

あじ(角切り)

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 4日

業者名

スバル食品(株)

分類

学期

魚

物資名

あじ角切り2cm角

番号

1

商品名

あじ

メーカー

(株)丹波福知山

正味重量または固形量

約2cm角

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		
	あじ	あじ	100			チリ	計算値(七訂による)		
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	112 kcal kj	
							水分	75.0 g	
							たんぱく質	19.7 g	
							脂質	4.5 g	
							炭水化物	0.1 g	
							灰分	g	
							無機質		
							ナトリウム	130 mg	
							カリウム	360 mg	
							カルシウム	66 mg	
							マグネシウム	34 mg	
							リン	230 mg	
							鉄	1.6 mg	
							亜鉛	1.1 mg	
							銅	0.07 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							ビタミン		
							A	レチノール	7 μg
								カロテン	μg
								レチノール当量	μg
							D	8.9 μg	
							E	0.6 mg	
							K	μg	
							B1	0.13 mg	
							B2	0.13 mg	
							ナイアシン	5.5 mg	
							B6	0.30 mg	
							B12	7.1 μg	
							葉酸	5 μg	
							パントテン酸	0.41 mg	
							C	mg	
							脂肪酸		
							飽和	1.10 g	
							一価不飽和	1.05 g	
							多価不飽和	1.22 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	0.3 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
- × ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 14日

業者名

株式会社 豊中食品

分類

学期

魚

物資名

あじフィーレ 30g

番号

2

商品名

あじフィーレ 30g

メーカー

有限会社 梅田水産

正味重量または固形量

30g

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)	○	
	真アジ		100			タイ産	実測値	○	
							エネルギー	126 kcal	
							水分	75.1 g	
							たんぱく質	19.7 g	
							脂質	4.5 g	
							炭水化物	0.1 g	
							灰分	1.3 g	
							ナトリウム	130 mg	
							カリウム	360 mg	
							カルシウム	66 mg	
							マグネシウム	34 mg	
							リン	230 mg	
							鉄	0.6 mg	
							亜鉛	1.1 mg	
							銅	0.07 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							無機質		
							A	レチノール	7 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	7 μg
							D	8.9 μg	
							E	0.6 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.13 mg	
							B2	0.13 mg	
							ナイアシン	5.5 mg	
							B6	0.30 mg	
							B12	0.13 μg	
							葉酸	5 μg	
							パントテン酸	0.41 mg	
							C	0 mg	
							脂肪酸		
							飽和	1.10 g	
							一価不飽和	1.05 g	
							多価不飽和	1.22 g	
							コレステロール	68 mg	
							食物繊維		
							水溶性	0.0 g	
							不溶性	0.0 g	
							総量	0.0 g	
							食塩相当量	0.3 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				

つぼ抜きいか、ねじねじくん、花ちゃん、まっいか耳付短冊、まっいか耳ナシ短冊、まっいか皮ナシ短冊、イカリング耳付、イカリング耳ナシ、イカリング皮ナシ、いか耳そうめん、花ちゃん耳付

配合表

食品名	配合比
まっいか	100.0%

栄養分析表

成分		可食部100g当たり		
成分	値	単位		
エネルギー	76	kcal		
水分	80.2	g		
たんぱく質	17.9	g		
アミノ酸組成によるたんぱく質	0.8	g		
炭水化物	0	g		
灰分	1.3	g		
無機質	ナトリウム	210	mg	
	カリウム	300	mg	
	カルシウム	11	mg	
	マグネシウム	46	mg	
	リン	250	mg	
	鉄	0.1	mg	
	亜鉛	1.5	mg	
	銅	0.29	mg	
	マンガン	0.00	mg	
	セレン	41	mg	
ビタミン	A	レチノール	13	ug
		カロテン α	0	ug
		カロテン β	0	ug
		クリプトサンチン	0	ug
		β-カロテン当量	0	ug
		レチノール活性当量	13	ug
	D		0	ug
	E	α	2.1	mg
		β	0	mg
		γ	0	mg
		δ	0	mg
	K		0	ug
	B1		0.07	mg
	B2		0.05	mg
		ナイアシン	0.0	mg
B6		0.2	mg	
B12		4.9	ug	
	葉酸	5	ug	
	パントテン酸	0.34	mg	
C		1	mg	
脂質	トリアシルグリセロール当量	0.3	g	
	脂質	0.8	g	
	コレステロール	250	mg	
食物繊維		0	g	
食塩相当量		0.5	g	
廃棄率		30	%	

※ 八訂栄養成分表による計算値

アレルギー物質

(特定原材料及び、特定原材料に準ずるもの28品目対象)

小麦	
乳	
卵	
落花生	
そば	
えび	
かに	
大豆	
鶏肉	
豚肉	
りんご	
いか	●
さけ	
さば	
山芋	
もも	
ゼラチン	
牛肉	
キウイフルーツ	
バナナ	
くるみ	
オレンジ	
いくら	
あわび	
まつたけ	
ごま	
カシューナッツ	
アーモンド	

コンタミネーション (28品目対象)

同一製造ラインになし

(本品製造工場ではさけを含む製品を製造しております。)

食品内容明細書

提出日 令和6年3月18日

魚介類		No.7		食品名		イワシフィーレ			
規格		約25g		入数		200		内容量	
						5kg		正味重量又は固形量	
								約25g	
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(又は分析値(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	計算値(2015成分表)
10047	イワシ生	イワシ		100.00		千葉県			●
*は必須入力項目									
								*エネルギー	
								169 kcal	
								*水分	
								68.9 g	
								*たんぱく質	
								19.2 g	
								*脂質	
								9.2 g	
								*炭水化物	
								0.2 g	
								*灰分	
								1.2 g	
								*ナトリウム	
								81 mg	
								*カリウム	
								270 mg	
								*カルシウム	
								74 mg	
								*マグネシウム	
								30 mg	
								*リン	
								230 mg	
								*鉄	
								2.1 mg	
								*亜鉛	
								1.6 mg	
								銅	
								0.20 mg	
								マンガン	
								0.04 mg	
								ヨウ素	
								24 µg	
								セレン	
								48 µg	
								クロム	
								0 µg	
								モリブデン	
								0 µg	
								*レチノール	
								8 µg	
								*β-カロテン当量	
								0 µg	
								*レチノール当量	
								8 µg	
								D	
								32 µg	
								E(α-トコフェロール)	
								2.5 mg	
								K	
								1 µg	
								*B <sub>1</sub>	
								0.03 mg	
								*B <sub>2</sub>	
								0.39 mg	
								ナイアシン	
								7.2 mg	
								B <sub>6</sub>	
								0.49 mg	
								B <sub>12</sub>	
								16 µg	
								葉酸	
								10 µg	
								パントテン酸	
								1.14 mg	
								ピオチン	
								15 µg	
								*C	
								0 mg	
								脂肪	
								飽和	
								2.55 g	
								一価不飽和	
								1.86 g	
								多価不飽和	
								2.53 g	
								コレステロール	
								67 mg	
								*水溶性	
								0.0 g	
								*不溶性	
								0.0 g	
								*総量	
								0.0 g	
								*食塩相当量	
								0 g	
合計 100.00									
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1大アレルギー)		▲卵	▲乳	▲小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2
		かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
		キウイフルーツ	牛肉	くるみ	▲ごま	▲さけ	▲さば		
		ゼラチン	▲大豆	▲鶏肉	バナナ	▲豚肉	まつたけ		
		もも	やまいも	▲りんご	アーモンド				

製品規格書

商品名	柏餅40g		荷姿	1600g(40g×40個)×4合	商品生産地	愛知県	承認印	
製造者	株式会社華桔梗				Tel: 052-301-7824	作成者	確認印	
所在地	愛知県名古屋市中川区伏屋二丁目1115番地				Fax: 052-301-8169			
使用原材料 <span style="float: right;">* 遺伝子組換え ○: 非加熱・分別 △: 分別 ×: 組換え</span>								
主原材料	配合率(%)	由来原材料	メーカー名	原料原産地	GMO区分 該当農産物 ○・△・×	アレルゲン(28品目) 物質名 表示有無		
小豆粒あん	40.00	小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩	遠藤製粉	日本(北海道) 日本(北海道) アメリカ等 南米・地中海・東アジア等	甜菜 とうもろこし、馬鈴薯 △、○			
米粉	21.00	うるち米	吉村穀粉	日本(徳島) 日本(新潟・愛知)	甜菜 ○			
砂糖	15.49	甜菜	ホクレン	日本(北海道)	甜菜 ○			
加工でん粉	2.75	キャッサバ	日澱化学	タイ				
植物油脂	0.37	ココヤシ、パームヤシ	昭和化工	マレーシア				
酵素製剤	0.30		オリエンタル酵母					
水	20.09	大豆 とうもろこし		アメリカ アメリカ等 日本(愛知)	大豆 ○ とうもろこし ○	大豆	有	
柏葉(包材として)	1枚	上水 柏葉	上野忠・福田商事	中国				
※原料原産地は原料事情などにより変更する場合がございます。 ※本品の製造工場では、「小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま」を含む製品を製造しております。								
食品添加物	用途名		添加物物質名		使用食品への表示名			
	製造用剤: 生地 酵素: 生地		アセチル化リン酸架橋デンプン β-アミラーゼ		加工でん粉 酵素			
原材料一括表示		小豆粒あん(国内製造)、米粉、砂糖、植物油脂/加工でん粉、酵素(大豆由来)						

アレルゲン物質情報

※            アレルゲン物質が含まれています

卵	乳	小麦	そば	えび	かに	落花生	くるみ	ごま	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	オレンジ
牛肉	さけ	さば	<b>大豆</b>	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド

栄養成分(八訂日本食品標準成分表による) 製品100gあたり											
エネルギー	280	kcal	亜鉛	0.6	mg	ビタミンE			パントテン酸	0.3	mg
水分	26.0	g	銅	0.2	mg	αトコフェロール	0.06	mg	ビタミンC	0.4	mg
たんぱく質	5.0	g	マンガン	0.4	mg	βトコフェロール	0.04	mg	脂肪酸		
脂質	0.9	g	ビタミンA			γトコフェロール	0.5	mg	飽和	0.41	g
炭水化物	67.3	g	レチノール	0.0	μg	δトコフェロール	2.0	mg	1価不飽和	0.08	g
灰分	0.8	g	αカロテン	0.4	μg	ビタミンK	1.4	μg	多価不飽和	0.16	g
ナトリウム	25	mg	βカロテン	1.4	μg	ビタミンB <sub>1</sub>	0.1	mg	コレステロール	0.004	mg
カリウム	253	mg	クリプトキサンチン	0.2	μg	ビタミンB <sub>2</sub>	0.03	mg	食物繊維		
カルシウム	14	mg	βカロテン当量	1.6	μg	ナイアシン	0.7	mg	水溶性	0.2	g
マグネシウム	28	mg	レチノール活性当量	0.2	μg	ビタミンB <sub>6</sub>	0.1	mg	不溶性	2.7	g
リン	8.3	mg	ビタミンD	0.0	μg	ビタミンB <sub>12</sub>	0.0002	μg	総量	4.6	g
鉄	1.2	mg				葉酸	26	μg	食塩相当量	0.06	g

衛生基準・品質基準 (検査機関: 自社検査室)			賞味期限	製造日より1年
検査項目	一般生菌数	大腸菌群	保存方法	冷凍(-18℃以下)
基準	3000個以下/g	陰性	解凍方法	室温で自然解凍
検査頻度/検査方法	製造日ごと/乾式培地法		(荷から出したとき)	約2~3時間

製造工程	
原料受入→計量→蒸練→成型→柏葉巻き→急速凍結(-42℃・約13分)→ピロ→包装(フィルム:PP,PET)→金属検査(Fe1.2φ Sus2.0φ)→重量検査→目視検品・箱詰め(外袋:PE、箱:ダンボール)→ケース計量→バンドがけ(4合)→保管(-20℃)	

# カットパイン

## 食品内容明細書

食品内容明細書				提出日						
デザート		No.1		食品名		パイナップル(カット・冷凍)				
規格		約40g		入数		40個×5袋 内容量				
				正味重量又は固形量		40g				
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) 計算値または分析値(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	計算値(2020成分表)	
						分析値	自社		公的機関	
	パイナップルシロップ漬け  酸味料	パイナップル 水 砂糖 クエン酸	—		—	タイ			●	
*は必須入力項目										
*エネルギー									76 kcal	
									326 kJ	
*水分									78.9 g	
*たんぱく質									0.4 g	
*脂質									0.1 g	
*炭水化物									20.3 g	
*灰分									0.3 g	
無機質									*ナトリウム	1 mg
									*カリウム	120 mg
									*カルシウム	7 mg
									*マグネシウム	9 mg
									*リン	7 mg
									*鉄	0.3 mg
									*亜鉛	0.1 mg
									銅	0.07 mg
									マンガン	1.58 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	0 μg
									*β-カロテン当量	12 μg
									*レチノール当量	1 μg
D									(O) μg	
E(α-トコフェロール)									0.0 mg	
K									(T) μg	
*B <sub>1</sub>									0.07 mg	
*B <sub>2</sub>									0.01 mg	
ナイアシン									0.2 mg	
B <sub>6</sub>									0.06 mg	
B <sub>12</sub>									(O) μg	
葉酸									7 μg	
パントテン酸									0.06 mg	
ビオチン									— μg	
*C									7 mg	
脂肪									飽和	(0.01) g
									一価不飽和	(0.01) g
									多価不飽和	(0.03) g
コレステロール									(O) mg	
食物繊維									*水溶性	g
									*不溶性	g
									*総量	0.5 g
合計									0.00	
*食塩相当量									0.0 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	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
▲		ゼラチン	▲	大	豆	鶏	肉	▲	バナナ	豚
▲		も	も	や	まい	も	▲	りん	ご	アーモンド

かれい

食品内容明細書

提出日	令和5年3月27日
-----	-----------

魚介類	No.8	食品名	かれい				
規格	40g	入数	150	内容量	6.0kg	正味重量又は固形量	40g

食品内容  
 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。  
 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。  
 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

栄養成分(100gあたり)

計算値(2015成分表)  
 計算値若しくは分析値(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位の枠の残りに記入のこと)		メーカー名	計算値(2015成分表)		●
						分析値	自社		公的機関		
	油カレイ	油カレイ				アメリカ	ロシア		*は必須入力項目		
									*エネルギー	95 kcal	
									*水分	77.8 g	
									*たんぱく質	19.6 g	
									*脂質	1.3 g	
									*炭水化物	0.1 g	
									*灰分	1.2 g	
									*ナトリウム	110 mg	
									*カリウム	330 mg	
									*カルシウム	43 mg	
									*マグネシウム	28 mg	
									*リン	200 mg	
									*鉄	0.2 mg	
									*亜鉛	0.8 mg	
									銅	0.03 mg	
									マンガン	0.01 mg	
									ヨウ素	21 µg	
									セレン	110 µg	
									クロム	0 µg	
									モリブデン	0 µg	
									*レチノール	5 µg	
									*β-カロテン当量	0 µg	
									*レチノール当量	5 µg	
									D	13 µg	
									E(α-トコフェロール)	1.5 µg	
									K	0 µg	
									*B <sub>1</sub>	0.03 mg	
									*B <sub>2</sub>	0.35 mg	
									ナイアシン	2.5 mg	
									B <sub>6</sub>	0.15 mg	
									B <sub>12</sub>	3 µg	
									葉酸	4 µg	
									パントテン酸	0.66 mg	
									ビオチン	24 µg	
									*C	1 mg	
									飽和	0.25 g	
									一価不飽和	0.26 g	
									多価不飽和	0.32 g	
									コレステロール	71 mg	
									*水溶性	0.0 g	
									*不溶性	0.0 g	
									*総量	0.0 g	
									*食塩相当量	0 g	
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				

きざみするめ

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

魚介類	No.4	食品名	給食用刻みするめ																																																																																																																																																									
規格	500g	入数	10	内容量	500g	正味重量又は固形量	500g																																																																																																																																																					
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>						<b>栄養成分(100gあたり)</b> <small>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。</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位の枠の横書きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)																																																																																																																																																			
10417	するめいか		いか			北海道 青森		●																																																																																																																																																				
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">分析値</td> <td>自社</td> <td>公的機関</td> </tr> <tr> <td colspan="4">*は必須入力項目</td> </tr> <tr> <td>*エネルギー</td> <td>78</td> <td>kJ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*水分</td> <td>80</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*たんぱく質</td> <td>19</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*脂質</td> <td>0.7</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*炭水化物</td> <td>0.1</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*灰分</td> <td>0</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="10">無機質</td> <td>*ナトリウム</td> <td>200</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*カリウム</td> <td>330</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*カルシウム</td> <td>10</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*マグネシウム</td> <td>48</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*リン</td> <td>280</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*鉄</td> <td>0.1</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*亜鉛</td> <td>1.4</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>0.3</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>マンガン</td> <td>0</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ヨウ素</td> <td>6</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">ビタミン</td> <td>セレン</td> <td>40</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>クロム</td> <td>Tr</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>モリブデン</td> <td>-</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">A</td> <td>*レチノール</td> <td>12</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>*β-カロテン当量</td> <td>0</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>*レチノール当量</td> <td>12</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>0.3</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>E(α-トコフェロール)</td> <td>1.9</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>-</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>*B<sub>1</sub></td> <td>0.1</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*B<sub>2</sub></td> <td>0</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ナイアシン</td> <td>7.8</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B<sub>5</sub></td> <td>0.3</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B<sub>12</sub></td> <td>4.4</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>葉酸</td> <td>6</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸</td> <td>0.4</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ピオチン</td> <td>5.3</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>*C</td> <td>2</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">脂肪酸</td> <td>飽和</td> <td>0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>一価不飽和</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>多価不飽和</td> <td>0.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>コレステロール</td> <td>210</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">食物繊維</td> <td>*水溶性</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*不溶性</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*総量</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>*食塩相当量</td> <td>0.5</td> <td>g</td> </tr> </table>									分析値		自社	公的機関	*は必須入力項目				*エネルギー	78	kJ		*水分	80	g		*たんぱく質	19	g		*脂質	0.7	g		*炭水化物	0.1	g		*灰分	0	g		無機質	*ナトリウム	200	mg	*カリウム	330	mg	*カルシウム	10	mg	*マグネシウム	48	mg	*リン	280	mg	*鉄	0.1	mg	*亜鉛	1.4	mg	銅	0.3	mg	マンガン	0	mg	ヨウ素	6	μg	ビタミン	セレン	40	μg	クロム	Tr	μg	モリブデン	-	μg	A	*レチノール	12	μg	*β-カロテン当量	0	μg	*レチノール当量	12	μg	D	0.3	μg	E(α-トコフェロール)	1.9	mg	K	-	μg	*B <sub>1</sub>	0.1	mg	*B <sub>2</sub>	0	mg	ナイアシン	7.8	mg	B <sub>5</sub>	0.3	mg	B <sub>12</sub>	4.4	μg	葉酸	6	μg	パントテン酸	0.4	mg	ピオチン	5.3	μg	*C	2	mg	脂肪酸	飽和	0.1	g	一価不飽和	0	g	多価不飽和	0.3	g	コレステロール	210	mg		食物繊維	*水溶性	0	g	*不溶性	0	g	*総量	0	g			*食塩相当量	0.5	g
分析値		自社	公的機関																																																																																																																																																									
*は必須入力項目																																																																																																																																																												
*エネルギー	78	kJ																																																																																																																																																										
*水分	80	g																																																																																																																																																										
*たんぱく質	19	g																																																																																																																																																										
*脂質	0.7	g																																																																																																																																																										
*炭水化物	0.1	g																																																																																																																																																										
*灰分	0	g																																																																																																																																																										
無機質	*ナトリウム	200	mg																																																																																																																																																									
	*カリウム	330	mg																																																																																																																																																									
	*カルシウム	10	mg																																																																																																																																																									
	*マグネシウム	48	mg																																																																																																																																																									
	*リン	280	mg																																																																																																																																																									
	*鉄	0.1	mg																																																																																																																																																									
	*亜鉛	1.4	mg																																																																																																																																																									
	銅	0.3	mg																																																																																																																																																									
	マンガン	0	mg																																																																																																																																																									
	ヨウ素	6	μg																																																																																																																																																									
ビタミン	セレン	40	μg																																																																																																																																																									
	クロム	Tr	μg																																																																																																																																																									
	モリブデン	-	μg																																																																																																																																																									
	A	*レチノール	12	μg																																																																																																																																																								
		*β-カロテン当量	0	μg																																																																																																																																																								
		*レチノール当量	12	μg																																																																																																																																																								
	D	0.3	μg																																																																																																																																																									
	E(α-トコフェロール)	1.9	mg																																																																																																																																																									
	K	-	μg																																																																																																																																																									
	*B <sub>1</sub>	0.1	mg																																																																																																																																																									
*B <sub>2</sub>	0	mg																																																																																																																																																										
ナイアシン	7.8	mg																																																																																																																																																										
B <sub>5</sub>	0.3	mg																																																																																																																																																										
B <sub>12</sub>	4.4	μg																																																																																																																																																										
葉酸	6	μg																																																																																																																																																										
パントテン酸	0.4	mg																																																																																																																																																										
ピオチン	5.3	μg																																																																																																																																																										
*C	2	mg																																																																																																																																																										
脂肪酸	飽和	0.1	g																																																																																																																																																									
	一価不飽和	0	g																																																																																																																																																									
	多価不飽和	0.3	g																																																																																																																																																									
コレステロール	210	mg																																																																																																																																																										
食物繊維	*水溶性	0	g																																																																																																																																																									
	*不溶性	0	g																																																																																																																																																									
	*総量	0	g																																																																																																																																																									
		*食塩相当量	0.5	g																																																																																																																																																								
合計 0.00																																																																																																																																																												
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)	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	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																																																																																																																																																									

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。



食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

その他		No.14		食品名		ぎょうざ			
規格		20g		入数		40個		内容量	
						5p		正味重量又は固形量	
								4000g/箱	
<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)
									分析値 自社 公的機関
6061	キャベツ	キャベツ				広島	宮崎	岡山	<p>●は必須入力項目</p> <p>*エネルギー 174 kcal</p> <p>*たんぱく質 7.7 g</p> <p>*水分 63.2 g</p> <p>*脂質 5.5 g</p> <p>*炭水化物 22.0 g</p> <p>*灰分 1.2 g</p> <p>無機質</p> <p>*ナトリウム 231 mg</p> <p>*カリウム 203 mg</p> <p>*カルシウム 26 mg</p> <p>*マグネシウム 21 mg</p> <p>*リン 75 mg</p> <p>*鉄 0.7 mg</p> <p>*亜鉛 0.9 mg</p> <p>銅 0.08 mg</p> <p>マンガン 0.21 mg</p> <p>ヨウ素 0 μg</p> <p>セレン 9 μg</p> <p>クロム 1 μg</p> <p>モリブデン 10 μg</p> <p>A</p> <p>*レチノール 1 μg</p> <p>*β-カロテン当量 105 μg</p> <p>*レチノール当量 9 μg</p> <p>D</p> <p>E(α-トコフェロール) 0.4 mg</p> <p>K 31 μg</p> <p>*B<sub>1</sub> 0.16 mg</p> <p>*B<sub>2</sub> 0.06 mg</p> <p>ナイアシン 1.3 mg</p> <p>B<sub>6</sub> 0.12 mg</p> <p>B<sub>12</sub> 0.1 μg</p> <p>葉酸 39 μg</p> <p>パントテン酸 0.46 mg</p> <p>ビオチン 1 μg</p> <p>*C 14 mg</p> <p>脂肪</p> <p>飽和 1.65 g</p> <p>一価不飽和 2.13 g</p> <p>多価不飽和 1.20 g</p> <p>コレステロール 14 mg</p> <p>食物繊維</p> <p>*水溶性 0.6 g</p> <p>*不溶性 1.2 g</p> <p>*総量 1.8 g</p> <p>*食塩相当量 0.6 g</p>
11145	豚肉	豚肉	豚肉			宮崎	広島	岡山	
6153	玉ネギ	玉ネギ				北海道	兵庫		
11148	豚脂	豚脂	豚肉			宮崎			
1079	パン粉	パン粉	小麦・大豆		不分別	アメリカ			
17007	しょう油	脱脂加工大豆	大豆		分別	アメリカ			
		大豆	大豆		分別	アメリカ			
		小麦	小麦			アメリカ			
		食塩				日本			
		アルコール				アメリカ			
6227	ネギ	ネギ				広島	福岡		
6207	ニラ	ニラ				高知			
17025	ポークエキス	豚骨	豚肉			日本			
		食塩				日本			
		砂糖				タイ	オーストラリア		
		デキストリン				タイ	オーストラリア		
3003	砂糖	甘藷				タイ			
17048	味噌	大豆	大豆		分別	アメリカ			
6223	ニンニク	ニンニク				青森			
6103	生姜	生姜				高知			
6212	人参	人参				北海道			
14006	サラダ油	食用大豆	大豆		不分別	アメリカ			
04055	粒状植物性蛋白	脱脂大豆	大豆		分別	アメリカ			
04030	粉末状植物性蛋白	小麦、脱脂大豆	小麦・大豆		分別	アメリカ			
17031	オイスターソース	かき			分別	アメリカ			
		しょう油	大豆			アメリカ			
		食塩				日本			
17054	合成清酒	醸造アルコール				日本			
		米				日本			
		米麹				日本			
		糖類			不分別	日本			
		調味料(アミノ酸等)	大豆		分別	日本			
8013	椎茸	椎茸				大分			
17024	酵母エキス	酵母				タイ			
17013	食塩	海水				兵庫			
17064	コショウ	コショウ				マレーシア			
1020	小麦粉	小麦	小麦			アメリカ			
3027	還元水飴	タピオカ澱粉				タイ			
1071	植物性蛋白	大豆	大豆		分別	アメリカ	カナダ	オーストラリア	
14008	植物油脂	食用植物油脂	大豆		不分別	カナダ			
17013	食塩	海水				兵庫			
16014	酒精	エタノール			不分別	日本	アメリカ		
	pH調整剤	乳酸				日本			
19001	水	水				広島			
合計 0.00									
<p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。                  ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。                  ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。</p> <p>④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>									
特定原材料名(太字は7大アレルギー)		▲ 卵	▲ 乳	● 小麦	▲ そば	▲ 落花生	▲ えび	コード 1	コード 2
		▲ か	▲ に	▲ あわび	▲ い	▲ か	▲ いくら	▲ オレンジ	▲ カシューナッツ
		▲ キウイフルーツ	▲ 牛	▲ 肉	▲ くるみ	▲ ご	▲ ま	▲ さ	▲ け
		▲ ゼラチン	● 大	▲ 豆	▲ 鶏	▲ 肉	▲ パ	▲ ナ	▲ ナ
		▲ も	▲ や	▲ まい	▲ り	▲ ん	▲ ご	▲ ア	▲ モ

黒米

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 28日

業者名

株式会社かね善

分類

学期

乾物

物資名

もち黒米5kg

番号

45

商品名

もち黒米

メーカー

株式会社はくばく

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	
01182	玄米	もち黒米	100			日本・もち種・(株)はくばく	計算値(七訂による)	○
							実測値	○
							自社	
							検査機関	
							エネルギー	348 kcal
								- kJ
							水分	13.9 g
							たんぱく質	7.2 g
							脂質	3.6 g
							炭水化物	73.9 g
							灰分	1.4 g
							無機質	
							ナトリウム	1 mg
							カリウム	321 mg
							カルシウム	15 mg
							マグネシウム	137 mg
							リン	310 mg
							鉄	0.9 mg
							亜鉛	1.7 mg
							銅	0.22 mg
							マンガン	4.28 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	- μg
							カロテン	31 μg
							レチノール当量	3 μg
							D	0.0 μg
							E	1.7 mg
							K	- μg
							B1	0.36 mg
							B2	0.09 mg
							ナイアシン	6.9 mg
							B6	0.49 mg
							B12	- μg
							葉酸	49 μg
							パンテト酸	0.83 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	4.6 g
							食塩相当量	0.0 g

<「特定原材料名」への"チェック"の記入について>

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

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

同一ラインで、小麦、大豆、ごまを使用した製品を生産しています。



# 米粉マカロニ（星型）

## 食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

その他		No.6		食品名		米粉マカロニ(星型)			
規格		1kg		入数		1kg×5		内容量	
						1kg		正味重量又は固形量	
								5kg	
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) <small>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。</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位の枠の残りに記入のこと)		メーカー名	
		米粉(国産)	上新粉			群馬県 石川県 新潟県 三重県			
		水道水				日本			
		※但し、原料事情により今後予告なく産地(県産)の変更もございますので、ご了承をお願い申し上げます。尚、上記の全ての産地をブレンドするのではなく、製造毎に上記産地のいずれかの単体或いは複数の原料をブレンドして使用致しており							
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	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				
計算値(2015成分表) ● 分析値 自社 ● 公的機関								*は必須入力項目 *エネルギー 358 kcal *水分 7.9 g *たんぱく質 6.0 g *脂質 1.0 g *炭水化物 84.3 g *灰分 0.3 g *ナトリウム 5 mg *カリウム 37 mg *カルシウム 7 mg *マグネシウム 14 mg *リン 71 mg *鉄 0.1 mg *亜鉛 1.6 mg 銅 0.22 mg マンガン 0.60 mg ヨウ素 0 µg セレン 2 µg クロム 1 µg モリブデン 69 µg A *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) 0.1 mg K 0 µg *B <sub>1</sub> 0.04 mg *B <sub>2</sub> Tr mg ナイアシン 0.5 mg B <sub>6</sub> 0.04 mg B <sub>12</sub> 0 µg 葉酸 7 µg パントテン酸 0.19 mg ビオチン 1 µg *C 0 mg 脂肪酸 飽和 0.31 g 一価不飽和 0.19 g 多価不飽和 0.28 g コレステロール 0 mg 食物繊維 *水溶性 g *不溶性 g *総量 g *食塩相当量 0 g	

# コロッケ

2023年12月14日

名称  
(改定) 学給向け野菜コロッケ50

メーカー名  
(株)モリタン岩見沢支店総合食品センター  
生産地  
北海道岩見沢市志文町825番地2

<配合比>	原産地/製造地	アレルギー	<栄養分析値>	(100gあたり)
ぼれいしよ	北海道		エネルギー	160 kcal
パン粉	北海道	小麦・大豆	水分	60.4 g
小麦粉	北海道	小麦	たんぱく質	4.6 g
にんじん	北海道		脂質	2.4 g
小麦粉加工品	日本	小麦	炭水化物	31.0 g
たまねぎ	北海道		灰分	1.6 g
とうもろこし	北海道		ナトリウム	233 mg
いんげん	北海道		カリウム	182 mg
砂糖	北海道		カルシウム	208 mg
でん粉	日本		マグネシウム	18 mg
食用植物油	日本		リン	51 mg
貝Ca (Ca38%含有)	日本		鉄	3.6 mg
食塩	日本		亜鉛	0.4 mg
酵母粉末 (Fe1.5%含有)	日本		銅	0.09 mg
水			マンガン	0.28 mg
			レチノール	0 μg
			V.A (カロテンα)	201 μg
			V.A (カロテンβ)	472 μg
			シアニジン	1 μg
			β-カロテン当量	570 μg
			レチノール当量	48 μg
			ビタミンD	0.0 μg
			ビタミンE (α)	0.3 mg
			ビタミンE (β)	0.1 mg
			ビタミンE (γ)	0.1 mg
			ビタミンE (δ)	0.1 mg
			ビタミンK	2 μg
			ビタミンB <sub>1</sub>	0.11 mg
			ビタミンB <sub>2</sub>	0.04 mg
			ナイアシン	0.9 mg
			ビタミンB <sub>6</sub>	0.10 mg
			ビタミンB <sub>12</sub>	0.0 μg
			葉酸	28 μg
			パントテン酸	0.36 mg
			ビタミンC	6 mg
			脂肪酸/飽和	0.90 g
			脂肪酸/一価	0.71 g
			脂肪酸/多価	0.47 g
			コレステロール	0 mg
			水溶性食物繊維	0.6 g
			不溶性食物繊維	1.3 g
			食物繊維総量	1.9 g
			食塩相当量	0.6 g
合計	100.0			

添加物

貝Ca

さけ

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 14日

業者名

株式会社 豊中食品

分類	学期	魚
----	----	---

物資名	さけ 40g
-----	--------

番号	12
----	----

商品名	さけ 40g
-----	--------

メーカー	有限会社 梅田水産
------	-----------

正味重量または固形量	40g
------------	-----

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 一覧類)	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		
10134	サケ(シロサケ)		100	さけ		北海道産	計算値(七訂による) ○	
							実測値	自社 ○ 検査機関
							エネルギー	133 kcal 556 kj
							水分	72.3 g
							たんぱく質	22.3 g
							脂質	4.1 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.2 g
							無機質	ナトリウム 66 mg カリウム 350 mg カルシウム 14 mg マグネシウム 28 mg リン 240 mg 鉄 0.5 mg 亜鉛 0.5 mg 銅 0.07 mg マンガン 0.01 mg
							ビタミン	A レチノール 11 μg カロテン 0 μg レチノール当量 11 μg D 32.0 μg E 1.2 mg K 0 μg B1 0.15 mg B2 0.21 mg ナイアシン 6.7 mg B6 0.64 mg B12 5.9 μg 葉酸 20 μg パントテン酸 1.27 mg C 1 mg
							脂肪酸	飽和 0.66 g 一価不飽和 1.64 g 多価不飽和 0.91 g コレステロール 59 mg
							食物繊維	水溶性 0.0 g 不溶性 0.0 g 総量 0.0 g
							食塩相当量	0.2 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

○・・・上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

×・・・キャリアオーバー、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	カンシューナッツ	
	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			

本製品で使用している魚は「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

年 月 日

業者名

分類 学期 デザート

物資名

番号 1

商品名 TRIO国産鶏ささみフ  
レーク

メーカー

いなばデリカフーズ株  
式会社

正味重量または固形量

800g

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)	○		
	鶏肉 野菜エキス 食塩 馬鈴薯でん粉		社外秘	鶏肉	不使用	国産	実測値	自社 検査機関		
							エネルギー	97 kcal kj		
							水分	74.8 g		
							たんぱく質	23.7 g		
							脂質	0.8 g		
							炭水化物	0.0 g		
							灰分	0.2 g		
							ナトリウム	222 mg		
							カリウム	288 mg		
							カルシウム	4 mg		
							マグネシウム	0 mg		
							リン	192 mg		
							鉄	0.2 mg		
							亜鉛	0.6 mg		
							銅	0.02 mg		
							マンガン	0.01 mg		
							無機質	レチノール	3 μg	
								A	カロテン	0 μg
									レチノール当量	3 μg
									D	0.0 μg
									E	0.1 mg
									K	6 μg
									B1	0.07 mg
									B2	0.10 mg
									ナイアシン	0.2 mg
									B6	0.50 mg
								B12	0.2 μg	
								葉酸	9 μg	
								パントテン酸	1.38 mg	
								C	1 mg	
							脂 肪 酸	飽和	0.20 g	
									一価不飽和	0.20 g
									多価不飽和	0.10 g
								コレステロール	62 mg	
							食 物 繊 維	水溶性	0.0 g	
									不溶性	0.0 g
									総量	0.0 g
								食塩相当量	0.6 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、加工助剂により混入する場合、またはおそれのある場合

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

さば

食品内容明細書

食品内容明細書				提出日								
魚介類		No.14		食品名		さば(40g)						
規格		40g		入数		100						
内容量		4000g		正味重量又は固形量		40g						
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) <small>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。</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位の枠の残りに記入のこと)		メーカー名	計算値(2015成分表)		●	
10158	太平洋サバ		さば			アイスランド	デンマーク	ノルウェー		分析値	自社	公的機関
*は必須入力項目												
*エネルギー												
											326 kcal	
											1364 kJ	
*水分												
											54.5 g	
*たんぱく質												
											17.2 g	
*脂質												
											26.8 g	
*炭水化物												
											0.4 g	
*灰分												
											1.1 g	
無機質												
											*ナトリウム	99 mg
											*カリウム	320 mg
											*カルシウム	7 mg
											*マグネシウム	28 mg
											*リン	210 mg
											*鉄	0.9 mg
											*亜鉛	0.9 mg
											銅	0.06 mg
											マンガン	0.01 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	44 µg
											*β-カロテン当量	0 µg
											*レチノール当量	44 µg
D												
											E(α-トコフェロール)	10 µg
											K	0 µg
ビタミン												
											*B <sub>1</sub>	0.1 mg
											*B <sub>2</sub>	0.35 mg
											ナイアシン	6.5 mg
											B <sub>6</sub>	0.4 mg
											B <sub>12</sub>	8.1 µg
											葉酸	12 µg
											パントテン酸	0.7 mg
											ビオチン	µg
											*C	1 mg
脂肪												
											飽和	4.3 g
											一価不飽和	10 g
											多価不飽和	6.8 g
コレステロール												
											68 mg	
食物繊維												
											*水溶性	0 g
											*不溶性	0 g
											*総量	0 g
											*食塩相当量	0.3 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)		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							



さわら

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 14日

業者名

株式会社 豊中食品

分類	学期	魚
----	----	---

物資名	さわら 40g
-----	---------

番号	16
----	----

商品名	さわら 40g
-----	---------

メーカー	有限会社 梅田水産
------	-----------

正味重量または固形量	40g
------------	-----

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		
	サワラ		100			韓国産	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	199 kcal
								kJ
							水分	62.2 g
							たんぱく質	23.2 g
							脂質	10.6 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	3.2 g
							無機質	
							ナトリウム	474 mg
							カリウム	602 mg
							カルシウム	22 mg
							マグネシウム	36 mg
							リン	305 mg
							鉄	2.5 mg
							亜鉛	1.1 mg
							銅	0.05 mg
							マンガン	0.00 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	16 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	16 μg
							D	12.0 μg
							E	1.1 mg
							K	0 μg
							B1	0.09 mg
							B2	0.33 mg
							ナイアシン	11.3 mg
							B6	0.29 mg
							B12	5.2 μg
							葉酸	8 μg
							パントテン酸	1.10 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							飽和	2.32 g
							一価不飽和	3.32 g
							多価不飽和	2.28 g
							コレステロール	86 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	1.0 g

<「特定原材料名」へのチェックの記入について>

○・・・上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

×・・・キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

本製品で使用している魚は「えび・かに」を食べています。

ししゃも

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 14日

業者名

株式会社 豊中食品

分類	学期	魚
----	----	---

物資名	ししゃも
-----	------

番号	17
----	----

商品名	ししゃも
-----	------

メーカー	有限会社 梅田水産
------	-----------

正味重量または固形量	300入
------------	------

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			
	ししゃも		99			ノルウェー産	計算値(七訂による)	○	
	塩		1				実測値	○	
							エネルギー	175 kcal	
								kJ	
							水分	68.6 g	
							たんぱく質	15.6 g	
							脂質	11.5 g	
							炭水化物	0.5 g	
							灰分	3.95 g	
							ナトリウム	590 mg	
							カリウム	200 mg	
							カルシウム	350 mg	
							マグネシウム	55 mg	
							リン	360 mg	
							鉄	1.4 mg	
							亜鉛	2.0 mg	
							銅	0.06 mg	
							マンガン	0.04 mg	
							無機質		
							A	レチノール	120 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	120 μg
							D	1.0 μg	
							E	1.6 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.00 mg	
							B2	0.31 mg	
							ナイアシン	1.5 mg	
							B6	0.08 mg	
							B12	8.7 μg	
							葉酸	21 μg	
							パントテン酸	1.20 mg	
							C	1 mg	
							脂防		
							飽和	1.95 g	
							一価不飽和	5.52 g	
							多価不飽和	2.03 g	
							コレステロール	290 mg	
							食物		
							水溶性	0.0 g	
							不溶性	0.0 g	
							総量	0.0 g	
							食塩相当量	1.5 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			

本製品で使用している魚は「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

2024年 3月 11 日

業者名

近畿中央ヤクルト販売(株)

分類	学期	デザート
----	----	------

物資名 **ジョア**

番号	4
----	---

商品名 ジョア1日分のカルシウム&ビタミンD ストロベリー

メーカー

(株)ヤクルト本社

正味重量または固形量

125ml

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	
	脱脂粉乳 いちご果汁 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) 野菜色素 ビタミンD 水			乳 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外		

<「特定原材料名」への”チェック”の記入について>

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

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

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 11 日

業者名

近畿中央ヤクルト販売(株)

分類	学期	デザート	物資名	ジョア
----	----	------	-----	-----

番号	3	商品名	ジョア1日分のマルチビタミン ブルーベリー	メーカー	(株)ヤクルト本社
----	---	-----	-----------------------	------	-----------

正味重量または固形量 125ml

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	
	脱脂粉乳 砂糖 ブルーベリー果汁 アロニア果汁 乳酸カルシウム 安定剤(ペクチン) 香料 ビタミンE ビタミンB <sup>6</sup> ビタミンD 水			乳 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外			

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

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

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

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 11 日

業者名

近畿中央ヤクルト販売(株)

分類	学期	デザート
----	----	------

物資名 **ジョア**

番号	2
----	---

商品名 ジョア1日分のカルシウム&ビタミンD プレーン

メーカー

(株)ヤクルト本社

正味重量または固形量

125ml

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
	脱脂粉乳 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水			乳 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外			

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

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

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

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 3月 11 日

業者名

近畿中央ヤクルト販売(株)

分類	学期	デザート	物資名	ジョア
----	----	------	-----	-----

番号	5	商品名	ジョア1日分の鉄&葉酸 マスカット	メーカー	(株)ヤクルト本社
----	---	-----	-------------------	------	-----------

正味重量または固形量	125ml
------------	-------

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
	脱脂粉乳 マスカット果汁 還元麦芽糖水あめ 乳酸カルシウム 安定剤(ペクチン) 香料 ピロリン酸鉄 甘味料(スクラロース) 葉酸 ビタミンD 水			乳 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外			

<「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			

しらす干し

## 配 合 表

2024年 2月 23日

商品名 ちりめん上乾干し

### 配 合 割 合 ( 百 分 比 )

いわし稚魚(大阪府)	99%
食塩	1%
合計	100%

※本製品で使用しているちりめんは、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取  
しています。稀にその他の魚介類が混ざることがあります。

和歌山県有田市千田176

玉善商店

代表者 玉置宗範

電話 0737-83-4672





# 商品内容表

印刷日: 2024/3/5

製品コードNo. 93700  
品名: セタデザート(2024)  
規格: 32X40/2

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー		93	kcal	
水分		75.2	g	
たんぱく質	動物性	0.0	g	
	植物性	0.0	g	
脂質		0.1	g	
脂肪酸	飽和	0.04	g	
	一価不飽和	0.03	g	
	多価不飽和	0.01	g	
コレステロール		0	mg	
炭水化物		24.4	g	
食物繊維(総量)		0.3	g	
灰分		0.3	g	
無機質	ナトリウム	59	mg	
	カリウム	6	mg	
	カルシウム	0	mg	
	マグネシウム	0	mg	
	リン	1	mg	
	鉄	4.1	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	
	レチノール	0	μg	
	αカロテン	0	μg	
	βカロテン	81	μg	
	クリプトキサンチン	26	μg	
βカロテン当量	93	μg		
レチノール活性当量	8	μg		
ビタミン	D	0.0	μg	
	E	αトコフェノール	0.0	mg
		βトコフェノール	0.0	mg
		γトコフェノール	0.0	mg
		δトコフェノール	0.0	mg
	K	0	μg	
	B1	0.00	mg	
	B2	0.00	mg	
	ナイアシン	0.0	mg	
	B6	0.00	mg	
	B12	0.0	μg	
	葉酸	1	μg	
	パントテン酸	0.01	mg	
ビオチン	0.0	μg		
C	114	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
(レモンゼリー)				
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	6.1		国内製造	
砂糖	3.3			
ぶどう糖	3.3			
レモン果汁(濃縮還元)	1.2			
水	33.1			
(使用添加物)				
酸味料	0.2			酸味料
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1			ゲル化剤
クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
香料	使用			香料
(グレープゼリー)				
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	5.4		国内製造	
砂糖	4.1			
ぶどう糖	2.7			
ぶどう果汁(濃縮還元)	1.4			
水	31.2			
(使用添加物)				
酸味料	0.2			酸味料
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1			ゲル化剤
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
香料	使用			香料
クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
クチナン赤色素	使用			着色料
(モチーフ)				
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(国産)	2.4			
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	0.8			
水あめ	0.6			
砂糖	0.2			
粉末油脂	0.1			
寒天	0.1			
水	3.3			
(使用添加物)				
乳化剤	使用			乳化剤
ゲル化剤(キサンタンガム)	使用			ゲル化剤
香料	使用			香料
カロチノイド色素	使用			着色料
合計	100%			

2024/01/30

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



配合・栄養分析及び製造者証明書

印南養鶏農業協同組合

製造者 : 印南養鶏農業協同組合  
 住所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

商品コード 500431

商品名		荒挽つくねミニ Fe・Ca				栄養分析 (100g当たり)		
原材料の内容						明細		
原材料名	配合割合	アレルギー (28品目)	GMO【主原料】	原産国(産地)【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成分	栄養価	
鶏肉		鶏肉				エネルギー	kcal	
						水分	g	
						たんぱく質	g	
						(うち動物性)	g	
						脂質	g	
						(うち動物性)	g	
<つなぎ>						炭水化物	g	
でん粉						灰分	g	
パン粉		小麦				ナトリウム	mg	
粉末状植物性たん白		小麦 大豆				カリウム	mg	
玉ねぎ						カルシウム	mg	
粒状大豆たん白		大豆				マグネシウム	mg	
砂糖						リン	mg	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)						鉄	mg	
発酵調味料						亜鉛	mg	
食塩						銅	mg	
酵母エキス						マンガン	mg	
鉄含有酵母						ヨウ素	μg	
香辛料						セレン	μg	
水						クロム	μg	
以下余白						モリブデン	μg	
						A	レチノール	μg
							β-カロテン当量	μg
							レチノール活性当量	μg
						D	μg	
						B	α	mg
							β	mg
							γ	mg
							δ	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	
						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
合計	100.00%					食塩相当量	g	

コンタミ注意喚起(アレルギー28品目)  
 ※本工場では、乳成分・卵・豚肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)  
 八訂による計算値

ナン  
商品規格書 Ver.15

作成日

2022年1月26日

発行日 2024年2月28日

提出者名 株式会社ピアット 〒 335-0034 埼玉県戸田市笹目1-41-4 TEL 048-422-0081 FAX 048-422-0080

【商品情報】		品名	無塩ナン70g(全粒粉入り)		規格	40枚×2合	認証印
【栄養分析100g当り/八訂】		総量	5,600 g	固形量	70 g	1ヶあたりのグラム数	70 g
計算値 ●	実測値	カット幅	cm	保存方法	冷凍	賞味期間	365 日
自社 ●	公的機関	販売者	株式会社ピアット		ブランド	ピアット	
検査機関:		製造工場	池田食品欄所沢工場		TEL	04-2994-9900	

廃棄率 % 所在地 〒 359-0004 埼玉県所沢市北原町899-1

エネルギー	250 Kcal	【原材料及び添加物内容明細】						
水分	39.0 g	原材料・添加物	アレルゲン	添加物	原材料及び添加物の由来原料・使用目的	配合割合 (%)	特定原材料 (GMO)	原料の産地 (国名、県名)
たんぱく質	7.3 g	小麦粉	28品目	該当有無	小麦	54.96%		アメリカ・カナダ他
たんぱく質	8.6 g	全粒粉	小麦		小麦	2.89%		アメリカ・カナダ他
脂質	0.2 g	なたね油			なたね	2.24%	なたね 非組換	オーストラリア
脂質	0.2 g	砂糖			さとうきび・甜菜	0.58%	甜菜 非組換	タイ・オーストラリア他
脂質	0 mg	イースト			乾燥酵母	0.45%		フランス
脂質	2.5 g	乳化剤		添加物	ソルビタン脂肪酸エステル	0.01%		マレーシア・インドネシア
炭水化物	44.6 g	ビタミンC		添加物	L-アスコルビン酸	微量		アジア諸国
炭水化物	40.6 g	ビタミンC		添加物	L-アスコルビン酸	0.03%		中国
炭水化物	48.3 g	水				38.84%		埼玉県
炭水化物	1.9 g							
炭水化物	0.0 g							
炭水化物	49.5 g							
灰分	0.4 g							
その他	0.0 g							
合計値	100 g							

無機質	ナトリウム	1 mg						
	カリウム	74 mg						
	カルシウム	14 mg						
	マグネシウム	28 mg						
	リン	70 mg						
	鉄	0.8 mg						
	亜鉛	0.8 mg						

ビタミン	A	レチノール	0 μg					
	A	α-カロテン	0 μg					
	A	β-カロテン	0 μg					
	A	β-クリプトキサンチン	0 μg					
	A	β-カロテン当量	0 μg					
	A	レチノール活性当量	0 μg					
	D		0.0 μg					
	E	α-トコフェロール	0.5 mg					
	E	β-トコフェロール	0.2 mg					
	E	γ-トコフェロール	0.4 mg					
	E	δ-トコフェロール	0.0 mg					
	B1		0.14 mg					
	B2		0.05 mg					
	ナイアシン		1.0 mg					
ナイアシン当量		1.9 mg						
B6		0.07 mg						
B12		0.0 μg						
ビタミンC		35 mg						

食塩相当量 0.0 g 合計 100.00% 最終加工地(国内は県名) 埼玉県

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料) 小麦

●製品一括表示 ●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

品名	ナン
原料	小麦粉(国内産)、小麦胚芽、食塩、砂糖、イースト、ビタミンC、乳化剤(ソルビタン脂肪酸エステル)
内容量	2合(100g)×20個(200g)
保存方法	常温で保存していただき、開封後は冷蔵庫で保存してください。
賞味期間	開封後、常温で約3日(約30℃)が経過します。
販売者	株式会社ピアット 埼玉県戸田市笹目1-41-4 TEL 048-422-0081 FAX 048-422-0080
製造者	池田食品欄株式会社 所沢工場 埼玉県所沢市北原町899-1

原材料計量⇒ミキシング⇒分割・丸め⇒一次発酵⇒ガス抜き・成形⇒二次発酵⇒植物油塗布⇒生地穴あけ⇒手のばし焼成(350~400℃、約1分)⇒急速冷却⇒検品⇒個包装⇒金属探知機(Fe1.0、Sus2.0)⇒検品⇒梱包⇒冷凍保管⇒出荷

肉団子

配合・栄養分析及び製造者証明書

印南養鶏農業協同組合

製造者 : 印南養鶏農業協同組合  
 住所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

商品コード 500424

商品名		原材料の内容				栄養分析 (100g 当たり)	
肉だんご(ホーク&チキン)							
原材料名	配合割合	アレルゲン (28品目)	GMO [主原料]	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成分	栄養価
<食肉>						エネルギー	kcal
豚肉		豚肉				水分	g
						たんぱく質	g
						(うち動物性)	g
鶏肉		鶏肉				脂質	g
						(うち動物性)	g
						炭水化物	g
						灰分	g
玉ねぎ						ナトリウム	mg
<つなぎ>						カリウム	mg
でん粉						カルシウム	mg
えんどう豆たん白						マグネシウム	mg
砂糖						リン	mg
発酵調味料						鉄	mg
香辛料						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
食塩						レチノール	μg
酵母エキス						A β-カロテン当量	μg
以下余白						レチノール活性当量	μg
						D	μg
						α	mg
						β	mg
						γ	mg
						δ	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
						ビオチン	μg
						C	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	g
						不溶性	g
						総量	g
合計	100.00%					食塩相当量	g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)  
 ※本工場では、乳成分・卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)  
 八訂による計算値

# 春巻き

## 食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

その他		No.15		食品名		春巻き(50g)	
規格	1000g(20本入)	入数	6袋×2合	内容量	1000g	正味重量又は固形量	1000g
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>計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の該当するものには●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位の枠の横書きに記入のこと)	メーカー名
06061	イヌリン					オランダ	非開示
06291	キャベツ					日本	非開示
06214	もやし					日本	非開示
06153	にんじん					日本	非開示
11219	たまねぎ					日本	非開示
06150	鶏肉		鶏肉			日本	非開示
02034	たけのこ水煮					日本	非開示
14016	でん粉					日本	非開示
17007	豚脂		豚肉			日本	非開示
04055	しょうゆ		小麦,大豆			日本	非開示
02040	粒状大豆たん白		大豆			日本	非開示
14005	はるさめ		大豆			日本	非開示
17082	大豆油		大豆			日本	非開示
17012	酵母エキス					日本	非開示
	食塩					日本	非開示
	香辛料					日本	非開示
	貝カルシウム	貝カルシウム				日本	非開示
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸鉄				日本	非開示
	水					日本	非開示
	<皮>						
01016	小麦粉		小麦			日本	非開示
17012	食塩					日本	非開示
03017	ぶどう糖					日本	非開示
14005	大豆油		大豆			日本	非開示
	水					日本	非開示
合計						0.00	
特定原材料名(太字は7大アレルギー) ▲ 卵 ▲ 乳 ● 小麦 そば 落花生 ▲ えび ▲ 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						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	
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	

計算値(2020成分表)		●
分析値	自社	公的機関
*は必須入力項目		
*エネルギー	128 kcal	
*水分	67.0 g	
*たんぱく質	3.3 g	
*脂質	3.2 g	
*炭水化物	24.7 g	
*灰分	1.8 g	
*ナトリウム	373 mg	
*カリウム	105 mg	
*カルシウム	222 mg	
*マグネシウム	13 mg	
*リン	40 mg	
*鉄	2.8 mg	
*亜鉛	0.3 mg	
銅	0.07 mg	
マンガン	0.23 mg	
ヨウ素	0 µg	
セレン	1 µg	
クロム	1 µg	
モリブデン	6 µg	
*レチノール	0 µg	
*β-カロテン当量	163 µg	
*レチノール当量	17 µg	
D	0 µg	
E(α-トコフェロール)	0.3 mg	
K	7 µg	
*B <sub>1</sub>	0.06 mg	
*B <sub>2</sub>	0.03 mg	
ナイアシン	0.6 mg	
B <sub>6</sub>	0.06 mg	
B <sub>12</sub>	0.0 µg	
葉酸	21 µg	
パントテン酸	0.25 mg	
ビオチン	1.2 µg	
*C	3 mg	
脂肪	飽和 0.99 g	
	一価不飽和 1.10 g	
酸	多価不飽和 0.83 g	
	コレステロール 4 mg	
食物繊維	*水溶性 (-) g	
	*不溶性 (-) g	
	*総量 6.1 g	
	*食塩相当量 0.9 g	

配合・栄養分析及び製造者証明書

印南養鶏農業協同組合

製造者 : 印南養鶏農業協同組合  
 住所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

商品コード 500564

商品名		国産鶏豚バーグFeCa				栄養分析 (100g当たり)	
原材料の内容						明細	
原材料名	配合割合	アレルゲン (28品目)	GMO【主原料】	原産国(産地)【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成分	栄養価
<食肉>						エネルギー	kcal
鶏肉		鶏肉				水分	g
						たんぱく質	g
						(うち動物性)	g
						脂質	g
						(うち動物性)	g
						炭水化物	g
豚肉		豚肉				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
玉ねぎ						無リン	mg
<つなぎ>						鉄	mg
でん粉						機亜鉛	mg
						銅	mg
ポテトフレーク						質マンガン	mg
豚脂		豚肉				ヨウ素	μg
						セレン	μg
						クロム	μg
						モリブデン	μg
砂糖						レチノール	μg
海藻ミネラル						A β-カロテン当量	μg
発酵調味料						レチノール活性当量	μg
食塩						D	μg
香辛料						α	mg
						β	mg
酵母エキス						γ	mg
鉄含有酵母						δ	mg
以下余白						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
						ビオチン	μg
						C	mg
						脂飽和	g
						肪一価不飽和	g
						酸多価不飽和	g
						コレステロール	mg
						食物水溶性	g
						繊維不溶性	g
						総量	g
合計	100.00%					食塩相当量	g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)  
 ※本工場では、乳成分・卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)  
 八訂による計算値

商品カルテ (七訂版)

2017/24

商品コード	30018588	記号No.	21-0017	01	JANコード	4979515185884	規格	1000g (25個入)	
メーカー	オオノミヤ			製造国	日本	品名	2合	賞味期限	12ヶ月
製造地	長野県	市町村	宇都宮市	区	宇都宮区	番地	4-8		

カートサイズ	L 365 mm x W 265 mm x H 125 mm	商品サイズ	73×67×17程度	包装材料	300×210×60程度
カート重量	436g	包装枚数	300	カート材	2合
		原袋重量	1009.4g	カート材	2合
カート印刷表示印刷			賞味期限2.17/20101/有効		

原材料名(内括弧)	(%)	アレル表示対象物質(28品目)	産産
小麦(胚乳)	41.0	小麦	国内産
大豆	4.0	大豆	国内産
そば(胚乳)	18.0	そば	国内産
米粉	15.9	米粉	国内産
砂糖	4.0	砂糖	国内産
食塩	2.0	食塩	国内産
香料	1.8	香料	国内産
ビタミンC	0.9	ビタミンC	国内産
ビタミンE	0.8	ビタミンE	国内産
抽出液	1.5	抽出液	国内産
調味料	1.2	調味料	国内産
加工小麦	0.4	加工小麦	国内産
加工大豆	0.3	加工大豆	国内産
加工そば	0.2	加工そば	国内産
加工米粉	0.1	加工米粉	国内産
加工砂糖	0.1	加工砂糖	国内産
加工食塩	0.1	加工食塩	国内産
加工香料	0.1	加工香料	国内産
加工ビタミンC	0.1	加工ビタミンC	国内産
加工ビタミンE	0.1	加工ビタミンE	国内産
加工抽出液	0.1	加工抽出液	国内産
加工調味料	0.1	加工調味料	国内産
加工加工小麦	0.1	加工加工小麦	国内産
加工加工大豆	0.1	加工加工大豆	国内産
加工加工そば	0.1	加工加工そば	国内産
加工加工米粉	0.1	加工加工米粉	国内産
加工加工砂糖	0.1	加工加工砂糖	国内産
加工加工食塩	0.1	加工加工食塩	国内産
加工加工香料	0.1	加工加工香料	国内産
加工加工ビタミンC	0.1	加工加工ビタミンC	国内産
加工加工ビタミンE	0.1	加工加工ビタミンE	国内産
加工加工抽出液	0.1	加工加工抽出液	国内産
加工加工調味料	0.1	加工加工調味料	国内産
加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工そば	0.1	加工加工加工そば	国内産
加工加工加工米粉	0.1	加工加工加工米粉	国内産
加工加工加工砂糖	0.1	加工加工加工砂糖	国内産
加工加工加工食塩	0.1	加工加工加工食塩	国内産
加工加工加工香料	0.1	加工加工加工香料	国内産
加工加工加工ビタミンC	0.1	加工加工加工ビタミンC	国内産
加工加工加工ビタミンE	0.1	加工加工加工ビタミンE	国内産
加工加工加工抽出液	0.1	加工加工加工抽出液	国内産
加工加工加工調味料	0.1	加工加工加工調味料	国内産
加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工そば	0.1	加工加工加工加工そば	国内産
加工加工加工加工米粉	0.1	加工加工加工加工米粉	国内産
加工加工加工加工砂糖	0.1	加工加工加工加工砂糖	国内産
加工加工加工加工食塩	0.1	加工加工加工加工食塩	国内産
加工加工加工加工香料	0.1	加工加工加工加工香料	国内産
加工加工加工加工ビタミンC	0.1	加工加工加工加工ビタミンC	国内産
加工加工加工加工ビタミンE	0.1	加工加工加工加工ビタミンE	国内産
加工加工加工加工抽出液	0.1	加工加工加工加工抽出液	国内産
加工加工加工加工調味料	0.1	加工加工加工加工調味料	国内産
加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工そば	0.1	加工加工加工加工加工そば	国内産
加工加工加工加工加工米粉	0.1	加工加工加工加工加工米粉	国内産
加工加工加工加工加工砂糖	0.1	加工加工加工加工加工砂糖	国内産
加工加工加工加工加工食塩	0.1	加工加工加工加工加工食塩	国内産
加工加工加工加工加工香料	0.1	加工加工加工加工加工香料	国内産
加工加工加工加工加工ビタミンC	0.1	加工加工加工加工加工ビタミンC	国内産
加工加工加工加工加工ビタミンE	0.1	加工加工加工加工加工ビタミンE	国内産
加工加工加工加工加工抽出液	0.1	加工加工加工加工加工抽出液	国内産
加工加工加工加工加工調味料	0.1	加工加工加工加工加工調味料	国内産

原材料名(別表参照)	(%)	アレル表示対象物質(28品目)	産産
小麦(胚乳)	41.0	小麦	国内産
大豆	4.0	大豆	国内産
そば(胚乳)	18.0	そば	国内産
米粉	15.9	米粉	国内産
砂糖	4.0	砂糖	国内産
食塩	2.0	食塩	国内産
香料	1.8	香料	国内産
ビタミンC	0.9	ビタミンC	国内産
ビタミンE	0.8	ビタミンE	国内産
抽出液	1.5	抽出液	国内産
調味料	1.2	調味料	国内産
加工小麦	0.4	加工小麦	国内産
加工大豆	0.3	加工大豆	国内産
加工そば	0.2	加工そば	国内産
加工米粉	0.1	加工米粉	国内産
加工砂糖	0.1	加工砂糖	国内産
加工食塩	0.1	加工食塩	国内産
加工香料	0.1	加工香料	国内産
加工ビタミンC	0.1	加工ビタミンC	国内産
加工ビタミンE	0.1	加工ビタミンE	国内産
加工抽出液	0.1	加工抽出液	国内産
加工調味料	0.1	加工調味料	国内産
加工加工小麦	0.1	加工加工小麦	国内産
加工加工大豆	0.1	加工加工大豆	国内産
加工加工そば	0.1	加工加工そば	国内産
加工加工米粉	0.1	加工加工米粉	国内産
加工加工砂糖	0.1	加工加工砂糖	国内産
加工加工食塩	0.1	加工加工食塩	国内産
加工加工香料	0.1	加工加工香料	国内産
加工加工ビタミンC	0.1	加工加工ビタミンC	国内産
加工加工ビタミンE	0.1	加工加工ビタミンE	国内産
加工加工抽出液	0.1	加工加工抽出液	国内産
加工加工調味料	0.1	加工加工調味料	国内産
加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工加工大豆	国内産

栄養成分(100g中)

エネルギー	174	Kcal
たんぱく質	68.3	g
脂質	10.7	g
炭水化物	11.1	g
糖質	3.58	g
糖アルコール	4.94	g
多量ビタミン	1.60	mg
ミネラル	40	mg
食物繊維	7.8	g
食塩相当量	-	g
水分	1.5	g
エネルギー	2.1	g
たんぱく質	190	mg
脂質	413	mg
炭水化物	293	mg
糖質	32	mg
糖アルコール	117	mg
多量ビタミン	12.8	mg
ミネラル	0.9	mg
食塩相当量	0.13	mg
水分	0.23	mg
エネルギー	1	mg
たんぱく質	7	mg
脂質	1	mg
炭水化物	1	mg
糖質	1	mg
糖アルコール	15	mg
多量ビタミン	0	mg
ミネラル	12	mg
食塩相当量	0	mg
水分	0	mg
エネルギー	0.3	mg
たんぱく質	0.0	mg
脂質	13	mg
炭水化物	16	mg
糖質	0.1	mg
糖アルコール	0.6	mg
多量ビタミン	0.0	mg
ミネラル	0.3	mg
食塩相当量	0.0	mg
水分	12	mg
エネルギー	0.11	mg
たんぱく質	0.11	mg
脂質	2.9	mg
炭水化物	0.32	mg
糖質	0.1	mg
糖アルコール	34	mg
多量ビタミン	0.79	mg
ミネラル	1.6	mg
食塩相当量	2	mg
水分	0.48	mg

原材料名(別表参照)	(%)	アレル表示対象物質(28品目)	産産
小麦(胚乳)	41.0	小麦	国内産
大豆	4.0	大豆	国内産
そば(胚乳)	18.0	そば	国内産
米粉	15.9	米粉	国内産
砂糖	4.0	砂糖	国内産
食塩	2.0	食塩	国内産
香料	1.8	香料	国内産
ビタミンC	0.9	ビタミンC	国内産
ビタミンE	0.8	ビタミンE	国内産
抽出液	1.5	抽出液	国内産
調味料	1.2	調味料	国内産
加工小麦	0.4	加工小麦	国内産
加工大豆	0.3	加工大豆	国内産
加工そば	0.2	加工そば	国内産
加工米粉	0.1	加工米粉	国内産
加工砂糖	0.1	加工砂糖	国内産
加工食塩	0.1	加工食塩	国内産
加工香料	0.1	加工香料	国内産
加工ビタミンC	0.1	加工ビタミンC	国内産
加工ビタミンE	0.1	加工ビタミンE	国内産
加工抽出液	0.1	加工抽出液	国内産
加工調味料	0.1	加工調味料	国内産
加工加工小麦	0.1	加工加工小麦	国内産
加工加工大豆	0.1	加工加工大豆	国内産
加工加工そば	0.1	加工加工そば	国内産
加工加工米粉	0.1	加工加工米粉	国内産
加工加工砂糖	0.1	加工加工砂糖	国内産
加工加工食塩	0.1	加工加工食塩	国内産
加工加工香料	0.1	加工加工香料	国内産
加工加工ビタミンC	0.1	加工加工ビタミンC	国内産
加工加工ビタミンE	0.1	加工加工ビタミンE	国内産
加工加工抽出液	0.1	加工加工抽出液	国内産
加工加工調味料	0.1	加工加工調味料	国内産
加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工大豆	国内産
加工加工加工加工加工加工加工加工小麦	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工加工小麦	国内産
加工加工加工加工加工加工加工加工大豆	0.1	加工加工加工加工加工加工加工加工加工大豆	国内産

注記事項

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造していません。

原材料名	用途・目的	物質名
小麦(胚乳)		
大豆		
そば(胚乳)		
米粉		
砂糖		
食塩		
香料		
ビタミンC		
ビタミンE		
抽出液		
調味料		
加工小麦		
加工大豆		
加工そば		
加工米粉		
加工砂糖		
加工食塩		
加工香料		
加工ビタミンC		
加工ビタミンE		
加工抽出液		
加工調味料		
加工加工小麦		
加工加工大豆		
加工加工そば		
加工加工米粉		
加工加工砂糖		
加工加工食塩		
加工加工香料		
加工加工ビタミンC		
加工加工ビタミンE		
加工加工抽出液		
加工加工調味料		
加工加工加工小麦		
加工加工加工加工大豆		
加工加工加工加工加工小麦		
加工加工加工加工加工大豆		
加工加工加工加工加工加工小麦		
加工加工加工加工加工加工大豆		
加工加工加工加工加工加工加工小麦		
加工加工加工加工加工加工加工大豆		
加工加工加工加工加工加工加工加工小麦		
加工加工加工加工加工加工加工加工大豆		

製造工程

原料前処理→攪拌混合→成型→焼き→冷却→包装  
 色→選別→乾燥機→X線→検出機→金庫検査機  
 →CT検査機→CT検査機→CT検査機  
 →CT検査機

株式会社オオノミヤ

ハンバーグ(星型)

お問い合わせ先: 株式会社オオノミヤ 常務取締役 新井 浩二 電話 026-273-0111

お問い合わせ先: 株式会社オオノミヤ 常務取締役 新井 浩二 電話 026-273-0111



ピタパン

商品規格書 Ver.15

作成日

2022年1月25日

発行日

2024年2月28日

提出者名 株式会社ピアット 〒 335-0034 埼玉県戸田市笹目1-41-4 TEL 048-422-0081 FAX 048-422-0080

【商品情報】

品名 ピタパン60g(Fe・Ca強化) 規格 60g×40入り×2 認証印

【栄養分析100g当り/八訂】

計算値 ● 実測値

自社 公的機関

総量 - 固形量 - 1ヶあたりのグラム数 60 g

カット幅 - cm 保存方法 冷凍 賞味期間 365 日

販売者 株式会社ピアット ブランド ピアット

製造工場 池田食品㈱所沢工場 TEL 04-2994-9900

検査機関: 廃棄率 % 所在地 〒 359-0004 埼玉県所沢市北原町899-1

【原材料及び添加物内容明細】

Table with columns: 水分, エネルギー, 炭水化物, 脂質, 無機質, ビタミン, 食塩相当量, etc. Includes detailed ingredient breakdown like 小麦粉, ショートニング, サトウキビ, etc.

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料) 小麦

●製品一括表示

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)


Product label image for 'ピタパン60g(Fe・Ca強化)' showing ingredients and company information.

原材料受け入れ→計量→ミキシング→分割・まるめ→一次発酵→モルダー(成形)→二次発酵→生地乗り移し→切れ目入れ→焼成(約350℃約1分~1分30秒)→急速冷却→検品→個包装→金属探知機(Fel1.0φ、Sus2.0φ)→検品→梱包→冷凍保管

2661

ポークシューマイ

ヨコミゾ商品規格書

商品名					商品規格		
(学校用)ジャンボポークしゅうまい					:30g×30個バラ×10袋(300個)		
					:30g×20個トレー×10トレー(200個)		
ヨコミゾ商品番号 H0260303(バラ) H0260306(トレー)					賞味期限 : 製造日より365日		
					保存方法 : 冷凍保存 -18℃以下		
原材料詳細					栄養成分表 2020年版(八訂) 計算値		
原材料名	由来原材料	原産国、産地	アレルギー	遺伝子組換え	成分名	100g当たり	単位
(具)					エネルギー	174	kcal
たまねぎ		国産				730	kJ
豚肉		国産	豚肉		水分	63.1	
でん粉	馬鈴薯(じゃがいも)	国産		じゃがいも:非組換え	アミノ酸組成たんぱく質	7.1	g
粒状大豆たん白					たんぱく質	8.4	
	脱脂大豆	アメリカ他	大豆	大豆:非組換え	トリアシルグリセロール当量	6.8	mg
	食用植物油脂(パーム)	マレーシア他			コレステロール	23	
水					脂質	7.2	g
砂糖					利用可能炭水化物(単糖当量)	18.9	
	さとうきび	タイ、オーストラリア 他			利用可能炭水化物(質量計)	17.5	g
	甜菜	国産		てんさい:非組換え	差引き法利用可能炭水化物	19.9	
食塩	海水	国産			食物繊維総量	1.2	g
ごま油	胡麻	アフリカ 他	ごま		糖アルコール	0.0	
しょうが		国産			炭水化物	19.7	mg
ほたてエキス					有機酸	0.0	
	ホタテエキス	国産			灰分	1.6	mg
	食塩(海水)	国産			ナトリウム	421	
魚介エキス調味料					カリウム	219	mg
	たん白自己消化物(イシ)	タイ			カルシウム	17	
	酵母エキス(トル)	タイ			マグネシウム	21	mg
こしょう	白胡椒	マレーシア 他			リン	93	
(皮)					鉄	0.7	mg
小麦粉	小麦	アメリカ、カナダ 他	小麦		亜鉛	0.9	
水					銅	0.09	mg
					マンガン	0.17	
					ヨウ素	0	μg
					セレン	3	
					クロム	1	μg
					モリブデン	2	
					レチノール	1	μg
					α-カロテン	0	
					β-カロテン	0	μg
					β-クリプトキサンチン	0	
					β-カロテン当量	0	μg
					レチノール活性当量	1	
					ビタミンD	0.0	mg
					α-トコフェロール	0.1	
					β-トコフェロール	0.0	mg
					γ-トコフェロール	0.1	
					α-トコフェロール	0.0	μg
					ビタミンK	0	
合計					ビタミンB1	0.27	mg
備考					ビタミンB2	0.07	
					ナイアシン	2.1	mg
					ナイアシン当量	3.7	
					ビタミンB6	0.17	μg
					ビタミンB12	0.1	
コンタミネーションについて					葉酸	14	mg
同一工場内でアレルギー物質【卵・乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま】を原料とする商品の製造をしております。					パントテン酸	0.41	
機械類は徹底洗浄を行い、充分な注意の上で製造しております。					ビオチン	0.3	μg
金属探知機					ビタミンC	2	mg
テストピース Fe1.0 SUS1.5					アルコール	0.0	g
箱詰め前に、全てを検査し問題ない事を確認しております。					食塩相当量	1.1	
細菌検査項目	製造者名				品質管理		
一般生菌数 : 1万未満 個/g	株式会社 ヨコミゾ						
大腸菌群 : 陰性							
黄色ブドウ球菌 : 陰性	〒331-0056 埼玉県さいたま市西区三条町75番地				ISO 22000 認証取得		
サルモネラ : 陰性							
	TEL:048-625-8511 FAX:048-625-8522				発行日 令和5年12月1日		



ホキ

食品内容明細書

食品内容明細書						提出日			
その他		食品名		ホキ(40g)					
規格	40g	入数	100入	内容量	4000g	正味重量又は固形量			
						40g			
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) 計算値等は分析値(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		
10245	ホキ	ホキ				ニュージーランド			
						計算値(2015成分表) ●			
						分析値 自社 公的機関			
						*は必須入力項目			
						*エネルギー 84 kcal 351 kJ			
						*水分 80.4 g			
						*たんぱく質 17.0 g			
						*脂質 1.3 g			
						*炭水化物 Tr g			
						*灰分 1.3 g			
						*ナトリウム 160 mg			
						*カリウム 330 mg			
						*カルシウム 20 mg			
						*マグネシウム 24 mg			
						*リン 160 mg			
						*鉄 0.3 mg			
						*亜鉛 0.4 mg			
						銅 0.02 mg			
						マンガン 0.01 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 43.0 µg			
						*β-カロテン当量 0 µg			
						*レチノール当量 43.0 µg			
						D 1.0 µg			
						E(α-トコフェロール) 0.9 mg			
						K 0 µg			
						*B <sub>1</sub> 0.03 mg			
						*B <sub>2</sub> 0.16 mg			
						ナイアシン 1.3 mg			
						B <sub>5</sub> 0.07 mg			
						B <sub>12</sub> 0.7 µg			
						葉酸 13.0 µg			
						パントテン酸 0.42 mg			
						ビオチン - µg			
						*C 0 mg			
						脂肪酸 飽和 0.2 g			
						一価不飽和 0.4 g			
						多価不飽和 0.3 g			
						コレステロール 49 mg			
						食物繊維 *水溶性 0 g			
						*不溶性 0 g			
						*総量 0 g			
						*食塩相当量 0.4 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(太字は大アレルギー) 卵 か に キウイフルーツ ゼラチン も も		乳 あわび▲ 牛肉 大豆 やまいも		小麦 い か くるみ 鶏肉 りんご		そ ば い くら ご ま▲ バナナ アーモンド		落花生▲ オレンジ さ け▲ 豚 肉 え び カシューナッツ さ ば まつたけ	
						コード 1		コード 2	

食品内容明細書

提出日 令和6年3月22日

魚介類		No.22		食品名		むきえび										
規格		1kg		入数		10袋		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位の枠の横ぎに記入のこと)		メーカー名		計算値(2015成分表)					
		えび食塩調味料(アミノ酸)	えび海水	えび			インドネシア 兵庫県				分析値	自社	公的機関			
												*は必須入力項目				
												*エネルギー	80 kcal			
													335 kJ			
												*水分	78.3 g			
												*たんぱく質	18.0 g			
												*脂質	0.3 g			
												*炭水化物	0.3 g			
												*灰分	2.1 g			
												無機質	*ナトリウム	537 mg		
													*カリウム	226 mg		
													*カルシウム	66 mg		
													*マグネシウム	35 mg		
													*リン	206 mg		
													*鉄	0.2 mg		
													*亜鉛	1.4 mg		
													銅	0.38 mg		
													マンガン	0.02 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	1 µg		
													*β-カロテン当量	0 µg		
													*レチノール当量	1 µg		
													D	0.0 µg		
													E(α-トコフェロール)	1.4 µg		
													K	0 µg		
													*B <sub>1</sub>	0.07 mg		
													*B <sub>2</sub>	0.03 mg		
													ナイアシン	2.5 mg		
													B <sub>6</sub>	0.07 mg		
													B <sub>12</sub>	0.0 µg		
													葉酸	15 µg		
													パントテン酸	0.58 mg		
												ビオチン	µg			
												*C	0 mg			
												脂肪酸	飽和	0.04 g		
													一価不飽和	0.03 g		
													多価不飽和	0.06 g		
												コレステロール	147 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		
合計												0.00				
特定原材料名(太字は7大アレルギー)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。										④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。				
		▲	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	●えび	コード 1		コード 2					
		か	に	あわび	▲い	か	いくら	オレンジ	カシューナッツ							
		ネウイフルーツ	牛	肉	くる	み	▲ご	ま	さ	け	▲さ	ば				
ゼラチン	▲大	豆	鶏	肉	バ	ナ	豚	肉	ま	つ	た	け				
も	も	や	まい	も	りん	ご	ア	ー	モ	ン	ド					

めざし

食品内容明細書

食品内容明細書				提出日						
魚介類	No.5	食品名	めざし							
規格		入数	300尾	内容量	900~1500g	正味重量又は固形量	1尾 / 3~5g			
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。  <small>・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。  <small>・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> </small>					栄養成分(100gあたり)			
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)		
10043	うるめいわし食塩	うるめいわし				鹿児島 日本		分析値	自社	公的機関
								*は必須入力項目		
								*エネルギー	239 kcal	
								*水分	40 g	
								*たんぱく質	45 g	
								*脂質	5.1 g	
								*炭水化物	0.3 g	
								*灰分	9.5 g	
								*ナトリウム	### mg	
								*カリウム	820 mg	
								*カルシウム	570 mg	
								*マグネシウム	110 mg	
								*リン	910 mg	
								*鉄	4.5 mg	
								*亜鉛	2.7 mg	
								銅	0.2 mg	
								マンガン	0.1 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	8 µg	
								E(α-トコフェロール)	0.1 µg	
								K	Tr µg	
								*B <sub>1</sub>	0.3 mg	
								*B <sub>2</sub>	0.4 mg	
								ナイアシン	16 mg	
								B <sub>6</sub>	0.7 mg	
								B <sub>12</sub>	25 µg	
								葉酸	44 µg	
								パントテン酸	0.9 mg	
								ビオチン	- µg	
								*C	Tr mg	
								脂肪酸	1.4 g	
								一価不飽和	0.7 g	
								多価不飽和	1.3 g	
								コレステロール	220 mg	
								*水溶性	0 g	
								*不溶性	0 g	
								*総量	0 g	
								*食塩相当量	5.8 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。					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							