

## 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、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