

株式会社SN食品研究所からのおすすめ品

しっとりチョコケーキ(アレルギー28品目対応)

製品特徴

アレルギー28品目不使用のチョコケーキです。
濃厚な本格チョコレートを使用ししっとりした食感に仕上げました。

商品規格

20g / 35g

召し上がり方

約2時間自然解凍してください(室温約20℃の場合)。
解凍時間は室温や商品の温度により多少異なります。

締切日:11月15日(金)
(供給可能日:12月16日(月)から)

ひとくちメモ

自社工場で作ったチョコを使用しております。特定28品目アレルギー物質不使用のケーキをみんなで一緒にいかがですか。

栄養成分

製品100gあたり

日本食品標準成分表2020年(八訂)に基づく計算値

エネルギー	484	kcal	カルシウム	33	mg	ン A ビ タ ミ ン	レチノール	7	μg	脂 肪 酸	葉酸	8	μg	
水分	34.8	g	マグネシウム	34	mg		βカロテン当量	4	μg		パントテン酸	0.29	mg	
たんぱく質	4.0	g	リン	79	mg		レチノール当量	8	μg		ビオチン	0.0	μg	
アミノ酸組成によるたんぱく質	0.0	g	鉄	1.5	mg		ビタミンD	0.1	μg		ビタミンC	1	mg	
脂質	27.9	g	亜鉛	0.4	mg		ビタミンE	9.1	mg		飽和	5.97	g	
トリアシलगリセロール当量	196	g	銅	0.12	mg		ビタミンK	18	μg		一価不飽和	9.70	g	
炭水化物	56.8	g	マンガン	0.43	mg		ビタミンB1	0.06	mg		多価不飽和	3.80	g	
利用可能炭水化物		g	ヨウ素	0	μg		ビタミンB2	0.07	mg		コレステロール	3	mg	
灰分	0.8	g	セレン	0	μg		ナイアシン	0.8	mg		食物繊維	水溶性	0.3	g
ナトリウム	156	mg	クロム	0	μg		ビタミンB6	0.08	mg		不溶性	0.8	g	
カリウム	238	mg	モリブデン	0	μg	ビタミンB12	0.0	μg	繊維総量	1.1	g			
									食塩相当量	0.4	g			

原材料

原材料	配合比	アレルギー
ココナッツミルク:タイ産	29.74	-
ホワイトソルガム粉	22.30	-
甜菜糖	14.87	-
チョコレート	14.87	-
グラニュー糖		-
カカオマス		-
ココアバター		-
葉種油	13.01	-
加工澱粉	3.71	-

原材料	配合比	アレルギー
レモン果汁	1.12	-
レモン		-
香料		-
重曹	0.38	-



お問い合わせ先

(公財)埼玉県学校給食会 TEL:048-592-2115 FAX:048-592-2496

2024年9月