しっとりチョコケーキ(アレルゲン28品目対応)

締切日11月17日

製品特徴

アレルゲン28品目不使用のチョコケーキです。
濃厚な本格チョコレートを使用ししっとりした食感に仕上げました。

召し上がり方

約2時間自然解凍してください(室温約20℃の場合)。
解凍時間は室温や商品の温度により多少異なります。

ひとくちメモ

自社工場で作ったチョコを使用しております。アレルゲン28品目不使用のケーキをみんなで一緒にいかがですか。

栄養成分

製品100gあたり　　日本食品標準成分表2020年(八訂)に基づく計算値

エネルギー	484	kcal	カルシウム	33	mg	ビタミン A	レチノール	7	μg		葉酸	8	μg
水分	34.8	g	マグネシウム	34	mg		βカロテン当量	4	μg		パントテン酸	0.29	mg
たんぱく質	4.0	g	リン	79	mg		レチノール当量	8	μg		ビオチン	0.0	μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	0.0	g	鉄	1.5	mg		ビタミンD	0.1	μg		ビタミンC	1	mg
脂質	27.9	g	亜鉛	0.4	mg		ビタミンE	9.1	mg	脂肪酸	飽和	5.97	g
トリアシルグリセロール当量	196	g	銅	0.12	mg		ビタミンK	18	μg		一価不飽和	9.70	g
炭水化物	56.8	g	マンガン	0.43	mg		ビタミンB1	0.06	mg		多価不飽和	3.80	g
利用可能炭水化物		g	ヨウ素	0	μg		ビタミンB2	0.07	mg		コレステロール	3	mg
灰分	0.8	g	セレン	0	μg		ナイアシン	0.8	mg	食物繊維	水溶性	0.3	g
ナトリウム	156	mg	クロム	0	μg		ビタミンB6	0.08	mg		不溶性	0.8	g
カリウム	238	mg	モリブデン	0	μg		ビタミンB12	0.0	μg		繊維総量	1.1	g
											食塩相当量	0.4	g

原材料

原材料、産地	配合比	アレルゲン
ココナッツミルク:タイ	29.74	−
ホワイトソルガム粉	22.30	−
甜菜糖	14.87	−
チョコレート	14.87	−
グラニュー糖		−
カカオマス		−
ココアバター		−
菜種油	13.01	−
加工澱粉	3.71	−

原材料、産地	配合比	アレルゲン
レモン果汁	1.12	−
レモン		−
香料		−
重曹	0.38	−

お問合せ先:(公財)埼玉県学校給食会
TEL:048−592−2115　FAX:048−592−2496

2023年9月