

災害救助用食料の仕様について

※製品の指定はできません

1 アルファ化米（五目ご飯） 炊き出し（1箱当たり100食分（50食分の内箱が2箱入））用  
（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：お湯で約15分/水で約60分
出来上がり量 （50食分あたり）	13,000g
熱量（1食100g分あたり）	377kcal
栄養成分 （1食100g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）、味付乾燥具材（食用植物性油脂、醤油、砂糖、乾燥人参、油揚げ、乾燥ごぼう、乾燥椎茸、こんにゃく、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、乳成分、牛肉、さけ、鶏肉、豚肉、まつたけ、ゼラチンを含む製品と同じ包装室で包装しています。）
外装サイズ	外箱：70cm：34cm：20cm 内箱：31.3cm：33.3cm：18cm
総重量	外箱：14kg 内箱：6.45kg
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5年2月

（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（1食100g分あたり）	380kcal
栄養成分 （1食100g分あたり）	たんぱく質：6.7g 脂質：1.3g 炭水化物：81.9g ナトリウム：2.1mg
原材料	うるち米（国産）、五目ご飯の具（たけのこ、味付けにんじん、食塩、醤油（小麦・大豆を含む）、油揚げ、佐藤、チキンエキス、チキンブイヨン（乳成分を含む）、ごぼう、デキストリン、椎茸、椎茸エキス、発酵調味料）/調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、酸化防止剤（ビタミンE）
特定原材料等 （アレルギー物質）	小麦、乳、大豆、鶏肉 （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：69cm：37cm：26cm 内箱：34cm：33cm：21.5cm
総重量	外箱：13.5kg 内箱：10kg（5kg×2）
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5年2月

災害救助用食料の仕様について

2 アルファ化米（わかめ御飯）炊き出し（1箱当たり100食分（50食分の内箱が2箱入））用

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：お湯で約15分/水で約60分
出来上がり量 （50食分あたり）	13,000g
熱量（1食100g分あたり）	361kcal
栄養成分 （1食100g分あたり）	たんぱく質 6.6g 脂質 1.0g 炭水化物 81.3g ナトリウム 660mg 食塩相当量 1.7g
原材料	うるち米（国産）、味付乾燥具材（食塩、わかめ、砂糖、昆布エキス、ホタテエキス）/調味料（アミノ酸等）
特定原材料等 （アレルギー物質）	なし （本製品は工程でえび、かに、乳成分、牛肉、さけ、鶏肉、豚肉、まつたけ、ゼラチンを含む製品と同じ包装室で包装しています。）
外装サイズ	外箱：70cm：34cm：20cm 内箱：31.3cm：33.3cm：18cm
総重量	外箱：14kg 内箱：6.45kg
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5年2月

災害救助用食料の仕様について

3 アルファ化米（白粥） 個食（1箱あたり50食分（50個入））用

内容量（1食分あたり）	41g
必要水量 （1食分あたり）	200ml 戻り時間目安：お湯で約15分/水で約60分
出来上がり量 （1食分あたり）	241g
熱量（1食分あたり）	147kcal
栄養成分 （1食100g分あたり）	たんぱく質：3.0g 脂質：0.3g 炭水化物：33.1g 食塩相当量：1.0g
原材料	うるち米（国産）、食塩
特定原材料等 （アレルギー物質）	なし
外装サイズ	外箱：42cm：30.5cm：17cm
総重量 （50食分あたり）	3kg
付属品	スプーン、脱酸素剤
賞味期限	令和5年2月

災害救助用食料の仕様について

※製品の指定はできません

4 クラッカー：個食（1箱あたり70食）用

（1） 1食あたり8枚

内容量（1食あたり8枚）	約88g
熱量（1食あたり8枚）	443kcal
栄養成分 （1食あたり8枚）	たんぱく質：7.3g 脂質：21.1g 炭水化物：56.0g 食塩相当量：0.02mg
原材料	小麦粉、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、モルト、発酵種、膨脹剤
特定原材料等 （アレルギー物質）	小麦 ※本製品製造ラインでは、卵、乳成分、大豆、ごまを使用した製品を製造しています。
外装サイズ	外箱：49cm：25cm：36.3cm 内箱：23.8cm：23.8cm：34.9cm（18リットル缶）
総重量	外箱：12kg
付属品	脱酸素剤
賞味期限	令和5年2月

（2） 1食あたり26枚目安

内容量 （1食あたり26枚目安）	90g
熱量（1食あたり26枚目安）	455kcal
栄養成分 1食あたり26枚目安	たんぱく質：7.1g 脂質：22.0g 炭水化物：57.1g ナトリウム：500mg 食塩相当量：1.3mg
原材料	小麦粉、ショートニング、砂糖、植物油、モルトエキス（小麦を含む）、食塩、チキンパウダー、膨脹剤、乳化剤（大豆由来）、酵素、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、PH調整剤
特定原材料等 （アレルギー物質）	小麦、大豆、鶏肉 ※本製品製造工場では、乳、卵を含む製品を生産しています。
外装サイズ	外箱：50cm：26.5cm：37cm
総重量	外箱：12kg
付属品	脱酸素剤
賞味期限	令和5年3月

（3） 1食あたり26枚

内容量（1食あたり26枚）	101g
熱量（1食あたり26枚）	506kcal
栄養成分 （1食あたり26枚）	たんぱく質：7.6g 脂質：24.1g 炭水化物：64.6g 食塩相当量：1.5mg
原材料	小麦粉、加工油脂、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、モルトエキス、ライ麦粉、発酵種、膨脹剤
特定原材料等 （アレルギー物質）	小麦 ※同一ラインでのアレルギー物質のコンタミネーションなし
外装サイズ	外箱：49.6cm：25.1cm：36.4cm 内箱：23.8cm：23.8cm：34.8cm（18リットル缶）
総重量	外箱：12kg
付属品	脱酸素剤
賞味期限	令和5年7月

災害救助用食料の仕様について

5 クリームサンドビスケット：個食（1箱あたり60食分）用

内容量（1袋15枚あたり）	61.8g（標準）
熱量（1袋15枚あたり）	294kcal
栄養成分 （1袋15枚あたり）	たんぱく質：3.9g 脂質：11.1g 炭水化物：44.7g 食塩相当量：0.3mg
原材料	小麦粉、砂糖、ショートニング、乳糖、加糖練乳、全粉乳、食塩、小麦タンパク、でん粉、乳酸菌、炭酸Ca、膨脹剤、乳化剤、香料、調味料、（アミノ酸）、V.B1、V.B2、V.D、（一部に乳成分・小麦を含む）
特定原材料等 （アレルギー物質）	乳・小麦 ※同一ラインでのアレルギー物質のコンタミネーションなし
外装サイズ	外箱：44.3cm：30.8cm：18cm
総重量	外箱：4.6kg
付属品	脱酸素剤
賞味期限	令和5年2月

災害救助用食料の仕様について

6 米粉クッキー：個食（1箱あたり50食分）用

内容量（1食8枚あたり）	48g程度
熱量（1食8枚あたり）	276kcal
栄養成分 （1食8枚あたり）	たんぱく質：3.5g 脂質：18.0g 炭水化物：25.1g 食塩相当量：0.06g
原材料	米粉（新潟県産）、ライスショートニング（米油）、砂糖、加糖ココナッツピューレ、アーモンドプール、発酵調味料（米、塩）、ココナッツファイバー
特定原材料等 （アレルギー物質）	<b>アーモンド</b> <b>※製造時に特定原材料の指定がなかったため、箱への記載はございません。</b> ※本製品はアーモンドを除くアレルギー物質(特定原材料等)27品目を使用していない工場にて製造しています。
外装サイズ	外箱：35.3cm：34.7cm：20.2cm
総重量	外箱：4.1kg
付属品	脱酸素剤
賞味期限	令和5年3月