

コバトンふりかけ(小魚)



裏側は埼玉県に関する「なるほど情報」です



<栄養分析> (100g中)

熱量	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg
416	3.1	24.4	20.3	34	18.2	3,390	276	3,330	103
リン	鉄	亜鉛	銅	レチノール	α-カロテン	β-カロテン	β-クリプト	レチノール当量	ビタミンD
mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg
280	3.6	103	0.43	17	32	203	10	38	1.4
α-トコフェロール	β-トコフェロール	γ-トコフェロール	δ-トコフェロール	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12
mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	mg	μg
1	0.1	5.9	0.4	12	0.19	0.16	4.7	0.21	2.8
ビタミンC	コレステロール	食物繊維総量	食塩相当量						
mg	mg	g	g						
2	90	3.6	8.6						

※「7訂日本食品標準成分表」による

規格：2.5g

原材料：ごま、小麦粉、砂糖、食塩、鰹削り節、醤油、鶏卵加工品、海藻カルシウム、乳糖、こしあん、いわし粉、ショートニング、大豆加工品、マーガリン、あじ粉、みそ、鰹節粉、乳製品、エキス（チキン、鰹節、酵母、魚介）、デキストリン、のり、還元水あめ、鶏肉粉末、ぶどう糖果糖液糖、みりん、イースト、DHA含有精製魚油、鶏脂、あおさ、抹茶、香辛料/調味料（アミノ酸等）、卵殻カルシウム、着色料（カラメル、カロチノイド）、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む）

アレルギー物質：卵・乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉



カルシウム強化のふりかけです！

公益財団法人 埼玉県学校給食会

このふりかけは埼玉県内の工場で作っています。



2021年7月