令和7年度（2025年度） 加工品等配合一覧表 （3月追加分）

令和8年1月21日作成

魚介類及び練り製品			穀類		
番号	1		番号	1	
お祝いなると			てまり麩		
1人分量			1人分量		
栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g
ｴﾈﾙｷﾞｰ		94	ｴﾈﾙｷﾞｰ		385
たんぱく質		9.9	たんぱく質		28.5
脂質		0.8	脂質		2.7
ﾅﾄﾘｳﾑ		1026	ﾅﾄﾘｳﾑ		
ｶﾙｼｳﾑ		18	ｶﾙｼｳﾑ		
ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ		15	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ		
鉄		0.2	鉄		
亜鉛		0.2	亜鉛		
ﾚﾁﾉｰﾙ当量		10	ﾚﾁﾉｰﾙ当量		
ﾋﾞﾀﾐﾝB1		0.03	ﾋﾞﾀﾐﾝB1		
ﾋﾞﾀﾐﾝB2		0.05	ﾋﾞﾀﾐﾝB2		
ﾋﾞﾀﾐﾝC		1	ﾋﾞﾀﾐﾝC		
食物繊維		0	食物繊維		
食塩相当量		2.6	食塩相当量		0.01
含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン		
			小麦		
同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材		
小麦・卵・大豆					
配合割合 %			配合割合 %		
魚肉すりみ		59	小麦粉		66.84
（すけそうたら・イトヨリダイ）			小麦たん白		31.41
馬れいしょでん粉		8.4	もち粉		1.6
食塩		2.5	着色料（クロレラ末）		0.07
砂糖		2	着色料（ベニコウジ）		0.05
着色料（紅麹）		0.1	着色料（クチナシ）		0.03
加水		28			