

2024



しなまつり



ミツオ ひなあられつどい

5g



商品規格: 5g / 8g

8g



ひなあられの赤・白・緑を野菜パウダーを使って表しました。アレルギー特定原材料およびアレルギー特定原材料に準ずるものは使用していません。

パマトカ味

磯味

砂糖味



アレルギー物質28品目なし

「赤・緑・白」の3色のものと「赤・緑・白・黄」の4色のものがあり、それぞれの色には意味があります。赤は命など、生命のエネルギーを意味しています。緑は木々の芽吹き、自然の生命力やエネルギーをイメージしており、白は雪の大地のパワフルなエネルギーを表していると言われてます。4色のひなあられは、それぞれ「春・夏・秋・冬」を表し、四季のエネルギーを取り込んで、1年を通じて健康と幸せを願うという意味合いがあります。

アレルギー物質28品目なし

ヨコイピーナッツ ひながし



1.5g



商品規格: 小1.5g / 大5g



5g



うるち米に砂糖をからめたむかしながらのポン菓子です。ピンク・緑・黄の色合いが春らしいひな菓子です。

ご注文締切日: 2024年1月25日(木)

※注文締切厳守でお願い致します。

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12月

ミツオ ひな あられ つどい

ヨコイピーナッツ ひながし

/100g中

八訂日本食品標準成分表による計算

項目	数値	
エネルギー	397 kcal	
	1688 kJ	
水分	2.5 g	
たんぱく質	5.3 g	
(動物性)	0.0 g	
(植物性)	5.3 g	
アミノ酸組成によるたんぱく質	4.4 g	
脂質	0.8 g	
トリアシルグリセロール当量	0.7 g	
脂 飽和	0.20 g	
肪 一価不飽和	0.20 g	
酸 多価不飽和	0.30 g	
コレステロール	0 mg	
炭水化物	90.3 g	
利用可能炭水化物(単糖当量)	93.5 g	
利用可能炭水化物(質量計)	86.4 g	
差引き法による利用可能炭水化物	92.6 g	
食物繊維	0.0 g	
水溶性	0.0 g	
不要性	0.4 g	
糖アルコール	0.5 g	
糖アルコール	0.0 g	
有機酸	0.0 g	
灰分	1.0 g	
ナトリウム	236 mg	
カリウム	89 mg	
カルシウム	6 mg	
マグネシウム	21 mg	
リン	83 mg	
鉄	0.8 mg	
亜鉛	1.2 mg	
銅	0.19 mg	
マンガン	0.67 mg	
ヨウ素	101 μg	
セレン	2 μg	
クロム	0 μg	
モリブデン	57 μg	
A	レチノール	0 μg
	α-カロテン	1 μg
	β-カロテン	43 μg
	β-クリプトキサンチン	5 μg
	β-カロテン当量	46 μg
D	レチノール活性当量	4 μg
		0.0 μg
E	α-トコフェロール	0.1 mg
	β-トコフェロール	0.0 mg
	γ-トコフェロール	0.0 mg
	δ-トコフェロール	0.0 mg
K		1 μg
	B ₁	0.07 mg
	B ₂	0.03 mg
	ナイアシン	1.0 mg
	B ₆	0.10 mg
	B ₁₂	0.0 μg
	葉酸	11 μg
	パントテン酸	0.54 mg
	ピオチン	1.3 μg
	C	0 mg
アルコール	0.0 g	
食塩相当量	0.6 g	

原材料名	配合割合	原料原産地(製造地)	アレルギー物質	遺伝子組換え	添加物物質名	添加物用途
うるち米(国産)	71.11 %	新潟県	-	-	-	-
砂糖	16.69 %	タイ、オーストラリア、北海道	-	甜菜(非組換え)	-	-
発酵調味液	9.44 %	茨城県、千葉県、岡山県	-	どうもろこし(不分別)馬鈴薯(非組換え)甜菜(非組換え)	-	-
でんぷん	0.91 %	北海道	-	馬鈴薯(非組換え)	-	-
トマトパウダー	0.80 %	スペイン	-	-	-	-
ほうれん草パウダー	0.50 %	イタリア	-	-	-	-
食塩	0.25 %	愛知県	-	-	-	-
パプリカパウダー	0.22 %	スペイン	-	-	-	-
昆布	0.05 %	北海道	-	-	-	-
青のり	0.03 %	愛媛県	-	-	-	-
合計	100.00 %					

コンタミネーション情報(28品目) コンタミネーションあり(下記に記入) コンタミネーションなし

同一ライン上	同一工場内	原料由来
卵、小麦、落花生、えび、いか、大豆、鶏肉、りんご、ごま	乳成分、かに、牛肉、さば、豚肉、もも、セラチン、アーモンド	

備考

- * 原材料内容は上記期日の情報を記載しています。
- * 原料原産地又は製造地・アレルギー物質・遺伝子組換えの項目について調達方法などにより変更する可能性があります。
- * アレルギー表示は特定原材料など28品目を記載しています。
- *

製造所在地
越後製菓株式会社 片貝工場
新潟県小千谷市片貝町1980-1

< 栄養分析 >

エネルギー	394 Kcal	無機質	クロム	Tr μg
水分	1648 kJ		モリブデン	100 μg
たんぱく質	2.6 g	A	レチノール	0 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	4.3 g		α-カロテン	0 μg
脂質	7.1 g		β-カロテン	0 μg
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	0.4 g		β-クリプトキサンチン	0 μg
コレステロール	1.3 g		β-カロテン当量	0 μg
炭水化物	0.0 mg	E	レチノール活性当量	0 μg
利用可能炭水化物(単糖当量)	93.4 g		D	0.0 μg
利用可能炭水化物(質量計)	84.5 g		α-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	76.8 g		β-トコフェロール	0.0 mg
食物繊維総量	85.5 g		γ-トコフェロール	0.0 mg
糖アルコール	1.3 g		δ-トコフェロール	0.0 mg
有機酸	- g		K	0 μg
灰分	- g		B ₁	0.10 mg
ナトリウム	2.1 g		B ₂	0.00 mg
カリウム	311 mg		ナイアシン	0.5 mg
カルシウム	100 mg	ナイアシン当量	2.2 mg	
マグネシウム	8 mg	B ₆	0.10 mg	
リン	17 mg	B ₁₂	Tr μg	
鉄	56 mg	葉酸	11 μg	
亜鉛	0.3 mg	パントテン酸	0.60 mg	
銅	1.6 mg	ピオチン	2.5 μg	
マンガン	0.20 mg	C	0 mg	
ヨウ素	1.10 mg	アルコール	- g	
セレン	0 mg	食塩相当量	0.79 g	
	4 mg			

(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)

< 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
	うるち米	約 67.01%	山形県	対象外
	砂糖(甜菜)	約 32.01%	北海道	分別生産流通管理
	食塩	約 0.74%	沖縄県	対象外
	クチナシ色素	約 0.08%		どうもろこし=不分別
	紅麹色素	約 0.08%		どうもろこし=不分別
	紅花色素	約 0.08%		どうもろこし=不分別

※ 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・大豆・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。

* 加工者(最終加工地)… ヨコイピーナッツ株式会社
愛知県名古屋港区西倉町1-16

作成日2023年10月6日