



# 節分 ヨコイピーナッツ



## ヨコイ福豆



商品規格:5g



国産大豆を柔らかく熱風焙煎致しました。調味を一切加えておらず煎り大豆本来の香ばしさをお楽しみ頂けます。

## スイートポテト & フィッシュ福豆(ゴマ付)

スイートポテト&フィッシュ福豆のいわしには、ゴマが付いています。

商品規格:8g



国産煎り大豆に、甘く調味された九州産のサツマイモスティックと瀬戸内海他産カタクチイワシをブレンドしました。

## きなこポ-ロ福豆(節分ポ-ロ)



商品規格:5g



日本の伝統的なお菓子であるタマゴボーロに国産きな粉をブレンドしました。ロドけが良く、幅広いお客様にお勧めできます。

## 黒糖福豆 商品規格:6g



国産大豆に衣を塗り、更に黒糖液をコーティングして食べやすく致しました。かわいらしいテトラパックデザインです。

今年  
東北東



**福豆**  
豆まきが終わったら、1年の厄除けを願いながら自分の年齢よりもひとつ多く豆を食べます。豆には食べると「忠実(まめ)になる」という意味もあります。「忠実(まめ)」には、体が丈夫であるという意味も含まれています。

ご注文締切日:2024年1月9日(火)

ご注文・お問い合わせお待ちしております!

公益財団法人 埼玉県学校給食会 TEL 048-592-2115・FAX 048-592-2496



2023年11月

品名 ヨコイ福豆

可食部 100g 当たり (八訂日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む推定値)

エネルギー	429 Kcal	無機質	クロム	5 μg
			1788 kJ	モリブデン
水分	2.5 g	A	レチノール	0 μg
たんぱく質	37.5 g		α-カロテン	1 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	35.0 g		β-カロテン	5 μg
脂質	21.6 g		β-クリプトキサンチン	2 μg
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	20.2 g		β-カロテン当量	7 μg
コレステロール	Tr mg		レチノール活性当量	1 μg
炭水化物	33.3 g	D		0.0 μg
利用可能炭水化物 (単糖当量)	7.5 g		α-トコフェロール	2.2 mg
利用可能炭水化物 (質量計)	7.2 g		β-トコフェロール	1.1 mg
差引き法による利用可能炭水化物	15.9 g		γ-トコフェロール	14.0 mg
食物繊維総量	19.4 g		δ-トコフェロール	9.8 mg
糖アルコール	- g	K		38 μg
有機酸	1.8 g		B1	0.14 mg
灰分	5.1 g		B2	0.26 mg
ナトリウム	5 mg		ナイアシン	2.7 mg
カリウム	2000 mg		ナイアシン当量	12.0 mg
カルシウム	160 mg	B6	0.39 mg	
マグネシウム	240 mg	B12	0.0 μg	
リン	710 mg	葉酸	260 μg	
鉄	7.6 mg	パントテン酸	0.71 mg	
亜鉛	4.2 mg	ピオチン	27.0 μg	
銅	1.31 mg	C	1 mg	
マンガン	3.24 mg	アルコール	- g	
ヨウ素	1 mg	食塩相当量	0.01 g	
セレン	5 mg			

品名 きなこボーロ福豆 (節分ボーロ)

可食部 100g 当たり (八訂日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む推定値)

エネルギー	355 Kcal	無機質	クロム	4 μg
			1500 kJ	モリブデン
水分	4.1 g	A	レチノール	17 μg
たんぱく質	4.2 g		α-カロテン	0 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	3.8 g		β-カロテン	0 μg
脂質	6.3 g		β-クリプトキサンチン	2 μg
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	5.8 g		β-カロテン当量	1 μg
コレステロール	60.1 mg		レチノール活性当量	17 μg
炭水化物	84.7 g	D		0.1 μg
利用可能炭水化物 (単糖当量)	67.5 g		α-トコフェロール	0.7 mg
利用可能炭水化物 (質量計)	62.4 g		β-トコフェロール	0.1 mg
差引き法による利用可能炭水化物	63.6 g		γ-トコフェロール	1.1 mg
食物繊維総量	1.1 g		δ-トコフェロール	0.7 mg
糖アルコール	16.8 g	K		4 μg
有機酸	- g		B1	0.02 mg
灰分	0.6 g		B2	0.06 mg
ナトリウム	21 mg		ナイアシン	0.1 mg
カリウム	161 mg		ナイアシン当量	1.1 mg
カルシウム	25 mg	B6	0.04 mg	
マグネシウム	20 mg	B12	0.1 μg	
リン	90 mg	葉酸	20 μg	
鉄	0.9 mg	パントテン酸	0.07 mg	
亜鉛	0.3 mg	ピオチン	1.9 μg	
銅	0.09 mg	C	Tr mg	
マンガン	0.17 mg	アルコール	- g	
ヨウ素	Tr mg	食塩相当量	0.1 g	
セレン	0 mg			

品名 8gスイートポテト&フィッシュ福豆 (ゴマ付)

可食部 100g 当たり (八訂日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む推定値)

エネルギー	428 Kcal	無機質	クロム	2 μg
			1789 kJ	モリブデン
水分	3.8 g	A	レチノール	0 μg
たんぱく質	29.6 g		α-カロテン	0 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	28.6 g		β-カロテン	12 μg
脂質	17.3 g		β-クリプトキサンチン	1 μg
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	15.0 g		β-カロテン当量	13 μg
コレステロール	143.7 mg		レチノール活性当量	1 μg
炭水化物	44.0 g	D		4.7 μg
利用可能炭水化物 (単糖当量)	28.4 g		α-トコフェロール	2.4 mg
利用可能炭水化物 (質量計)	26.8 g		β-トコフェロール	0.5 mg
差引き法による利用可能炭水化物	35.3 g		γ-トコフェロール	9.4 mg
食物繊維総量	8.6 g		δ-トコフェロール	4.6 mg
糖アルコール	- g	K		26 μg
有機酸	0.7 g		B1	0.13 mg
灰分	5.3 g		B2	0.15 mg
ナトリウム	399 mg		ナイアシン	5.8 mg
カリウム	1281 mg		ナイアシン当量	12.5 mg
カルシウム	658 mg	B6	0.32 mg	
マグネシウム	167 mg	B12	10.7 μg	
リン	695 mg	葉酸	141 μg	
鉄	8.0 mg	パントテン酸	1.07 mg	
亜鉛	3.7 mg	ピオチン	12.6 μg	
銅	0.70 mg	C	10 mg	
マンガン	1.45 mg	アルコール	- g	
ヨウ素	1 mg	食塩相当量	1.0 g	
セレン	2 mg			

品名 黒糖福豆

可食部 100g 当たり (八訂日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む推定値)

エネルギー	426 Kcal	無機質	クロム	3 μg
			1782 kJ	モリブデン
水分	3.3 g	A	レチノール	0 μg
たんぱく質	18.4 g		α-カロテン	0 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	17.9 g		β-カロテン	3 μg
脂質	11.9 g		β-クリプトキサンチン	1 μg
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	12.4 g		β-カロテン当量	4 μg
コレステロール	0.1 mg		レチノール活性当量	1 μg
炭水化物	61.3 g	D		0.0 μg
利用可能炭水化物 (単糖当量)	51.2 g		α-トコフェロール	1.5 mg
利用可能炭水化物 (質量計)	48.3 g		β-トコフェロール	0.6 mg
差引き法による利用可能炭水化物	53.3 g		γ-トコフェロール	7.6 mg
食物繊維総量	9.3 g		δ-トコフェロール	4.7 mg
糖アルコール	- g	K		21 μg
有機酸	0.9 g		B1	0.08 mg
灰分	2.6 g		B2	0.13 mg
ナトリウム	14 mg		ナイアシン	1.4 mg
カリウム	1005 mg		ナイアシン当量	6.2 mg
カルシウム	86 mg	B6	0.22 mg	
マグネシウム	119 mg	B12	0.0 μg	
リン	351 mg	葉酸	127 μg	
鉄	3.9 mg	パントテン酸	0.43 mg	
亜鉛	2.2 mg	ピオチン	14.1 μg	
銅	0.67 mg	C	0 mg	
マンガン	1.71 mg	アルコール	- g	
ヨウ素	1 mg	食塩相当量	0.04 g	
セレン	3 mg			

品名 ヨコイ福豆 原料配合

アレルギー28 品目	原料名	配合割合%	産地	遺伝子組換え
大豆	大豆	約 100	北海道	分別生産流通管理

※当製品の製造工場では、小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・クルミ・いか・鶏肉・さけ・ごま・カシューナッツ・アーモンドを使用した製品を製造しております。

- ①当製品に使用の大豆には、表皮が剥けたり中身が爆ぜて空洞の粒が混ざる場合があります。
- ②当製品に使用の大豆には、紫〜黒色の斑のついた粒が混ざる場合があります。

色素が沈着した為で、品質上は問題ありません。

品名 8gスイートポテト&フィッシュ福豆 (ゴマ付) 原料配合

アレルギー28 品目	原料名	配合割合%	産地	遺伝子組換え
大豆	大豆	約 40.0	北海道	分別生産流通管理
	片口いわし	約 26.1	瀬戸内、九州、四国	対象外
	さつまいも	約 18.3	日本	対象外
	砂糖	約 10.8	日本、オーストラリア、タイ他	分別生産流通管理
	植物油脂 (米油)	約 3.6	日本	対象外
ごま	ごま	約 0.5	北中南米、アフリカ	対象外
	でん粉分解物	約 0.4	タイ、ベトナム、他	対象外
	食塩	約 0.3	日本	対象外

※片口いわしは、えび・かにを捕食しています。

※当製品の製造工場では、小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・クルミ・いか・鶏肉・さけ・カシューナッツ・アーモンドを使用した製品を製造しております。

- ①当製品に使用の大豆には、表皮が剥けたり中身が爆ぜて空洞の粒が混ざる場合があります。
- ②当製品に使用の大豆には、紫〜黒色の斑のついた粒が混ざる場合があります。

色素が沈着した為で、品質上は問題ありません。

品名 きなこボーロ福豆 (節分ボーロ) 原料配合

アレルギー28 品目	原料名	配合割合%	産地	遺伝子組換え
	馬鈴薯でん粉	約 55.0	北海道	分別生産流通管理
	還元麦芽糖水飴	約 17.0	タイ、インドネシア等	分別生産流通管理
	砂糖	約 11.0	タイ、オーストラリア等	分別生産流通管理
大豆	きな粉	約 6.0	日本	分別生産流通管理
乳	乳糖	約 4.0	アメリカ	対象外
卵	卵	約 4.0	岐阜県、愛知県、富山県、福井県、滋賀県	対象外
大豆	ショートニング	約 3.0	カナダ、華州、日本、アメリカ等	分別・大豆=不分別
	香料	微量	東南アジア、マダガスカル	

※当製品の製造工場では、小麦・落花生・えび・かに・クルミ・いか・鶏肉・さけ・ごま・カシューナッツ・アーモンドを使った製品を製造しております。

品名 黒糖福豆 原料配合

アレルギー28 品目	原料名	配合割合%	産地	遺伝子組換え
大豆	大豆	約 48.2	北海道	分別生産流通管理
	砂糖	約 32.0	日本、タイ、フィリピン、オーストラリア他	分別生産流通管理
	寒梅粉ミックス	約 9.6	タイ、アメリカ	分別生産流通管理
小麦	小麦粉	約 4.8	埼玉県	対象外
	黒糖液	約 2.8	日本、オーストラリア、タイ、ドイツ、アメリカ、ブラジル、アルゼンチン、他	トウモロコシ=不分別 馬鈴薯・甜菜=分別
	植物油脂	約 2.3	マレーシア、インドネシア、他	対象外
	カラメル色素	約 0.2	アメリカ、日本、他	トウモロコシ=不分別 馬鈴薯・甜菜=分別
	膨張剤	約 0.1	日本	対象外

※当製品の製造工場では、卵・乳・落花生・えび・かに・クルミ・いか・鶏肉・さけ・ごま・カシューナッツ・アーモンドを使った製品を製造しております。