<u> </u>		無機質	ビタミンA	L'9EVE	食物繊維
	to h				
	工 水  ぱ  脂 炭	<sub>炭</sub>   灰   <sub>ナ</sub>   <sub>エ</sub>   ヵ   マ		- ビービー・ー・ー・ー・ー ビー 5   5   5   5   7   9   葉   八   ビー飽ー価ー価	レ
	エ   水   ぱく 質   版   物   物   物			レチノール と タミン B 1 酸 1 m 1 m 1 m 1 m 1 m 1 m 1 m 1 m 1 m	ステロー 塩間 塩間 出当量
	ギ   g   1t   N   m   m   m   m   m   m   m   m   m	七 リリー・シー・ 鉄   3 か   公   鉄   3	型 編 チノー テン カロテン 当 ルル ル ル ツ 当		
		炭   灰   カルシウム   カルシウム   鉄   大トリウム   鉄	ン ル ア ア ション 当	ル D I I I I I J D I I I I I B B B D D D I<	
	動物植物				
	kcl g g g g	g g mg mg mg mg mg mg r	ng mg g µg µg µg µg µg	pg pg pg pg pg pg pg mg mg mg pg pg mg mg g g g	mg g g g
不二製油	303 46.7 9.9 19.0 23		4 0.15 0.82 0 0 0 0 0	0 0 1.1 0.2 7.3 2.4 39 0.03 0.02 0.2 0.04 0.0 15 0.11 0 3.41 4.02 10.1	0 2.1 0.6 1.5 0.1
NKRやわらか餅巾着	油あげ(47.5)もち米粉(11	. 1)かんぴょう(4.8)植物油脂(3.1)食	富(0.1)加工でん粉(11.5)豆腐用凝固	剤(0.2)水(21.7)	
<b>一</b> 生小士					
不二製油 NKRやわらかがんも	250 57.4 16.7 17.1 7.4 サキザキラを4 ウ(12 の) は	.4   1.4   220   110   18   17   150   1.7   0 直物油脂(10.1)大豆食物繊維(5.1)に/	6 0.28 0.22 0 130 360 0 430	35   0.0   2.5   0.1   5.3   0.2   20   0.04   0.03   0.2   0.03   0.0   54   0.13   0   1.24   9.99   4.5 豆たん白(2.3)ぶどう糖( )揚げ油(植物油脂)水(61.9)	1 0 5.0 0.4 4.6 0.6
10g	初本4人立に70口( 3.0)性 	目初/田旭(「∪・「)人立良初繊維()・「)に/	7070(4.3)嗣罡豆孔初木(2.3)松1人人	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
カゴメ	110 72.5 3.6 2.0 19	9.4 2.5 757 301 23.9 25.3 62.5 0.7 0	4 0.12 0.30 141	2.1	
大豆そぼろのミート風	110 12.0 10	2.0 10. 00. 20.0 20.0 02.0 0	. 6.12 6.66 1.11	<del>-</del> ''	
ソース 3 kg					
大 冷	177 57.4 16.4 1.9 22	2.4 1.6 341 247 15 31 168 1.3 (	.6 0.11 2 1 0.11 0.09 1	3 2 0 0.11 0.09 9.4 0.38 3.9 16 0.50 0 0.43 0.55 0.	7 28 1.1 0.5 0.7 0.9
NKRかつおフライ	かつお(47.0)調味料製剤(				
4 0 g · 6 0 g		ミックス(小麦粉3.1食塩0.1乳化剤0.2)			
マルハニチロ	156 64.8 14.1 3.3 16		.6 0.10 0.16 1 1	5 1 0 0.08 0.11 3.1 0.22 0.4 19 0.51 0 0.75 0.85 1.1	1 39 1.1 0.4 0.7 0.8
	· · ·	分(7.60)大豆粉(1.40)食塩(0.45)			
宝幸	水(22.40)具のU(40.00) 211 58.3 14.0 8.4 18	) 調味料(アミノ酸)(0.11)カロチノイド色₃ 3.1   1.2   214   210   42   27   169   0.9   0		6 2.3 0.4 0 0.1 0.1 0 0.07 0.10 6.0 0.35 7.9 22 0.76 1 2.59 1.97 1.99	8 40 1 0.4 0.6 0.5
ェーキ NKR小いわしフライ		3.1   1.2   214   210   42   27   169   0.9   0 粉1 9 . 0 0 小麦粉 8 . 0 0 食塩 0 . 2 0 水 1 5 .		6   2.3   0.4   0   0.1   0.1   0   0.07   0.10   6.0   0.35   7.9   22   0.76   1   2.59   1.97   1.90	8 40 1 0.4 0.6 0.5
10g					
ニチロサンフーズ	209 58.0 8.4 9.3 22	2.9 1.4 323 199 27 21 74 0.7	3 198	36 0 0.4 31 0.15 0.08 11	16 1.7 0.8
				B白(1.91)粒状食物性たん白(1.91)がらスープ(1.24)しょうゆ(0.95)ごま油(0.51)	
2 3 g	食塩(0.38)チキンエキス(0.3	6)砂糖(0.32)ポークエキス(0.16)たん白加	水分解物(0.13) 皮/小麦粉(22.32)水質	治混合異性化液糖(0.36)菜種油(0.29)還元水飴(0.25)食塩(0.09)加工デンプン(4.15)調味料(C	0.45)水(8.05)
ニチロサンフーズ	232 56.6 9.9 12.9 19.		0 0.10 0.14 12 0	12 0 0.3 6 0.20 0.09 2.6 0.21 0.1 9 0.56 3 4.21 5.37 1.98 cm	
肉焼売AF				28)ごま油(1.02)しょうがペースト(0.85)みりん(0.85)食塩(0.68)酵母エキスパウダー(0.26)香辛料(0.	.17)
		公液糖(0.18)大豆粉(0.02)乳化剤(0.04)クエン			
ニチロサンフーズ	162 66.5 5.5 6.7 20.		.4   0.10   0.11   2             25	6 0 0 0.2 0 0.07 0.04 0.9 0.06 0.1 28 0.29 2 2.54 2.74 0.9	9 3.9 2.7 1.2 0.8
コーン焼売AF		/だら9リ身(15.04)豚脂(7.52)澱粉(3.76)八) 公液糖(0.18)大豆粉(0.02)乳化剤(0.04)水(12.		と性デキストリン(2.63)砂糖(0.90)食塩(0.75)みりん(0.75)酵母エキスパウダー(0.15)	
ニチロサンフーズ	174 66.1 14.5 9.8 7.9		1 0.10 0.24 16 4 5 5	16 0 0.2 6 0.2 0.13 3.3 0.37 0.1 31 0.8 2 3.29 4.19 1.23	3 41 5.4 3.2 2.2 0.8
NewハンバーグAF	病内(36)脉内(15)玉态(20)似	<u> </u>	<u> ドリン(3)初末払植物性にルロ(1.5)歳初(1</u>	かん	- 人(1) クエフ 酸
60g	(e da)				
宝幸	156 64.2 8.2 3.8 22	2.3 1.5 401 153 8 20 97 0.2	.3 0.05 0.04 2 134 379 13 454	40 0.4 0.5 0 0.9 0 2 0.06 0.03 0.4 0.09 0.2 10 0.22 3 0.94 1.71 0.84	4 13 1.5 0.2 1.3 1
4種の北海道野菜	たら(39.3)たまねぎ(13.9	9)トウモロコシ(12.8)じゃ <b>がい</b> も(6.4)に	んじん(5.3)でん粉(4.3)砂糖(3.2)	発酵調味料(2.1)ラード(1.8)植物油脂(1.3)昆布だし(1.1)食塩(0.9)酵母エキス(0.7	)清酒(0.2)
が入ったお魚バーグ	香辛料(Tr)水(6.7)				
宝幸			2 0.17 0.12 36 0 0 0 0	36 8.9 0.6 0 0.7 0 0 0.04 0.34 7.5 0.42 8.5 16 1.08 0 3.66 3.08 4.0s	9 58 0.4 0.1 0.3 0.9
いわしっぺ	いわし(89.0)しょうゆ(3.9)	)ごま(3.0)砂糖(2.0)本みりん(2.0)1	[塩(0.1)		
四回口注《口	407 044 50 50 50 50	4 00 400 005 057 44 044 057			4 07 40 07 44 1 :
四国日清食品	187 61.1 5.0 5.0 7.9 18.		.8   0.13   0.27   31   Tr   Tr   Tr   20   8 ) 粒壮大豆たん白(5   0.6 ) パン火約(3   2	32   Tr   0.1   Tr   0.1   Tr   3   0.16   0.09   1.7   0.15   0.1   32   0.57   1   3.68   2.54   0.74   9)でん粉(1.27)ミルクカルシウム(0.86)粉末状大豆たん白(0.28)	4 27 1.8 0.7 1.1 1.1
クリームミンチカツ		. 19)クリームナー人(11.64)鶏肉(6.0 『ッター(11.30)パン粉(13.70)	o )松仏人豆にんロ( 5 . U 0 )ハン粉( 3 . 2	ッ) Cの初(I.21)ミルソルルンソム(U.80)初木仏人豆にルロ(U.28)	
	ወጣ የጥጥተ( 4 . ጛ ጛ <i>) ነ</i> ነ\ ( ጛ .   2 ) <b>/ \</b>	<b>、ファー</b> (エエ・コリ <b>ノハン</b> f7J(エコ・アリ)			

<b>N</b>		<del> </del>	1		<b>#</b>	機質			1		ビタミ	シム			1	ビタミン	ンF			1	1	1 1			1				Τ.	食物繊維	# I
	たんぱく質 水 分 動物 植料	脂 炭水化物 質	灰 ナトリウム	カリウム	マグ	リ 鉄 ン	亜鉛	銅りがカンガン	1	a カロテン	カロテン	クリプトキサ	カロテン当量	ノーレーションロ	7	F	r 	o トラファ K	グミンロ	ン B	ナイアシン	ビタミンB6	シB	葉を酸	۲   ۶ ۶   ۱	和脂肪	一価飽和脂肪酸	価飽和脂肪	コレステコール総量	水溶性	不溶性 不溶性
四国日清食品 かみかみ天ぶら ヤヨイ食品	kcl g g g g 189 62.4 5.5 大豆(15.4)茎わた 衣/小麦粉・コンスタ 137 65.6 6.4 2.8	^め(15.4). ーチ・ベーキ	2.3 526 玉ねぎ(1 ングパウ:	207 44 4.4)にん ダー・食塩	41 いじん(1 記・水(25	5.3) 揚	0.5 ぼう(5. げ油(芽	0.1 0.10 6)する を種油)(	6 1 めいか (8.0)	μg (4.6			_	ig μ; i8 0		5.7 0.2		1 g µ	6 0.0	g mg 8 0.21	0.7	0.08	0.3	17 0.				3.03	ng g 17 3.1		g g 1.6 1.4
カジキマグロの竜田揚げ												. 2)上	新粉(						0.0	0.02	0.0	0.11	0.1	10 0		0.12	0.10	0.2	0.7		1.2
ヤヨイ食品 国産さばの味噌煮 50g	281 52.0 16.4 1.1 さば(74.8)でん粉					188 1.5	1.0	0.01	18	0	0.00	0.00	0 1	8 8	<u> </u>	0.8			5 0.1	1 0.22	7.9	0.39	7.9	12 0.	.59	0 2.53	2.8	1.69	48 0.3	3	1.2
	158 69.3 10.2 1.6 鶏肉(47.0)植物性 セルロース(0.6)炽	たん白(12. ŧ成Ca(0.1	0)たまね )クエン酸	ぎ(7.0)胴 鉄( (0	<b>豚脂(</b> 4. .013))		3.0)乾燥	喿マッシ	ュポテ	F(1.	9)食物		13 1			0.1 リン) ( 2				8 0.13 プ(2.				17 0.8 塩(0.8			3.91 1)乾		12 3.8 酵母(	)水(1	7 . 7)
	158 69.3 10.2 1.6 鶏肉(47.0)植物性 セルロース(0.6)炽	たん白(12.	0)たまね	ぎ(7.0)肌	豚脂(4.	0)豚肉(3	2.1 C 3 . 0 )乾炉	0.12 梨マッシ	2 17 ュポテ	F(1.	9)食物			9 0 化性デ		0.1 リン)(2		マトケ	1 0.0 チャッ	8 0.13 プ(2.	3.9 0)砂料			17 0.8 塩(0.8	86 1 8)香辛			1.16 燥パンi		)水(1	7 . 7)
ヤヨイ食品 国産さばの生姜煮 50g	281 50.8 15.7 0.8 さば(71.8)水飴(					181 1.3		0.1					0 1	7 8		0.6	i	4		1 0.22			•	12 0					16 0		1.7
ヤヨイ食品 アレンジダイスゼリー 国産りんご(繊維) 1kg		30.0)果糖ぶ	どう糖液糖	(17.0)砂	糖(5.0)		主(難消(		ニストリ	0 ) (3.3	3)水(		0 (	剤(1.3	)酸味		香料((	0.3)	0			0				0	0			3.4	0.1
ヤヨイ食品 アレンジダイスゼリー 国産梨(Ca) 1kg		0)果糖ぶど	う糖液糖(	16.0)砂糖	[(6.0)		0.2)水(		ル化剤	(1.3) 署	0   乳酸C	a(0.5)	-	0.3)酸	味料(			C			0	0		0 (			0	,		0.5	0.1
ヤヨイ食品 アレンジダイスゼリー 国産温州みかん(鉄)1kg		49.0)果糖	ぶどう糖液		0)果糖		▶糖(4.		ニューキ			(28.7	′)ゲル				(0.5)		0.5		′酸鉄!		(0.0		•	l e	0.01		0 0.3		0.2
ヤヨイ食品 アレンジダイスゼリー 国産ぶどう(鉄) 1 kg		25.0)果糖ぶ	どう糖液糖	(15.0)砂	糖(6.5)		ゲル化		季料(0	.3)酸原	0   味料(0		-	鉄Na((		0			0	1				0 0.		ı		,	0 0.4		0.2
ヤヨイ食品 スイートブルーベリー ゼリー(鉄・繊維)50g		圜元) (15.0) <i>i</i>		10.0)水あ	め (6.0)		一糖(5.0		ぶどう糖	液糖(	(5.0) 🕏	食物繊維		肖化性	デキス				2)ゲル	化剤(					味料(	1		)クエン		1 (0	0.1
ヤヨイ食品 マンゴープリン(繊維) 40g		め (12.0) 油脂	1加工食品	引(10.0) グ	`ラニュー		食物繊維		化性デ	キスト	・リン)	(3.3) 果	早糖 (3.	-	30.7) ク		J(0.6)	酸味料	(0.2)		0.2)		•	29 0.	•		0		0 3.9		0.1
ヤヨイ食品 新国産夏みかんセリー 50g	86   76   0   0.5なつみかん果汁(還			118   23 .0)果糖(8		11 0.1 30.6) ゲル		).03 0.03 .9)酸味		)香料	(0.1)		43 4 1 (0.1)	4 0	1	0.2	!	C	0.0	4 0.02	0.2	0.03	0	13 0.	15   19	9 0	0	0	0 0.9	1	0.1

										無	機!	質						ビタミ	ミンA					ビタミン	'E	1	1				1								食	物繊維	維	$\neg$
エネルギー		たんぱく質動物の		脂質。	炭水化物	灰分。	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム	リン	鉄	亜 鉛 mg	銅mg	マンガン	レチノール μg		カロテンμg	ク	カロテン当量 μ 🖁	レチノール当量 μ8	ビタミンD µg	ト コフェ ロ ル	ト コフェ ロ ル	r		ビタミンB1 mg		ナイアシン mg	ビタミンB 6 mg	ビタミンB 1 2 μ 8	葉酸	パントテン酸 mg	ビタミンC mg	飽和脂肪酸	一価飽和脂肪酸	多価飽和脂肪酸器	コレステロール es	総量		不溶性	食塩相当量。
															1	•																										
																																		1								
																																										$\dashv$
	1 1	-	-		ı	ı		1	1							1		-		- 1								1			ı	1										
																																										-
	I I				ı	ı		1											ı	ı		ı						1			ı	1					1		1	1		
					l	l			]																						l						I		I	I		-
					1	1																									1											
		I			l	l		l .																				1			l						!		!	!		$\neg$
		Ī	Ī																																						$\neg$	-
	1 1							1			ı <u>l</u>				<u> </u>		ıl		Į.	Į.		I.				-1																
																																									$\neg$	_
							•									•		-									•	•	•	•		•	•									
		Ī	Ī																																		l		l			-
																									•																	$\neg$

		<i>t</i> -	Ι						無	機!	質						ビタ	7ミン <i>A</i>	١								فرا	ر ا			Ľ		110			l –	多		食	物繊維	隹	
エネルギー kcl	水 分 g	たんぱく質 動物 植物	脂質	炭水化物 g	分	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リ ン mg	鉄 mg	亜 鉛 mg	銅 mg	マンガン	レチノール			ン	カロテン当量 μ	レチノール当量ル	ビタミン D	'n		r F J J J	7 I I g	ビタミンK µg	ビタミンB 1 mg		ナイアシン mg	ビタミンB 6 mg	ピタミンB 1 2 μg	葉酸με	パントテン酸 mg	ビ タ ミン C mg	飽和脂肪酸。	一価飽和脂肪酸 💈	多価飽和脂肪酸。	コレステロール mg	総量。	水溶性	不溶性	食塩相当量 g
	1			1		1 1										<u> </u>	1			<u> </u>	<u> </u>			· L	1															l		
	П			_		1 1				ı			1			1	1		1	1	1			ı	1		ı		ı			ı		1	1	1						
				<u> </u>														1							1																_	$\dashv$
																	1		1																						$\neg$	$\dashv$
			ı	1												1		- I	1	ı	ı				ı		ı		ı			ı								L.		
																																									$\Box$	
				1		1 1										I	1							1																		
	<u> </u>															<u> </u>	<u> </u>																									_
	1 1		1		1	1 1							1	1	1	ı	1	-		1	1			1	1		1		1			1		1	1	ı				ı		
				1																																						-
																		1																							I	$\dashv$
															1		1		1		1	1		1																	$\overline{}$	4
	ı	ı	1	1		1 1			ı	I						1	1	1	1	I	1	-1	-1	1	1		ı		ı			ı				1	ı l	ll.		I		