

魚介類及び練り製品			
番号	1	番号	2
極細かまぼこ 白		極細かまぼこ 黄	
1人分量		1人分量	
栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g
エネルギー	97	エネルギー	97
たんぱく質	11.2	たんぱく質	11.2
脂質	0.7	脂質	0.7
ナトリウム	921	ナトリウム	921
カルシウム	10	カルシウム	10
マグネシウム	16	マグネシウム	16
鉄	0.1	鉄	0.1
亜鉛	0.4	亜鉛	0.4
レチノール当量	6	レチノール当量	6
ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.03
ビタミンB2	0.07	ビタミンB2	0.07
ビタミンC	1	ビタミンC	1
食物繊維	0	食物繊維	0
食塩相当量	2.4	食塩相当量	2.4
含まれるアレルギー		含まれるアレルギー	
同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	
えび・かに・小麦・卵・乳・いか・さば・大豆・鶏肉・ゼラチン		えび・かに・小麦・卵・乳・いか・さば・大豆・鶏肉・ゼラチン	
配合割合 %		配合割合 %	
魚肉すり身	68	魚肉すり身	67.9
米粉	3.55	米粉	3.55
でん粉(タピオカ)	3.55	でん粉(タピオカ)	3.55
食塩	2.2	食塩	2.2
砂糖	1.8	砂糖	1.8
加水	20.9	カロチン色素	0.12
		加水	20.88