

栄養成分

製品100gあたり

[日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値]

	エネルギー	276	kcal		灰分	0.7	g	ビタミンA	レチノール	50	μg	ナイアシン	0.0	mg
	水分	47.4	g		ナトリウム	101	mg		α-カロテン	0	μg	ナイアシン当量	1.2	mg
	アミノ酸組成によるたんぱく質	3.8	g		カリウム	54	mg		β-カロテン	0	μg	ビタミンB6	0.02	mg
	たんぱく質	4.7	g		カルシウム	19	mg		β-クリプトキサンチン	2	μg	ビタミンB12	0.2	μg
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	2.4	g	無機質	マグネシウム	5	mg	β-カロテン当量	2	μg	葉酸	12	μg	
	コレステロール	87	mg		リン	57	mg	レチノール活性当量	50	μg	パントテン酸	0.35	mg	
炭水化物	脂質	13.9	g		鉄	0.5	mg	ビタミンD	0.9	μg	ビオチン	5.9	μg	
	利用可能炭水化物(単糖当量)	31.1	g		亜鉛	0.2	mg	α-トコフェロール	0.2	mg	ビタミンC	0	mg	
	利用可能炭水化物(質量計)	29.0	g		銅	0.02	mg	β-トコフェロール	0.0	mg	アルコール	0.0	g	
	差引き法による利用可能炭水化物	30.0	g		マンガン	0.07	mg	γ-トコフェロール	0.0	mg	食塩相当量	0.2	g	
	食物繊維総量	0.5	g	ヨウ素	7	μg	δ-トコフェロール	0.0	mg					
	糖アルコール	0.0	g	セレン	7	μg	ビタミンK	2	μg					
	炭水化物	33.3	g		クロム	0	μg	ビタミンB1	0.02	mg				
	有機酸	0.0	g		モリブデン	2	μg	ビタミンB2	0.09	mg				

原材料		原材料	
液卵(国内製造)	卵	グリセリン	
乳等を主要原料とする食品	乳成分	セルロース	
砂糖		pH調整剤	
小麦粉	小麦	調味料(無機塩)	乳成分
いちごダイス		メタリン酸Na	
油脂加工食品		安定剤(増粘多糖類)	
ぶどう糖		(食品素材)	ゼラチン
食塩		増粘剤(増粘多糖類)	
植物油脂		香料	乳成分、大豆
加工デンプン		カゼインNa	乳成分
ソルビトール		着色料(クチナシ、カロチノイド)	
乳化剤	大豆	酸化防止剤(V.E)	
膨張剤			
(食品素材)			

株式会社SN食品研究所

