

商品情報

品名	菜めし(国産青菜100%使用) (250g, 35g)
分類	ふりかけ(まぜごはんのもと)

原材料名	メーカー名・産地	配合量(%)	添加物用途	アレルゲン	遺伝子組換	備考
1 塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)	青菜:日本(広島、徳島)	68.3				対象外
2 砂糖	塩水港精糖他	17.1				非組換(てん菜)
3 食塩	タヤリ他	11.9				対象外
4 酵母エキス	東海物産他	1.6				
5 鯉削り節粉末	的場水産他	1.1				
計		100.0				

※青菜は国産限定です。都道府県は諸事情により、変更になる可能性があります。

* 添加物表示	なし
* アレルゲンについて (28品目対象)	なし 注意喚起:なし
* 遺伝子組換について	配合量の上位3位以内かつ、5%以上について記入しています。

賞味期間	大袋(250g)	開封前:常温, 186日	開封後:常温, 14日(目安)
	小袋(35g)	開封前:常温, 279日	開封後:常温, 14日(目安)
品質劣化内容	吸湿, 変色, 風味の低下		
製造所	三島食品(株)広島工場 / 広島県広島市中区南吉島二丁目1番58号		
製品物性値	水分: 5%以下		
衛生規格	一般生菌数: 1×10^5 個/g未満 大腸菌群: 陰性 黄色ブドウ球菌: 陰性		

栄養成分(100g当たり)

(配合割合をもとに原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値)

エネルギー	193 kcal	炭水化物	44.5 g	レチノール	Tr μg	K	1,100 μg	
水分	2.8 g	食物繊維	水溶性 0.8 g	α-カロテン	23 μg	B1	0.06 mg	
たんぱく質	7.3 g		不溶性 8.5 g	β-カロテン	3,300 μg	B2	0.17 mg	
		(動物性) 1.5 g	総量 9.3 g	β-クリプトキサンチン	18 μg	ナイアシン	2.9 mg	
(植物性) 5.8 g		灰分	44.6 g	β-カロテン当量	3,300 μg	B6	0.14 mg	
脂質	0.8 g	無機質	ナトリウム	17,000 mg	レチノール活性当量	280 μg	B12	0.4 μg
			(動物性) 0.1 g	カリウム	200 mg	D	0.1 μg	葉酸
(植物性) 0.7 g	カルシウム		240 mg	E	α-トコフェロール	3.7 mg	パントテン酸	0.44 mg
脂飽和	マグネシウム		37 mg		β-トコフェロール	0 mg	C	1 mg
	一価不飽和		リン		94 mg	γ-トコフェロール		
脂肪酸 多価不飽和	0.09 g		鉄		2.9 mg	δ-トコフェロール	0 mg	食塩相当量
コレステロール	4 mg		亜鉛	0.7 mg	※微量に含まれると推定されるものについては「Tr」と記載しています。			
			銅	0.10 mg				
			マンガン	0.18 mg				

CCCP(株)神

青のり

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

乾物	No.38	食品名	青のり					
規格	500g	入数	8×1	内容量	500g	正味重量又は固形量	500g	
食品内容	・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。	
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表) ● 分析値 自社 公的機関
09001	あおさ(国産)	あおさ				愛知県 静岡県		*は必須入力項目 *エネルギー 201 kcal / 840 kJ *水分 16.9 g *たんぱく質 22.1 g *脂質 0.6 g *炭水化物 41.7 g *灰分 18.7 g 無機質 *ナトリウム 3900 mg *カリウム 3200 mg *カルシウム 490 mg *マグネシウム 3200 mg *リン 160 mg *鉄 5.3 mg *亜鉛 1.2 mg 銅 0.80 mg マンガン 17.00 mg ヨウ素 2200 µg セレン 8 µg クロム 160 µg モリブデン 23 µg ビタミン A *レチノール 0 µg *β-カロテン当量 2700 µg *レチノール当量 220 µg D 0 µg E(α-トコフェロール) 1.1 mg K 5 µg *B ₁ 0.07 mg *B ₂ 0.48 mg ナイアシン 10.0 mg B ₆ 0.09 mg B ₁₂ 37.2 µg 葉酸 180 µg パントテン酸 0.44 mg ビオチン 31.0 µg *C 25 mg 脂肪酸 飽和 0.12 g 一価不飽和 0.05 g 多価不飽和 0.17 g コレステロール 1 mg 食物繊維 *水溶性 - g *不溶性 - g *総量 29.1 g *食塩相当量 9.9 g
合計							0.00	

※本製品は、えび、かきが混ざる漁法で採取しています。
また、さばを含む製品を共通の設備で製造しています。

特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ▲	さば		
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		
	もも	やまいも	りんご	アーモンド				

①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。
 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。
 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。
 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。

商品規格書

商品名	味付のり12切5枚 海老・鯖・小麦抜き			規格	40食×25袋
製造者	朝日海苔本舗株式会社			TEL	0598-51-5062
住所	〒515-2132 三重県松阪市松崎浦町183-2			FAX	0598-51-8370
販売者	朝日海苔本舗株式会社			TEL	0598-51-5062
住所	〒515-2132 三重県松阪市松崎浦町183-2			FAX	0598-51-8370
商品形態 (風袋込)	個食	長辺(mm)	短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)
	123	48	3		1.55
	ピース	290	190	25	124
	ケース	465	315	250	3668

原材料名	比率 (%)	原産国	アレルギー (28品目対象)	遺伝子 組換え
乾のり	81.8	日本(有明海・三重県・愛知県)		無関係
砂糖	6.53	タイ・南アメリカ		
醤油(大豆)	3.43	アメリカ・カナダ	大豆	分別
風味だし(鰹削り節)	1.64	日本(静岡県・鹿児島県)		
(昆布)	1.09	日本(北海道)		
食塩	1.06	日本(徳島県)		
水あめ(コーンスターチ)		アメリカ		不分別
(馬鈴薯澱粉)	1.05	日本		
(甘しよ澱粉)		日本		
水	3.40	日本(松阪市)		

コンタミ
(28品目対象) 原材料の乾のりばえび・かにが生息している海域で採取しています。

小麦・海老・大豆・鯖を含む製品と同様に製造しています。

成分	含有率	単位	ビタミン	ビタミン
エネルギー	359	kcal		
水分	3.4	g		
たんぱく質	40.0	g		
脂質	3.5	g		
炭水化物	41.8	g		
灰分	11.3	g		
ナトリウム	1700	mg		
カリウム	2700	mg		
カルシウム	170	mg		
マグネシウム	290	mg		
リン	710	mg		
鉄	8.2	mg		
亜鉛	3.7	mg		
銅	0.59	mg		
マンガン	2.35	mg		
ヨウ素	-	μg		
セレン	-	μg		
クロム	-	μg		
モリブデン	-	μg		
ビタミンA	(0)	μg		
α-カロテン	5600	μg		
β-カロテン	29000	μg		
β-クリプトキサンチン	1200	μg		
β-カロテン当量	32000	μg		
レチノール活性当量	2700	μg		
ビタミンD	(0)	μg		
ビタミンE				
α	3.7	mg		
β	0	mg		
γ	0	mg		
δ	0	mg		
ビタミンK	650	μg		
B1	0.61	mg		
B2	2.31	mg		
ナイアシン	12.2	mg		
B6	0.51	mg		
B12	58.1	μg		
葉酸	1600	μg		
パントテン酸	1.28	mg		
ビオチン	-	μg		
C	200	mg		
飽和	0.52	g		
一価不飽和	0.19	g		
多価不飽和	1.31	g		
コレステロール	21	mg		
食物繊維				
水溶性	-	g		
不溶性	-	g		
総量	25.2	g		
食塩相当量	4.3	g		
廃棄率	0	%		

賞味期限 270日

牛由来の原料 無

取扱上の注意 高温多湿を避けて保存して下さい。

商品の特長
アレルギー物質である海老・鯖・小麦を味付タレから除去し味付した商品です。

様式AE-60

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和6年 3月 18日

あずき

業者名

株式会社 かね善

分類	年間	その他
----	----	-----

物資名 5年北海道小豆2格

番号	1
----	---

商品名 5年北海道小豆2格

メーカー

北海道管内各生産者

正味重量または固形量

30kg

原材料の内容明細						栄養成分		
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的		
04001	小豆		100			北海道	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	304 kcal 1279 kj
							水分	14.2 g
							たんぱく質	20.8 g
							脂質	2.0 g
							炭水化物	59.6 g
							灰分	3.4 g
							無機質	
							ナトリウム	1 mg
							カリウム	1300 mg
							カルシウム	70 mg
							マグネシウム	130 mg
							リン	350 mg
							鉄	5.5 mg
							亜鉛	2.4 mg
							銅	0.68 mg
							マンガン	1.09 mg
							ビタミン	
							A	レチノール 0 μg カロテン 2 μg レチノール当量 1 μg
							D	0.0 μg
							E	mg
							K	8 μg
							B1	0.46 mg
							B2	0.16 mg
							ナイアシン	2.2 mg
							B6	0.40 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	130 μg
							パントテン酸	1.02 mg
							C	2 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.24 g
							一価不飽和	0.06 g
							多価不飽和	0.50 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	1.0 g
							不溶性	14.2 g
							総量	24.8 g
							食塩相当量	0.0 g

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	△小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	△大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

うすくちしょうゆ

学校給食用 食品内容明細書

提出日 令和6年3月25日

調味料		No.21	食品名		うすくちしょうゆ		商品名								
規格		10L×1	入数		1	内容量		10L							
食品内容		<small>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</small>						栄養成分(100gあたり)							
2015成分表 食品番号		商品に表示している 原材料名		原材料名 (食品添加物名)		特定原材料名 (アレルギー源)		配合割合 %		GMO 分別 不分別		原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名	
17013	食塩(国内製造)														
1012	小麦(国産)														
4023	大豆														
4023	大豆(分別生産履歴管理済み)														
3017	ぶどう糖														
1071	小麦たんぱく														
1083	米														
16023	アルコール														
※原料の産地は、原料事情等により変動の可能性があります。															
合計 0.00															
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。															
④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。															
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		卵	乳	●小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2						
		かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ								
		キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	▲さば								
		ゼラチン	●大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ								
		もも	やまいも	りんご	アーモンド										
*食塩相当量 16.2 g															

ウスターソース

食品内容明細書

提出日 令和5年3月28日

調味料		No.13		食品名		ウスターソース		規 格		1.8L		入 数		6本		内 容 量		10.8L		正味重量又は固形量	
<p>食品内容</p> <p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>																					
2015成分表		商品に表示している原材料名		原材料名(食品添加物名)		特定原材料名(アレルギー源)		配合割合%		GMO分別不分別		原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名		<p>栄養成分(100gあたり)</p> <p>計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</p> <p>計量値(2015成分表)</p> <p>分析値 自社 公的機関 ●</p> <p>*は必須入力項目</p> <p>*エネルギー 123 kcal</p> <p>*水分 61.9 g</p> <p>*たんぱく質 0.8 g</p> <p>*脂質 0.1 g</p> <p>*炭水化物 28.8 g</p> <p>*灰分 6.9 g</p> <p>無機質</p> <p>*ナトリウム 2500 mg</p> <p>*カリウム 93 mg</p> <p>*カルシウム 20 mg</p> <p>*マグネシウム mg</p> <p>*リン 14 mg</p> <p>*鉄 0.5 mg</p> <p>*亜鉛 mg</p> <p>銅 mg</p> <p>マンガン mg</p> <p>ヨウ素 µg</p> <p>セレン µg</p> <p>クロム µg</p> <p>モリブデン µg</p> <p>A</p> <p>*レチノール µg</p> <p>*β-カロテン当量 µg</p> <p>*レチノール当量 µg</p> <p>D µg</p> <p>E(α-トコフェロール) µg</p> <p>K µg</p> <p>*B₁ µg</p> <p>*B₂ µg</p> <p>ナイアシン µg</p> <p>B₆ µg</p> <p>B₁₂ µg</p> <p>葉酸 µg</p> <p>パントテン酸 µg</p> <p>ビオチン µg</p> <p>*C µg</p> <p>脂肪酸</p> <p>飽和 N.D. g</p> <p>一価不飽和 g</p> <p>多価不飽和 g</p> <p>コレステロール mg</p> <p>食物繊維</p> <p>*水溶性 g</p> <p>*不溶性 g</p> <p>*総量 0.2 g</p> <p>*食塩相当量 6.5 g</p>					
食品番号		醸造酢		砂糖きび タビオカ								日本(東京都) 日本(栃木県) ブラジル タイ他		グアテマラ他							
		砂糖類 ぶどう糖果糖液糖		とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ								日本(愛知県) 日本(秋田県) 日本(千葉県他) 米国 ブラジル 南アフリカ他									
		砂糖		砂糖きび てん菜								日本(北海道) 日本(静岡県) タイ バトナム カンボジア									
		野菜・果実 トマト にんじん たまねぎ ブルーベリー 食塩 たん白加水分解物		トマト にんじん たまねぎ ブルーベリー 海水								日本(千葉県) 日本(北野町) タイ オーストラリア フィリピン他									
		酵母エキス		とうもろこし 食塩						不分別		スペイン 日本(静岡県) 中国 米国 日本(徳島県) 米国他		ポルトガル							
		香辛料 水		酵母 とうもろこし パーマ シナモン他								日本(群馬県) 日本(埼玉県) 中国 セルビア 日本(福島県) 他 フランス ハンガリー イタリア他 マレーシア インドネシア 中国他									
<p>※1 遺伝子組換えに関する情報は、食品衛生法及びJAS法にて表示が義務付けられた農作物及びその加工食品に該当する原料について開示させていただきます。</p> <p>※2 食品添加物(キャリアーオーバー、加工助剤を含む)および食品添加物副剤の基原原料、遺伝子組換え原料情報は非開示とさせていただきます。</p> <p>※3 基原原料原産国、最終加工国については原料事情により変更となる場合があります。</p> <p>※4 原材料につきましては、情報を限定した原料購入を行っておりません。従いまして法律上の食品の表示に関わらない記載内容に限り、原料事情により事前のお知らせなく変更させていただく場合がございます。</p> <p>※5 香辛料詳細・原料メーカー名に関しては、社外秘により非開示とさせていただきます。</p>																					
合 計 0.00																					
特定原材料名(太字は7大アレルギー)		▲卵		▲乳		▲小麦		▲そば		▲落花生		▲えび		コード 1		コード 2					
		▲かに		▲あわび		▲いか		▲いくら		▲オレンジ		▲カシューナッツ									
		▲キウイフルーツ		▲牛肉		▲くるみ		▲ごま		▲さけ		▲さば									
		▲ゼラチン		▲大豆		▲鶏肉		▲バナナ		▲豚肉		▲まつたけ									
		▲もも		▲やまいも		▲りんご		▲アーモンド													
<p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>																					

うどん

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

乾物		No.4		食品名		うどん		商品名			
規格		入数		内容量		正味重量又は固形量					
食品内容		・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり) 計算値(2015成分表) 計算値(分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。			
2015成分表 食品番号	商品に表示している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名		計算値(2015成分表)	
01018 17013	小麦粉(国内製造) 食塩	小麦粉 海水 水	小麦		対象外 対象外 対象外	日本(九州) 日本(長崎県) 日本(福岡県)				分析値	自社 ● 公的機関
*は必須入力項目											
										*エネルギー※	132 kcal
										*水分※	552 kJ
										*たんぱく質※	67.2 g
										*脂質※	2.5 g
										*炭水化物※	0.5 g
										*灰分※	29.3 g
										*ナトリウム※	0.5 g
										*カリウム	185 mg
										*カルシウム	9 mg
										*マグネシウム	6 mg
										*リン	6 mg
										*鉄	18 mg
										*亜鉛	0.2 mg
										銅	0.1 mg
										マンガン	0.04 mg
										ヨウ素	0.12 mg
										セレン	Tr µg
										クロム	2 µg
										モリブデン	1 µg
										*レチノール	2 µg
										A *β-カロテン当量	(0) µg
										*レチノール当量	0 µg
										D	(0) µg
										E(α-トコフェロール)	(0) µg
										K	0.1 µg
										*B ₁	- µg
										*B ₂	0.02 mg
										ナイアシン	0.01 mg
										B ₆	0.2 mg
										B ₁₂	0.01 mg
										葉酸	(0) µg
										パントテン酸	2 µg
										ビオチン	0.13 mg
										*C	0.3 µg
										飽和	(0) mg
										一価不飽和	(0.09) g
										多価不飽和	(0.04) g
										コレステロール	(0.2) g
										*水溶性	(0) mg
										*不溶性	1.0 g
										*総量	0.3 g
										*食塩相当量※	1.3 g
										合計 0.00	
										*食塩相当量※ 0.5 g	
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。									
		卵	乳	●小麦	そば	落花生	えび	コード1	コード2		
		かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ				
		キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ▲	さば				
		ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ			本品製造工場では、卵・乳成分・大豆・セソファン・ごま・鶏肉・豚肉・さばを含む製品を生産しております	
		もも	やまいも	りんご	アーモンド						

変更前	2017年2月24日	申請年月日	2020年2月1日
-----	------------	-------	-----------

食品コード	登録食品名 押麦			商品名 押麦			
規格	1kg袋	ボール内個数	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	1,000 g	
納品最小単位	1箱	内装包材	外装包材	段ボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	26.5 × 31 × 24.5 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	常温		保存温度	常温		
	賞味期限(製造後)	365	日	保管温度	常温		
	消費期限		日	製造日付の有無	無		
JAS規格対象の有無					有 (等級) 無 ●		
細菌学的成分規格(食品名)					該当なし		
納入業者	住所					業者コード	
	会社名(ⅴ)			代表者名	印		
販売者	住所						
	名称(ⅴ)	製造工場		住所	名称(ⅴ)		

食品内容							栄養成分(100gあたり)				
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。							計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。				
2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の位の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂))	●		
01006	国内産大麦					福井県 富山県 石川県他		分析値	自社	公的機関	
原料産地の貯蔵設備等は、小麦にも使用されております。							*は必須入力項目				
							*エネルギー		340 kcal		
*水分		14.0 g			*たんぱく質		6.2 g				
*脂質		1.3 g			*炭水化物		77.8 g				
*灰分		0.7 g			無機質		*ナトリウム 2 mg				
							*カリウム 170 mg				
							*カルシウム 17 mg				
							*マグネシウム 25 mg				
							*リン 110 mg				
							*鉄 1.0 mg				
							*亜鉛 1.2 mg				
							銅 0.40 mg				
							マンガン - mg				
							ヨウ素 0 µg				
							セレン 1 µg				
							クロム 0 µg				
							モリブデン 8 µg				
							*レチノール 0 µg				
							*β-カロテン当量 0 µg				
							*レチノール活性当量 0 µg				
							D 0.0 µg				
							E(α-トコフェロール) 0.1 µg				
							K 0 µg				
							*B ₁ 0.06 mg				
							*B ₂ 0.04 mg				
							ナイアシン 1.6 mg				
							B ₆ 0.14 mg				
							B ₁₂ 0.0 µg				
							葉酸 9 µg				
							パントテン酸 0.46 mg				
							ピオチン 2.6 µg				
							*C 0 mg				
							脂肪 飽和 0.36 g				
							一価不飽和 0.12 g				
							多価不飽和 0.56 g				
							コレステロール 0 mg				
							食物繊維 *水溶性 6.0 g				
							*不溶性 3.6 g				
							*総量 9.6 g				
							*食塩相当量 0.0 g				

特定原材料名(太字は7大アレルゲン)	合計 0.00(%)							*食塩相当量 0.0 g	
	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】		
	かに	あわび	いかり	いくら	オレンジ	カシューナッツ	●は「まる 変換キー」、		
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	▲は「さんかく 変換キー」、		
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	×は「かける 変換キー」と入力のこと。		
もも	やまいも	りんご	アーモンド			図形等は絶対に使用しないこと。			
							確認欄		
							✓		

④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 1日

角切昆布

業者名

スバル食品株式会社

分類

乾物

物資名

角切昆布

番号

41

商品名

角切昆布(1cm角)

メーカー

大阪昆布工業株式会社

正味重量または固形量

1000g

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(七訂による)	実測値
	2023年度産 北海道産南 古武井産促成 長切りのし昆布		100.00			北海道産昆布	自社 検査機関	
							エネルギー	145 kcal
							水分	607 kj
							たんぱく質	9.5 g
							脂質	8.2 g
							炭水化物	1.2 g
							灰分	61.5 g
							ナトリウム	19.6 g
							カリウム	2800 mg
							カルシウム	6100 mg
							マグネシウム	710 mg
							リン	510 mg
							鉄	200 mg
							亜鉛	3.9 mg
							銅	0.8 mg
							マンガン	0.13 mg
							レチノール	0.25 mg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	1100 μg
							D	95 μg
							E	0.0 μg
							K	0.9 mg
							B1	90 μg
							B2	0.48 mg
							ナイアシン	0.37 mg
							B6	1.4 mg
							B12	0.03 mg
							葉酸	0.0 μg
							パントテン酸	260 μg
							C	0.21 mg
							飽和	25 mg
							一価不飽和	0.31 g
							多価不飽和	0.27 g
							コレステロール	0.28 g
							水溶性	0 mg
							不溶性	- g
							総量	- g
							食塩相当量	27.1 g
								7.1 g

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

- …上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ …同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × …キャリアオーバー、加工助剂により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	△ エビ	アレルギー情報特記事項
	△ カニ	あわび	△ イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば		
ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		
もも	やまいも	りんご	アーモンド				

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

24年 3月 4日

カットわかめ

業者名

ス

分類	学期	乾物
----	----	----

物資名	
-----	--

番号	42
----	----

商品名	韓国産カットわかめ
-----	-----------

メーカー	大洋物産(株)
------	---------

正味重量または固形量	1kg
------------	-----

原材料の内容明細						栄養成分		
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的		
	冷凍わかめ(韓国産)		100			韓国	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	138 kcal
								577 kj
							水分	8.6 g
							たんぱく質	18.0 g
							脂質	4.0 g
							炭水化物	41.8 g
							灰分	27.6 g
							無機質	
							ナトリウム	9500 mg
							カリウム	440 mg
							カルシウム	820 mg
							マグネシウム	410 mg
							リン	290 mg
							鉄	6.1 mg
							亜鉛	2.8 mg
							銅	0.16 mg
							マンガン	- mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	1800 μg
							レチノール当量	150 μg
							D	0.0 μg
							E	0.3 mg
							K	1600 μg
							B1	0.05 mg
							B2	0.07 mg
							ナイアシン	0.3 mg
							B6	0.00 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	18 μg
							パンテト酸	0.12 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.25 g
							一価不飽和	0.09 g
							多価不飽和	1.29 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	- g
							不溶性	- g
							総量	35.6 g
							食塩相当量	24.1 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- …上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ …同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	△ エビ	アレルギー情報特記事項
	△ カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
もも	やまいも	りんご	アーモンド				

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15	
	カネ上株式会社	
	作成者	上田 仁

商品名	GK丸焼かまぼこ	規格	2kg(4本)×5袋	形態	真空包装
-----	----------	----	------------	----	------

1. 配合

原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者
魚肉	85.3	スケソウタラ	米国、ロシア	(株)ニッスイ
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ、ベトナム	グリコ栄養食品(株)
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工(株)
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖(株)
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩・米麹	愛知県	甘強酒造(株)
食塩	1.7	海水	兵庫県	(株)日本海水
味りん	0.4	液状ブドウ糖・もち米・醸造アルコール・米麹・焼酎乙類	愛知県	甘強酒造(株)
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン(株)
合計	100.0			

* 魚肉の魚種・メーカーにつきましては、変更する場合があります。

3. 食品添加物

加工澱粉

4. 保存方法

冷蔵(1°C~10°C)

5. アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

6. 賞味期間

25日間

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別/不分別)

原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別/不分別)
馬鈴薯澱粉	馬鈴薯	日本	非組換え
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	馬鈴薯	日本	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

8. 当商品の原材料名表示

原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油/加工澱粉
------	---

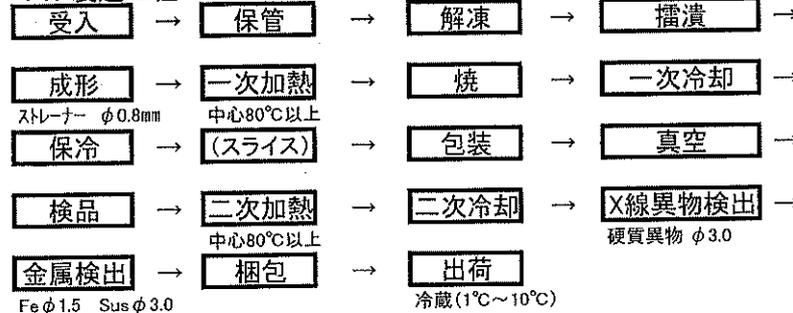
9. 表示場所

外包装側面

10. 包材

内包材	ポリエチレン
外包装材	段ボール

11. 製造工程



2. 栄養成分

100g当たり

成分	値	単位	★	
エネルギー	95.0	Kcal	★	
水分	74.9	g	★	
たんぱく質	8.3	g	★	
脂質	0.5	g	★	
炭水化物	14.1	g	★	
灰分	2.1	g	★	
無機質	ナトリウム	796	mg	★
	カリウム	110	mg	
	カルシウム	25	mg	
	マグネシウム	14	mg	
	リン	60	mg	
	鉄	0.3	mg	
	亜鉛	0.2	mg	
	銅	0.03	mg	
	マンガン	0.03	mg	
	A	レチノール	0	μg
α-カロテン		0	μg	
β-カロテン		0	μg	
クリプトキサンチン		0	μg	
β-カロテン当量		0	μg	
レチノール当量		0	μg	
D	2.0	μg		
E	α-トコフェロール	0.2	mg	
	β-トコフェロール	0	mg	
	γ-トコフェロール	0	mg	
	δ-トコフェロール	0	mg	
K	0.0	μg		
B1	0.00	mg		
B2	0.01	mg		
ナイアシン	0.5	mg		
B6	0.01	mg		
B12	0.3	μg		
葉酸	5	μg		
パントテン酸	0.00	mg		
C	0.00	mg		
脂肪酸	飽和	0.13	g	
	一価不飽和	0.09	g	
	多価不飽和	0.23	g	
コレステロール	15	mg		
食物繊維	水溶性	0.00	g	
	不溶性	0.00	g	
総量	0.00	g		
食塩相当量	2.0	g	★	

★は、実測による分析値を元に計算
 それ以外は日本食品標準成分表
 (8訂版)による計算値です

- 開封後はお早めにご使用ください。
- 原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
- 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

カレールウ

食品内容明細書

提出日 令和6年3月25日

調味料		No.34		食品名		カレールウ			
規格		1kg		入数		10			
内容量		1kg		正味重量又は固形量					
<p>食品内容</p> <p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>							<p>栄養成分(100gあたり)</p> <p>計算値(2015成分表)</p> <p>計算値は分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</p>		
2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割 合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名		
	やし給クレーミングパウダー	とうもろこし、ヤシ		社外秘		アメリカ	社外秘		
	砂糖	さとうきび、てん菜		社外秘		オーストラリア	社外秘		
	乾燥マッシュポテト	馬鈴薯		社外秘		ドイツ	社外秘		
	食塩	海水		社外秘		日本	社外秘		
	コーンスターチ	とうもろこし		社外秘		アメリカ	社外秘		
	マッシュルームエキス	タピオカ、マッシュルーム		社外秘		タイ	社外秘		
	カレーパウダー	香辛料		社外秘		東南アジア	社外秘		
	米粉	米		社外秘		インド	社外秘		
	スイートコーンパウダー	スイートコーン		社外秘		日本	社外秘		
	ローストオニオンパウダー	たまねぎ		社外秘		中国	社外秘		
	酵母エキス	酵母		社外秘		オランダ	社外秘		
	ガーリックパウダー	にんにく		社外秘		フランス	社外秘		
	フライドジンジャー	しょうが、パーム		社外秘		中国	社外秘		
	デキストリン	キャッサバ		社外秘		マレーシア	社外秘		
	ターメリック	ターメリック		社外秘		タイ	社外秘		
	増粘剤(加工デンプン)	リン酸架橋デンプン		2.00		中国	社外秘		
	乳化剤			2.00			社外秘		
	着色料(カラメル、β(フリカール))	カラメルI、トウガラシ色素		1未満			社外秘		
	香料	ゲトン類、芳香族アルデヒド類		1未満			社外秘		
	酸味料	D L-リンゴ酸		1未満			社外秘		
	社外秘	1未満原料合計		96.00			社外秘		
<p>原料の産地については、限定しておりません。</p>									
合計							100.00		
							*食塩相当量	10.0 g	
<p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。</p>							<p>④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>		
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2
		か	あ	い	い	か	カシューナッツ		
		キウイフルーツ	牛	く	ご	さ	さ		
		ゼラチン	大	▲	バ	▲	ま		
		も	や	▲	ア				

乾い36

商品情報

品名	乾燥カリカリ梅 (国産梅100%使用) (200g)
分類	まぜごはんのもと

原材料名	メーカー名・産地	配合量(%)	添加物用途	アレルゲン	遺伝子組換	備考
1 塩蔵梅 (梅、食塩、赤しそ液)	梅：日本 (群馬、神奈川県)	75.3			対象外	
2 ぶどう糖	サエ糖化他	10.0			不分別(とうもろこし)*	
3 でん粉	清里町農協	3.8				馬鈴薯
4 昆布エキス	三菱商事サエインズ	3.4				
5 酵母エキス	富士食品工業	1.9				
6 デキストリン	松谷化学工業	1.6				
7 酸味料	扶桑化学工業	3.9	酸味料、梅の色保持			DL-リンゴ酸
8 炭酸カルシウム	(塩蔵梅由来)	0.1	原料保管中の軟化防止			
計		100.0				

※梅は国産限定です。都道府県は諸事情により、変更になる可能性があります。

*添加物表示	酸味料、炭酸カルシウム
*アレルゲンについて (28品目対象)	なし 注意喚起:なし
*遺伝子組換について	配合量の上位3位以内かつ、5%以上について記入しています。 (*は表示対象外です。)
賞味期間	開封前：常温，186日 開封後：常温，14日 (目安)
品質劣化内容	吸湿，変色，風味の低下
製造所	三島食品(株)広島工場 / 広島県広島市中区南吉島二丁目1番58号
製品物性値	水分：7%以下
衛生規格	一般生菌数：1×10 ³ 個/g未満 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌：陰性

栄養成分 (100g当たり)

(配合割合をもとに原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値)

エネルギー	110 kcal	炭水化物	31.8 g	ビタミン		レチノール	0 μg	K	42 μg	
水分	4.0 g	食物繊維	水溶性	3.3 g	A	α-カロテン	0 μg	B1	0.10 mg	
たんぱく質	2.6 g		不溶性	8.0 g		β-カロテン	67 μg	B2	0.13 mg	
		総量	11.3 g	β-クリプトキサンチン		0 μg	ナイアシン	1.0 mg		
(動物性)	0 g	灰分	ナトリウム	24,000 mg		D	β-カロテン当量	67 μg	B6	0.13 mg
(植物性)	2.6 g		カリウム	530 mg			レチノール活性当量	6 μg	B12	0 μg
脂質	0.2 g		カルシウム	280 mg	E	α-トコフェロール	1.0 mg	葉酸	19 μg	
			マグネシウム	85 mg		β-トコフェロール	0 mg	パントテン酸	0.42 mg	
(動物性)	0 g		リン	110 mg		γ-トコフェロール	5.0 mg	C	0 mg	
(植物性)	0.2 g	鉄	2.4 mg	δ-トコフェロール		0.5 mg				
脂 飽和	0 g	無機質	亜鉛	1.1 mg			食塩相当量	61.0 g		
脂肪 一価不飽和	0.10 g		銅	0.15 mg						
酸 多価不飽和	0.05 g		マンガン	2.47 mg						
コレステロール	0 mg									

※微量に含まれると推定されるものについては「Tr」と記載しています。

CC (ア) (株) 神

学校給食用 食品内容明細書				提出日	作成日	令和6年1月10日	
その他	No.12		食品名	ミニがんもどき		商品名	
規格	1kg		入数	10袋	内容量	10kg	
納品単位	ケース		内装包材	ポリエチレン	外装包材	ダンボール	
保存方法及び期限表	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		JAS法規格対象の有無
	賞味期限(製造後)	365		日	保管温度	-18℃以下	
	消費期限			日	製造日付の有無	無	
正味重量又は固形量						47.6 × 32 × 28.3 cm	
凍結前加熱加熱後摂取食品							
食品内容 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。	
2020成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名
	豆腐(大豆) 豆腐用凝固剤 結核菌殺、増げ菌(6.2.19.20) 粉状大豆たん白 にんじん でん粉 糖類(砂糖、ぶどう糖) 食塩(水)	大豆 塩化マグネシウム 食用なたね油 脱脂大豆 にんじん とうもろこし サトウキビ他 海水 水	大豆 大豆		分別 不分別	カナダ アメリカ 日本 カナダ 中国 愛知県 アメリカ タイ 日本 日本	オーストラリア 岐阜県 北海道 南アフリカ 南アフリカ 日本
合計						0.00	
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。						④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。	
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1
	かに	あわび	い	か	いくら	カシューナッツ	コード 2
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	▲	ごま	さば	
	ゼラチン	●	大豆	鶏肉	バナナ	まつたけ	
	もも	▲	やまいも	りんご	アーモンド		
						*エネルギー	237 kcal
						*水分	62.3 g
						*たんぱく質	12.8 g
						*脂質	20.0 g
						*炭水化物	3.6 g
						*灰分	1.3 g
						*ナトリウム	299 mg
						*カリウム	120 mg
						*カルシウム	65 mg
						*マグネシウム	38 mg
						*リン	153 mg
						*鉄	1.8 mg
						*亜鉛	0.8 mg
						銅	0.25 mg
						マンガン	0.54 mg
						ヨウ素	0 μg
						セレン	0 μg
						クロム	0 μg
						モリブデン	0 μg
						*レチノール	0 μg
						*β-カロテン当量	398 μg
						*レチノール当量	33 μg
						D	0.0 μg
						E(α-トコフェロール)	2.6 μg
						K	28 μg
						*B ₁	0.06 μg
						*B ₂	0.04 μg
						ナイアシン	0.2 μg
						B ₆	0.04 μg
						B ₁₂	0.0 μg
						葉酸	36 μg
						パントテン酸	0.06 μg
						ビオチン	0.1 μg
						*C	0 μg
						脂肪酸	
						飽和	- g
						一価不飽和	- g
						多価不飽和	- g
						コレステロール	0 mg
						食物繊維	
						*水溶性	- g
						*不溶性	- g
						*総量	0.8 g
						*食塩相当量	0.8 g

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 1日

刻み昆布

業者名

スバル食品株式会社

分類

乾物

物資名

キザミ昆布

番号

39

商品名

キザミ昆布(1mmウエット)

メーカー

株式会社 朋昆

正味重量または固形量

1000g

原材料の内容明細

栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地 ・ 品種 ・ メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	北海道産昆布		60.00				計算値(七訂による)	
	水酢酸+水		40.00				実測値	自社 検査機関
							エネルギー	75 kcal
							水分	g
							たんぱく質	3.8 g
							脂質	0.4 g
							炭水化物	32.7 g
							灰分	g
							無機質	
							ナトリウム	3,053 mg
							カリウム	mg
							カルシウム	667 mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	27.8 g
							食塩相当量	7.8 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	△ エビ	アレルギー情報特記事項
	△ カニ	あわび	△ イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

< (有) ・ 無 >
例: 海藻類のエビ・カニの共生など

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和 6 年 2 月 28 日

きな粉

業者名

ス

分類

年間

物資名

番号

27

商品名 きな粉 国内産 北海道産

メーカー

株式会社マツモトフ
ツ

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地 ・ 品種 ・ メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
							計算値(七訂による)	○	
4029	大豆		100	大豆	分別	北海道	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	437 kcal 1828 kj	
							水分	5.0 g	
							たんぱく質	35.5 g	
							脂質	23.4 g	
							炭水化物	31.0 g	
							灰分	5.1 g	
							ナトリウム	1 mg	
							カリウム	1900 mg	
							カルシウム	250 mg	
							マグネシウム	240 mg	
							リン	520 mg	
							鉄	9.2 mg	
							亜鉛	3.5 mg	
							銅	1.10 mg	
							マンガン	- mg	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	4 μg
								レチノール当量	Tr μg
							D	0.0 μg	
							E	20.2 mg	
							K	37 μg	
							B1	0.76 mg	
							B2	0.26 mg	
							ナイアシン	1.8 mg	
							B6	0.58 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	250 μg	
							パントテン酸	1.33 mg	
							C	Tr mg	
							脂肪酸	飽和	3.38 g
								一価不飽和	4.52 g
								多価不飽和	12.62 g
							コレステロール	Tr mg	
							食物 繊維	水溶性	1.9 g
								不溶性	15.0 g
								総量	16.9 g
							食塩相当量	0.0 g	

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

△ …同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 名	△ 卵	△ 乳	△ 小麦	そば	落花生	△ エビ	アレルギー情報特記事項	
		カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ		カシュー ナッツ
		キウイ	牛肉	クルミ	△ ごま	さけ		△ さば
		△ ゼラチン	○ 大豆	△ 鶏肉	△ パナナ	△ 豚肉		まつたけ
		もも	△ やまいも	りんご	アーモンド			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

24 年 3 月 4 日

金時豆

業者名

2

分類 年間 乾物

物資名

番号

1

25

商品名

金時豆

メーカー

ホクレン農業協同組合連合会
又は産地業者

正味重量または固形量

30kg

原材料の内容明細

栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	大正金時		100			北海道	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関 ○
							エネルギー	1393 kcal 333 kj
							水分	16.5 g
							たんぱく質	19.9 g
							脂質	2.2 g
							炭水化物	57.8 g
							灰分	3.6 g
							無機質	
							ナトリウム	1 mg
							カリウム	1500 mg
							カルシウム	130 mg
							マグネシウム	150 mg
							リン	400 mg
							鉄	6.0 mg
							亜鉛	2.5 mg
							銅	0.75 mg
							マンガン	1.90 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	1 μg
							D	0.0 μg
							E	2.2 mg
							K	8 μg
							B1	0.50 mg
							B2	0.20 mg
							ナイアシン	2.0 mg
							B6	0.36 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	85 μg
							パンテト酸	0.63 mg
							C	Tr mg
							脂肪酸	
							飽和	0.25 g
							一価不飽和	0.19 g
							多価不飽和	0.79 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	3.3 g
							不溶性	16.0 g
							総量	19.3 g
							食塩相当量	0.0 g

<「特定原材料名」への"チェック"の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	△ 小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	△ 大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
もも	やまいも	りんご	アーモンド				

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和 6 年 2 月 27 日

くずきり

業者名	又
-----	---

分類	年間	乾物
----	----	----

物資名	
-----	--

番号	17
----	----

商品名	マロニー5C 1kg詰
-----	-------------

メーカー	マロニー株式会社
------	----------

正味重量または固形量	1kg
------------	-----

原材料の内容明細						栄養成分				
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分			
2034 2035	じゃがいも澱粉 コーンスターチ CMC 増粘多糖類	カルボキシメチルセルロースナトリウム 物質名は社外秘	社外秘 社外秘 社外秘 社外秘		不使用 分別	北海道 増粘剤 増粘剤	計算値(七訂による)			
							実測値	自社 検査機関		
							エネルギー	349 kcal 1460 kj		
							水分	12.7 g		
							たんぱく質	0.1 g		
							脂質	0.2 g		
							炭水化物	86.8 g		
							灰分	0.2 g		
							ナトリウム	34 mg		
							カリウム	44 mg		
							カルシウム	7 mg		
							マグネシウム	5 mg		
							リン	48 mg		
							鉄	0.2 mg		
							亜鉛	0.0 mg		
							銅	- mg		
							マンガン	0.03 mg		
							無機質	レチノール	0 μg	
								A	カロテン	0 μg
									レチノール当量	0 μg
								D	0.0 μg	
								E	- mg	
								K	- μg	
								B1	0.00 mg	
								B2	0.00 mg	
								ナイアシン	0.1 mg	
								B6	- mg	
								B12	- μg	
								葉酸	- μg	
								パンテトン酸	- mg	
							C	0 mg		
							脂肪酸	飽和	0.07 g	
								一価不飽和	0.03 g	
								多価不飽和	0.09 g	
							コレステロール	0 mg		
							食物繊維	水溶性	<0.5 g	
								不溶性	1.1 g	
								総量	1.1 g	
							食塩相当量	0.1 g		

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

クリームシチュー

食品内容明細書

提出日 令和6年3月25日

調味料		No.32		食品名		クリームシチュー																																									
規格		1kg		入数		10																																									
内容量		1kg		正味重量又は固形量																																											
<p>食品内容</p> <p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>																																															
<p>栄養成分(100gあたり)</p> <p>計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</p>																																															
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名																																								
	米粉	米				日本	社外秘																																								
	砂糖	さとうきび、てん菜とうもろこし、ヤシ				オーストラリア	社外秘																																								
	やし油クレーミンパウダー					アメリカ	社外秘																																								
	こんぶエキス	こんぶ				中国	社外秘																																								
	食塩	海水				日本	社外秘																																								
	乾燥マッシュポテト	馬鈴薯				ドイツ	社外秘																																								
	スイートコーンパウダー	スイートコーン				日本	社外秘																																								
	ローストオニオンパウダー	たまねぎ				中国	社外秘																																								
	酵母エキス	酵母				オランダ	社外秘																																								
	ホワイトペパー	こしょう				マレーシア	社外秘																																								
	マッシュルームエキス	タピオカ、マッシュルーム				フランス	社外秘																																								
	増粘剤(加工デンプン)	リン酸架橋デンプン				中国	社外秘																																								
	セルロース	粉末セルロース					社外秘																																								
	乳化剤	脂肪酸類、ラクトン類					社外秘																																								
	香料	脂肪酸類、ラクトン類					社外秘																																								
	酸味料	D,L-リンゴ酸					社外秘																																								
	社外秘:1未満原料合計																																														
<p>原料の産地については、限定しておりません。</p>																																															
<p>合計 0.00</p>																																															
<p>栄養成分(100gあたり)</p> <p>*エネルギー 370 kcal</p> <p>*水分 5.6 g</p> <p>*たんぱく質 2.4 g</p> <p>*脂質 7.4 g</p> <p>*炭水化物 73.5 g</p> <p>*灰分 11.1 g</p> <p>*ナトリウム ## mg</p> <p>*カリウム 340 mg</p> <p>*カルシウム 14 mg</p> <p>*マグネシウム 18 mg</p> <p>*リン 34 mg</p> <p>*鉄 0.2 mg</p> <p>*亜鉛 0.5 mg</p> <p>銅 - mg</p> <p>マンガン - mg</p> <p>ヨウ素 - µg</p> <p>セレン - µg</p> <p>クロム - µg</p> <p>モリブデン - µg</p> <p>*レチノール 0 µg</p> <p>*β-カロテン当量 1 µg</p> <p>*レチノール当量 0 µg</p> <p>D - µg</p> <p>E(α-トコフェロール) - mg</p> <p>K - µg</p> <p>*B₁ 0.49 mg</p> <p>*B₂ 0.06 mg</p> <p>ナイアシン - mg</p> <p>B₆ - mg</p> <p>B₁₂ - µg</p> <p>葉酸 - µg</p> <p>パントテン酸 - mg</p> <p>ビオチン - µg</p> <p>*C 0 mg</p> <p>脂肪酸 飽和 6.91 g</p> <p>一価不飽和 - g</p> <p>多価不飽和 - g</p> <p>コレステロール 1 mg</p> <p>食物繊維 *水溶性 0.4 g</p> <p>*不溶性 4.6 g</p> <p>*総量 5.0 g</p> <p>*食塩相当量 10.7 g</p>																																															
<p>特定原材料名(太字は7大アレルギー)</p> <p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。</p> <p>④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>卵</th> <th>乳</th> <th>小麦</th> <th>そば</th> <th>落花生</th> <th>えび</th> <th>コード 1</th> <th>コード 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>かに</td> <td>あわび</td> <td>いくら</td> <td>いくら</td> <td>オレンジ</td> <td>カシューナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>牛肉</td> <td>くるみ</td> <td>ごま</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ゼラチン</td> <td>大豆▲</td> <td>鶏肉</td> <td>バナナ▲</td> <td>豚肉</td> <td>まつたけ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>もも</td> <td>やまいも▲</td> <td>りんご</td> <td>アーモンド</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2	かに	あわび	いくら	いくら	オレンジ	カシューナッツ			キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば			ゼラチン	大豆▲	鶏肉	バナナ▲	豚肉	まつたけ			もも	やまいも▲	りんご	アーモンド				
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2																																								
かに	あわび	いくら	いくら	オレンジ	カシューナッツ																																										
キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば																																										
ゼラチン	大豆▲	鶏肉	バナナ▲	豚肉	まつたけ																																										
もも	やまいも▲	りんご	アーモンド																																												

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 21日

グリーンピース

業者名

分類 学期 デザート

物資名

番号 1

商品名 グリーンピース サンパル/ニホン1KG*10

メーカー

ライフフーズ株式会社

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的
06025	グリーンピース		100	-	対象外	北海道産

栄養成分

計算値(七訂による)		○	
実測値	自社		
	検査機関		
エネルギー	98 kcal	410	kJ
水分	75.7 g		
たんぱく質	5.6 g		
脂質	0.7 g		
炭水化物	17.2 g		
灰分	0.8 g		
無機質	ナトリウム	88	mg
	カリウム	210	mg
	カルシウム	26	mg
	マグネシウム	30	mg
	リン	96	mg
	鉄	1.8	mg
	亜鉛	1.0	mg
	銅	0.17	mg
	マンガン	0.29	mg
	ビタミン	A	レチノール
カロテン			525 μg
レチノール当量			43 μg
D		0.0	μg
E		1.6	mg
K		22	μg
B1		0.33	mg
B2		0.13	mg
ナイアシン		2.1	mg
B6		0.09	mg
B12		0.0	μg
葉酸		99	μg
パントテン酸		0.47	mg
C	23	mg	
脂肪酸	飽和	0.10	g
	一価不飽和	0.07	g
	多価不飽和	0.22	g
	コレステロール	0	mg
食物繊維	水溶性	0.6	g
	不溶性	5.3	g
	総量	5.9	g
	食塩相当量	0.2	g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	△大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和6年 3月 18日

黒だいず 乾

業者名	株式会社 かね善
-----	----------

分類	年間	その他
----	----	-----

物資名	5年北海道光黒大豆2.8
-----	--------------

番号	1
----	---

商品名	5年北海道光黒大豆2.8
-----	--------------

メーカー	北海道管内各生産者
------	-----------

正味重量または固形量	30kg
------------	------

原材料の内容明細						栄養成分				
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的				
04077	黒大豆		100	大豆	分別(5%)	北海道	計算値(七訂による) ○			
							実測値	自社 検査機関		
							エネルギー	349 kcal 1452 kj		
							水分	12.7 g		
							たんぱく質	33.9 g		
							脂質	18.8 g		
							炭水化物	28.9 g		
							灰分	4.6 g		
							無機質	ナトリウム	1 mg	
								カリウム	1800 mg	
								カルシウム	140 mg	
								マグネシウム	200 mg	
								リン	620 mg	
								鉄	6.8 mg	
								亜鉛	3.7 mg	
								銅	0.96 mg	
								マンガン	2.24 mg	
							ビタミン	A	レチノール	0 μg
									カロテン	1 μg
									レチノール当量	2 μg
								D	0.0 μg	
								E	mg	
								K	36 μg	
								B1	0.73 mg	
								B2	0.23 mg	
								ナイアシン	2.5 mg	
								B6	0.50 mg	
								B12	0.0 μg	
								葉酸	350 μg	
								パンテト酸	0.98 mg	
							C	3 mg		
							脂肪酸	飽和	2.42 g	
								一価不飽和	3.77 g	
								多価不飽和	9.62 g	
							コレステロール	Tr mg		
							食物繊維	水溶性	1.4 g	
								不溶性	14.6 g	
								総量	20.6 g	
							食塩相当量	0.0 g		

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	△小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	○大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 27日

削り節

業者名

福島鯉株式会社 又

分類

学期

乾物

物資名

別注 桜パック 1Kg×4

番号

4

44

商品名

混合削りぶし

メーカー

福島鯉株式会社

正味重量または固形量

(1kgx4)

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(七訂による)	実測値
	いわしのふし うるめのふし さばのふし		40 30 30	さば		熊本県、愛媛県、鹿児島県、長崎県 熊本県、愛媛県、鹿児島県、長崎県 熊本県、静岡県、鹿児島県、愛媛県、和歌山県	自社 検査機関	○
							エネルギー	369 kcal
							水分	13.7 g
							たんぱく質	63.9 g
							脂質	11.2 g
							炭水化物	3.1 g
							灰分	73.0 g
							無機質	
							ナトリウム	- mg
							カリウム	- mg
							カルシウム	- mg
							マグネシウム	- mg
							リン	- mg
							鉄	- mg
							亜鉛	- mg
							銅	- mg
							マンガン	- mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	- μg
							カロテン	- μg
							レチノール当量	- μg
							D	- μg
							E	- mg
							K	- μg
							B1	- mg
							B2	- mg
							ナイアシン	- mg
							B6	- mg
							B12	- μg
							葉酸	- μg
							パントテン酸	- mg
							C	- mg
							脂肪酸	
							飽和	- g
							一価不飽和	- g
							多価不飽和	- g
							コレステロール	- mg
							食物繊維	
							水溶性	- g
							不溶性	- g
							総量	- g
							食塩相当量	1.8 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルマミ	ごま	さけ	○ さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

原料に使用する魚は、エビ、カニ、イカ等を捕食しています。

こいくちしょうゆ

食品内容明細書

提出日 令和3年1月8日

調味料		No.19		食品名		こいくちしょうゆ							
規格		10L×1		入数		1		内容量		10L 正味重量又は固形量			
食品内容		<small>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</small>								栄養成分(100gあたり)			
2015成分表 食品番号	商品に表示している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)			メーカー名	計算値(2015成分表)			
1012 4023 17013 4023 1083 16023	小麦(国産) <small>国産小麦(分級生産管理認定済み)</small> 食塩 <small>大豆(分級生産管理認定済み)</small> 米 アルコール	大豆 (エタノール)(製造用剤) 粗留アルコール 糖蜜	小麦 大豆 大豆	社外秘	分別 分別	日本 日本 カナダ 日本 日本	アメリカ	他 日本	社外秘	分析値	自社 ● 公的機関		
										*は必須入力項目			
										*エネルギー	64 kcal		
										*水分	69.3 g		
										*たんぱく質	7.7 g		
										*脂質	Tr g		
										*炭水化物	8.3 g		
										*灰分	14.7 g		
										無機質	*ナトリウム	5600 mg	
											*カリウム	mg	
											*カルシウム	mg	
											*マグネシウム	mg	
											*リン	mg	
											*鉄	mg	
											*亜鉛	mg	
											銅	mg	
											マンガン	mg	
											ヨウ素	µg	
										セレン	µg		
										クロム	µg		
										モリブデン	µg		
										ビタミン	*レチノール	µg	
											*β-カロテン当量	µg	
											*レチノール当量	µg	
											D	µg	
											E(α-トコフェロール)	mg	
											K	µg	
											*B ₁	mg	
											*B ₂	mg	
											ナイアシン	mg	
											B ₆	mg	
										B ₁₂	µg		
										葉酸	µg		
										パントテン酸	mg		
										ピオチン	µg		
										*C	mg		
										脂肪酸	飽和	g	
											一価不飽和	g	
										多価不飽和	g		
										コレステロール	mg		
										食物繊維	*水溶性	g	
											*不溶性	g	
											*総量	g	
										*食塩相当量	14.3 g		
合計 0.00													
特定原材料名 (太字は7大アレルギー)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。										④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。	
		卵	乳	●小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2				
		かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ						
		キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	▲さば						
ゼラチン	●大豆	鶏肉	バナナ	豚肉		まつたけ							
もも	やまいも	りんご	アーモンド										

変更前	2020年1月31日	申請年月日	2020年5月8日
-----	------------	-------	-----------

食品コード		登録食品名	酢(銀生)		商 品 名	銀生10L		
規 格	1個(10L)	ボール内個数		正体箱個数	1	正味重量又は固計量	10170g	
納品最小単位	1箱	内装包材	ポリエチレン	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	24.6 × 25 × 23.4 cm	
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	常温		保存温度	常温	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無
	賞味期限(製造後)	365	日	保管温度	常温		●	
	消費期限		日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	該当なし	
納入業者	住所						業者コード	
	会社名 (社)				代 表 者 名	印		
販売者	住所						住 所	
	名称 (社)				製 造 工 場 名 称 (社)			

食品内容		・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。 計算値(2015年版(七訂)) ●			
2015年版(七訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO ・非組換え ・組換え ・不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	分析値	自社	公的機関	
01083 17053 17013 17000	アルコール 米 酒かす 食塩 水	サトウキビ 米、米糠、糠殻、75%α、JAF98 上水道				アヲル 福岡県 高知県 兵庫県 外 佐賀県 兵庫県他 徳島県 内 長崎県		*は必須入力項目 *エネルギー 19 kcal 79 kJ *水分 93.6 g *たんぱく質 0.1 g *脂質 0.0 g *炭水化物 5.8 g *灰分 0.5 g *ナトリウム 194 mg *カリウム mg *カルシウム mg *マグネシウム mg *リン mg *鉄 mg *亜鉛 mg 銅 mg マンガン mg ヨウ素 μg セレン μg クロム μg モリブデン μg *レチノール μg *β-カロテン当量 μg *レチノール活性当量 μg D μg E(α-トコフェロール) mg K μg *B ₁ mg *B ₂ mg ナイアシン mg B ₆ mg B ₁₂ μg 葉酸 μg パントテン酸 mg ビオチン μg *C mg 脂肪 飽和 g 一価不飽和 g 多価不飽和 g コレステロール mg 食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.0 g *総量 0.0 g *食塩相当量 0.5 g			
合 計 0.00 (%)											

特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄
	か	にあわび	い	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば		
	ゼラチン	▲大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		
	もも	やまいも	▲りんご	アーモンド				

コチジャン

学校給食用 食品内容明細書

提出日	作成日	令和6年1月9日
-----	-----	----------

調味料	No.16	食品名	コチジャン			商品名			
規格	1kg	入数	1kg×12本	内容量	1kg/本	正味重量又は固形量	1kg/本		
納品単位	ケース	内装包材	ボトル:PP	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	38 × 30 × 18.5 cm		
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	常温		保存温度	常温	JAS法規格対象の有無	有 (等級)		無
	賞味期限 (製造後)	1 年		保管温度	常温				
	消費期限	— 日		製造日付の有無	無	冷凍食品の分類	—		

食品内容
 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。
 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が6%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。
 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

2020成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)			メーカー名	栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の 該当するものに●をつける。															
						計算値(2020成分表)				分析値	自社	公的機関	●												
米みそ 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	大豆 米 食塩 そらまめ コーンスターチ じゃがいもでん粉 さつまいもでん粉 大麦 米 液状ぶどう糖 醸造アルコール 食塩 米こうじ 発酵調味料 さとうきび てんさい 酵母エキス 食塩 デキストリン	大豆	大豆	社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘	分別	日本	アメリカ	非公開	*は必須入力項目	*エネルギー 250 kcal															
						カナダ				非公開	*エネルギー 250 kcal														
						日本					非公開	*水分 32.3 g													
						中国	非公開	*たんぱく質 5.8 g																	
						日本		非公開				*脂質 2.0 g													
						日本						非公開	*炭水化物 52.1 g												
						日本							非公開	*灰分 7.8 g											
						日本								非公開	無機質	*ナトリウム 2800 mg									
						日本										非公開	*カリウム 未分析 mg								
						イギリス											カナダ 他	*カルシウム 未分析 mg							
						日本												非公開	*マグネシウム 未分析 mg						
						日本													非公開	*リン 未分析 mg					
						日本														非公開	*鉄 未分析 mg				
						日本															非公開	*亜鉛 未分析 mg			
						日本																非公開	銅 未分析 mg		
日本	非公開	マンガン 未分析 mg																							
タイ		韓国	ヨウ素 未分析 µg																						
中国			非公開	セレン 未分析 µg																					
日本				非公開	クロム 未分析 µg																				
オーストラリア					タイ ブラジル、他	モリブデン 未分析 µg																			
日本						非公開	A	*レチノール 未分析 µg																	
日本								非公開	*β-カロテン当量 未分析 µg																
日本									非公開	*レチノール当量 未分析 µg															
イギリス										他	D 未分析 µg														
日本											非公開	E(α-トコフェロール) 未分析 mg													
日本												非公開	K 未分析 µg												
日本													非公開	*B ₁ 未分析 mg											
日本														非公開	*B ₂ 未分析 mg										
日本															非公開	ナイアシン 未分析 mg									
日本																非公開	B ₆ 未分析 mg								
日本	非公開																B ₁₂ 未分析 µg								
日本		非公開															葉酸 未分析 µg								
日本			非公開														パントテン酸 未分析 mg								
日本				非公開													ビオチン 未分析 µg								
日本					非公開												*C 未分析 mg								
日本						非公開	脂肪酸										飽和 未分析 g								
日本								非公開									一価不飽和 未分析 g								
日本									非公開								多価不飽和 未分析 g								
日本							非公開			コレステロール 未分析 mg															
日本										非公開	食物繊維						*水溶性 未分析 g								
日本												非公開					*不溶性 未分析 g								
日本													非公開				*総量 未分析 g								
合計 100.00											*食塩相当量			7.1 g											

特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。							④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。	
	②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。								
	③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。								
	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2	
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ			
キウイフルーツ	牛肉	くるみ	▲ごま	さけ	さば				
ゼラチン	●大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	洗浄の徹底、原料区分管理の徹底、同日に同ラインでの他製品製造無しにつき、コンタミは発生しない			
もも	やまいも	りんご	アーモンド						

粉かつお

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

乾物		No.45	食品名		粉かつお				
規格	500g	入数		内容量		正味重量又は固形量			
食品内容							栄養成分(100gあたり)		
<small>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</small>							<small>計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</small>		
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)	
10092	かつおのふし(国内製造)	かつおのふし				鹿児島県 静岡県		分析値 自社 公的機関	
<small>*は必須入力項目</small>								●	
*エネルギー								327 kcal	
*水分								1387 kJ	
*たんぱく質								17.2 g	
*脂質								75.7 g	
*炭水化物								3.2 g	
*灰分								0.4 g	
*ナトリウム								3.5 g	
*カリウム								480 mg	
*カルシウム								810 mg	
*マグネシウム								46 mg	
*リン								91 mg	
*鉄								680 mg	
*亜鉛								9.0 mg	
銅								2.5 mg	
マンガン								0.43 mg	
ヨウ素								0.05 mg	
セレン								- μg	
クロム								- μg	
モリブデン								- μg	
*レチノール								24 μg	
*β-カロテン当量								0 μg	
*レチノール当量								24 μg	
D								4.0 μg	
E(α-トコフェロール)								1.1 mg	
K								0 μg	
*B ₁								0.38 mg	
*B ₂								0.57 mg	
ナイアシン								37.0 mg	
B ₆								0.53 mg	
B ₁₂								22.0 μg	
葉酸								15 μg	
パントテン酸								0.97 mg	
ビオチン								- μg	
*C								Tr mg	
脂肪								飽和 0.71 g	
一価不飽和								0.35 g	
多価不飽和								0.79 g	
コレステロール								190 mg	
食物繊維								*水溶性 0.0 g	
*不溶性								0.0 g	
*総量								0.0 g	
*食塩相当量								1.2 g	
合計				0.00					
特定原材料名(太字は7大アレルギー)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。						④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2
		かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
		キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	▲さば		
		ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		
		もも	やまいも	りんご	アーモンド				

米みそ

学校給食用 食品内容明細書

提出日 令和6年3月25日

調味料		No.33		食品名		米みそ(赤色辛みそ)													
規格	1kg	入数	10	内容量	1kg	正味重量又は固形量		1kg											
食品内容		・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり)											
2015成分表		商品に表示している		原材料名		特定原材料名		配合割合		GMO		原料の産地		メーカー名		計算値(2015成分表)			
食品番号	原材料名	(食品添加物名)	(アレルギー源)	%	分別	(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)						分析値	自社	公的機関	●				
	米 大豆 食塩 酒精 水	エチルアルコール	大豆		分別	岐阜 北海道 岡山 ブラジル 長野	三重 秋田 タイ	愛知、滋賀 長野 パキスタン											
合計 0.00																			
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。																			
④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。																			
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		卵		乳		小麦		そば		落花生		えび		コード1		コード2			
		か	に	あ	わ	い	か	い	く	ら	オ	レ	ン	ジ	カ	シ	ユ	ー	
		キウ	イ	フル	ツ	牛	肉	く	る	み	ご	ま	ざ	け	さ	ば			
		ゼ	ラ	チ	ン	●	大	豆	鶏	肉	パ	ナ	ナ	豚	肉	ま	つ	た	け
		も	も	や	ま	い	も	りん	ご	ア	ー	モ	ン						
*エネルギー 201 kcal *水分 45.3 g *たんぱく質 10.4 g *脂質 5.4 g *炭水化物 27.8 g *灰分 11.1 g *ナトリウム 440 mg *カリウム 130 mg *カルシウム 80 mg *マグネシウム 200 mg *リン 4.3 mg *鉄 1.2 mg *亜鉛 0.35 mg 銅 マンガン ヨウ素 1 µg セレン 8 µg クロム 1 µg モリブデン 72 µg *レチノール 0 µg *β-カロテン当量 0 µg *レチノール当量 0 µg D 0 µg E(α-トコフェロール) 0.5 mg K 11 µg *B ₁ 0.03 mg *B ₂ 0.10 mg ナイアシン 1.5 mg B ₅ 0.12 mg B ₁₂ 1 µg 葉酸 42 µg パントテン酸 0.23 mg ビオチン 14 µg *C 0 mg 脂肪 飽和 0.88 g 一価不飽和 1.07 g 多価不飽和 3.21 g コレステロール 0 mg 食物繊維 *水溶性 0.6 g *不溶性 3.5 g *総量 4.1 g *食塩相当量 10.3 g																			

ごま油

食品内容明細書

提出日 2024年3月25日

調味料		No.5		食品名		ごま油					
規格		1650g		入数		6本		内容量		9.9kg	
								正味重量又は固形量		1650g	
<p>食品内容</p> <ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのものを、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。 								<p>栄養成分(100gあたり)</p> <p>計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</p>			
2015成分表 食品番号	商品に表示している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名		計算値(2015成分表)	
	食用ごま油	ごま パーライト (加工助剤に使用しており、 最終製品には残存しません)	ごま		対象外	ナイジェリア 日本	タンザニア	ブルキナファソ			●
<p>分析値</p> <p>分析値 自社 公的機関</p>										<p>分析値 自社 公的機関</p>	
<p>無機質</p> <p>*は必須入力項目</p> <p>*エネルギー 921 kcal 3853 kJ</p> <p>*水分 0.0 g</p> <p>*たんぱく質 0.0 g</p> <p>*脂質 100.0 g</p> <p>*炭水化物 0.0 g</p> <p>*灰分 0.0 g</p> <p>*ナトリウム Tr mg</p> <p>*カリウム Tr mg</p> <p>*カルシウム 1 mg</p> <p>*マグネシウム Tr mg</p> <p>*リン 1 mg</p> <p>*鉄 0.1 mg</p> <p>*亜鉛 Tr mg</p> <p>銅 0.01 mg</p> <p>マンガン 0.00 mg</p> <p>ヨウ素 0 µg</p> <p>セレン 1 µg</p> <p>クロム 1 µg</p> <p>モリブデン 0 µg</p>										<p>無機質</p>	
<p>ビタミン</p> <p>A</p> <p>*レチノール 0 µg</p> <p>*β-カロテン当量 Tr µg</p> <p>*レチノール当量 0 µg</p> <p>D 0 µg</p> <p>E(α-トコフェロール) 0.4 µg</p> <p>K 5 µg</p> <p>*B₁ 0.00 mg</p> <p>*B₂ 0.00 mg</p> <p>ナイアシン 0.1 mg</p> <p>B₆ 0.00 mg</p> <p>B₁₂ 0 µg</p> <p>葉酸 0 µg</p> <p>パントテン酸 0.00 mg</p> <p>ビオチン 0 µg</p> <p>*C 0 mg</p>										<p>ビタミン</p>	
<p>脂肪酸</p> <p>飽和 15.04 g</p> <p>一価不飽和 37.59 g</p> <p>多価不飽和 41.19 g</p> <p>コレステロール 0 mg</p>										<p>脂肪酸</p>	
<p>食物繊維</p> <p>*水溶性 0.0 g</p> <p>*不溶性 0.0 g</p> <p>*総量 0.0 g</p>										<p>食物繊維</p>	
<p>合計 0.00</p>										<p>*食塩相当量 0 g</p>	
<p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。</p> <p>②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。</p> <p>③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。</p> <p>④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>											
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2		
か	に	あわび	い	か	い	くら	カシューナッツ				
キウイフルーツ		牛肉	くるみ	●	ご	ま	さ	ば			
ゼラチン	▲	大豆	鶏	肉	バナ	ナ	豚	肉	充填工程において大豆油とラインを共有しておりますが、		
も	も	やまい	り	ん	ご	アー			共洗いを行っておりますので、コダシは無いと考えております。		