


物資内訳書

提出日:

食品分類						商品コード					
品名	乾しいたけ				総量		調理形態	加熱調理			
規格	250g				固形量						
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考						
	250g	1	袋								
販売者					担当者						
住所					電話						
製造者	美味茸の会				担当者	藤田喜美子					
住所	〒013-0205	横手市雄物川町会塚字向井田111			電話	0182-22-3473	賞味期限	5ヶ月	保管	常温	

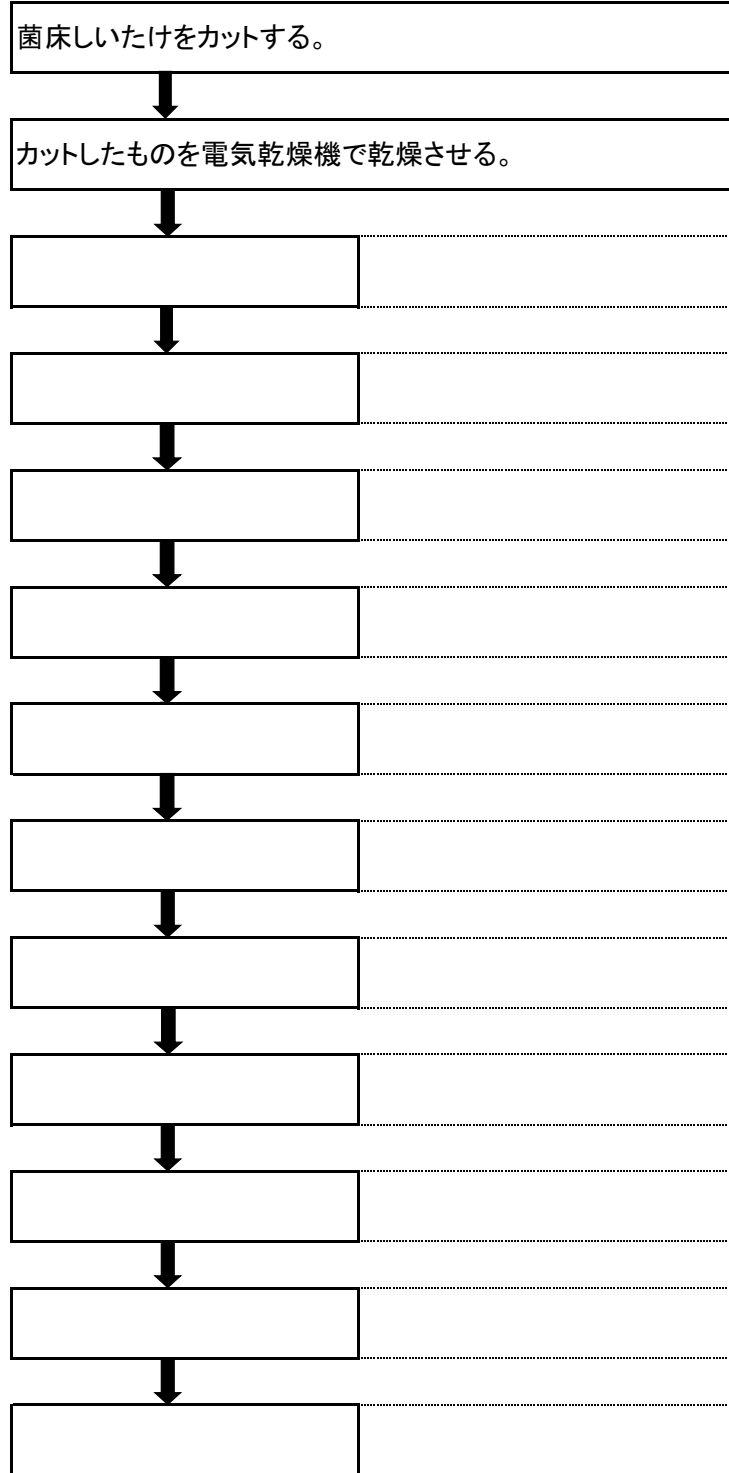
<p>【商品の特徴及び栄養的特徴】</p> <p>菌床しいたけをスライスして乾燥させた商品です。(横手市雄物川町産) 原材料のしいたけは、収穫したての新鮮なもので肉厚な品質のよいものを厳選して加工しています。 秋田県種苗交換会で毎年上位入賞し、農林水産大臣賞を3年連続受賞している生産者もおります。 地元のお母さんが、品質に自信を持って手作りしています。</p>	<p>【提出書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <input type="checkbox"/> その他()
<p>【調理方法及び取扱上の留意点】</p>	<p>JAS規格格付けの表示(有・無) 無</p>

栄養成分(100g中)			原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名	牛由来 使用
			原材料名	%			原材料	分別・不分別		
エネルギー	182	kcal	菌床しいたけ	100.00	秋田県横手市雄物川町	該当なし	該当なし		該当なし	
水分	9.1	g								
たんぱく質	植物	g								
	動物	g								
	総量	19.3								
脂質	3.7	g								
炭水化物	63.4	g								
灰分	6.0	g								
ナトリウム	6	mg								
カリウム	2100	mg								
カルシウム	10	mg								
マグネシウム	110	mg								
リン	310	mg								
鉄	1.7	mg								
亜鉛	2.3	mg								
ビタミンA	レチノール	μg								
	βカロテン当量	μg								
	レチノール当量	μg								
ビタミンB1	0.5	mg								
ビタミンB2	1.4	mg								
ビタミンC		mg								
食物繊維	水溶性	3								
	不溶性	38								
	総量	41								
食塩相当量	0	g								
			合計(100%)							

公益財団法人秋田県学校給食会 様

製造工程表

(工程中の温度、時間を明記のこと)



製造工場名	美味茸の会
担当責任者	会長 藤田喜美子
TEL	0182-22-3473
FAX	0182-22-3473