

災害救助用食料の仕様について

1 アルファ化米（五目ご飯）炊き出し用①

1箱当たり100食分（50食分の内箱が2箱入）

(1)

内容量 (50食分あたり)	5,000g
必要水量 (50食分あたり)	8L 戻り時間目安：熱湯の場合20～30分 / 水の場合60分～70分
出来上がり量 (50食分あたり)	13,000g
熱量(50食分あたり)	18,850kcal
栄養成分 (1食分あたり)	たんぱく質：6.9g 脂質：3.8g 炭水化物：78.7g ナトリウム：691mg
原材料	うるち米(国産)、具(人参・油揚げ・ごぼう・椎茸・こんにゃく)、植物油、醤油、砂糖、食塩、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンE)、(原材料の一部に小麦を含む)
特定原材料等 (アレルギー物質)	小麦、大豆 (本製品は工程でえび、かに、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、まつたけ、ゼラチンを含む製品を包装しています。)
外装サイズ	外箱：65cm：33cm：23cm 内箱：33.4cm：32.4cm：16.5cm
総重量	外箱：14kg 内箱：7kg
付属品	割りばし、炊飯袋、しゃもじ、弁当容器、衛生手袋、脱酸素剤、中間緩衝材、開封用カッター
賞味期限	令和4年2月

1 アルファ化米（五目ご飯）炊き出し用②

1箱当たり100食分（50食分の内箱が2箱入）

(2)

内容量 (50食分あたり)	5,000g
必要水量 (50食分あたり)	8L 戻り時間目安：熱湯の場合15分 / 水の場合60分
出来上がり量 (50食分あたり)	13,000g
熱量(50食分あたり)	19,750kcal
栄養成分 (1食分あたり)	たんぱく質：7.8g 脂質：3.6g 炭水化物：79.3g ナトリウム：660mg
原材料	うるち米（国産）、人参、油揚げ、鶏肉、ごぼう、椎茸、乳糖、植物油 脂、醤油、砂糖、食塩、デキストリン、たん白加水分解物、チキンエキ スパウダー、ソルビトール、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、加工 でん粉、着色料（カラメル）、酸化防止剤（ビタミンE）、（原材料の一 部に小麦、ゼラチンを含む）
特定原材料等 (アレルギー物質)	小麦、乳、大豆、鶏肉、ゼラチン (本品の製造工場では、えび、かに、卵、牛肉、ごま、さば、豚肉を含 む商品を製造しています。)
外装サイズ	外箱：65cm：33cm：23cm 内箱：35.5cm：33.5cm：18.0cm
総重量	外箱：14kg 内箱：7kg
付属品	スプーン、しゃもじ、弁当容器、輪ゴム、衛生手袋、脱酸素剤、針金入り ビニール紐、開封用カッター
賞味期限	令和4年2月