

あじ(角切り)

食品内容明細書

提出日

魚介類	No.1	食品名	あじ(角切り)					
規格	1kg/P	入数	10	内容量	1kg	正味重量又は固形量		
食品内容						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。 ・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。		
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)	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 % 分別 不分別	GMO 原産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きを記入のこと)	メーカー名		
10003	アジ			100.00	ニューグーランド			
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 112 kcal 471 kJ *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 ヨウ素 20 µg セレン 46 µg クロム 1 µg モリブデン 0 µg *レチノール 7.0 µg *β-カロテン当量 0 µg *レチノール当量 7.0 µg D 9 µg E(α-トコフェロール) 0.6 mg K Tr µg ビタミン *B ₁ 0.13 mg *B ₂ 0.13 mg ナイアシン 9.2 mg B ₆ 0.3 mg B ₁₂ 7.1 µg 葉酸 5.0 µg パントテン酸 0.41 mg ピオチン 3.3 µg *C Tr mg 脂肪 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								
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、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。								
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2
	かに	あわび	▲いわしあわび	いわしあわび	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	マカダミアナッツ		
	もも	やまいも	りんご	アーモンド				

業者名

ユーシーシーコーヒーブロフェッショナル株式会社

分類	学期	魚
物資名	あじフィーレ	

番号	2
商品名	アジフィーレ

メーカー	丸益水産
正味重量または固形量	30g

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		
	めあじ		100			ベトナム	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	75.1 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
							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	Tr 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
							パンテノン酸	0.41 mg
							C	Tr 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 チップ		
	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				

いか輪切り

まついか製品

株式会社井戸商店 岩手県釜石市大平町4-1-26

2025/1/22

つば抜きいか、ねじねじくん、花ちゃん、まついか耳付短冊、まついか耳ナシ短冊、まついか皮ナシ短冊、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

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	
ごま	
カシューナッツ	
アーモンド	
マカデミアナッツ	

コンタミネーション (28品目対象)

同一製造ラインになし

栄養分析表

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
クロム	0	mg
モリブデン	1	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
カロテン γ	0	ug
カロテン β -カロテン当量	0	ug
D レチノール活性当量	13	ug
E α	2.1	mg
トコ β	0	mg
トコ γ	0	mg
トコ 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

いわし

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 12月 15日

業者名

ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

分類	学期	魚	物資名	いわしフィーレ(25g)
番号	5	商品名	イワシフィーレ	メーカー
正味重量または固形量				25g

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)
	まいわし		100			モロッコ	○
							実測値
							自社
							検査機関
							エネルギー
							156 kcal kj
							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
							A レチノール
							8 μg
							カロテン
							0 μg
							レチノール当量
							8 μg
							D
							32.0 μg
							E
							2.5 mg
							K
							1 μg
							B1
							0.03 mg
							B2
							0.39 mg
							ナイアシン
							7.2 mg
							B6
							0.49 mg
							B12
							16.0 μg
							葉酸
							10 μg
							パンテノン酸
							1.14 mg
							C
							0 mg
							飽和
							2.55 g
							一価不飽和
							2.10 g
							多価不飽和
							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
							0.2 g

<「特定原材料名」への”チェック”の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリーーオーバー、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			

うずら卵

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年12月15日

業者名

ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

分類	学期	その他	物資名	うずら卵 水煮
番号	11		商品名	うずら卵水煮パウチ(100卵)
			メーカー	谷尾食糧工業株式会社
				正味重量または固形量 約860g

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 ギー原)	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)	○
	うずら卵 食塩 クエン酸 水	pH調整剤	53.333 0.509 0.014 46.144	卵		タイ産 タイ産、他 タイ産、他 タイ産	実測値	○
							自社	
							検査機関	
							エネルギー	162 kcal kj
							水分	73.2 g
							たんぱく質	13.7 g
							脂質	11.8 g
							炭水化物	0.2 g
							灰分	1.1 g
							ナトリウム	340 mg
							カリウム	28 mg
							カルシウム	47 mg
							マグネシウム	8 mg
							リン	160 mg
							鉄	2.8 mg
							亜鉛	1.8 mg
							銅	0.13 mg
							マンガン	0.02 mg
							A	レチノール 480 μg カルテン - μg レチノール当量 480 μg
							D	2.6 μg
							E	- mg
							K	21 μg
							B1	0.03 mg
							B2	0.33 mg
							ナイアシン	0.0 mg
							B6	0.05 mg
							B12	3.3 μg
							葉酸	47 μg
							パンテノン酸	0.53 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	飽和 300.00 g 一価不飽和 380.00 g 多価不飽和 127.00 g
							コレステロール	490 mg
							食物繊維	水溶性 - g 不溶性 - g 総量 - g 食塩相当量 0.9 g

<「特定原材料名」への”チェック”の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリーーオーバー、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			

かつお(角切り)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 12月 10日

業者名	株式会社 豊中食品
分類	学期 魚
物資名	かつお(角切り)2cm角
番号	7
商品名	かつお(角切り)
メーカー	有限会社 梅田水産
正味重量または固形量	1kg × 10

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 ギー原)	GMO分別 不分別	原料の产地 ・ 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)	○
	カツオ		100			静岡県産(焼津)	実測値	自社 ○
							検査機関	
							エネルギー	165 kcal kj
							水分	67.3 g
							たんぱく質	25.0 g
							脂質	6.2 g
							炭水化物	0.2 g
							灰分	1.3 g
							ナトリウム	38 mg
							カリウム	480 mg
							カルシウム	8 mg
							マグネシウム	38 mg
							リン	260 mg
							鉄	1.9 mg
							亜鉛	0.9 mg
							銅	0.10 mg
							マンガン	0.01 mg
							A	レチノール 20 μg カロテン 0 μg レチノール当量 20 μg
							D	9.0 μg
							E	0.1 mg
							K	0 μg
							B1	0.10 mg
							B2	0.16 mg
							ナイアシン	18.0 mg
							B6	0.76 mg
							B12	8.6 μg
							葉酸	4 μg
							パンテノン酸	0.61 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	飽和 1.50 g 一価不饱和 1.33 g 多価不饱和 1.84 g
							コレステロール	58 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	0.1 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	本製品で使用している魚は 「えび・かに」を食べています。	
	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				

きびなご

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年12月15日

業者名

ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

分類	学期	魚
----	----	---

物資名	きびなご
-----	------

番号	8	商品名	きびなご IQF	メーカー	マルイ
----	---	-----	----------	------	-----

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)
	きびなご		100			愛媛	○
							実測値
							自社
							検査機関
							エネルギー
							85 kcal
							361 kJ
							水分
							78.2 g
							たんぱく質
							18.8 g
							脂質
							1.4 g
							炭水化物
							0.1 g
							灰分
							1.5 g
							ナトリウム
							150 mg
							カリウム
							330 mg
							カルシウム
							100 mg
							マグネシウム
							34 mg
							リン
							240 mg
							鉄
							1.1 mg
							亜鉛
							1.9 mg
							銅
							0.10 mg
							マンガン
							0.03 mg
							A
							レチノール
							0 μg
							カロテン
							0 μg
							レチノール当量
							0 μg
							D
							10.0 μg
							E
							0.3 mg
							K
							Tr μg
							B1
							0.02 mg
							B2
							0.25 mg
							ナイアシン
							6.2 mg
							B6
							0.44 mg
							B12
							8.3 μg
							葉酸
							8 μg
							パンテノン酸
							0.87 mg
							C
							3 mg
							脂肪酸
							飽和
							一価不飽和
							多価不飽和
							コレステロール
							mg
							食物繊維
							水溶性
							0.0 g
							不溶性
							0.0 g
							総量
							0.0 g
							食塩相当量
							0.4 g

<「特定原材料名」への"チェック"の記入について>

- …上記原材料で特定原材料を使用している場合
 △ …同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
 ✕ …キャリーオーバー、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 ナツツ	
	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	
	もち	やまいも	りんご	アーモンド			

ପାତ୍ର

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025 年 12 月 23 日

業者名 太平物産株式会社

分類	学期	その他	物資名	ぎょうざ 冷凍 (20g)
----	----	-----	-----	---------------

番号	16	商品名	P 学給ぎょうざ 18g	メーカー	ピアット(ヨコミゾ)
----	----	-----	--------------	------	------------

正味重量または固形量	18g
------------	-----

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	原料の产地 ・ 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)	○
(具) キャベツ 豚肉 豚脂 たまねぎ 粒状大豆たん白 水 にら しょうが しょうゆ でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス こしょう (皮) 小麦粉 水 食塩	脱脂大豆 食用植物油脂 脱脂加工大豆、大豆 小麦 食塩 アルコール 馬鈴薯(じゃがいこ) さとうきび 甜菜 海水 酵母エキス 食塩 デキストリン 白こしょう	(非開示)	豚肉 豚肉 大豆	非組替	愛知・北海道・群馬 群馬・北海道・埼玉他 青森・群馬・栃木 北海道・佐賀・群馬 アメリカ他 マレーシア他 埼玉県 熊本・群馬 高知・九州 アメリカ他 カナダ オーストラリア他 ブラジル他 北海道 タイ・オーストラリア他 北海道 岡山・長崎 タイ・セルビア他 日本 日本・タイ他 マレーシア他	計算値(七訂による)	○	
			大豆 小麦	非組替	無 機 質	ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム リン 鉄 亜鉛 銅 マンガン	175 kj	
				非組替	A	レチノール カロテン レチノール当量	62.4 g	
				非組替	D	0.0	7.9 g	
				小麦	E	0.2	7.3 g	
					K	0.0	20.9 g	
					B1	0.19	1.5 g	
					B2	0.06	401 mg	
					ナイアシン	1.5	180 mg	
					B6	0.11	24 mg	
					B12	0.1	18 mg	
					葉酸	0.5	74 mg	
					パンテノン酸	0.7	0.5 mg	
					C	6	mg	
					脂肪酸	0.0	mg	
					飽和	0.2	mg	
					一価不飽和	0.19	mg	
					多価不飽和	0.06	mg	
					コレステロール	1.5	mg	
					食物 繊維	水溶性	1.6	1.0 g
						不溶性	1.6 g	
						総量	1.6 g	
						食塩相当量	1.6 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、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

クイッティオ

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会
兵庫県学校給食・食育支援センター

麥重前

2020年1月29日

由讀年月日

2024年5月30日

兵庫県学校給食・食育支援センター 様		又文前	2020年1月23日		申請年月日	2024年5月29日																																																																																																																																																																																	
食品コード	90711	登録食品名	業務用クイッティオ			商品名	業務用クイッティオ																																																																																																																																																																																
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	1,000 g																																																																																																																																																																																
納品最小単位	1箱	内装包材	ポリエチレン	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法(縦×横×高)	63.8 × 28 × 24.5 cm																																																																																																																																																																																
保存方法及び期限表示	保存温度帯	常温		保存温度	常温	JAS法規格対象の有無	有(等級)	無																																																																																																																																																																															
	賞味期限(製造後)	730	日	保管温度	常温																																																																																																																																																																																		
	消費期限		日	製造日日付の有無	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 (℡)				代表者名	印																																																																																																																																																																																	
販売者	住所				住所																																																																																																																																																																																		
	名称 (℡)				製造工場 名称 (℡)																																																																																																																																																																																		
食品内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、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・組換・不分別・分別生産管理を記入。 ・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)																																																																																																																																																																															
2020年版(八訂)	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 ・組換 ・不分別 ・分別生産管理	原料の産地 (上位3位以内を記入、但し4位以下は、3位の枠の続きを記入のこと)	メーカー名	計算値(2020年版(八訂))																																																																																																																																																																															
食品番号	01152 02034	米 でん粉	米 ぱれいしょでん粉		非組換	タイ ドイツ オランダ他		分析値	自社	公的機関																																																																																																																																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">*は必須入力項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">*エネルギー</td> </tr> <tr> <td colspan="2">348 kcal kJ</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*水分</td> </tr> <tr> <td colspan="2">13.7 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*たんぱく質</td> </tr> <tr> <td colspan="2">5.3 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*脂質</td> </tr> <tr> <td colspan="2">0.7 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*炭水化物</td> </tr> <tr> <td colspan="2">80.1 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*灰分</td> </tr> <tr> <td colspan="2">0.2 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">無機質</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*ナトリウム</td> </tr> <tr> <td colspan="2">9 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*カリウム</td> </tr> <tr> <td colspan="2">17 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*カルシウム</td> </tr> <tr> <td colspan="2">13 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*マグネシウム</td> </tr> <tr> <td colspan="2">6 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*リン</td> </tr> <tr> <td colspan="2">57 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*鉄</td> </tr> <tr> <td colspan="2">0.2 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*亜鉛</td> </tr> <tr> <td colspan="2">0.9 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">銅</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">マンガン</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ヨウ素</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">セレン</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">クロム</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">モリブデン</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*レチノール</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><1 µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*β-カロテン当量</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><1 µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*レチノール活性当量</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><1 µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">D</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">E(α-トコフェロール)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">K</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*B₁</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><0.01 µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*B₂</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><0.01 µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ナイアシン</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">B₆</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">B₁₂</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">葉酸</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">パンテン酸</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ビオチン</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*C</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><1 µg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">脂肪</td> </tr> <tr> <td colspan="2">飽和</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">一価不飽和</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">多価不飽和</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">コレステロール</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">食物繊維</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*水溶性</td> </tr> <tr> <td colspan="2">0.2 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*不溶性</td> </tr> <tr> <td colspan="2">1.3 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*総量</td> </tr> <tr> <td colspan="2">1.5 g</td> </tr> </tbody> </table>										*は必須入力項目		*エネルギー		348 kcal kJ		*水分		13.7 g		*たんぱく質		5.3 g		*脂質		0.7 g		*炭水化物		80.1 g		*灰分		0.2 g		無機質		*ナトリウム		9 mg		*カリウム		17 mg		*カルシウム		13 mg		*マグネシウム		6 mg		*リン		57 mg		*鉄		0.2 mg		*亜鉛		0.9 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		<1 µg		*β-カロテン当量		<1 µg		*レチノール活性当量		<1 µg		D		- µg		E(α-トコフェロール)		- µg		K		- µg		*B ₁		<0.01 µg		*B ₂		<0.01 µg		ナイアシン		- µg		B ₆		- µg		B ₁₂		- µg		葉酸		- µg		パンテン酸		- µg		ビオチン		- µg		*C		<1 µg		脂肪		飽和		- g		一価不飽和		- g		多価不飽和		- g		コレステロール		- mg		食物繊維		*水溶性		0.2 g		*不溶性		1.3 g		*総量		1.5 g	
*は必須入力項目																																																																																																																																																																																							
*エネルギー																																																																																																																																																																																							
348 kcal kJ																																																																																																																																																																																							
*水分																																																																																																																																																																																							
13.7 g																																																																																																																																																																																							
*たんぱく質																																																																																																																																																																																							
5.3 g																																																																																																																																																																																							
*脂質																																																																																																																																																																																							
0.7 g																																																																																																																																																																																							
*炭水化物																																																																																																																																																																																							
80.1 g																																																																																																																																																																																							
*灰分																																																																																																																																																																																							
0.2 g																																																																																																																																																																																							
無機質																																																																																																																																																																																							
*ナトリウム																																																																																																																																																																																							
9 mg																																																																																																																																																																																							
*カリウム																																																																																																																																																																																							
17 mg																																																																																																																																																																																							
*カルシウム																																																																																																																																																																																							
13 mg																																																																																																																																																																																							
*マグネシウム																																																																																																																																																																																							
6 mg																																																																																																																																																																																							
*リン																																																																																																																																																																																							
57 mg																																																																																																																																																																																							
*鉄																																																																																																																																																																																							
0.2 mg																																																																																																																																																																																							
*亜鉛																																																																																																																																																																																							
0.9 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																																																																																																																																																																																							
<1 µg																																																																																																																																																																																							
*β-カロテン当量																																																																																																																																																																																							
<1 µg																																																																																																																																																																																							
*レチノール活性当量																																																																																																																																																																																							
<1 µg																																																																																																																																																																																							
D																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
E(α-トコフェロール)																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
K																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
*B ₁																																																																																																																																																																																							
<0.01 µg																																																																																																																																																																																							
*B ₂																																																																																																																																																																																							
<0.01 µg																																																																																																																																																																																							
ナイアシン																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
B ₆																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
B ₁₂																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
葉酸																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
パンテン酸																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
ビオチン																																																																																																																																																																																							
- µg																																																																																																																																																																																							
*C																																																																																																																																																																																							
<1 µg																																																																																																																																																																																							
脂肪																																																																																																																																																																																							
飽和																																																																																																																																																																																							
- g																																																																																																																																																																																							
一価不飽和																																																																																																																																																																																							
- g																																																																																																																																																																																							
多価不飽和																																																																																																																																																																																							
- g																																																																																																																																																																																							
コレステロール																																																																																																																																																																																							
- mg																																																																																																																																																																																							
食物繊維																																																																																																																																																																																							
*水溶性																																																																																																																																																																																							
0.2 g																																																																																																																																																																																							
*不溶性																																																																																																																																																																																							
1.3 g																																																																																																																																																																																							
*総量																																																																																																																																																																																							
1.5 g																																																																																																																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">*食塩相当量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">0.02</td> </tr> </tbody> </table>										*食塩相当量		0.02																																																																																																																																																																											
*食塩相当量																																																																																																																																																																																							
0.02																																																																																																																																																																																							

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

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。

②同一製造ノイフ上で特定原材料を使用して別製品を製造している場合は、▲を付けること。
③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。

卵	乳	小麦	そば	落花生
かに	くるみ	あわび	いか	いくら
カシューなツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
ゆきいも	ねこび	マニコ	ココナッツ	

ひ

【記入上の注意点】

●は「まる 変換キー」、

▲は「さんかく 変換キー」、
图形等に絶対に使用しない。

確認欄

✓

ヨロツケ

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 12月 15日

業者名 ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

分類	学期	その他	物資名	コロッケ(40g)
----	----	-----	-----	-----------

番号	25	商品名	国産豚肉のコロッケSC40(鉄・Ca)	メーカー	(株)ヤヨイサンフーズ
----	----	-----	---------------------	------	-------------

正味重量または固形量 40g

原材料の内容明細

原材料等の表示						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)	○
野菜(ばれいしょ)	ばれいしょ	35.1%	-	分別	国産	計算値(七訂による)	○	
野菜(たまねぎ)	たまねぎ	2.5%	-	国産	国産	実測値	自社	
豚肉	豚肉	10.1%	豚肉	国産	国産	検査機関	○	
砂糖	さとうきび、てん菜	2.8%	-	国内製造	国内製造	エネルギー	203 kcal	
乾燥マッシュポテト	ばれいしょ	2.2%	-	アメリカ製造他	国内製造	水分	- kj	
植物油脂	とうもろこし	0.6%	-	国内製造	国内製造	たんぱく質	56.8 g	
豚脂	豚脂	0.6%	豚肉	国産	国内製造	脂質	5.1 g	
粉末しょうゆ	大豆、小麦、食塩他	0.1%	小麦、大豆	国内製造	国内製造	炭水化物	7.0 g	
食塩	海水	0.1%	-	国内製造	国内製造	灰分	29.8 g	
酵母エキス	酵母、キヤッサバ他	φ	-	国内製造	国内製造	ナトリウム	1.3 g	
香辛料	こしょう、キヤッサバ	φ	-	国内製造	国内製造	カリウム	154 mg	
衣(パン粉)	小麦、とうもろこし他	15.7%	小麦、大豆	国内製造	国内製造	カルシウム	270 mg	
衣(小麦粉)	小麦	4.2%	小麦	国内製造	国内製造	マグネシウム	126 mg	
衣(コーンフラワー)	とうもろこし	2.8%	-	国内製造	国内製造	リン	18 mg	
衣(デキストリン)	キヤッサバ	2.8%	-	国内製造	国内製造	鉄	76 mg	
衣(植物油脂)	とうもろこし	2.1%	-	国内製造	国内製造	亜鉛	13.7 mg	
衣(還元水あめ)	とうもろこし、ばれいしょ他	1.4%	-	国内製造	国内製造	銅	0.5 mg	
衣(でん粉)	とうもろこし	0.3%	-	国内製造	国内製造	マンガン	0.09 mg	
炭酸Ca	炭酸カルシウム	0.2%	-	国内製造／強化剤	国内製造／強化剤	A	0.27 mg	
調味料(無機塩)	塩化カリウム	φ	-	国内製造／調味料	国内製造／調味料	レチノール	1 μg	
ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄	φ	-	国内製造／強化剤	(日本)	β-カロテン当量	5 μg	
水		16.4%	-			レチノール当量	1 μg	
※原料産地につきましては、現在記載のものを使用しておりますが、天候不順等調達事情により他の産地に変更する可能性がございます。						D	0.0 μg	
※遺伝子組換区分につきましては、義務表示対象品目のうち原材料重量の上位3位かつ5%以上のものを対象に記載しております。						E	0.6 mg	
※栄養成分値は、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値、その他成分は七訂食品成分表による自社計算値						K	1 μg	
						B1	0.14 mg	
						B2	0.05 mg	
						ナイアシン	1.5 mg	
						B6	0.15 mg	
						B12	0.0 μg	
						葉酸	24 μg	
						パンテトン酸	0.43 mg	
						C	10 mg	
脂肪酸					飽和		1.59 g	
					一価不飽和		1.96 g	
					多価不飽和		1.90 g	
					コレステロール		7 mg	
食物織					水溶性		- g	
					不溶性		- g	
					総量		4.0 g	
					食塩相当量		0.4 g	

＜「特定原材料名」への”チェック”の記入について＞

- …上記原材料で特定原材料を使用している場合
 - △ …同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
 - ✗ …キャリーオーバー、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			●本品製造工場では、卵、乳成分を含む 製品を製造致しております。

さけ

食品内容明細書

提出日 令和7年12月22日

魚介類	No.9・10	食品名	さけ(40g)(50g)					
規格	40g・50g	入数	150・120	内容量	6.0kg	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 (食品添加物名)	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位の枠の続きを記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表) ●
10134	サケ	サケ	サケ	100.00		北海道 アメリカ		*は必須入力項目 *エネルギー 133 kcal 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 *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 ヨウ素 5 µg セレン 31 µg クロム 1 µg モリブデン 0 µg *レチノール 11 µg *β-カロテン当量 0 µg *レチノール当量 11 µg D 32 µg E(α-トコフェロール) 1.2 mg K 0 µg *B ₁ 0.15 mg *B ₂ 0.21 mg ナイアシン 6.7 mg B ₆ 0.64 mg B ₁₂ 6 µg 葉酸 20 µg パントテン酸 1.27 mg ビオチン 9 µg *C 1 mg 脂肪 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 g
合計 100.00								
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。				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	マカダミアナッツ		
	もも	やまいも	▲りんご	アーモンド				

さけ(角切り)

1014

「商品カルテ」

2025年12月4日

三重県四日市市山分町518

有限会社 ヴィ・キャップ

TEL059-364-3711 FAX059-363-0045

<http://www.v-cap.co.jp/>

品名
サケ角切

栄養成分表100g中	
エネルギー Kcal	124
水分 g	72.3
たんぱく質 g	22.3
脂質 g	4.1
炭水化物 g	0.1
灰分 g	1.2
ナトリウム mg	66
カリウム mg	350
カルシウム mg	14
マグネシウム mg	28
リン mg	240
鉄 mg	0.5
亜鉛 mg	0.5
レチノール μ g	11
カロテン μ g	0
レチノール活性当量 μ g	11
E mg	1.2
B1 mg	0.15
B2 mg	0.21
ナイアシン mg	6.7
C mg	1
コレステロール mg	59
食物繊維 g	0
食塩相当量 g	0.2

* 8訂 食品成分表に基づく計算値

賞味期限
1年

原産地
北海道東北沖、ロシア、アメリカ

配合表		
原材料	配合率%	アレルゲン(28品目)
さけ	100	○

*製造ラインではアレルゲン28品目中サケ、サバ、イカを取り扱います。
カシューナッツ、マカダミアンナッツの使用はありません。

微生物検査基準		
一般生菌	300万以下	*最新の細菌検査結果は別紙又は https://www.v-cap.co.jp/fmp/list/ 魚データベースより閲覧下さい。
大腸菌	陰性	

V·CAP工程表	
社団法人 日本冷凍食品協会 認定工場 認定第624003号	
原料箱開封(骨取りフィーレ) →棒切り *寸法、冷凍状態保持 →角切り *寸法、冷凍状態保持 →計量 *重量、シール不良 →袋詰め・箱詰め *重量 →金属検出器 *Fe2.5 ϕ Sus4.0 ϕ	

包装資材 内装:ポリエチレン袋	意図する使用と消費者	加熱調理加工用、一般消費者 小児
外装:段ボール箱	保管と輸送手段	冷凍マイナス18度以下

商品規格書 Ver.15b

作成日

2025年5月22日

発行日 2025年12月8日

提出者名	株式会社ピアット	〒 335-0034	埼玉県戸田市笛目1-41-4	TEL	048-422-0081	FAX	048-422-0080	
【商品情報】		品名	ソフトチキン水煮(フレーク)			規格	RP1K	
【栄養分析100g当り/八訂】	計算値	総量	1 kg	固形量	900 g	1ヶあたりのグラム数	g	
●	実測値	カット幅	cm	保存方法	常温	賞味期間	2 年	
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	三共食品株式会社			TEL	054-623-2277	
廃棄率	0 %	所在地	〒 425-0065	静岡県焼津市惣右衛門423				
エネルギー	95 Kcal	【原材料及び添加物内容明細】						
水分	75.6 g	原材料・添加物	アレルゲン 28品目	添加物 該当有無	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)	
たんぱく質	アミノ酸組成による たんぱく質	19.6 g	ボイル鶏肉	鶏肉		84.00%	原料の産地 (国名、県名)	
たんぱく質	たんぱく質	22.8 g			鶏ささみ肉	(100%)	日本	
脂肪酸の 脂質	トリアシルグリセロール当量	g		添加物	加工でん粉	(微量)	北海道・青森 岩手・宮城 他	
コレステロール	59 mg				食塩	(微量)	愛知 岡山	
脂質	0.8 g	野菜エキス				16.00%	日本	
炭水化物	利用可能炭水化物	单糖当量	0.0 g		たまねぎエキス	(1.0%)	日本	
	質量計	g			にんじんエキス	(1.0%)	日本	
	差し引き法による 利用可能炭水化物	g			水	(98.0%)	静岡	
食物繊維総量	0.0 g							
糖アルコール								
炭水化物	0.4 g							
灰分	1.2 g							
その他								
合計値	100 g							
ナトリウム	137 mg							
カリウム	278 mg							
カルシウム	4 mg							
マグネシウム	26 mg							
リン	185 mg							
鉄	0.2 mg							
亜鉛	0.6 mg							
ビタミン	レチノール	3 μ g						
	α -カロテン	0 μ g						
	β -カロテン	0 μ g						
	β -クノキサンチン	0 μ g						
	β -カロテン当量	0 μ g						
	レチノール活性当量	3 μ g						
ビタミンC	D	0.0 μ g						
	α -トコフェロール	0.1 mg						
	β -トコフェロール	0.0 mg						
	γ -トコフェロール	0.0 mg						
	δ -トコフェロール	0.0 mg						
B1	0.07 mg							
B2	0.10 mg							
ナイアシン	8.5 mg							
ナイアシン当量	13.9 mg							
B6	0.49 mg							
B12	0.2 μ g							
ビタミンC	2 mg							
食塩相当量	0.4 g	合計			100.00%	最終加工地(国内は県名)	静岡県	
● 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)	鶏肉							
● 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	鶏肉水煮(フレーク)							
原材料名	鶏肉(国産)、野菜エキス、食塩/加工でん粉、(一部に鶏肉を含む)							
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌							
保存方法	直射日光を避け、常温で保存							
内容量	1kg							
賞味期限	枠外右下に記載							
販売者	株式会社ピアット 〒335-0034 埼玉県戸田市笛目1-41-4 TEL 048-422-0081 FAX 048-422-0080							
製造所	三共食品株式会社 〒425-0065 静岡県焼津市惣右衛門423							
	鶏肉原料搬入 → 鶏肉原料解凍・下処理 → 鶏肉蒸煮 → フレーカー → 計量 → 金属探知機(Fe: ϕ 1.5mm, Sus: 4.0mm) → 肉充填 → 調味液充填 → ヒートシール → ローラー掛け → ウェイトチェック → X線検査(ガラス球: ϕ 3.0 mm, セラミック: ϕ 3.0 mm, SUS(球): ϕ 0.8 mm, SUS(線): ϕ 0.5 \times 5 mm) → 加圧加熱殺菌(120°C 55分) → 冷却 → ラベル貼付 → 箱詰 → 一時保管 → 検品 → 出荷							

ささみ

2025年6月5日

お取引先各位



食物アレルギー物質のコンタミネーション対策について

拝啓 貴社益々ご隆昌の段、大慶に存じます。平素は格別のご高配を賜り有難く、厚く御礼申し上げます。

さて、お問い合わせいただきました弊社商品について、下記のとおりご報告申し上げます。

敬具

記

1. 商品名：ソフトチキン水煮 R P 1 K
2. 製造工場における食物アレルギー物質の使用状況
 - (1) 原料として使用している物質：鶏肉
 - (2) 同ラインで使用している物質：小麦、さば、大豆
 - (3) 工場内で使用している物質：乳、卵、えび、かに、ごま、さけ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン
3. 対策内容：
 - (1) アレルゲン原料に使用した機械・器具は入念に洗浄
 - (2) アレルゲンが含まれる製品は1日の最後に製造
 - (3) 月に1回ふき取り検査を実施
 - (4) 使用手袋は製品毎に交換
 - (5) 計量器具・洗浄用具はアレルゲン用とそれ以外用に使い分け
 - (6) アレルゲン原料はアレルゲン毎にエリア分けにて保管
 - (7) 粉体原料はシートを被せて飛散防止
 - (8) アレルゲン原料計量時は専用エプロンを着用し、計量室入口に「アレルゲン原料計量中」の札を掲示
 - (9) 加工エリアではアレルゲン用とそれ以外にアルコールを使い分け
 - (10) 毎月の全体朝礼でアレルゲンについて年2,3回教育

以上

さば

食品內容明細書

提出日 令和7年12月22日

ししゃも

食品內容明細書

ジョア(ストロベリー)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年12月19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 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	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)	
	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			実測値 自社 検査機関 ○	

<「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			

ジョア(ブルーベリー)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年12月19日

業者名	近畿中央ヤクルト販売(株)
分類	学期 デザート
番号	3
物資名	ジョア
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	計算値(七訂による)	
	脱脂粉乳 砂糖 ブルーベリー果汁 アローニヤ果汁 乳酸カルシウム 安定剤(ベクチン) 香料 ビタミンE ビタミンB ⁶ 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				実測値	自社 検査機関 ○

<「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			

ジョア(プレーン)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年12月19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
番号	1	商品名	ジョア
正味重量または固形量	125ml	メーカー	(株)ヤクルト本社
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
	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		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)
			実測値
			自社
			検査機関
			○
			エネルギー
			75 kcal kj
			水分
			4.6 g
			たんぱく質
			0.1 g
			脂質
			13.8 g
			炭水化物
			灰分
			ナトリウム
			カリウム
			カルシウム
			マグネシウム
			リン
			鉄
			亜鉛
			銅
			マンガン
			無機質
			A レチノール
			カロテン
			レチノール当量
			D 5.5 μg
			E
			K
			B1
			B2
			ビタミンナイアシン
			B6
			B12
			葉酸
			パンテト酸
			C
			脂肪酸
			飽和
			一価不飽和
			多価不飽和
			コレステロール
			食物繊維
			水溶性
			不溶性
			総量
			食塩相当量
			0.1~0.2 g

<「特定原材料名」への”チェック”の記入について>

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

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

しらす干し

配 合 表

2025年 12月 5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

玉春商店

代表者 玉置宗範

電話 0737-83-4672

