

味付のりのご案内

渋沢栄一味付けのり
海老・鯖・小麦抜き

※+ 新一万円札の肖像画に選ばれたことをお祝いした
オリジナルデザインのパッケージです! ※+

パッケージデザイン

規格: 12切れ5枚・100×10

アレルギー物質である海老・鯖・小麦を味付タレから除去し味付けした商品です。



令和3年度2学期より販売開始になります!

栄養分析		日本食品標準成分表2015年版(七訂)			
エネルギー	359 kcal	E	α	3.7 mg	
水分	3.4 g		β	0 mg	
たんぱく質	40.0 g		γ	0 mg	
脂質	3.5 g		δ	0 mg	
炭水化物	41.8 g		K	650 μg	
灰分	11.3 g		B1	0.61 mg	
ナトリウム	1700 mg		B2	2.31 mg	
カリウム	2700 mg		ナイアシン	12.2 mg	
カルシウム	170 mg		B6	0.51 mg	
マグネシウム	290 mg		B12	58.1 μg	
リン	710 mg		葉酸	1600 μg	
鉄	8.2 mg		パントテン酸	1.28 mg	
亜鉛	3.7 mg		ピオチン	- μg	
銅	0.59 mg	C	200 mg		
マンガン	2.35 mg	脂	飽和	0.52 g	
ヨウ素	- μg		肪	一価不飽和	0.19 g
セレン	- μg			多価不飽和	1.31 g
クロム	- μg	酸	コレステロール	21 mg	
モリブデン	- μg	食物	水溶性	- g	
レチノール	(0) μg		繊維	不溶性	- g
α-カロテン	5600 μg			総量	25.2 g
β-カロテン	29000 μg		食塩相当量	4.3 g	
β-クリプトキサンチン	1200 μg		廃棄率	0 %	
β-カロテン当量	32000 μg				
レチノール活性当量	2700 μg				
D	(0) μg				

「渋沢栄一」ってこんな人!

近代日本経済の父といわれる渋沢栄一は深谷市の血洗島の農家の家に生まれました。

「道德経済合一説」を唱え、約500もの企業に関わりました。また約600もの社会公共事業、福祉・教育機関の支援と民間外交にも熱心に取り組み、数々の功績を残しました。

※渋沢栄一デジタルミュージアム より
http://www.city.fukaya.saitama.jp/shibusawa_eiichi/shokai.html

原材料名	比率 (%)	アレルギー (28品目対象)
乾のり	81.8	
砂糖	6.53	
醤油(大豆)	3.43	大豆
風味だし(鰹削り節)	1.64	
(昆布)	1.09	
食塩	1.06	
水あめ(コーンスターチ)		
(馬鈴薯澱粉)	1.05	
(甘しょ澱粉)		
水	3.40	

コンタミ (28品目対象)

原材料の乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。

小麦・海老・大豆・鯖を含む製品と同じラインで製造しています。

(公財) 埼玉県学校給食会

TEL 048-592-2115

FAX 048-592-2496