

花かつお

食品内容明細書				提出日	令和6年3月22日																																													
乾物	No.46	食品名	花かつお		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)																																								
・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。										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)		●																																								
	かつおのふし(国内製造)					鹿児島県静岡県		分析値	自社	公的機関																																								
*は必須入力項目																																																		
										*エネルギー	351 kcal																																							
										*水分	17.2 g																																							
										*たんぱく質	75.7 g																																							
										*脂質	3.2 g																																							
										*炭水化物	0.4 g																																							
										*灰分	3.5 g																																							
										*ナトリウム	480 mg																																							
										*カリウム	810 mg																																							
										*カルシウム	46 mg																																							
										*マグネシウム	91 mg																																							
										*リン	680 mg																																							
										*鉄	9.0 mg																																							
										*亜鉛	2.5 mg																																							
										銅	0.43 mg																																							
										マンガン	0.05 mg																																							
										ヨウ素	- μg																																							
										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 μg																																							
										K	(0) μg																																							
										*B ₁	0.38 mg																																							
										*B ₂	0.57 mg																																							
										ナイアシン	37.4 mg																																							
										B ₅	0.53 mg																																							
										B ₁₂	21.9 μg																																							
										葉酸	15 μg																																							
										パントテン酸	0.97 mg																																							
										ビオチン	- μg																																							
										*C	Tr mg																																							
										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																																							
										*水溶性	(0) g																																							
										*不溶性	(0) g																																							
										*総量	(0) g																																							
										*食塩相当量	1.2 g																																							
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大アレルギー)																																																		
<table border="1"> <tr> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>落花生</td> <td>えび</td> <td>コード 1</td> <td>コード 2</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>あわび</td> <td>いか</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> </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				
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																																															

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和 3 年 2 月 25 日

はるさめ

業者名

ス

分類	年間	物資名		
番号	18	商品名	国産はるさめ3-5cm	メーカー
				(株)協和洋行
			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		
	甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉	サツマイモ ジャガイモ	60 40		分別	九州 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	352 kcal	
							水分	11.8 g	
							たんぱく質	0.1 g	
							脂質	Tr g	
							炭水化物	87.8 g	
							灰分	0.3 g	
							ナトリウム	4 mg	
							カリウム	30 mg	
							カルシウム	50 mg	
							マグネシウム	3 mg	
							リン	40 mg	
							鉄	1.5 mg	
							亜鉛	Tr mg	
							銅	0.01 mg	
							マンガン	0.00 mg	
							無機質		
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	0 μg
							D	0.0 μg	
							E	0.0 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.00 mg	
							B2	0.00 mg	
							ナイアシン	0.0 mg	
							B6	0.00 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	0 μg	
							パントテン酸	0.00 mg	
							C	0 mg	
							脂		
							肪	飽和	- g
							酸	一価不飽和	- g
								多価不飽和	- g
								コレステロール	0 mg
							食物	水溶性	0.2 g
							繊維	不溶性	1.2 g
								総量	1.4 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	クルマ	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			

パン粉

2024年3月5日

お客様各位

雪和食品株式会社
品質管理室



産地証明書

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のご愛顧を賜り、心より御礼申し上げます。
弊社商品の産地を下記の通り、証明いたします。
ご確認の程宜しく、お願い申し上げます。

敬具

商品名: 焙焼パン粉

原材料名	基原原料	基原原料産地	配合割合
小麦粉	小麦	アメリカ、カナダ他	92.67
植物性ショートニング	パーム油	マレーシア、インドネシア	1.85
ぶどう糖	澱粉(とうもろこし他)	アメリカ他	1.85
イースト	パン酵母	日本(北海道)	1.85
食塩	海水	日本(長崎)	1.67
イーストフード、VC	塩化アンモニウム他	ドイツ他	0.11

○アレルギー:小麦

※添加物

○アレルギー:小麦

最終製造工場:雪和食品(株) 千葉県松戸市

本品製造工場では、「大豆」の成分を含む製品を生産しております。

変更前		2017年2月24日		申請年月日		2020年2月14日																															
食品コード		登録食品名	ひよこ豆(ドライパック)		商品名	ひよこ豆(ドライパック)																															
規格	1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	8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	へた→13µm/ONY 15µm/CPP 50µm	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	38.5 × 32 × 17.3 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			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	容器包装に入れられた加工食品																														
納入業者	住所						業者コード																														
	会社名(TEL)	代表者名						印																													
販売者	住所						住所																														
	名称(TEL)	製造工場名称(TEL)																																			
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)	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																														
食品番号	ひよこ豆(アメリカ産)	ひよこ豆				アメリカ																															
						計算値(2015年版(七訂)) ●																															
						分析値 自社 公的機関																															
						*は必須入力項目																															
						*エネルギー 171 kcal 715 kJ																															
						*水分 596 g																															
						*たんぱく質 95 g																															
						*脂質 2.5 g																															
						*炭水化物 27.4 g																															
						*灰分 1.0 g																															
						*ナトリウム 5 mg																															
						*カリウム 350 mg																															
						*カルシウム 45 mg																															
						*マグネシウム 51 mg																															
						*リン 120 mg																															
						*鉄 12 mg																															
						*亜鉛 18 mg																															
						銅 0.29 mg																															
						マンガン 1.10 mg																															
						ヨウ素 Tr µg																															
						セレン 5 µg																															
						クロム 1 µg																															
						モリブデン 56 µg																															
						*レチノール 0 µg																															
						A *β-カロテン当量 17 µg																															
						*レチノール活性当量 1 µg																															
						D 0.0 µg																															
						E(α-トコフェロール) 1.7 mg																															
						K 6 µg																															
						*B ₁ 0.16 mg																															
						*B ₂ 0.07 mg																															
						ナイアシン 0.4 mg																															
						B ₆ 0.18 mg																															
						B ₁₂ 0.0 µg																															
						葉酸 110 µg																															
						パントテン酸 0.48 mg																															
						ビオチン 8.9 µg																															
						*C Tr mg																															
						脂肪 飽和 0.28 g																															
						一価不飽和 0.72 g																															
						多価不飽和 1.00 g																															
						コレステロール 0 mg																															
						食物繊維 *水溶性 0.5 g																															
						*不溶性 11.1 g																															
						*総量 11.6 g																															
						*食塩相当量 0.0 g																															
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)						【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。																															
<table border="1"> <tr> <td>▲ 卵</td> <td>▲ 乳</td> <td>▲ 小麦</td> <td>そば</td> <td>▲ 落花生</td> <td>えび</td> </tr> <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> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>▲ 牛肉</td> <td>く り み</td> <td>▲ ご ま</td> <td>さ け</td> <td>さ ば</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> </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> </tr> </table>						▲ 卵	▲ 乳	▲ 小麦	そば	▲ 落花生	えび	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 り 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			確認欄 ✓	
▲ 卵	▲ 乳	▲ 小麦	そば	▲ 落花生	えび																																
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 り 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																																		



商品内容表

印刷日: 2024/3/5

製品コードNo. 97695
 品名: カットゼリー(国産ぶどう)1KG
 規格: 1KX6

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー	91	kcal	
水分	76.1	g	
たんぱく質	動物性	0.0 g	
	植物性	0.0 g	
脂質	0.0	g	
脂肪酸	飽和	0.00 g	
	一価不飽和	0.00 g	
	多価不飽和	0.00 g	
コレステロール	0	mg	
炭水化物	23.7	g	
食物繊維(総量)	0.5	g	
灰分	0.2	g	
無機質	ナトリウム	37 mg	
	カリウム	39 mg	
	カルシウム	0 mg	
	マグネシウム	1 mg	
	リン	1 mg	
	鉄	4.5 mg	
	亜鉛	0.0 mg	
	銅	0.00 mg	
	マンガン	0.01 mg	
	ヨウ素	0 μg	
	セレン	0 μg	
	クロム	0 μg	
	モリブデン	0 μg	
	ビタミン	A	レチノール
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
レチノール活性当量		0 μg	
D		αトコフェロール	0.0 mg
		βトコフェロール	0.0 mg
		γトコフェロール	0.0 mg
		δトコフェロール	0.0 mg
K	0	μg	
B1	0.00	mg	
B2	0.00	mg	
ナイアシン	0.0	mg	
B6	0.01	mg	
B12	0.0	μg	
葉酸	0	μg	
パントテン酸	0.00	mg	
ビオチン	0.0	μg	
C	120	mg	
食塩相当量	0.1	g	

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
ぶどう果汁(濃縮還元)(国産ぶどう)(国内製造)	10.0		国内製造	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	10.0		日本(加工地)	
砂糖	8.5		日本(加工地)	
水あめ	7.0		日本(加工地)	
水	63.4			
(使用添加物)				
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.7			ゲル化剤
酸味料	0.2			酸味料
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
香料	0.1			香料
クチナシ色素	使用			着色料
クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
合計	100%			2022/12/08

表示対象アレルゲン:

アレルゲンは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社 製造工場: 天童工場 住所: 〒 994-0011 山形県天童市北久野本1-6-50

変更前	2022年1月20日	申請年月日	2023年1月19日
-----	------------	-------	------------

食品コード	登録食品名	開発ショルダーベーコン(バラ凍)	商品名	開発カットショルダーベーコン					
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	500 g		
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	50 × 33 × 26 cm		
保存方法及び 期限表	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		JAS規格対象の有無	有(等級)	無
	賞味期限(製造後)	180 日		保管温度	-18℃以下				●
	消費期限			製造日付の有無	無		細菌学的成分規格(食品名)	加熱食肉製品(加熱後包装)	
納入業者	住所							業者コード	
	会社名(TEL)	代表者名						印	
販売者	住所							製造工場	
	名称(TEL)							名称(TEL)	

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。

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	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。
11142 03015	豚かた肉 粉末水あめ	でん粉[コーンスタ ーチ(とうもろ こし)・無水亜硫 酸・甘藷でん粉 (さつまいも)]	豚肉			鹿児島県 アメリカ	宮崎県 ブラジル他	計算値(2015年版(七訂)) ●
17014	食塩					メキシコ オーストラリア		分析値 自社 公的機関
*は必須入力項目								
*エネルギー								189 kcal
*水分								64.8 g
*たんぱく質								18.6 g
*脂質								10.2 g
*炭水化物								3.7 g
*灰分								2.7 g
無機質								
*ナトリウム								724 mg
*カリウム								331 mg
*カルシウム								5 mg
*マグネシウム								22 mg
*リン								180 mg
*鉄								0.5 mg
*亜鉛								3.1 mg
銅								0.08 mg
マンガン								0.02 mg
ヨウ素								0 µg
セレン								0 µg
クロム								0 µg
モリブデン								0 µg
A *レチノール								3 µg
*β-カロテン当量								0 µg
*レチノール活性当量								3 µg
D								0.0 µg
E(α-トコフェロール)								0.3 µg
K								0 µg
*B ₁								0.71 µg
*B ₂								0.23 µg
ナイアシン								4.7 µg
B ₆								0.31 µg
B ₁₂								0.3 µg
葉酸								1 µg
パントテン酸								0.94 µg
ビオチン								0.0 µg
*C								1 µg
脂肪								
飽和								3.61 g
一価不飽和								4.71 g
多価不飽和								1.05 g
コレステロール								63 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								1.8 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。

①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。

ポークハム

変更前	2022年1月20日	申請年月日	2023年1月19日
-----	------------	-------	------------

食品コード	登録食品名	開発カットポークハム(バラ凍結)	商 品 名	開発国産ポークハムタンザクバラ凍
規 格	500g袋	ボール内個数	-	正味重量又は固計量
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷凍	保存温度	-18℃以下
	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
JAS規格対象の有無				有(等級)
細菌学的成分規格(食品名)				加熱食肉製品(加熱後包装)
納入業者	住所	会社名(社)	代表者名	業者コード
販売者	住所	名称(社)	製造工場	名称(社)

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・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)	商品に表示している	左記原材料名	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年版(七訂))			
食品番号	原材料名	(食品添加物名)	(アレルギー源)	%	・非組換え ・組換え ・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	
11156	豚肉		豚肉			福岡県		*は必須入力項目			
17014	でん粉	タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉				タイ		*エネルギー	145	kcal	
03003	食塩					メキシコ				kJ	
	砂糖					オーストラリア		*水分	67.6	g	
17064	海藻ミネラル	海藻粉末(紅藻)				アイスランド		*たんぱく質	19.3	g	
17074	香辛料	ペパー				インドネシア		*脂質	4.7	g	
		ナツメグ				インドネシア		*炭水化物	5.0	g	
17056		ローレル				トルコ		*灰分	3.5	g	
		オニオンパウダー				アメリカ		*ナトリウム	727	mg	
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン(甘味)				大分県他		*カリウム	331	mg	
		酵母エキス、デキストリン(甘味)				大分県他		*カルシウム	269	mg	
17000	水					兵庫県		*マグネシウム	48	mg	
								*リン	191	mg	
								*鉄	1.5	mg	
								*亜鉛	2.0	mg	
								銅	0.06	mg	
								マンガン	0.02	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	3	µg	
								*β-カロテン当量	0	µg	
								*レチノール活性当量	3	µg	
								D	0.1	µg	
								E(α-トコフェロール)	0.3	µg	
								K	3	µg	
								*B ₁	0.88	mg	
								*B ₂	0.20	mg	
								ナイアシン	7.1	mg	
								B ₆	0.38	mg	
								B ₁₂	0.3	µg	
								葉酸	14	µg	
								パントテン酸	0.90	mg	
								ビオチン	0.0	µg	
								*C	1	mg	
								脂 肪	飽和	1.53	g
									一価不飽和	1.95	g
									多価不飽和	0.42	g
								コレステロール	61	mg	
								食物繊維	*水溶性	0.0	g
									*不溶性	0.0	g
									*総量	0.0	g
合 計							0.00(%)	*食塩相当量	1.8	g	

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 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					

商品名 業務用「味の素KKポターージュ」500g袋×20

商品カルテ

<賞味期間>12ヶ月 (前提条件) 常温 未開封

<原材料情報>

原材料名	生産国	原産国	配合比 (%)	アレルゲン表示対象原料		GMO対象原料	
				義務(8品)	推奨(20品)	原料名	有無
小麦粉(国内製造)	日本	小麦:アメリカ等	42	小麦			
デキストリン	日本等	とうもろこし:アメリカ等	21			とうもろこし	不分別
乳糖	アメリカ等	乳:アメリカ等	20	乳成分			
食塩	日本等	海水:日本等(生産国)	8				
食用油脂	日本等	鶏肉:日本等	6		鶏肉		
脱脂粉乳	日本等	乳:日本等		乳成分			
たまねぎ	アメリカ等	たまねぎ:アメリカ等					
香辛料	日本等	こしょう:インドネシア等、とうもろこし:アメリカ等				とうもろこし	不分別
チキンエキス	日本等	鶏肉:日本等			鶏肉		
調味料(アミノ酸等)	ブラジル等		3				
合計			100				

<一括表示>

<p>品名:乾燥スープ(ポターージュ) 原材料名:小麦粉(国内製造)、デキストリン、乳糖、食塩、食用油脂、脱脂粉乳、たまねぎ、香辛料、チキンエキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む) 内容量:500g(1人分150mLで33人分) 賞味期限:欄外左下部に記載 保存方法:常温にて保存してください。 調理方法:欄外左部に表示 販売者:味の素株式会社 東京都中央区京橋1の15の1 製造者:味の素食品株式会社 川崎工場 神奈川県川崎市 川崎区鈴木町1の1</p>
--

<使用添加物表示>

食品添加物名	物質名	用途名
調味料(アミノ酸等)	L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム等	調味料

作成日 : 2023年4月21日

麻婆豆腐の素

変更前		2020年2月6日		申請年月日		2021年3月24日		
食品コード		登録食品名	マーボー豆腐の素(甘口)		商品名	1kg麻婆豆腐の素(甘口)		
規格	1kg	ボール内個数	-	正体箱個数	6	正味重量又は固計量	-	
納品最小単位	1箱	内装包材	プラ(PP、M)	外包装材	段ボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	30.4 × 39 × 11.8 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)	540 日		保管温度	常温			●
	消費期限	-		製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	
納入業者	住所						業者コード	
	会社名(TEL)	代表者名					印	
販売者	住所						住所	
	名称(TEL)	製造工場					名称(TEL)	
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(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	
	食肉(豚肉、鶏肉) 砂糖 ごま油 しょう油 ガーリックペースト 牛脂豚脂混合油 小麦粉 オイスターソース 食塩 トマトペースト チキンエキス しょうがペースト みりん風発酵調味料 でんぷん ポークエキス みそ 醸造酢 還元水あめ 豆板醤風みそ 唐がらし 調味料(FA/酸等) 増粘剤(キサンタンガム) 着色料(カラメル、パプリカ色素) 酸味料 水、配合「1未満」原料合計	豚肉、鶏肉 さとうきび ごま 大豆、小麦、海水 にんにく 豚脂、牛脂 小麦 カキ、あさり 海水 トマト 鶏肉、豚肉、ゼラチン(豚)、まねご しょうが とうもろこし、さとうきび、米 とうもろこし 豚、小麦、大豆 大豆、鶏肉、小麦、米、とうもろこし 小麦、米 とうもろこし、ばいしよ 唐辛子、大豆、米 唐辛子 L-グルタミン酸ナトリウム クエン酸三ナトリウム キサンタンガム カラメルI トウガラシ色素 クエン酸	豚肉、鶏肉 ごま 大豆、小麦 ※精製の為無し 小麦 豚肉、小麦、大豆 大豆 小麦 大豆			カナダ オーストラリア ナイジェリア アメリカ 中国 日本 アメリカ 韓国 日本 チリ 中国 アメリカ アメリカ アメリカ アメリカ 中国 中国 ブラジル オーストラリア アメリカ カナダ 日本 日本 アメリカ 中国	日本 タイ タンザニア カナダ カナダ 日本 中国 台湾 日本 日本 日本 日本 アメリカ	メーカー名
※「配合割合」は整数値で記載しています。 ※「原材料の内容・中身」主な原材料を記載しており、詳細は社外秘とさせていただきます。 ※「原料の産地」は、原料の基原原料の産地を記載しています。						*は必須入力項目 *エネルギー 122 kcal *水分 76.5 g *たんぱく質 3.5 g *脂質 7.9 g *炭水化物 9.2 g *灰分 2.9 g *ナトリウム 1020 mg *カリウム 87 mg *カルシウム 5 mg *マグネシウム 9 mg *リン 38 mg *鉄 0.3 mg *亜鉛 0.3 mg 銅 0.03 mg マンガン 0.11 mg ヨウ素 - µg セレン - µg クロム - µg モリブデン - µg *レチノール 2 µg *β-カロテン当量 - µg *レチノール活性当量 26 µg D 0.0 µg E(α-トコフェロール) - mg K 4 µg *B ₁ 0.03 mg *B ₂ 0.04 mg ナイアシン 1.0 mg B ₆ 0.06 mg B ₁₂ 0.1 µg 葉酸 4 µg パントテン酸 0.14 mg ビオチン - µg *C 0 mg 脂肪酸 飽和 2.09 g 一価不飽和 3.17 g 多価不飽和 1.83 g コレステロール 11 mg 食物繊維 *水溶性 0.3 g *不溶性 0.1 g *総量 0.4 g *食塩相当量 2.6 g		
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大アレルギー)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	確認欄	
	か	あ	い	い	オ	▲	【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。	
	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	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 8日

マーマレード(調理用)

業者名

スバル食品株式会社

分類

年間

その他

物資名

クックマーマレード 1kg×6×2

番号

1

商品名

クックマーマレード 1kg×6×2

メーカー

タカ食品工業株式会社

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

社外秘

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		kcal	
		kJ	
水分		g	
たんぱく質		g	
脂質		g	
炭水化物		g	
灰分		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
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	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			

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

その他		No.39		食品名		まる天		商品名	
規格		10kg		入数		10kg		内容量	
								10kg	
								正味重量又は固形量	
								1個7g	
<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。</p>	
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位の枠の横書きに記入のこと)			分析値 自社 ● 公的機関
10040	いとより無リン	いとよりだい	—			タイ	バトナム	インド	*は必須入力項目
17054	発酵調味料	別紙：桜1号参照	—			アメリカ	日本	ブラジル	*エネルギー 133 kcal
03003	砂糖	さとうきび、てんさい	—			タイ	オーストラリア	タイ	557 kJ
17012	食塩	海水	—			長崎		他	*水分 69.0 g
14008	植物性油脂(菜種油)	菜種	—			カナダ	他	他	*たんぱく質 14.7 g
02028	加工デンプン	タピオカ	—		不分別	タイ	バトナム	他	*脂質 3.4 g
合 計 0.00									*炭水化物 10.8 g
									*灰分 2.2 g
									*ナトリウム 797 mg
									*カリウム 18 mg
									*カルシウム 24 mg
									*マグネシウム 11 mg
									*リン 97 mg
									*鉄 0.1 mg
									*亜鉛 0.3 mg
									銅 0.01 mg
									マンガン 0.01 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 2 µg
									*β-カロテン当量 0 µg
									*レチノール当量 2 µg
									D 2.60 µg
									E(α-トコフェロール) 0.7 µg
									K 4 µg
									*B ₁ 0.00 mg
									*B ₂ 0.02 mg
									ナイアシン 0.1 mg
									B ₅ 0.01 mg
									B ₁₂ 0.26 µg
									葉酸 1 µg
									パントテン酸 0.27 mg
									ピオチン 0 µg
									*C 0 mg
									飽和 0.31 g
									一価不飽和 1.84 g
									多価不飽和 0.87 g
									コレステロール 33 mg
									*水溶性 0.0 g
									*不溶性 0.0 g
									*総量 0.0 g
									*食塩相当量 2 g

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大アレルギー)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	
▲ かに		あわび	▲ い	か	いくら	カシューナッツ	原材料の魚(イトヨリダ)は、「えび」「かに」を食べています。
キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ご	ま	さけ	さ	ばす。
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				

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

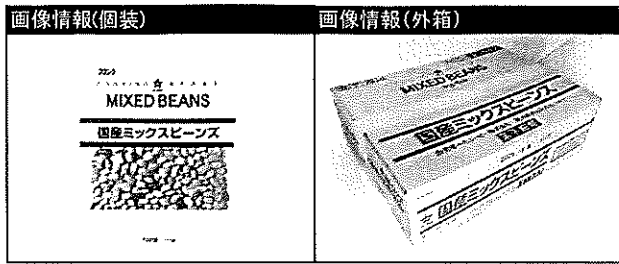
その他		No.27		食品名		みかん									
規格		1kg×6袋		入数		6袋		内容量		1,600g					
規				正味重量又は固形量						固形量1,000g					
食品内容		・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。							
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位の枠の総きに記入のこと)			メーカー名	計算値(2020成分表)					
7035 3005	みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP 水	クエン酸 ビタミンC 糖転移ビタミンP			分別 分別 分別	愛知 タイ 欧州圏内 中国 中国 愛知県	静岡 南アフリカ インドネシア タイ	徳島、岐阜、佐賀 ベトナム		分析値	自社	公的機関			
										*は必須入力項目					
										*エネルギー	63 kcal				
											267 kJ				
										*水分	83.8 g				
										*たんぱく質	0.5 g				
										*脂質	0.1 g				
										*炭水化物	15.3 g				
										*灰分	0.3 g				
										無機質	*ナトリウム	4 mg			
											*カリウム	75 mg			
											*カルシウム	8 mg			
											*マグネシウム	7 mg			
											*リン	8 mg			
											*鉄	0.4 mg			
											*亜鉛	0.1 mg			
											銅	0.02 mg			
											マンガン	0.03 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	0 µg			
											*β-カロテン当量	410 µg			
											*レチノール当量	34 µg			
											D	0.0 µg			
											E(α-トコフェロール)	0.5 mg			
											K	0 µg			
											*B ₁	0.05 mg			
											*B ₂	0.02 mg			
											ナイアシン	0.2 mg			
											B ₆	0.03 mg			
											B ₁₂	0.0 µg			
										葉酸	12 µg				
										パントテン酸	0.09 mg				
										ピオチン	- µg				
										*C	15 mg				
										脂肪酸	飽和	0.01 g			
											一価不飽和	0.02 g			
											多価不飽和	0.01 g			
										コレステロール	0 mg				
										食物繊維	*水溶性	0.2 g			
											*不溶性	0.3 g			
											*総量	0.5 g			
										*食塩相当量		0.0 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。										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。													
		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												

ミックスピーズ PITS 商品規格書

乾し

*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ホシエヌ コクザンミックスピーズ*			適用日	2024年3月5日		
	ほしえぬ 国産ミックスピーズ			メーカー名	キュービー株式会社		
共通商品コード(JAN)	4901577027659	ITFコード	14901577027656				
ブランド名	ほしえぬ	メーカープライベートコード	31552	PB/NB 分類	NB	荷姿規格	1kg/6袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	230	305		1014	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					
外箱	403	286	125	6444	6
梱					

アレルギー物質情報 ●:含む, ×:含まない, -:未入力, *:後日登録							
えび	×	アーモンド	×	くるみ	×	まつたけ	×
かに	×	あわび	×	ごま	×	もも	×
小麦	×	いか	×	さけ	×	やまいも	×
そば	×	いくら	×	さば	×	りんご	×
卵	×	オレンジ	×	大豆	●	ゼラチン	×
乳成分	×	カシューナッツ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	キウイフルーツ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起
 ラインコンタミ:無し
 注意喚起:無し

栄養成分情報				表示有無	有
分析・計算単位	(100g当たり)				
エネルギー	158 kcal	たんぱく質	11.6 g		
脂質	5.4 g	炭水化物	16.5 g		
		食塩相当量	0.6 g		
備考	糖質6.6g、食物繊維9.9g ※この表示値は目安です。※理論値より算出				

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め2年(1ヵ月=30日)
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴
 国産の4種類(黄大豆、青大豆、手亡、金時)の豆を配合しました。ほくほくした豆の食感と、やさしい色合いが特長です。

召し上がり方・利用方法
 そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	-
アルコール分(%)	-

一括表示情報	
名称	ミックスピーズ
原材料名	大豆(分別生産流通管理済み)(国産)(黄大豆、青大豆)、いんげんまめ(国産)(手亡、金時)、食塩、(一部に大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国	-
原料原産地名	-
使用上の注意	▲開封時、袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 開封後要冷蔵(1℃~10℃) 開封後はなるべくお早めにご使用ください。
調理方法	そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。
使用方法	-
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
でん粉含有率	
無脂乳固形分	
乳脂肪分	
賞味期限	枠外下部に記載してあります。
その他表示	製造所=コープ食品株式会社 福島県福島市瀬上町字南中川原12-1 コープ食品㈱はキュービーグループの会社です。

企業情報	
製造者名	コープ食品株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	-
販売者名	キュービー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷1-4-13
販売者電話	-
輸入者名	-
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	-
加工者住所	-

工場情報(製造所/加工所)	
工場名	コープ食品株式会社 東北工場
工場住所	福島県福島市瀬上町字南中川原12-1

備考

もずく

学校給食用 食品内容明細書

提出日			申請年月日		
その他	No.34	食品名	もずく		商品名
規格		入数	14入	内容量	14kg
納品単位		内装包材	NY15/NY15/LLD120	外装包材	K210/S/S/K210
保存方法及び期限表	保存温度帯	冷凍	保存温度		商品の状態 (該当するものに●)
	賞味期限(製造後)	365日	保管温度		真空
	消費期限		製造日付の有無	無	水煮
食品内容	鹿児島産のさつま芋を使用したアレルギー不使用のスイートポテトです。不足しがちな鉄分、カルシウム、食物繊維を強化しています。				栄養成分(100gあたり) 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。
2010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
9037	もずく	無	無		-
					原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の横書きに記入のこと)
					メーカー名
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
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ
	キャイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
					えび
					カシューナッツ
					さば
					まつたけ
					コード 1
					コード 2
計算値(2015成分表)					
分析値					● 公的機関
*は必須入力項目					
*エネルギー					6 kcal
*水分					25 kJ
*たんぱく質					96.7 g
*脂質					0.3 g
*炭水化物					0.2 g
*灰分					2.0 g
*ナトリウム					0.8 g
*カリウム					240 mg
*カルシウム					7 mg
*マグネシウム					22 mg
*鉄					21 mg
*亜鉛					2 mg
銅					0.2 mg
マンガン					Tr mg
ヨウ素					0.01 mg
セレン					140 µg
クロム					1 µg
モリブデン					0 µg
*レチノール					0 µg
*β-カロテン当量					0 µg
*レチノール当量					220 µg
D					18 µg
E(α-トコフェロール)					0 µg
K					0.1 mg
*B ₁					18 µg
*B ₂					Tr mg
ナイアシン					0.09 mg
B ₆					0 mg
B ₁₂					0 mg
葉酸					0 mg
パントテン酸					2 µg
ビオチン					0 mg
*C					0.4 µg
飽和					0 mg
一価不飽和					0.05 g
多価不飽和					0.02 g
コレステロール					0.04 g
*水溶性					Tr mg
*不溶性					- g
*総量					- g
*食塩相当量					2.0 g
					0.6 g

焼きふ

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

乾物		No.10		食品名		焼きふ おつゆ麩																	
規格		1kg		入数		5×2 内容量 1kg 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)															
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		計算値(2015成分表)							
食品番号																分析値 自社 公的機関							
1020		小麦粉		ミックストコフェロール		小麦						アメリカ		カナダ		オーストラリア		*は必須入力項目					
1073		小麦たんぱく ビタミンE																小麦		アメリカ		カナダ	
																		*水分		11.3 g			
																				*たんぱく質		28.5 g	
																				*脂質		2.7 g	
																				*炭水化物		56.9 g	
																				*灰分		0.6 g	
																				*ナトリウム		6 mg	
																				*カリウム		120 mg	
																				*カルシウム		33 mg	
																				*マグネシウム		43 mg	
																				*リン		130 mg	
																				*鉄		3.3 mg	
																				*亜鉛		2.2 mg	
																				銅		0.32 mg	
																				マンガン		0.00 mg	
																				ヨウ素		— µg	
																				セレン		— µg	
																				クロム		— µg	
																				モリブデン		— 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 µg	
																				K		0 µg	
																				*B ₁		0.16 mg	
																				*B ₂		0.07 mg	
																				ナイアシン		3.5 mg	
																				B ₆		0.08 mg	
																				B ₁₂		0 µg	
																				葉酸		16 µg	
																				パントテン酸		0.58 mg	
																				ビオチン		— µg	
																				*C		0 mg	
																				飽和		0.62 g	
																				一価不飽和		0.24 g	
																				多価不飽和		1.37 g	
																				コレステロール		0 mg	
																				*水溶性		1.1 g	
																				*不溶性		2.6 g	
																				*総量		3.7 g	
																				*食塩相当量		0.02 g	

焼き豚

変更前	2022年1月20日	申請年月日	2023年1月19日
-----	------------	-------	------------

食品コード	登録食品名	開発カット焼豚(バラ凍結)		商品名	開発国産ローズ焼豚				
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	500g		
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	50 × 33 × 26 cm		
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		JAS規格対象の有無	有(等級)	無
	賞味期限(製造後)	180 日		保管温度	-18℃以下				●
	消費期限	日		製造日付の有無	無		細菌学的成分規格(食品名)	加熱食肉製品(加熱後包装)	
納入業者	住所						業者コード		
	会社名(印)				代表者名	印			
販売者	住所						住所		
	名称(印)				製造工場名称(印)				

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・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・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年版(七訂)) ● 分析値 自社 公的機関				
11149	豚ロース肉 <small>しょうゆ(大豆、食塩)</small>	大豆、食塩、種麹(麹菌、α化でんぷん)、アルコール	豚肉 大豆			鹿児島県 アメリカ	宮崎県 カナダ	熊本県他 日本他	*は必須入力項目 *エネルギー 275 kcal *水分 55.2 g *たんぱく質 17.0 g *脂質 19.1 g *炭水化物 6.1 g *灰分 2.5 g			
03027	果糖ぶどう糖液糖	でん粉(コーンスターチ、無水亜硫酸、甘藷澱粉)				アメリカ	ブラジル	日本他	*ナトリウム 706 mg *カリウム 264 mg *カルシウム 3 mg *マグネシウム 18 mg *リン 155 mg *鉄 0.4 mg *亜鉛 1.4 mg 銅 0.06 mg マンガン 0.02 mg ヨウ素 0 μg セレン 19 μg クロム 0 μg モリブデン 1 μg			
03024	発酵調味料	発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤				ブラジル他			無機質 *レチノール 5 μg *β-カロテン当量 0 μg *レチノール活性当量 5 μg			
03024	水あめ	水飴(コーンスターチ)				アメリカ	ブラジル他		D 0.1 μg E(α-トコフェロール) 0.3 μg K 2 μg *B ₁ 0.65 mg *B ₂ 0.11 mg ナイアシン 5.9 mg B ₆ 0.30 mg B ₁₂ 0.3 μg 葉酸 5 μg パントテン酸 0.56 mg ビオチン 3.4 μg *C 1 mg			
03003	砂糖	さとうきび、甜菜原料糖(さとうきび、甜菜)				日本 オーストラリア	オーストラリア タイ	タイ他 ***, ***, ***	ビタミン 飽和 7.57 g 一価不飽和 8.32 g 多価不飽和 1.91 g コレステロール 52 mg			
04057	粉末状大豆たん白	脱脂大豆、食用植物油(パーム油)、乳化剤	大豆			アメリカ	中国	日本	食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.1 g *総量 0.1 g			
17014	食塩					メキシコ			*食塩相当量 1.8 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	【記入上の注意点】					
	か	に	あわび	い	か	いくら	オレンジ	カシューナッツ	さ	●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。					
	キウイフルーツ	▲	牛 肉	く	る	み	▲	ご	ま	さ	け	さ	ば	確認欄	
ゼラチン	●	大 豆	▲	鶏	肉	バ	ナ	ナ	●	豚	肉	ま	つ		た
▲	も	も	や	まい	も	▲	り	ん	ご	ア	ー	モ	ン		

その他 54

ゆかり

2023年8月29日

三島食品株式会社
研究所

商品情報

品名	ゆかり® (国産赤しそ100%使用) (150g, 40g, 0.8g)
	スティックタイプ ゆかり® (国産赤しそ100%使用) (1.7g)
分類	ふりかけ (まぜごはんのもと)

*『ゆかり』は三島食品(株)の登録商標です。

原材料名	メーカー名・産地	配合量(%)	添加物用途	アレルギー	遺伝子組換	備考
1 塩蔵赤しそ (赤しそ, 食塩, 梅酢)	赤しそ: 日本(静岡他)	82.0			対象外	
2 砂糖	塩水港精糖他	8.5			非組換(てん菜)	
3 食塩	ダイヤ社他	6.5			対象外	
4 酵母エキス	東海物産他	1.5				
5 酸味料	扶桑化学工業	1.5	酸味料			DL-リンゴ酸
計		100.0				

※赤しそは国産限定です。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
* 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	袋 (150g, 40g)	開封前: 常温, 365日	開封後: 常温, 14日 (目安)
	一食 (1.7g, 0.8g)	開封前: 常温, 365日	開封後: 使い切り
品質劣化内容	吸湿, 変色, 風味の低下		
製造所	袋 (150g, 40g)	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	
	一食 (0.8g)		
	一食 (1.7g)	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61号	
製品物性値	水分: 5%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)

◆印がついている項目は、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。

その他は、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です。

エネルギー ◆ 195 kcal	ナトリウム ◆ 17,000 mg	レチノール	0 μg	K	1,800 μg	
水分 ◆ 3.0 g	カリウム 370 mg	α-カロテン	0 μg	B1	0.16 mg	
たんぱく質 ◆ 10.7 g	カルシウム 240 mg	β-カロテン	9,600 μg	B2	0.51 mg	
脂質 ◆ 1.8 g	マグネシウム 76 mg	β-クリプトキサンテン	0 μg	ビタミン	ナイアシン	0.5 mg
					B6	0.30 mg
脂 飽和 ◆ 0.29 g	リン 86 mg	β-カロテン当量	9,600 μg	B12	0 μg	
肪 一価不飽和 0.05 g	鉄 3.2 mg	レチノール活性当量	800 μg	葉酸	110 μg	
酸 多価不飽和 1.22 g	亜鉛 1.0 mg			パントテン酸	0.11 mg	
コレステロール 0 mg	銅 0.56 mg	D	0 μg	C	0 mg	
炭水化物 ◆ 40.1 g	マンガン 2.72 mg	E	α-トコフェロール	14.4 mg	食塩相当量 ◆ 43.2 g	
			β-トコフェロール	0 mg		
糖質 ◆ 27.8 g		γ-トコフェロール	0 mg			
食物繊維 ◆ 12.3 g		δ-トコフェロール	0 mg			
灰分 ◆ 44.4 g						

※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。

LLP (株) 神

ヨーグルト

学校給食用 食品内容明細書

提出日 令和5年1月20日 申請年月日

その他		No.48		食品名		ヨーグルト		商品名																																																										
規格	2~10kg	入数	-	内容量	2~10kg	正味重量又は固形量	2~10kg																																																											
納品単位		内装包材	内袋:ポリエチレン	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法	(縦×横×高)2kg~4kg (縦×横×高)5kg~10kg	16.0 × 16.0 × 23.5 24.0 × 26.0 × 20.0 cm																																																										
保存方法及び期限表	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)		無																																																									
	賞味期限(製造後)	製造日を含む15日目		保管温度	10℃以下				●																																																									
	消費期限			製造日付の有無	無	冷凍食品の分類																																																												
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。							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成分表) ●																																																											
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	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 *は必須入力項目																																																										
	生乳 乳酸菌(表示義務なし)	生乳 乳酸菌 (フルガリクス菌) (サーモフィルス菌) (ビフィズス菌) (アシドフィルス菌)	乳	100.00		鳥取県 デンマーク	大山乳業農協 CHR. HANSEN	*エネルギー 62 kcal *水分 88.1 g *たんぱく質 3.1 g *脂質 3.5 g *炭水化物 4.6 g *灰分 0.7 g 無機質 *ナトリウム 39 mg *カリウム 137 mg *カルシウム 107 mg *マグネシウム mg *リン 89 mg *鉄 0.0 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 A *レチノール 35 μg *β-カロテン当量 8 μg *レチノール当量 36 μg D μg E(α-トコフェロール) μg K μg *B ₁ 0.04 mg *B ₂ 0.15 mg ナイアシン 0.1 mg B ₅ mg B ₁₂ μg 葉酸 μg パントテン酸 mg ビオチン μg *C 1 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 0.0 g *食塩相当量 0.10 g																																																										
合計 100.00							*食塩相当量 0.10 g																																																											
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)							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。																																																											
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。							コード 1 コード 2																																																											
<table border="1"> <tr> <td>卵</td> <td>●</td> <td>乳</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>落花生</td> <td>えび</td> </tr> <tr> <td>か</td> <td>に</td> <td>あ</td> <td>い</td> <td>い</td> <td>オ</td> <td>カ</td> </tr> <tr> <td>キ</td> <td></td> <td>ウ</td> <td>く</td> <td>ご</td> <td>さ</td> <td>さ</td> </tr> <tr> <td>▲</td> <td>ゼ</td> <td>大</td> <td>鶏</td> <td>パ</td> <td>豚</td> <td>ま</td> </tr> <tr> <td>も</td> <td>も</td> <td>や</td> <td>り</td> <td>ア</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ま</td> <td>ん</td> <td>ー</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>い</td> <td>ご</td> <td>モ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>も</td> <td>り</td> <td>ン</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							卵	●	乳	小麦	そば	落花生	えび	か	に	あ	い	い	オ	カ	キ		ウ	く	ご	さ	さ	▲	ゼ	大	鶏	パ	豚	ま	も	も	や	り	ア					ま	ん	ー					い	ご	モ					も	り	ン						
卵	●	乳	小麦	そば	落花生	えび																																																												
か	に	あ	い	い	オ	カ																																																												
キ		ウ	く	ご	さ	さ																																																												
▲	ゼ	大	鶏	パ	豚	ま																																																												
も	も	や	り	ア																																																														
		ま	ん	ー																																																														
		い	ご	モ																																																														
		も	り	ン																																																														

りんご酢

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	りんご酢(ハンディ)	商品名	りんご酢 1.8L
規格	1本(1800ml)	ボール内個数	正体箱個数	6
正味重量又は固計量	1840g			
納品最小単位	1箱	内装包材	PET、PE、PP	外装包材
ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)			22.3 × 33 × 34.2 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		製造日付の有無	無
JAS法規格対象の有無				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	会社名(社)	代表者名	業者コード
販売者	住所	名称(社)	製造工場	住所
名称(社)			名称(社)	印

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。				
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	計算値(2015年版(七訂))	●		
07150 17013 17000	りんご果汁 アルコール 食塩 水	りんご サトウキビ 水道	りんご			リ ア ン ジ 兵 庫 県	外 島 県	長 崎 県	分析値	自社	公的機関
*は必須入力項目											
		*エネルギー			24 kcal						
		*水分			102 kJ						
		*たんぱく質			92.3 g						
		*脂質			0.1 g						
		*炭水化物			0.0 g						
		*灰分			7.3 g						
		*ナトリウム			0.2 g						
		*カリウム			96 mg						
		*カルシウム			59 mg						
		*マグネシウム			4 mg						
		*リン			4 mg						
		*鉄			6 mg						
		*亜鉛			0.2 mg						
		銅			0.1 mg						
		マンガン			mg						
		ヨウ素			mg						
		セレン			mg						
		クロム			mg						
		モリブデン			mg						
		*レチノール			0 mg						
		*β-カロテン当量			0 mg						
		*レチノール活性当量			0 mg						
		D			mg						
		E(α-トコフェロール)			mg						
		K			mg						
		*B ₁			0.00 mg						
		*B ₂			0.01 mg						
		ナイアシン			mg						
		B ₆			mg						
		B ₁₂			mg						
		葉酸			mg						
		パントテン酸			mg						
		ビオチン			mg						
		*C			0 mg						
		脂肪			飽和						
					一価不飽和						
					多価不飽和						
		コレステロール			mg						
		食物繊維			*水溶性						
					*不溶性						
					*総量						
					0.0 g						
					0.0 g						
					0.0 g						
					*食塩相当量						
					0.2 g						

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	か	いくら				
	キウイフルーツ		牛	肉	くるみ	ご			ま	
	ゼラチン	▲	大	豆	鶏	肉			バ	ナ
	も	も	や	まい	も	●			り	ん
				りん	ご	ア	ー	モ		

レモンゼリー

株式会社ヤヨイサンフーズ
東京都港区芝大門1丁目10-11

栄養成分・配合内容表

商品名	冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)
-----	-------------------

栄養成分 七訂日本食品標準成分表による計算値 /100g中

原材料内容

作成日: 2023.3.9

項目	数値	
エネルギー	104 kcal	
水分	71.6 g	
たんぱく質	0.0 g	
アミノ酸組成によるたんぱく質	- g	
脂質	0.0 g	
トリアシルグリセロール当量	- g	
脂肪酸		
飽和	0.00 g	
一価不飽和	0.00 g	
多価不飽和	0.00 g	
コレステロール	0 mg	
炭水化物	28.2 g	
利用可能炭水化物(単糖当量)	- g	
食物繊維		
水溶性	- g	
不溶性	- g	
総量	0.6 g	
灰分	0.2 g	
ナトリウム	58 mg	
カリウム	45 mg	
カルシウム	4 mg	
マグネシウム	0 mg	
リン	1 mg	
鉄	0.0 mg	
亜鉛	0.0 mg	
銅	0.00 mg	
マンガン	0.00 mg	
ヨウ素	0 μg	
セレン	0 μg	
クロム	0 μg	
モリブデン	0 μg	
A	レチノール	0 μg
	α-カロテン	0 μg
	β-カロテン	0 μg
	β-クリプトキサンチン	0 μg
	β-カロテン当量	0 μg
	レチノール活性当量	0 μg
D	0.0 μg	
E	α-トコフェロール	0.0 mg
	β-トコフェロール	0.0 mg
	γ-トコフェロール	0.0 mg
	δ-トコフェロール	0.0 mg
K	0 μg	
B ₁	0.00 mg	
B ₂	0.00 mg	
ナイアシン	0.0 mg	
B ₆	0.00 mg	
B ₁₂	0.0 μg	
葉酸	1 μg	
パントテン酸	0.01 mg	
ビオチン	0.0 μg	
C	2 mg	
食塩相当量	0.1 g	

原材料名	配合割合	原料原産地又は原産国	アレルゲン	遺伝子組換え	牛由来(乳除く)
果糖ぶどう糖液糖	15.0 %	国内製造(茨城)	-	とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(非組換え)	-
ぶどう糖	8.0 %	国内製造(静岡他)	-	とうもろこし、ばれいしょ(不分別)	-
粉あめ	5.0 %	国内製造(奈良)	-	とうもろこし、ばれいしょ(非組換え)	-
レモン果汁	3.5 %	国内製造[原料レモン: 広島県]	-	-	-
砂糖	3.0 %	国内製造(神奈川)	-	てん菜(非組換え)	-
水	63.5 %	(静岡)	-	-	-
ゲル化剤	1.4 %	国内製造(北海道他)他	-	-	-
酸味料	0.4 %	オーストリア製造	-	-	-
香料	0.2 %	国内製造(滋賀)	-	-	-
着色料	φ %	国内製造(県名社外秘)	-	-	-
合計	100.0 %				

備考

* 原材料内容は上記期日の情報を記載しています。
 * 原料原産地又は原産国・アレルゲン・遺伝子組換え・牛由来の項目については水揚げ・作柄等により変更になる可能性があります。
 * 原材料の産地を限定していない商品については、製造国、都道府県名について供給事情により変動する可能性があるため、代表の都道府県名や使用する可能性のある都道府県名、代表国を記載し「他」としております。
 * アレルギ表示は特定原材料等28品目を記載しています。
 ●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

【製造所在地】

株式会社ヤヨイサンフーズ 清水工場
静岡県静岡市清水区永楽町3番5号

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

わかめご飯の素

業者名

スバル食品株式会社

分類	年間	乾物
----	----	----

物資名 混ぜご飯の素

番号	135
----	-----

商品名 わかめご飯の素

メーカー

株式会社ジャパンスパイス

正味重量または固形量

200g

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	計算値(七訂による)		
09044 17013	わかめ 食塩 酵母エキス 砂糖 本みりん	わかめ 海水 酵母 さとうきび・甜菜 もち米・米粉・醸造アルコール・糖類	63.20% 27.40% 4.20% 4.20% 1.00%	無 無 無 無 無		中国 日本 日本 日本他 日本他	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー		149 kcal
							水分		- g
							たんぱく質		13.9 g
							脂質		2.5 g
							炭水化物		31.8 g
							灰分		- g
							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
							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	0 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	25 g
							食塩相当量		41.9 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	クルマ	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 7 日

ワンタン

業者名

ズバル

分類	年間
----	----

物資名

ワンタン

番号

商品名

業務用ワンタン

メーカー

株式会社協和洋行

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)	○	
1020	小麦粉		99.2	小麦	分別	米国、豪州、カナダ	実測値	自社	
1071	小麦たん白		0.4	小麦		米国、豪州、カナダ	検査機関		
17012	食塩		0.4			兵庫県、香川県			
							エネルギー	368 kcal	
							水分	12.5 g	
							たんぱく質	10.9 g	
							脂質	0.5 g	
							炭水化物	75.7 g	
							灰分	0.5 g	
							ナトリウム	154 mg	
							カリウム	95 mg	
							カルシウム	23 mg	
							マグネシウム	28 mg	
							リン	88 mg	
							鉄	1.0 mg	
							亜鉛	0.8 mg	
							銅	0.16 mg	
							マンガン	0.40 mg	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	0 μg
							D	0.0 μg	
							E	0.2 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.13 mg	
							B2	0.05 mg	
							ナイアシン	1.0 mg	
							B6	0.07 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	15 μg	
							パントテン酸	0.78 mg	
							C	0 mg	
							飽和	0.45 g	
							一価不飽和	0.17 g	
							多価不飽和	0.99 g	
							コレステロール	0 mg	
							水溶性	1.2 g	
							不溶性	1.6 g	
							総量	2.8 g	
							食塩相当量	0.4 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			