、甜麺醬、豆板醬での味付けで、あとひく美味しさです。</p>	<p><b>【提出書類】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 製造工程表(金属探知機)</li> <li>○ 食品衛生監視表</li> <li>○ 細菌検査表</li> <li>○ 非遺伝子組換え原料使用証明書</li> <li>○ 残留農薬証明書</li> <li>○ その他( )</li> </ul> <p>練馬支部 JAS規格格付けの表示(有・無) 無</p>
<p><b>【調理方法及び取扱上の留意点】</b></p> <p>フライパン等で食油をひき、弱火から中火で、じっくりめに両面お焼ください。蒸し器にて約10分。 少し低めの温度で揚げるか、解凍してから揚げるとより簡単に調理できます。</p>	

栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	○	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
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	179	kcal	【具】						
水分	63.5	g	冷凍揚げなす	30.50	タイ	大豆(揚げ油)	大豆	不明	
たんぱく質	植物	1.8	豚肉	20.30	秋田県	豚肉			
	動物	6	たまねぎ	10.20	北海道、佐賀県				
脂質	7.1	g	甜麺醬	5.10	長野県	小麦/大豆			
炭水化物	19.8	g	コーンスターチ	3.90	アメリカ				
灰分	1.8	g	味噌	2.50	埼玉県	大豆	大豆	分別	
ナトリウム	471	mg	豚脂	2.50	北海道、青森県	豚肉			
カリウム	212	mg	発酵調味液	1.00	神奈川県				
カルシウム	19	mg	しょうゆ	1.00	埼玉県	小麦/大豆	大豆	分別	
マグネシウム	20	mg	にんにく	0.80	青森県				
リン	80	mg	しょうが	0.50	高知県				
鉄	0.9	mg	ごま油	0.50	南アフリカ				
亜鉛	0.9	mg	酵母エキス	0.50	兵庫県				
ビタミンA	レチノール	1	豆板醬	0.30	長野県				
	β カロテン当量	31	砂糖	0.30	オーストラリア、タイ等				
	レチノール当量	3	食塩	0.10	メキシコ				
ビタミンB1	0.77	mg	【皮】						
ビタミンB2	0.1	mg	小麦粉	14.30	米国/豪州	小麦			
ビタミンC	3	mg	飲料水	5.40	水道水				
食物繊維	水溶性	0.3	砂糖	0.15	オーストラリア、タイ等				
	不溶性	1.2	食塩	0.15	メキシコ				
	総量	1.5							
食塩相当量	1.1	g							
			合計(100%)	100.00					

(公財)秋田県学校給食会 様

なすみそまんじゅう 製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと



製造工場名 株式会社隆峯(練馬工場)  
 担当責任者 酒井 隆在  
 TEL 03-3904-0311  
 FAX 03-3904-0315