

酒

食品内容明細書

| | |
|-----|-----------|
| 提出日 | 令和6年3月25日 |
|-----|-----------|

| | | | | | | | |
|-----|---------|-----|----|-----|------|-----------|-------|
| 調味料 | No.9 | 食品名 | 酒 | | | 商品名 | |
| 規格 | 1.8Lパック | 入数 | 6本 | 内容量 | 1.8L | 正味重量又は固形量 | 1800g |

| | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---|--------------------|---------------------------------|------------------|---|---------------------------------|--|
| <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 | 計算値(2015成分表) |
| | 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水 | うるち米 うるち米 こうじ菌胞子 さとうきび コーン澱粉 馬鈴薯澱粉 甘藷澱粉 タピオカ澱粉 | | 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 | 不分別 非組換え | 日本 日本 日本等 タイ 日本等 日本等 タイ等 日本 | - - - - - - - | <p>分析値</p> <p>●は必須入力項目</p> <p>*エネルギー 94 kcal</p> <p>*水分 84.6 g</p> <p>*たんぱく質 0.3 g</p> <p>*脂質 0.0 g</p> <p>*炭水化物 4.3 g</p> <p>*灰分 0.0 g</p> <p>無機質</p> <p>*ナトリウム 2 mg</p> <p>*カリウム mg</p> <p>*カルシウム mg</p> <p>*マグネシウム mg</p> <p>*リン mg</p> <p>*鉄 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 mg</p> <p>*B₂ 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 µg</p> <p>ビオチン µg</p> <p>*C mg</p> <p>脂肪</p> <p>飽和 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 g</p> <p>*食塩相当量 0.005 g</p> |
| 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。 | |
| | 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 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 | | |

その他 55

さけわかめ

2021年10月22日

三島食品株式会社



商品情報

| | |
|----|-----------------|
| 品名 | 紅鮭わかめ (300g) |
| 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 | アレルギー | 遺伝子組換 | 備考 |
|-------------------|-------------------|---------|-------|-------|-------|----|
| 1 紅鮭フレーク (紅鮭, 食塩) | 紅鮭:アメリカ | 44.0 | | さけ | 対象外 | |
| 2 塩蔵わかめ | わかめ:韓国, 日本 (鳴門水域) | 39.0 | | | 対象外 | |
| 3 食塩 | ドイツ他 | 10.0 | | | 対象外 | |
| 4 砂糖 | 塩水港精糖他 | 6.0 | | | | |
| 5 酵母エキス | 三菱商事ライオン | 0.9 | | | | |
| 6 酸化防止剤(ビタミンE) | 三菱ケミカル | 0.1 | 酸化防止剤 | | | |
| 計 | | 100.0 | | | | |

※産地は諸事情により、変更になる可能性があります

| | |
|----------------------|---|
| * 添加物表示 | 酸化防止剤(ビタミンE) |
| * アレルギーについて (28品目対象) | さけ 注意喚起: 本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています |
| * 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 | 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㈱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: 1×10^4 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 | 214 kcal | 炭水化物 | 20.7 g | ビタミン | レチノール | 28 μg | ビタミン | K | 280 μg | |
|---------|-----------|--------|-----------|------|-------------|-----------|-----------|--------|-----------|-----------|
| 水分 | 2.9 g | 食物繊維 | — g | A | α-カロテン | 0 μg | B | B1 | 0.24 mg | |
| たんぱく質 | 27.4 g | 不溶性 | — g | | β-カロテン | 470 μg | | B2 | 0.19 mg | |
| | | 総量 | 7.8 g | | β-クリプトキサンチン | 70 μg | | ナイアシン | 6.6 mg | |
| (動物性) | 22.4 g | 灰分 | 43.1 g | | D | β-カロテン当量 | | 510 μg | B6 | 0.31 mg |
| | | | | | | (植物性) | | 5.0 g | レチノール活性当量 | 71 μg |
| 脂質 | 5.9 g | ナトリウム | 16,000 mg | | | | | | E | α-トコフェロール |
| | | (動物性) | 4.7 g | カリウム | | 560 mg | β-トコフェロール | 0 mg | | パントテン酸 |
| (植物性) | 1.2 g | カルシウム | 150 mg | 無機質 | | γ-トコフェロール | 0 mg | C | | 2 mg |
| 脂肪酸 | 飽和 0.91 g | マグネシウム | 90 mg | | | 食塩相当量 | δ-トコフェロール | 0 mg | | 40.6 g |
| | | 一価不飽和 | 1.85 g | | リン | | 340 mg | | | |
| 多価不飽和 | 1.44 g | 鉄 | 3.0 mg | | | | | | | |
| コレステロール | 60 mg | 亜鉛 | 1.4 mg | | | | | | | |
| | | 銅 | 0.12 mg | | | | | | | |
| | | マンガン | 0.16 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。

ULP(特)印

さつまあげ

食品内容明細書 提出日 令和6年3月22日

その他 No.40 食品名 さつま揚げ 商品名
 規格 10kg 入数 10kg 内容量 10kg 正味重量又は固形量 1枚50g

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 |
|-----------------|-----------------------|------------------|--------------------|-----------|------------------|--|---------|-----------------|-------|------|------|
| 10040 | いとより無リン | いとよりだい | — | | | タイ | ベトナム | *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 | *エネルギー | 133 | | |
| 03003 | 砂糖 | さとうきび、てんさい | — | | | タイ | ブラジル | | 557 | | |
| 17012 | 食塩 | 海水 | — | | | 長崎 | オーストラリア | *水分 | 69.0 | | |
| 14008 | 植物性油脂(菜種油) | 菜種 | — | | 不分別 | カナダ | 他 | *たんぱく質 | 14.7 | | |
| 02028 | 加工デンプン | タピオカ | — | | | タイ | ベトナム | *脂質 | 3.4 | | |
| | | | | | | | | *炭水化物 | 10.8 | | |
| | | | | | | | | *灰分 | 2.2 | | |
| | | | | | | | | *ナトリウム | 797 | | |
| | | | | | | | | *カリウム | 18 | | |
| | | | | | | | | *カルシウム | 24 | | |
| | | | | | | | | *マグネシウム | 11 | | |
| | | | | | | | | *リン | 97 | | |
| | | | | | | | | *鉄 | 0.1 | | |
| | | | | | | | | *亜鉛 | 0.3 | | |
| | | | | | | | | 銅 | 0.01 | | |
| | | | | | | | | マンガン | 0.01 | | |
| | | | | | | | | ヨウ素 | 0 | | |
| | | | | | | | | セレン | 0 | | |
| | | | | | | | | クロム | 0 | | |
| | | | | | | | | モリブデン | 0 | | |
| | | | | | | | | *レチノール | 2 | | |
| | | | | | | | | *β-カロテン当量 | 0 | | |
| | | | | | | | | *レチノール当量 | 2 | | |
| | | | | | | | | D | 2.60 | | |
| | | | | | | | | E(α-トコフェロール) | 0.7 | | |
| | | | | | | | | K | 4 | | |
| | | | | | | | | *B ₁ | 0.00 | | |
| | | | | | | | | *B ₂ | 0.02 | | |
| | | | | | | | | ナイアシン | 0.1 | | |
| | | | | | | | | B ₆ | 0.01 | | |
| | | | | | | | | B ₁₂ | 0.26 | | |
| | | | | | | | | 葉酸 | 1 | | |
| | | | | | | | | パントテン酸 | 0.27 | | |
| | | | | | | | | ビオチン | 0 | | |
| | | | | | | | | *C | 0 | | |
| | | | | | | | | 脂肪 | 飽和 | 0.31 | |
| | | | | | | | | | 一価不飽和 | 1.84 | |
| | | | | | | | | | 多価不飽和 | 0.87 | |
| | | | | | | | | コレステロール | 33 | | |
| | | | | | | | | 食物繊維 | *水溶性 | 0.0 | |
| | | | | | | | | | *不溶性 | 0.0 | |
| | | | | | | | | | *総量 | 0.0 | |
| | | | | | | | | *食塩相当量 | 2 | | |

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 |
|------------------------|---------|---|-----|-----|----|-----|---------|
| | か | に | あわび | 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 |
| | ゼラチン | 大 | 豆 | 鶏 | バ | ナ | 豚 |
| | も | も | やまい | り | ん | ご | ア |
| | | | | | | | モ |

原材料の魚(イトヨリダイ)は、「えび」「かに」を食べています。

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

さやいんげん

業者名 ス

分類 学期 その他

物資名 カットインゲン

番号 14

商品名 カットインゲン

メーカー 中札内村農業協同組合

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 | 計算値(七訂による) | |
| 06011 | いんげん | | 100 | | 分別 | 北海道・ピテナ・中札内村 | 実測値 | 自社 検査機関 |
| | | | | | | | エネルギー | 38 kcal |
| | | | | | | | | - kj |
| | | | | | | | 水分 | 90.4 g |
| | | | | | | | たんぱく質 | 1.9 g |
| | | | | | | | 脂質 | 0.3 g |
| | | | | | | | 炭水化物 | 6.8 g |
| | | | | | | | 灰分 | 0.6 g |
| | | | | | | | 無機質 | |
| | | | | | | | ナトリウム | 1 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 | 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 | | | |

| 変更前 | | 2021年4月26日 | | 申請年月日 | | 2022年4月20日 | | | |
|---|---------------|----------------|------------------|---------|----------------------|---|-----------------|-------------------------|---------|
| 食品コード | | 登録食品名 | サラダこんにやく(5cmカット) | | 商 品 名 | サラダこんにやく(5cmカット) | | | |
| 規 格 | 1kg袋 | ボール内個数 | | 正体箱個数 | 10袋 | 正 味 重 量 又 は 固 計 量 | | | |
| 納品最小単位 | 1kg | 内 装 包 材 | ナイロン・ポリエチレン | 外装包材 | ダンボール | 正体箱の寸法 (縦×横×高) | 30 × 44 × 19 cm | | |
| 保存方法及び 期限表示 | 保存温度帯 | 冷暗所 | | 保存温度 | 冷暗所 | JAS法規格対象の有無 | 有 (等 級) | 無 | |
| | 賞味期限(製造後) | 210 日 | | 保管温度 | 冷暗所 | | | | ● |
| | 消費期限 | | | 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 | | | | | | 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位の枠の繰りに記入のこと) | メーカー名 | 計算値(2015年版(七訂)) ● | |
| 食品番号 | | | | | | | | 分析値 自社 公的機関 | |
| 02002 | 蒟蒻粉 | 蒟蒻芋 | | | | 群馬県 | 山梨県 | | |
| | 加工澱粉 | タピオカ | | | | スウェーデン | | | |
| | 水酸化Ca | 馬鈴薯 | | | | | | | |
| 17000 | 鏡アルカリイオン水 | 蒟蒻用凝固剤 | | | | 北海道 | 日本 | | |
| 合 計 | | | | | | | | 0.00(%) | |
| | | | | | | | | *は必須入力項目 | |
| | | | | | | | | *エネルギー 5 kcal | |
| | | | | | | | | 25 kJ | |
| | | | | | | | | *水分 96.5 g | |
| | | | | | | | | *たんぱく質 0.1 g | |
| | | | | | | | | *脂質 0.0 g | |
| | | | | | | | | *炭水化物 2.3 g | |
| | | | | | | | | *灰分 0.3 g | |
| | | | | | | | | *ナトリウム 10 mg | |
| | | | | | | | | *カリウム 12 mg | |
| | | | | | | | | *カルシウム 75 mg | |
| | | | | | | | | *マグネシウム 4 mg | |
| | | | | | | | | *リン 10 mg | |
| | | | | | | | | *鉄 0.5 mg | |
| | | | | | | | | *亜鉛 0.1 mg | |
| | | | | | | | | 銅 0.02 mg | |
| | | | | | | | | マンガン 0.03 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 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 | |
| | | | | | | | | K 0 µg | |
| | | | | | | | | *B ₁ 0.00 mg | |
| | | | | | | | | *B ₂ 0.00 mg | |
| | | | | | | | | ナイアシン 0.0 mg | |
| | | | | | | | | B ₆ 0.01 mg | |
| | | | | | | | | B ₁₂ 0.0 µg | |
| | | | | | | | | 葉酸 0 µg | |
| | | | | | | | | パントテン酸 0.00 mg | |
| | | | | | | | | ピオチン 0.0 µg | |
| | | | | | | | | *C 0 mg | |
| | | | | | | | | 脂肪 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 | |
| | | | | | | | | 食物繊維 *水溶性 0.0 g | |
| | | | | | | | | *不溶性 2.9 g | |
| | | | | | | | | *総量 2.9 g | |
| | | | | | | | | *食塩相当量 0.02 g | |
| 特定原材料名 (太字は7大アレルギー) | 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 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。 | | | |
| | 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 | | | | | |
| | | | | | | | | 確認欄 | |
| | | | | | | | | ✓ | |

塩こうじ

食品内容明細書

提出日 令和6年3月25日

| 調味料 | | No.36 | | 食品名 | | 塩こうじ(液体) | | | | |
|--|------------------|---|----------------|-------|----------|--|---|--------|---------------|--------|
| 規格 | 500ml | 入数 | 8 | 内容量 | 500ml | 正味重量又は固形量 | 500ml | | | |
| 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) <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> | | | |
| 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 | | 計算値(2020成分表) | |
| | 米こうじ 食塩 酒精 | エタノール | | | | 日本 日本 日本 | タイ タイ タイ | | 分析値 自社 公的機関 ● | |
| ※原産国は現状であり、今後の原料事情によっては記載した国以外の原料の使用の可能性があります。また、原産国は使用重量順ではな | | | | | | | | | | |
| 合計 | | | | | | | 0.00 | *食塩相当量 | | 11.9 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 | | | | |
| も | | も | やまいも | ▲りんご | アーモンド | | | | | |

そうめん

学校給食用物資規格書 (その1)

※ は必須項目

| | | | | | | | | | |
|-------|-----|----------|--|------|---------------|----------|-----|------------------------------|--|
| ※食品名称 | | 手延べそうめん | | 納入業者 | | 販売元又は製造元 | | | |
| (商品名) | | 島原の光 9kg | | ※名称 | スバル食品株式会社 | | ※名称 | 株式会社小林甚製麺 | |
| ※商規品格 | 規格1 | 50g×180束 | | 所在地 | 豊中市庄内東町3丁目9-7 | | 所在地 | 長崎県 南島原市 西有家町 須川388 | |
| | 規格2 | | | | | | | | |
| | 規格3 | | | | | | | | |
| | 規格4 | | | | | | | | |

| (八訂)食品番号 | ※表示原材料名 | ※原材料名(食品添加物名) | ※配合割合% | ※産地・食品添加物の使用目的等 | ※栄養成分(八訂)100g当たり | |
|----------|--------------------------|-------------------|------------------------------------|--|------------------|----------|
| | 小麦粉(国内製造) 食塩 食用植物油 | 準強力粉 並塩 綿実油 | 93.91 5.56 0.53 合計100 | カナダ、アメリカ、オーストラリア、日本 長崎県 ブラジル、アメリカ、オーストラリア、アルゼンチン、ウズベキスタン、ギリシャ、トルコ、日本 | エネルギー | 348 kcal |
| | | | | | たんぱく質 | 9.4 g |
| | | | | | 脂質 | 2.5 g |
| | | | | | 炭水化物 | 1520.0 g |
| | | | | | ナトリウム | mg |
| | | | | | カルシウム | mg |
| | | | | | マグネシウム | mg |
| | | | | | 鉄 | mg |
| | | | | | 亜鉛 | mg |
| | | | | | ビタミンA | μgRAE |
| | | | | | ビタミンB1 | mg |
| | | | | | ビタミンB2 | mg |
| | | | | | ビタミンC | mg |
| | | | | | 食物繊維 | g |
| | | | | | 食塩相当量 | 3.9 g |
| | | | | | 廃棄率 | % |

| | | | | | | | | | | | |
|--|---------|--|------|-------|--|-------|--|------|--|--|---------|
| ※特定原材料又は特定原材料に準ずるものの使用の有無(使用している原材料は●) | | | | | | | | | | 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。 | |
| | 卵 | | 乳 ● | 小麦 | | そば | | 落花生 | | | えび |
| | 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 | | | | | |

| | | | |
|-------|----------------------------|--|--|
| 納入日時 | | | |
| 発注単位 | 予備数 | | ※保管 常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍 |
| ※包装形態 | 内装: ポリエチレン袋 外装: 段ボール箱詰め | | 備考 |

【注意点】

- ・産地は、出来るだけ県単位で記入してください。市内産の場合は、尼崎市産と記載してください。
- ・小麦の注意喚起について、加工食品等で原材料に小麦を使用している場合でも、しょうゆに含まれる小麦の使用のみで、他の原材料には使用していない場合は○を記入してください。原材料に小麦を使用している場合は●を記入してください。

たくあん漬(刻み)

商品規格書

2023年1月14日

| | | | | | | | | |
|---|---------------|---------|-------------|----------------|-----------------|--------------------------|--------------|-------|
| 商品名 | 国産沢庵(無着色) | | | 会社名 | 大洋食品工業株式会社 | | | |
| JANコード | | | | 住所 | 群馬県館林市苗木町2618-6 | | | |
| 規格荷姿 | 1000 g × 15 袋 | | | TEL | 0276-72-2551 | FAX | 0276-72-2552 | |
| 賞味期限 | 180 日 | 保管条件 | 常温 | 発送ロット | 5ケース | 固形量 | 800 g | |
| 内装寸法 | 長辺 300 | 短辺 220 | 高さ 30 (mm) | 内装材質 | PE,PA | 内容量 | 1000 g | |
| 外装寸法 | 長辺 395 | 短辺 295 | 高さ 210 (mm) | 外装 | ダンボール | ケース正味重量 | 15.0 kg | |
| | 項目 | 規格値 | | | 項目 | 規格値 | | |
| 形状等規格 | 大根 | | | 微生物規格 (未開封) | 一般生菌数 | 1 × 10 ³ 以下/g | | |
| | | | | | 大腸菌群 | 陰性 | | |
| | | | | | 黄色ぶどう球菌 | 陰性 | | |
| 理化学的規格 | pH | ± | | 殺菌温度・時間 | 85°C45分 以上 | | | |
| | 塩分 | ± % | | X線異物検出機 | 有 無 | 検出精度 | Fe : 0.8 φ | |
| | Brix | ± % | | | | | Sus : 0.8 φ | |
| 栄養成分値 100g当り 計算値 | エネルギー | 78 kcal | | 官能検査 | 異味、異臭、色沢異常の無き事 | | | |
| | 蛋白質 | 0.3 g | | 原材料配合表 | | | | |
| | 脂質 | 0.1 g | | 原材料名 | 原産国 | 配合率 | アレルギー | 遺伝子組換 |
| | 炭水化物 | 20.6 g | | 大根 | 日本 | 51.11 | | |
| | 灰分 | 4.9 g | | 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 | 日本 | 26.4 | | |
| | ナトリウム | 1796 mg | | 醸造酢 | 日本 | 4.90 | | |
| | 食塩相当量 | 4.6g | | 食塩 | 日本 | 4.7 | | |
| 一括表示内容 | | | | 酵母エキス | 日本 | 0.10 | | |
| 品名 : たくあん漬(刻み) 原材料名 : 大根、漬け原材料[砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、酵母エキス、米糠、その他] 原料原産地名 : 国産(だいこん) 内容量 : 1Kg 賞味期限 : 枠外下部に記載 保存方法 : 直射日光を避け常温で保存 製造者 : 大洋食品工業株式会社 群馬県館林市苗木町2618-6 TEL: 0276-72-2551 | | | | 調合糠床 | 日本 | 0.01 | | |
| | | | | 米糠 | 日本 | | | |
| | | | | 食塩 | 日本 | | | |
| | | | | 昆布 | 日本 | | | |
| | | | | 唐辛子 | 中国 | | | |
| | | | | ビール酵母 | 日本 | | | |
| | | | | 水 | 日本 | 12.78 | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | 合計 | | 100 | | |
| 製造工程 | | | | 備考 | | | | |
| ① 原料 | ⑨ 熟成 | | | | | | | |
| ② 下処理 | ⑩ 包装 | | | | | | | |
| ③ 洗浄 | ⑪ 殺菌・冷却 | | | | | | | |
| ④ カット | ⑫ 異物検査 | | | | | | | |
| ⑤ 脱塩 | ⑬ 目視検査 | | | | | | | |
| ⑥ 圧搾 | ⑭ 梱包 | | | | | | | |
| ⑦ 調味液作成 | ⑮ 保管 | | | | | | | |
| ⑧ 混合攪拌 | | | | | | | | |

大洋食品工業株式会社

太平物産株式会社

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

出し昆布

業者名

スバル食品株式会社

分類

乾物

物資名

出し昆布

番号

40

商品名

北海道産南古武井産促成長切りのし昆布

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 607 kJ |
| | | | | | | | 水分 | 9.5 g |
| | | | | | | | たんぱく質 | 8.2 g |
| | | | | | | | 脂質 | 1.2 g |
| | | | | | | | 炭水化物 | 61.5 g |
| | | | | | | | 灰分 | 19.6 g |
| | | | | | | | ナトリウム | 2800 mg |
| | | | | | | | カリウム | 6100 mg |
| | | | | | | | カルシウム | 710 mg |
| | | | | | | | マグネシウム | 510 mg |
| | | | | | | | リン | 200 mg |
| | | | | | | | 鉄 | 3.9 mg |
| | | | | | | | 亜鉛 | 0.8 mg |
| | | | | | | | 銅 | 0.13 mg |
| | | | | | | | マンガン | 0.25 mg |
| | | | | | | | 無機質 | |
| | | | | | | | A | レチノール 0 μg カロテン 1100 μg レチノール当量 95 μg |
| | | | | | | | D | 0.0 μg |
| | | | | | | | E | 0.9 mg |
| | | | | | | | K | 90 μg |
| | | | | | | | B1 | 0.48 mg |
| | | | | | | | B2 | 0.37 mg |
| | | | | | | | ナイアシン | 1.4 mg |
| | | | | | | | B6 | 0.03 mg |
| | | | | | | | B12 | 0.0 μg |
| | | | | | | | 葉酸 | 260 μg |
| | | | | | | | パントテン酸 | 0.21 mg |
| | | | | | | | C | 25 mg |
| | | | | | | | 脂 | 飽和 0.31 g |
| | | | | | | | 肪 | 一価不飽和 0.27 g |
| | | | | | | | 酸 | 多価不飽和 0.28 g |
| | | | | | | | コレステロール | 0 mg |
| | | | | | | | 食物 | 水溶性 - g |
| | | | | | | | 繊維 | 不溶性 - g |
| | | | | | | | 総量 | 27.1 g |
| | | | | | | | 食塩相当量 | 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 | | | | |

| | | | |
|-----|------------|-------|------------|
| 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 | | | チキンハム(短冊) | | 商品名 | チキンハムタンザク | | |
| 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 | 1P | 内装包材 | NY/PE | 外装包材 | ダンボール | 正体箱の寸法 (縦×横×高) | 40 × 34 × 19 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法規格対象の有無 | (等級) | 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 | 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 | | | | | | | 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。 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・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 | | | |
| ※02030 | 鶏肉 でん粉 | えんどう豆澱粉 タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉 米でん粉(もち米) 発酵調味液 (サトウキビ) pH調整剤 | 鶏肉 | | 非組換え | 兵庫県 ドイツ タイ タイ他 ブラジル他 | | | | | | | |
| 17014 03003 | 食塩 砂糖 香辛料 | コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー | | | | メキシコ オーストラリア カナダ他 インド アメリカ インドネシア インドネシア他 兵庫県 | 北海道他 | | | | | | |
| 17056 | | | | | | | | | | | | | |
| 17064 17000 | 水 | | | | | | | | | | | | |
| ※11214、11213、11216、11215、11230 | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | | | | | | 0.00(%) | *食塩相当量 | | | | | 1.4 g |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---|---------|---|------|-----|-----|-------|------|---------|---|-----|
| 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 | 【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 | | |
| | ▲ | もも | ▲ | やまいも | ▲ | りんご | アーモンド | | | | |

チキンハム(角)

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

| | | | |
|-----|------------|-------|------------|
| 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 | ピッコロハム(10mm角) | | 商品名 | ピッコロハム | | | |
| 規格 | 1kg袋 | ボール内個数 | - | 正体箱個数 | 10P | 正味重量又は固計量 | 1,000 g | |
| 納品最小単位 | 1P | 内装包材 | NY/PE | 外装包材 | ダンボール | 正体箱の寸法 (縦×横×高) | 33 × 31.5 × 21 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 | | 有(等級) | 無 |
| | 賞味期限(製造後) | 365 | 日 | 保管温度 | -18℃以下 | | JAS法規格対象の有無 | |
| | 消費期限 | | 日 | 製造日付の有無 | 無 | | 細菌学的成分規格(食品名) | |
| 納入業者 | 住所 | | | | | | 業者コード | |
| | 会社名(Ⅷ) | | | | 代表者名 | 印 | | |
| 販売者 | 住所 | | | | | | 住所 | |
| | 名称(Ⅷ) | | | | 製造工場名称(Ⅷ) | | | |

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。

| 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 | 栄養成分(100gあたり) | | | | |
|--------------------------------|-----------------|--|----------------|-------|----------------|---|----------------------------|----------------|-------|-----------------|---------|--------|------|----|
| | | | | | | 兵庫県 | 京都府 | 広島県他 | | 計算値(2015年版(七訂)) | 分析値 | 自社 | 公的機関 | |
| 02030 | ※鶏肉 でん粉 | えんどう豆澱粉 タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉 米でん粉(もち米) | 鶏肉 | | 非組換え | 兵庫県 ドイツ タイ タイ ブラジル他 | 京都府 フランス他 日本 ベトナム | 広島県他 フィリピン他 | | *は必須入力項目 | | | | |
| 17014 | 発酵調味料 | 発酵調味液 (サトウキビ) pH調整剤 | | | | | | | | *エネルギー | 154 | kcal | | |
| 03003 | 食塩 砂糖 香辛料 | | | | | | | | | *水分 | 69.5 | g | | |
| 17056 | | コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー | | | | メキシコ オーストラリア カナダ インド アメリカ インドネシア インドネシア | タイ モロッコ | ベトナム他 | | *たんぱく質 | 15.4 | g | | |
| 17064 | | | | | | | | | | *脂質 | 6.7 | g | | |
| 17000 | 水 | | | | | | | | | *炭水化物 | 6.4 | g | | |
| ※11214、11213、11216、11215、11230 | | | | | | | | | | *灰分 | 2.0 | g | | |
| | | | | | | | | | | 無機質 | *ナトリウム | 552 | mg | |
| | | | | | | | | | | | *カリウム | 144 | mg | |
| | | | | | | | | | | | *カルシウム | 5 | mg | |
| | | | | | | | | | | | *マグネシウム | 17 | mg | |
| | | | | | | | | | | | *リン | 97 | mg | |
| | | | | | | | | | | | *鉄 | 0.5 | mg | |
| | | | | | | | | | | | *亜鉛 | 0.8 | mg | |
| | | | | | | | | | | | 銅 | 0.04 | 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 | *レチノール | 37 | µg |
| | | | | | | | | | | *β-カロテン当量 | | 0 | µg | |
| | | | | | | | | | | *レチノール活性当量 | | 37 | µg | |
| | | | | | | | | | | D | | 0.0 | µg | |
| | | | | | | | | | | E(α-トコフェロール) | | 0.1 | mg | |
| | | | | | | | | | | K | | 27 | µg | |
| | | | | | | | | | | *B ₁ | | 0.05 | mg | |
| | | | | | | | | | | *B ₂ | | 0.10 | mg | |
| | | | | | | | | | | ナイアシン | | 4.9 | mg | |
| | | | | | | | | | | B ₆ | | 0.26 | mg | |
| | | | | | | | | | | B ₁₂ | 0.2 | µg | | |
| | | | | | | | | | | 葉酸 | 4 | µg | | |
| | | | | | | | | | | パントテン酸 | 0.92 | mg | | |
| | | | | | | | | | | ビオチン | 0.0 | µg | | |
| | | | | | | | | | | *C | 1 | mg | | |
| | | | | | | | | | | 脂肪 | 飽和 | 1.91 | g | |
| | | | | | | | | | | | 一価不飽和 | 3.06 | g | |
| | | | | | | | | | | | 多価不飽和 | 1.04 | g | |
| | | | | | | | | | | コレステロール | 57 | 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 | 1.4 | 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 | ば | | |
| | | ゼラチン | ▲ | 大豆 | ● | 鶏 | 肉 | ▲ | パ | | | ナ | ナ | ま | つ | た |
| | ▲ | も | も | や | まい | も | ▲ | りん | ご | ア | ー | モ | ン | ド | | |

| | | | |
|-----|------------|-------|------------|
| 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 | チキンフランク5mmスライス | 商品名 | チキンフランクスキンレススライス5ミリ | | | | |
| 規格 | 1kg袋(5mm幅) | ボール内個数 | - | 正体箱個数 | 10袋 | 正味重量又は固計量 | 1,000 g | |
| 納品最小単位 | 1kg | 内装包材 | NY/PE | 外装包材 | ダンボール | 正体箱の寸法 (縦×横×高) | 46 × 27.2 × 20.5 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) | 365 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(ⅴ) | | | 代表者名 | 印 | | | |
| 販売者 | 住所 | | | | | | | |
| | 名称(ⅴ) | 製造工場 | | 名称(ⅴ) | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|----------------------|--|--------------------|-----------|--------------------------|--|--|--|---|
| 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位の枠の残りに記入のこと) | メーカー名 | 計算値(2015年版(七訂)) | ● |
| 03015 | ※鶏肉 <糖類> 粉末水あめ | 澱粉[コーンス ターチ(とうもろ こし)、無水亜硫 酸、甘藷澱粉(さ つまいも)] | 鶏肉 | | | 兵庫県 アメリカ | 京都府 ブラジル他 | *は必須入力項目 | |
| 03003 | 砂糖 でん粉 発酵調味料 | タビオカ、馬鈴薯 発酵調味液(サト ウキビ)、pH調 整剤 | | | | オーストラリア タイ ブラジル他 | タイ 日本 | *エネルギー 229 kcal *水分 60.8 g *たんぱく質 14.6 g *脂質 14.2 g *炭水化物 8.4 g *灰分 2.0 g | |
| 17064 17056 17079 | 食塩 香辛料 | ペパー オニオンパウダー パプリカ トマトパウダー ガーリック メース コリアンダー セージ 上水道 | | | | 長崎県 インドネシア アメリカ スペイン ポルトガル アメリカ インドネシア | マレーシア ベトナム他 | *ナトリウム 442 mg *カリウム 143 mg *カルシウム 6 mg *マグネシウム 15 mg *リン 92 mg *鉄 0.5 mg *亜鉛 0.9 mg 銅 0.05 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 | |
| 17070 17000 | 水 | | | | | カナダ トルコ 兵庫県 | モロッコ ブルガリア・ルーマニア | *無機質 *ビタミン A *レチノール 47 µg *β-カロテン当量 7 µg *レチノール活性当量 48 µg D 0.1 µg E(α-トコフェロール) 0.1 µg K 44 µg *B ₁ 0.05 mg *B ₂ 0.12 mg ナイアシン 4.8 mg B ₆ 0.21 mg B ₁₂ 0.3 µg 葉酸 4 µg パントテン酸 0.98 mg ピオチン 0.1 µg *C 1 mg | |
| ※11213,11215 | | | | | | | | *脂肪酸 飽和 4.25 g 一価不飽和 6.73 g 多価不飽和 2.02 g コレステロール 69 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 1.1 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 | オレンジ | カシューナッツ | | | |
| | | キウイフルーツ | ▲ | 牛 | ▲ | く | ▲ | ご | さ | | | さ |
| | | ゼラチン | ▲ | 大 | ▲ | ● | ▲ | ▲ | ま | | | ま |
| | ▲ | も | ▲ | や | ▲ | ▲ | ア | | | | | |

ちくわ

食品内容明細書

提出日 令和6年3月25日

| その他 | | No.38 | | 食品名 | | 焼き竹輪 | | 商品名 | |
|---|-----------------------|------------------|--------------------|-----------|------------------|---|---------|--|----------------|
| 規格 | | 5kg | | 入数 | | 5kg | | 内容量 | |
| 5kg | | 5kg | | 5kg | | 5kg | | 正味重量又は固形量 | |
| 1本50g | | | | | | | | | |
| 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。 | |
| 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位の枠の横書きに記入のこと) | | メーカー名 | |
| 10040 | いとより無リン | いとよりだい | — | | | タイ | ベトナム | インド | |
| 17054 | 発酵調味料 | 別紙：桜1号参照 | — | | | アメリカ | 日本 | ブラジル | |
| 03003 | 砂糖 | さとうきび、てんさい | — | | | タイ | オーストラリア | EU諸国、米国、中国 | |
| 17012 | 食塩 | 海水 | — | | | 長崎 | | | |
| 02028 | 加工デンプン | タピオカ | — | | | タイ | ベトナム | 他 | |
| 合計 | | | | | | | | 0.00 | |
| | | | | | | | | *エネルギー | 108 kcal |
| | | | | | | | | *水分 | 455 kJ |
| | | | | | | | | *たんぱく質 | 71.1 g |
| | | | | | | | | *脂質 | 15.1 g |
| | | | | | | | | *炭水化物 | 0.4 g |
| | | | | | | | | *灰分 | 11.1 g |
| | | | | | | | | *ナトリウム | 2.2 g |
| | | | | | | | | *カリウム | 821 mg |
| | | | | | | | | *カルシウム | 18 mg |
| | | | | | | | | *マグネシウム | 25 mg |
| | | | | | | | | *リン | 11 mg |
| | | | | | | | | *鉄 | 99 mg |
| | | | | | | | | *亜鉛 | 0.1 mg |
| | | | | | | | | 銅 | 0.3 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 | 2.70 µg |
| | | | | | | | | E(α-トコフェロール) | 0.2 mg |
| | | | | | | | | K | 0 µg |
| | | | | | | | | *B ₁ | 0.00 mg |
| | | | | | | | | *B ₂ | 0.02 mg |
| | | | | | | | | ナイアシン | 0.1 mg |
| | | | | | | | | B ₆ | 0.01 mg |
| | | | | | | | | B ₁₂ | 0.27 µg |
| | | | | | | | | 葉酸 | 1 µg |
| | | | | | | | | パントテン酸 | 0.28 mg |
| | | | | | | | | ビオチン | 0 µg |
| | | | | | | | | *C | 0 mg |
| | | | | | | | | 飽和 | 0.10 g |
| | | | | | | | | 一価不飽和 | 0.05 g |
| | | | | | | | | 多価不飽和 | 0.09 g |
| | | | | | | | | コレステロール | 34 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) | | ▲ 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 | 原材料の魚(イトヨリダイ) | 「えび」「かに」を食べていま |
| | | 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 | | | | |

| | | | |
|-----|-----------|-------|------------|
| 変更前 | 2017年5月1日 | 申請年月日 | 2020年2月15日 |
|-----|-----------|-------|------------|

| | | | | | | |
|-----------------|-----------|--------|--------------|---------|---------------|----------------|
| 食品コード | 登録食品名 | | 商品名 | | 登録食品名 | |
| 規格 | 3kg袋 | ボール内個数 | 正体箱個数 | 4袋 | 正味重量又は固計量 | 3,000g |
| 納品最小単位 | 1ケース | 内装包材 | PET/NY/AL/PP | 外装包材 | ダンボール | 正体箱の寸法 (縦×横×高) |
| 保存方法及び 賞味期限表 | 保存温度帯 | 常温 | | 保存温度 | 常温 | |
| | 賞味期限(製造後) | 730 | 日 | 保管温度 | 常温 | |
| | 消費期限 | | 日 | 製造日付の有無 | 無 | |
| JAS法規格対象の有無 | | | | | 有(等級) | |
| 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 | 代表者名 | | | | 業者コード |
| 販売者 | 住所 | 製造工場 | | | | 住所 |
| | 名称 | 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・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年版(七訂)) ● | | | |
| 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 | 分析値 | 自社 | 公的機関 |
| 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・不分別 | (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) | | | | |
| 01020 | ブラウンル | 小麦粉 | 小麦 | | | アメリカ | | *は必須入力項目 | | |
| 11118 | | ラード(精製) | | | | 日本 | | *エネルギー | 100 kcal | |
| 17035 | トマトペースト | | | | | トルコ | | | kJ | |
| 06153 | ソテードオニオン | たまねぎ | | | | 日本 | | *水分 | 79.8 g | |
| 14005 | | 大豆油(精製) | | | | アメリカ | | *たんぱく質 | 2.9 g | |
| | チキンエキス | 鶏骨、食塩 | 鶏肉 | | | 日本 | | *脂質 | 4.5 g | |
| 06212 | にんじん | | | | | 日本 | | *炭水化物 | 11.6 g | |
| 03003 | 砂糖 | 粗糖 | | | | オーストラリア | タイ | *灰分 | 1.2 g | |
| | 酵母エキス | 酵母エキス | | | | 日本 | オランダ | 無機質 | *ナトリウム | 372 mg |
| 02035 | でん粉 | とうもろこし | | | | アメリカ | ブラジル | | *カリウム | 155 mg |
| 17012 | 食塩 | 海水 | | | | 日本 | | | *カルシウム | 8 mg |
| 17063 | 香辛料 | 黒こしょう | | | | マレーシア | インドネシア | | *マグネシウム | 9 mg |
| 17000 | 水 | 水道水 | | | | 兵庫県 | ベトナム | | *リン | 40 mg |
| | | | | | | | | | *鉄 | 0.2 mg |
| | | | | | | | | | *亜鉛 | 0.2 mg |
| | | | | | | | | | 銅 | 0.04 mg |
| | | | | | | | | | マンガン | 0.08 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 | 424 µg | |
| | | | | | | | | *レチノール活性当量 | 36 µg | |
| | | | | | | | | D | 0.0 µg | |
| | | | | | | | | E(α-トコフェロール) | µg | |
| | | | | | | | | K | 2 µg | |
| | | | | | | | | *B ₁ | 0.03 mg | |
| | | | | | | | | *B ₂ | 0.02 mg | |
| | | | | | | | | ナイアシン | 0.3 mg | |
| | | | | | | | | B ₆ | 0.05 mg | |
| | | | | | | | | B ₁₂ | 0.0 µg | |
| | | | | | | | | 葉酸 | 6 µg | |
| | | | | | | | | パントテン酸 | 0.16 mg | |
| | | | | | | | | ビオチン | µg | |
| | | | | | | | | *C | 2 mg | |
| | | | | | | | | 脂 | 飽和 | 1.71 g |
| | | | | | | | | 肪 | 一価不飽和 | 1.95 g |
| | | | | | | | | 酸 | 多価不飽和 | 0.57 g |
| | | | | | | | | | コレステロール | 4 mg |
| | | | | | | | | 食物 | *水溶性 | 0.3 g |
| | | | | | | | | 繊維 | *不溶性 | 0.4 g |
| | | | | | | | | | *総量 | 0.7 g |
| 合計 | | | | | | | 0.00 (%) | *食塩相当量 | 0.9 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 | ▲あわび | い | い | ▲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 | | |
| | 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。

とうがらし

学校給食用 食品内容明細書

提出日 令和6年3月25日

申請年月日

| | | | | | | | | | | |
|---|---------------|--------------|--|-----------|----------|--|---|--|--------------|-------|
| 調味料 | | No.45 | | 食品名 とうがらし | | | 商品名 | | | |
| 規格 | | 12g | | 入数 120 | | 内容量 12g | | 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) | |
| | 唐がらし | 唐辛子 | | | | 中国 | | 社外秘 | 分析値 自社 公的機関 | |
| *は必須入力項目 *エネルギー - kcal *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 ヨウ素 - µg セレン - µg クロム - µg モリブデン - µg A *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 *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 | | | | | | | | | | |
| ・本製品に使用している原料については、アレルゲンのコンタミネーションのないことを原料メーカーに保証いただいております。 さらに、弊社では、原料メーカーの調査票や工程視察等を通じてコンタミネーションのないことを検証しております。 ・製造工場における原料の取り扱いには留意し、コンタミネーションのないように管理を行っています。 ・▲については、ご依頼いただいた時点の状況を確認し、報告しています。 | | | | | | | | | | |
| 合 計 0.00 | | | | | | | | | | |
| 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 | パナナ | 豚 肉 | まつたけ | | |
| | | | も も | やまいも | りんご | アーモンド | | | | |
| 汎用ラインの為、各種アレルゲン物質使用の可能性がございますが、洗浄マニュアルに則った洗浄の実施によりラインコンタミネーションはございません。 | | | | | | | | | | |

トウバンジャン

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.15 | 食品名 | トウバンジャン | | | 商品名 | 四川豆板醤 1kg | | | |
| 規格 | 1kg | 入数 | 1kg×12 | 内容量 | 1kg | 正味重量又は固形量 1kg | | | | |
| 納品単位 | ケース | 内装包材 | ボトル:PET | 外装包材 | ダンボール | 正体箱の寸法 (縦×横×高) 38 × 29 × 20 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) | 2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 | 計算値(2020成分表) | | |
|------------------------|--|--------------------------------|----------------|--|----------|--|---|--|----------------|---------------|----|------|
| | | | | | | 分析値 | 自社 | 公的機関 | | 分析値 | 自社 | 公的機関 |
| No.15 | 塩蔵唐辛子 そら豆加工品 そら豆 乾燥唐辛子 食塩 酒精 ビタミンC | 唐辛子 食塩 そら豆 食塩 米こうじ | | 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 | ベトナム 中国 ベトナム 中国 日本 オーストラリア 日本 オーストラリア 中国 日本 中国 | 中国 中国 中国 日本 オーストラリア 中国 日本 中国 | 非公開 非公開 非公開 非公開 非公開 非公開 非公開 非公開 非公開 非公開 | *は必須入力項目 | | | |
| | | | | | | | | | *エネルギー 67 kcal | | | |
| | | | | | | | | | *水分 71.5 g | | | |
| | | | | | | | | | *たんぱく質 2.4 g | | | |
| | | | | | | | | | *脂質 2.4 g | | | |
| | | | | | | | | | *炭水化物 8.9 g | | | |
| | | | | | | | | | *灰分 14.8 g | | | |
| | | | | | | | | | A | *ナトリウム ### mg | | |
| | | | | | | | | | | *カリウム 未分析 mg | | |
| | | | | | | | | | | *カルシウム 未分析 mg | | |
| *マグネシウム 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| *リン 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| *鉄 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| *亜鉛 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| 銅 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| マンガン 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| ヨウ素 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| セレン 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| クロム 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| モリブデン 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| *レチノール 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| *β-カロテン当量 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| *レチノール当量 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| D 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| E(α-トコフェロール) 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| K 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| *B ₁ 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| *B ₂ 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| ナイアシン 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| B ₆ 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| B ₁₂ 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| 葉酸 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| パントテン酸 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| ビオチン 未分析 µg | | | | | | | | | | | | |
| *C 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| 脂肪酸 | 飽和 未分析 g | | | | | | | | | | | |
| | 一価不飽和 未分析 g | | | | | | | | | | | |
| | 多価不飽和 未分析 g | | | | | | | | | | | |
| コレステロール 未分析 mg | | | | | | | | | | | | |
| 食物繊維 | *水溶性 未分析 g | | | | | | | | | | | |
| | *不溶性 未分析 g | | | | | | | | | | | |
| | *総量 未分析 g | | | | | | | | | | | |
| 合計 100.00 | | | | | | | | | *食塩相当量 13.5 g | | | |

※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。
 ※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。
 ※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。
 ※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。
 ※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。

| | | | | | | | | |
|--------------------|---------|------|-----|-------|-----|------|----------------|-------|
| 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 | い | い | オ | カ | | |
| | 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 | 専用工場、専用ラインでの製造 | |
| 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。

| | | 変更前 | 2023年5月11日 | | 申請年月日 | 2024年1月30日 | | | | |
|--------------------------------------|---|--------------------------------|----------------|---------|-----------------|---|-----------------------|-----------------|---|-----|
| 食品コード | | 登録食品名 | スープベースチキン | | 商品名 | スープベースチキンN | | | | |
| 規格 | 1kg袋 | ボール内個数 | - | 正体箱個数 | 10袋 | 正味重量又は固計量 | 1000g | | | |
| 納品最小単位 | 1袋 | 内装包材 | NY/PE | 外包装材 | ダンボール | 正体箱の寸法 (縦×横×高) | 45.5 × 30.5 × 15.5 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 | -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) | 冷凍食品(凍結前未加熱) | | | |
| 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。 | | | | |
| 2020年版(八訂)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(2020年版(八訂)) | | |
| 06153 06214 06103 17000 | 鶏ガラ 〈野菜〉 玉ねぎ にんじん しょうが 酵母エキス ローレル 水 | 酵母抽出物(トウモロコシ酵母)、食塩、デキストリン(水飴粉) | 鶏肉 | | | 兵庫県 京都府 徳島県 徳島県他 徳島県他 トルコ 兵庫県 | | 分析値 自社 公的機関 | | |
| *は必須入力項目 | | | | | | | | ● | | |
| *エネルギー | | | | | | | | 12 kcal | | |
| *水分 | | | | | | | | 96.4 g | | |
| *たんぱく質 | | | | | | | | 1.3 g | | |
| *脂質 | | | | | | | | 0.2 g | | |
| *炭水化物 | | | | | | | | 1.7 g | | |
| *灰分 | | | | | | | | 0.8 g | | |
| *ナトリウム | | | | | | | | 198 mg | | |
| *カリウム | | | | | | | | 119 mg | | |
| *カルシウム | | | | | | | | 13 mg | | |
| *マグネシウム | | | | | | | | 7 mg | | |
| *リン | | | | | | | | 43 mg | | |
| *鉄 | | | | | | | | 0.1 mg | | |
| *亜鉛 | | | | | | | | 0.3 mg | | |
| 銅 | | | | | | | | 0.03 mg | | |
| マンガン | | | | | | | | 0.04 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 | | | | | | | | 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 | | |
| K | | | | | | | | 0 µg | | |
| *B ₁ | | | | | | | | 0.03 mg | | |
| *B ₂ | | | | | | | | 0.15 mg | | |
| ナイアシン | | | | | | | | 0.0 mg | | |
| B ₆ | | | | | | | | 0.09 mg | | |
| B ₁₂ | | | | | | | | 3.2 µg | | |
| 葉酸 | | | | | | | | 18 µg | | |
| パントテン酸 | | | | | | | | 0.52 mg | | |
| ピオチン | | | | | | | | 0.0 µg | | |
| *C | | | | | | | | 0 mg | | |
| 脂肪 | | | | | | | | | | |
| 飽和 | | | | | | | | 0.02 g | | |
| 一価不飽和 | | | | | | | | 0.04 g | | |
| 多価不飽和 | | | | | | | | 0.03 g | | |
| コレステロール | | | | | | | | 0 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 | | | | | | | | 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 | 【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 | い | か | い | く | ら | | |
| キウイフルーツ | | 牛 | 肉 | く | る | み | ▲ | ご | | |
| ゼラチン | ▲ | 大 | 豆 | ● | 鶏 | 肉 | ▲ | バナナ | | |
| も | も | ▲ | や | まい | も | りん | ご | アーモンド | | |

ナタデココ

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

| その他 | | No.26 | 食品名 | | ナタデココ | | | | | |
|--------------------|----------------------------|---|----------------|-------|----------|--|---|-----------------|-----------------|---------|
| 規格 | 1.5kg | 入数 | 6 | 内容量 | 1500g | 正味重量又は固形量 | 固形量 1000g | | | |
| 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) | | |
| | ナタデココ(タイ製造) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | クエン酸 | | | | タイ 愛知県 オーストリア 三重県 | | 分析値 | ● | |
| | クエン酸 水 | | | | | | | *は必須入力項目 | | |
| | | | | | | | | *エネルギー | 55 kcal | |
| | | | | | | | | *水分 | 86.3 g | |
| | | | | | | | | *たんぱく質 | 0.1 g | |
| | | | | | | | | *脂質 | 0.0 g | |
| | | | | | | | | *炭水化物 | 13.6 g | |
| | | | | | | | | *灰分 | 0.0 g | |
| | | | | | | | | 無機質 | *ナトリウム | 6 mg |
| | | | | | | | | | *カリウム | 0 mg |
| | | | | | | | | | *カルシウム | 3 mg |
| | | | | | | | | | *マグネシウム | 2 mg |
| | | | | | | | | | *リン | 0 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 | |
| | | | | | | | | ビタミン | *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) | 0.0 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 | 0 µg | |
| | | | | | | | | パントテン酸 | 0.00 mg | |
| | | | | | | | | ビオチン | 0.0 µg | |
| | | | | | | | | *C | 0 mg | |
| | | | | | | | | 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 | |
| | | | | | | | | 食物繊維 | *水溶性 | 0.0 g |
| | | | | | | | | | *不溶性 | 0.5 g |
| | | | | | | | | | *総量 | 0.5 g |
| 合計 | | | | | | | | 0.00 | *食塩相当量 | 0.02 g |
| 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 | | | | | | |

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

煮干しだし

業者名

福島鯉株式会社

分類

学期

乾物

物資名

別注品煮干P 1kg

番号

1

47

商品名

煮干魚類

メーカー

福島鯉株式会社

正味重量または固形量

(1kgx1)

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(八訂による) | ○ | |
| | かたくちいわしの煮干 | | 100 | | | 日本 | 実測値 | 自社 検査機関 | |
| | | | | | | | エネルギー | 298 kcal 1264 kj | |
| | | | | | | | 水分 | 15.7 g | |
| | | | | | | | たんぱく質 | 64.5 g | |
| | | | | | | | 脂質 | 6.2 g | |
| | | | | | | | 炭水化物 | 0.3 g | |
| | | | | | | | 灰分 | 13.3 g | |
| | | | | | | | ナトリウム | 1700 mg | |
| | | | | | | | カリウム | 1200 mg | |
| | | | | | | | カルシウム | 2200 mg | |
| | | | | | | | マグネシウム | 230 mg | |
| | | | | | | | リン | 1500 mg | |
| | | | | | | | 鉄 | 18.0 mg | |
| | | | | | | | 亜鉛 | 7.2 mg | |
| | | | | | | | 銅 | 0.39 mg | |
| | | | | | | | マンガン | - mg | |
| | | | | | | | A | レチノール | Tr μg |
| | | | | | | | | カロテン | 0 μg |
| | | | | | | | | レチノール当量 | (Tr) μg |
| | | | | | | | D | 18.0 μg | |
| | | | | | | | E | 1.1 mg | |
| | | | | | | | K | 0 μg | |
| | | | | | | | B1 | 0.10 mg | |
| | | | | | | | B2 | 0.10 mg | |
| | | | | | | | ナイアシン | 17.0 mg | |
| | | | | | | | B6 | 0.28 mg | |
| | | | | | | | B12 | 41.0 μg | |
| | | | | | | | 葉酸 | 74 μg | |
| | | | | | | | パントテン酸 | 1.81 mg | |
| | | | | | | | C | 0 mg | |
| | | | | | | | 脂肪酸 | 飽和 | 1.27 g |
| | | | | | | | | 一価不飽和 | 0.61 g |
| | | | | | | | | 多価不飽和 | 0.83 g |
| | | | | | | | コレステロール | 550 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 | 4.3 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 | カンヌー 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 | | | |

原料に使用する魚は、エビ、カニが混ざる漁法で漁獲しています。

濃厚ソース

食品内容明細書

提出日 令和5年3月28日

| 調味料 | | No.14 | | 食品名 | | 濃厚ソース | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|---|----------------|-------|----------|--|---------------|----------|--------------|---|--------------|---|---|---|---|---|
| 規格 | 1.8L | 入数 | 6本 | 内容量 | 10.8L | 正味重量又は固形量 | | | | | | | | | | |
| 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) | | | | | | | |
| | 醸造酢 | 砂糖きび タピオカ | | | | 日本(東京都) | 日本(栃木県) | グアテマラ他 | | *は必須入力項目 | | | | | | |
| | 野菜・果実 トマト ブルー にんじん たまねぎ 砂糖類 ぶどう糖果糖液糖 | トマト ブルー にんじん たまねぎ | | | | ブラジル タイ他 | パキスタン | | | *エネルギー | 128 kcal | | | | | |
| | 砂糖 | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | スペイン 米国 中国 中国 | ポルトガル | | | *水分 | 63.0 g | | | | | |
| | 食塩 | 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(群馬県) | 日本(千葉県) | | *たんぱく質 | 0.8 g | | | | | |
| | 酵母エキス | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(北海道) | 日本(鹿児島県) | 南アフリカ他 | | *脂質 | 0.1 g | | | | | |
| | たん白加水分解物 | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(鹿児島県) | 日本(徳島県) | | | *炭水化物 | 30.1 g | | | | | |
| | 香辛料 | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(千葉県) | 日本(滋賀県) | カンボジア | | *灰分 | 4.7 g | | | | | |
| | 水 | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(千葉県) | オーストラリア | フィリピン他 | | *ナトリウム | 1700 mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(北海道) | 日本(徳島県) | | | *カリウム | 98 mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(岡山県) | 日本(徳島県) | | | *カルシウム | 13 mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(徳島県) | ハンガリー | | | *マグネシウム | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 日本(群馬県) | セルビア | 日本(福島県)他 | | *リン | 20 mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 中国 | ハンガリー | イタリア他 | | *鉄 | 0.4 mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | フランス | インドネシア | | | *亜鉛 | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 米国他 | | | | *銅 | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | 中国他 | | | | *マンガン | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *ヨウ素 | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *セレン | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *クロム | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *モリブデン | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *レチノール | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *β-カロテン当量 | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *レチノール当量 | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | D | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | E(α-トコフェロール) | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | K | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *B ₁ | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *B ₂ | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | ナイアシン | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | B ₆ | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | B ₁₂ | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | 葉酸 | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | パントテン酸 | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | ビオチン | µg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | *C | mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | 脂肪 | 飽和 N.D. g | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | | 一価不飽和 g | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | | 多価不飽和 g | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | | コレステロール mg | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | 食物繊維 | *水溶性 g | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | | *不溶性 g | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | | *総量 0.4 g | | | | | |
| | | とうもろこし ばれいしょ さつまいも キャッサバ | | | | | | | | | *食塩相当量 4.3 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 | ▲ | さ | | | |
| | | 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 4日

ノンエッグマヨ

業者名

スバル食品株式会社

分類 学期 調味料

物資名 ノンエッグマヨ

番号 1 23

商品名 L&Mノンエッグハーフ

メーカー

丸和油脂株式会社

正味重量または固形量

5kg

| 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 | | | |
| 14008 | 食用植物油(国内製造) 醸造酢 | 菜種油 | 29.00 | | 不分別(菜種) | カナダ、オーストラリア他・日清オイログループ他 | 計算値(七訂による) | | | |
| 14007 | | コーン油 | | | | アメリカ他・日清オイログループ他 | 実測値 | 自社 | | |
| 14009 | | パーム油 | | | | マレーシア他・サミット製油他 | | 検査機関 | ○ | |
| 17016 | | 米 | | | | 日本他・Mizkan | エネルギー | | 317 | kcal |
| 17015 | アルコール(さとうきび他) | アルコール(さとうきび他) | 13.50 | | 対象外 | ブラジル他 | | | | |
| | | 食塩 | | | | 日本他 | | | | |
| | | 酒かす(米) | | | | 日本他 | | | | |
| | | 水 | | | | 日本 | | | | |
| 17015 | アルコール(さとうきび、タピオカ) | アルコール(さとうきび、タピオカ) | 11.00 | | 対象外 | ブラジル、タイ他・横井醸造工業 | | | | |
| | | 酒かす(米) | | | | 日本 | | | | |
| | | 米 | | | | 日本 | | | | |
| | | 水 | | | | 日本 | | | | |
| 03025 | 水あめ | コーンスターチ | 3.00 | 大豆 | 不分別(馬鈴薯) | アメリカ、カナダ他・日清オイログループ | 無機質 | ナトリウム | 1100 | mg |
| 甘藷澱粉 | | 対象外 | | | | 日本 | | カリウム | 94 | mg |
| 04029 | 大豆粉 | 大豆 | 3.00 | 大豆 | 分別(大豆) | アメリカ、カナダ他・日清オイログループ | | カルシウム | 11 | mg |
| 食塩 | | 対象外 | | | | 日本・ナイカイ塩業他 | | マグネシウム | 12 | mg |
| 17014 | 食塩 | 海水 | 2.65 | 大豆 | 分別(大豆) | アメリカ、カナダ他・Solae L.L.C | | リン | 42 | mg |
| 大豆 | | 対象外 | | | | カナダ他・美ノ久 | | 鉄 | 0.4 | mg |
| 17057 | 香辛料 | からし | 0.25 | | 対象外 | 日本、ドイツ他・三菱商事ライフサイエンス | | 亜鉛 | 0.2 | mg |
| 酵母エキス | | 酵母エキス | | | | 対象外 | | 日本他 | 銅 | |
| 07156 | レモン果汁 | レモン | 0.20 | | 対象外 | 日本・興人ライフサイエンス | | マンガン | | mg |
| | | 食塩 | | | | 対象外 | | タイ、日本他 | A | レチノール |
| 02002 | こんにやく精粉 | こんにやく粉 | 0.04 | | 対象外 | イスラエル他・坂本香料 | カロテン | | μg | |
| 増粘多糖類 | | キサンタンガム | | | | 対象外 | 日本・ウエハラ | レチノール当量 | 3 | μg |
| 17000 | 水 | タマリンドガム | 0.60 | | 対象外 | アメリカ他・CPケルコ社・増粘 | D | | μg | |
| | | 増粘多糖類 | | | | 対象外 | タイ、インド他・シキボウ増粘 | E | | mg |
| | | 水道水 | | | | 対象外 | アメリカ、日本他 | K | | μg |
| | | | | | | | | β1 | 0.04 | mg |
| | | | | | | β2 | 0.00 | mg | | |
| | | | | | | ナイアシン | | mg | | |
| | | | | | | B6 | | mg | | |
| | | | | | | B12 | | μg | | |
| | | | | | | 葉酸 | | μg | | |
| | | | | | | パンテト酸 | | mg | | |
| | | | | | | C | 0 | mg | | |
| | | | | | | 飽和 | | g | | |
| | | | | | | 一価不飽和 | | g | | |
| | | | | | | 多価不飽和 | | g | | |
| | | | | | | コレステロール | | mg | | |
| | | | | | | 水溶性 | 0.8 | g | | |
| | | | | | | 不溶性 | 0.4 | g | | |
| | | | | | | 総量 | 1.2 | g | | |
| | | | | | | 食塩相当量 | 2.8 | 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 | | | | |