

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者：株式会社 印南食品  
住 所：〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分一1362-40

株式会社 印南食品  
商品コード 500431

商 品 名		荒挽つくねミニ Fe・Ca					
原 材 料 の 内 容 明 細						栄 養 分 析 (100 g 当 た り)	
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				カリウム	mg
		大豆				カルシウム	mg
玉ねぎ						マグネシウム	mg
粒状大豆たん白		大豆				無リン	mg
砂糖						鉄	mg
ドロマイト (炭酸カルシウムマグ ネシウム含有物)						機亜鉛	mg
						銅	mg
						質マンガン	mg
発酵調味料						ヨウ素	μg
食塩						セレン	μg
酵母エキス						クロム	μg
鉄含有酵母						モリブデン	μg
香辛料						レチノール	μg
						A β-カロテン当量	μg
水						レチノール活性当量	μg
以下余白						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
						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(アレルギー28品目) ※本工場では、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	

# テンメンジャン

## 食品内容明細書

提出日 令和7年12月22日

そ の 他	No.15		食 品 名	テンメンジャン				
規 格	1kg	入 数	1kg×12本	内 容 量	1kg/本	正 味 重 量 又 は 固 形 量	1kg/本	
食 品 内 容	<p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。          ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。          ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>						<p>栄養成分(100gあたり)</p> <p>計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</p>	
2015成分表 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)
	味噌 砂糖 植物油 醤油		大豆  ごま 小麦、大豆	社外秘 社外秘 社外秘 社外秘	分別	日本 日本 日本 日本	非公開 非公開 非公開 非公開	分析値 自社 公的機関 ●
*は必須入力項目								
*エネルギー								264 kcal
*水分								37.9 g
*たんぱく質								8.8 g
*脂質								8.4 g
*炭水化物								38.2 g
*灰分								6.7 g
無機質								
*ナトリウム								### mg
*カリウム								未分析 mg
*カルシウム								未分析 mg
*マグネシウム								未分析 mg
*リン								未分析 mg
*鉄								未分析 mg
*亜鉛								未分析 mg
銅								未分析 mg
マンガン								未分析 mg
ヨウ素								未分析 µg
セレン								未分析 µg
クロム								未分析 µg
モリブデン								未分析 µg
*レチノール								未分析 µg
*β-カロテン当量								未分析 µg
*レチノール当量								未分析 µg
D								未分析 µg
E(α-トコフェロール)								未分析 mg
K								未分析 µg
*B <sub>1</sub>								未分析 mg
*B <sub>2</sub>								未分析 mg
ナイアシン								未分析 mg
B <sub>5</sub>								未分析 mg
B <sub>12</sub>								未分析 µg
葉酸								未分析 µg
パントテン酸								未分析 mg
ビオチン								未分析 µg
*C								未分析 mg
脂 肪 酸								
飽和								未分析 g
一価不飽和								未分析 g
多価不飽和								未分析 g
コレステロール								未分析 mg
食物繊維								
*水溶性								未分析 g
*不溶性								未分析 g
*総量								未分析 g
*食塩相当量								5.5 g
合 計 100.00								
<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大アレルゲン)	卵	乳	●小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2
かに	あわび	い か	い くら	オレンジ	カシューナッツ			
キウイフルーツ	牛 肉	く る み	●ご ま	さ け	さ ば			
ゼラチン	●大 豆	鶏 肉	バ ナ ナ	豚 肉	マカダミアナッツ			
も も	やまいも	り ん ご	アーモンド					

はちみつ

2025年07月17日 木曜日

商品規格書

株式会社名給

御中

株式会社加藤美峰園本舗

商 品 名		サクラ印純粋ハチミツ				
商 品 特 徴		まろやかな甘さとコクのある風味が特長の、美味しい純粋ハチミツです。 キャップの注ぎ口はミツ切れの良い安心設計です。				
販 売 者		株式会社加藤美峰園本舗 東京都台東区千束1-1-5		製 造 者	株式会社加藤美峰園本舗 横浜工場 神奈川県横浜市金沢区福浦2-1-8	
内 容 量		1kg×12本		総 重 量	13.1kg	
包 装 形 態		内装	ボトル:PP、キャップ:PE	サ イ ズ (mm)	内装	85×85×208
		外装	ダンボール		外装	355×276×238
賞 味 期 限		製造日より2年間		保 存 方 法	直射日光を避け常温で保存	
性 状		シロップ状。 開封・未開封にかかわらず発生時期や進行速度は異なりますが早晩結晶します。				
成分規格				栄養成分値 100g当り		
水 分	20%以下		エ ネ ル ギ ー	333	kcal	
果糖及びぶどう糖含有量	60g/100g以上		たんばく質	0.2	g	
し ょ 糖	5g/100g以下		脂 質	0	g	
Hydroxymethylfurfural	5.9mg/100g以下		炭 水 化 物	83.1	g	
でん粉デキストリン	陰性反応		ナトリウム	2.7	mg	
遊 離 酸 度	100gにつき1Nアルカリ5ml以下(年1回)		食塩相当量	0.0069	g	
電 気 伝 導 度	0.8mS/cm以下(年1回)		水 分	16.7	g	
異 物	認めず (最終フィルター目開きより大きいもの)		灰 分	0	g	
衛生規格				備考		
重金属 (Pb)	10ppm以下 (年1回)		・ 一歳未満の乳児には与えないでください。			
ヒ素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	1ppm以下 (年1回)		・ 結晶した場合は、キャップをゆるめ、容器ごとぬるま湯から徐々に温めて湯煎すると液状に戻ります。			
原材料名	分類	配合率 %	原産国	アレルギー物質※1	GMO 対象物質	原材料備考
はちみつ	食品	100	中国 アルゼンチン ニュージーランド カナダ その他	無	対象外	
	計	100				
製造工程						
原料受入→仕込み→加温→ろ過※2→貯蜜※2 →最終ろ過→充填→キャッピング→金属検出 →シュリンク→検品→箱詰め→製品検査→出荷 ※2 仕込み量次第で省略される場合があります				最終フィルター : 200メッシュ(目開き0.077mm) 充填量 : 1000～1010g テストピース : Fe; φ2.0mm Sus.; φ3.0mm		
アレルギー物質 ※1 アレルギー物質：特定原材料8品目+特定原材料に準ずる20品目+米						
【同一工場内に存在するもの】				バナナ、リンゴ、もも、オレンジ、キウイフルーツ、米		
【製造ラインコンタミ防止策】				アレルギー含有製品専用製造ラインの区分 製造設備の洗浄、保管場所の区分		
【製造ラインコンタミにより混入する恐れのあるもの】				なし		
【キャリアオーバー、加工助剤、副剤に由来するもの】				なし		

ハンバーグ

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

ハンバーグ 冷凍(40g)

番号

27

商品名

国産鶏肉と豚肉のハンバーグSC40(鉄・Ca)R

メーカー

(株)ヤヨイサンフーズ

正味重量または固形量

40g/個

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	
	食肉〔鶏肉(国産)〕		39.0	鶏肉		国産	計算値(七訂による)	○
	食肉〔豚肉〕		5.0	豚肉		国産	実測値	自社
	たまねぎ		21.0			国産	検査機関	○
	粒状植物性たん白	大豆 他	17.5	大豆	分別		エネルギー	179 kcal
	豚脂		5.0	豚肉		国産		- kJ
	でん粉	馬鈴薯	2.0				水分	66.9 g
	砂糖	甜菜 他	1.7				たんぱく質	10.8 g
	トマトケチャップ		1.6				脂質	11.0 g
	植物油	菜種油、パーム油、ひまわり油	1.0	大豆			炭水化物	9.3 g
	乾燥マッシュポテト	馬鈴薯 他	1.0				灰分	2.0 g
	野菜ペースト	たまねぎ 他	0.5				ナトリウム	190 mg
	香辛料	香辛料 他	0.2				カリウム	461 mg
	オニオンエキスパウダー		0.1				カルシウム	260 mg
	食塩		0.1				マグネシウム	35 mg
	酵母エキス	酵母 他	0.1				リン	131 mg
	加工デンプン	タピオカ	0.9			製造用剤	鉄	13.8 mg
	炭酸Ca	炭酸カルシウム	0.2			栄養強化	亜鉛	0.9 mg
	調味料(無機塩)	塩化カリウム	0.2			調味料	銅	0.14 mg
	焼成Ca	焼成カルシウム	0.1			栄養強化	マンガン	0.24 mg
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄	φ			栄養強化	無機質	
	着色料(ココア)	ココア	φ			着色料	A	
	硫酸Ca	硫酸カルシウム	φ			製造用剤	レチノール	14 μg
	水		2.8				カロテン	- μg
							レチノール当量	16 μg
							D	0.0 μg
							E	- mg
							K	11 μg
							B1	0.13 mg
							B2	0.10 mg
							ナイアシン	3.1 mg
							B6	0.32 mg
							B12	0.1 μg
							葉酸	39 μg
							パンテト酸	0.80 mg
							C	2 mg
							脂肪酸	
							飽和	3.76 g
							一価不飽和	5.02 g
							多価不飽和	1.55 g
							コレステロール	39 mg
							食物繊維	
							水溶性	- g
							不溶性	- g
							総量	1.7 g
							食塩相当量	0.48 g

※産地につきましては、調達事情により変更する可能性があります。  
※遺伝子組換え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。  
※栄養値: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

＜「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			

ぶり(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

ぶり 角切り(2cm)

番号

15

商品名

ぶり 角切り(2cm)

メーカー

有限会社 梅田水産

正味重量または固形量

1kg

## 原材料の内容明細

## 栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示してい る原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種・ メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	ぶり		100			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	257 kcal
								kJ
							水分	59.6 g
							たんぱく質	21.4 g
							脂質	17.6 g
							炭水化物	0.3 g
							灰分	1.1 g
							ナトリウム	32 mg
							カリウム	380 mg
							カルシウム	5 mg
							マグネシウム	26 mg
							リン	130 mg
							鉄	1.3 mg
							亜鉛	0.7 mg
							銅	0.08 mg
							マンガン	0.01 mg
							無機質	
							A	
							レチノール	50 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	50 μg
							D	8.0 μg
							E	2.0 mg
							K	0 μg
							B1	0.23 mg
							B2	0.36 mg
							ナイアシン	9.5 mg
							B6	0.42 mg
							B12	3.8 μg
							葉酸	7 μg
							パントテン酸	1.01 mg
							C	2 mg
							ビタミン	
							飽和	4.40 g
							一価不飽和	4.33 g
							多価不飽和	3.75 g
							脂肪酸	
							コレステロール	72 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

&lt;「特定原材料名」への「チェック」の記入について&gt;

○・・・上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

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

特定原材料 名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	
	キウイ	牛肉	クルマ	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。

# ポークシューマイ

## 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

ポークシューマイ

番号

22

商品名

ジャンボポークしゅうまい

メーカー

ヨコミゾ

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	栄養成分		
	(具) たまねぎ 豚肉 でん粉 粒状大豆たん白  水 砂糖 食塩 ごま油 しょうが ほたてエキス 魚介エキス調味料  こしょう  (皮) 小麦粉 水	馬鈴薯 脱脂大豆 パーム  さとうきび・甜菜  胡麻 ホタテエキス 食塩(海水) たん白自己消化物(イワシ) 酵母エキス(トルラ)  小麦	非開示 非開示						

＜「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			

# ほっけ一夜干し

## 食品内容明細書

提出日 令和7年12月22日

魚 介 類		No.16・17		食 品 名		ほっけ 一夜干し 40g・50g			
規 格		40g・50g		入 数		150・120		内 容 量 6.0kg 正 味 重 量 又 は 固 形 量 40g・50g	
食品内容 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。								栄養成分(100gあたり) 計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の 該当するものに●をつける。	
2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名	計算値(2015成分表) 分析値 自社 公的機関
10246 17013	ホッケ 塩	ホッケ		99.00 1.00		北海道 兵庫県 香川県			● *は必須入力項目 *エネルギー 114 kcal *水分 76.3 g *たんぱく質 17.1 g *脂質 4.4 g *炭水化物 0.1 g *灰分 2.1 g 無機質 *ナトリウム 460 mg *カリウム 358 mg *カルシウム 22 mg *マグネシウム 33 mg *リン 218 mg *鉄 0.4 mg *亜鉛 1.1 mg 銅 0.10 mg マンガン 0.01 mg ヨウ素 0 μg セレン 0 μg クロム 0 μg モリブデン 0 μg ビタミン A *レチノール 25 μg *β-カロテン当量 0 μg *レチノール当量 25 μg D 3 μg E(α-トコフェロール) 1.7 mg K 0 μg *B <sub>1</sub> 0.09 mg *B <sub>2</sub> 0.17 mg ナイアシン 2.5 mg B <sub>6</sub> 0.17 mg B <sub>12</sub> 11 μg 葉酸 9 μg パントテン酸 1.15 mg ビオチン 0 μg *C 1 mg 脂肪 飽和 0.69 g 一価不飽和 1.20 g 多価不飽和 1.18 g コレステロール 72 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 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 パ 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		コード 1		コード 2					

冷凍白玉もち

## 食品內容明細書

食品内容明細書					提出日																
そ の 他		No.1	食 品 名		冷凍白玉もち		商 品 名														
規 格		1kg	入 数		10袋	内 容 量		10.0kg													
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)  計算値等しくは分析値(会社・公的機関)の誤差するものに●をつける。													
2015成分表		商品に表示している		原材料名		特定原材料名		配合割合		GMO		原料の産地		メーカー名		計算値(2015成分表)					
食品番号		原材料名		(食品添加物名)		(アレルギー源)		%		分別		(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)				分析値		自社	公的機関		
O1120		もち米粉(タイ)水加工デンプン		もち米				23.30 37.80 38.90				タイ		ニュージーランド		タイ		他		ARMORING STARCH CO., LTD.  (国産米) 徳島化学工業 製	
				糖質デンプン、リン酸糖質デンプン																	

まぐろ水煮

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	まぐろ水煮
----	----	-----	-----	-------

番号	9	商品名	レトルタイトツナフレークまぐろ水煮 1kg ベトナム産 KNT	メーカー	(輸入者)株式会社宝幸
----	---	-----	---------------------------------	------	-------------

正味重量または固形量	1000g
------------	-------

原材料の内容明細						栄養成分	
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレル ギー源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	
	まぐろ 野菜エキス 食塩 水(表示無し)		64.76 2.89 1.29 31.06			ベトナム等 カナダ等 ベトナム等 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 ※88 kcal
							水分 77.1 g
							たんぱく質 ※19.2 g
							脂質 0.5 g
							炭水化物 ※1.7 g
							灰分 1.5 g
							ナトリウム 351 mg
							カリウム 292 mg
							カルシウム 3 mg
							マグネシウム 24 mg
							リン 188 mg
							鉄 1.3 mg
							亜鉛 0.3 mg
							銅 0.04 mg
							マンガン 0.01 mg
							無機質
							A レチノール 1 μg
							カロテン μg
							レチノール当量 1 μg
							D 3.9 μg
							E mg
							K 0 μg
							B1 0.10 mg
							B2 0.06 mg
							ナイアシン 11.4 mg
							B6 0.41 mg
							B12 3.8 μg
							葉酸 3 μg
							パントテン酸 0.23 mg
							C 0 mg
							脂 飽和 0.14 g
							肪 一価不飽和 0.08 g
							酸 多価不飽和 0.16 g
							コレステロール 24 mg
							食物 水溶性 0.0 g
							繊維 不溶性 0.0 g
							総量 0.0 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			

アレルギー物質のコンタミネーションを防止するために、製造スケジュールの調整ならびに製造ラインの徹底洗浄の実施等を行っております。

マスタード(あらびき)

食品内容明細書

提出日 令和7年12月24日

その他	No.14	食品名	マスタード(あらびき)		
規格	300g×15	入数	15本	内容量	4.5kg
				正味重量又は固形量	300g

食品内容	・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。					栄養成分(100gあたり)
						計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の 原産するものに●をつける。

2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)	分析値	自社	公的機関	●
	マスタード	水		41.02		日本	水道局	*は必須入力項目				
	マスタード	マスタード		31.00		カナダ	非開示	*エネルギー	186	kJ		
	レモン果汁	レモン果汁		5.00		イスラエル	CAN BRAMBLE FOODS LTD	*水分	77.8	g		
	食塩	食塩		5.00		日本	ナイカイ塩業	*たんぱく質	54.7	g		
	ワインビネガー	ワインビネガー		4.00		日本	タマノイ酢他	*脂質	7.1	g		
	発酵調味料	発酵調味料		4.00		日本	味の醸造	*炭水化物	10.0	g		
	ぶどう糖	ぶどう糖		4.00		日本	サンエイ糖化、三興糖業	*灰分	20.8	g		
	コーン油	コーン油		3.60		日本	昭和産業	*ナトリウム	7.4	g		
	香辛料	香辛料		0.38		インド	デーオー食品	*カリウム	2600	mg		
	調味料(アミノ酸等)	グルタミン酸Na		0.80		中国	梅花他	*カルシウム	250	mg		
	調味料(アミノ酸等)	調味料製剤		0.30		日本	味の素	*カルシウム	120	mg		
	調味料(アミノ酸等)	グルタミン酸Na						*マグネシウム	99	mg		
	調味料(アミノ酸等)	クエン酸Na						*リン	240	mg		
	調味料(アミノ酸等)	コハク酸二ナトリウム						*鉄	2.2	mg		
	調味料(アミノ酸等)	イノシン酸Na						*亜鉛	1.3	mg		
	調味料(アミノ酸等)	グアニル酸Na						銅	—	mg		
	調味料(アミノ酸等)	蛋白加水分解物	大豆					マンガン	—	mg		
	調味料(アミノ酸等)	クエン酸Na		0.10		中国	扶桑化学	ヨウ素	—	μg		
	調味料(アミノ酸等)	酢酸Na		0.10		日本	大東化学	セレン	—	μg		
	調味料(アミノ酸等)	コハク酸二ナトリウム		0.10		日本	日本触媒	クロム	—	μg		
	調味料(アミノ酸等)	DL-リンゴ酸		0.50		日本	扶桑化学	モリブデン	—	μg		
	増粘剤(キサンタンガム)	キサンタンガム		0.10		フランス	ダニスコ他	*レチノール	2	μg		
								*β-カロテン当量	70	μg		
								*レチノール当量	8	μg		
								D	—	μg		
								E(α-トコフェロール)	—	μg		
								K	—	μg		
								*B <sub>1</sub>	0.62	mg		
								*B <sub>2</sub>	0.06	mg		
								ナイアシン	—	mg		
								B <sub>6</sub>	—	mg		
								B <sub>12</sub>	—	μg		
								葉酸	—	μg		
								パントテン酸	—	mg		
								ビオチン	—	μg		
								*C	Tr	mg		
								脂肪	飽和	—	g	
								酸	一価不飽和	—	g	
									多価不飽和	—	g	
								コレステロール	—	mg		
								食物繊維	*水溶性	—	g	
									*不溶性	—	g	
									*総量	7.7	g	
									*食塩相当量	6.6	g	

特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび	コード1	コード2
か	に	あわび	い	か	い	くら		
キウイフルーツ		牛	肉	くるみ	▲ご	ま		
ゼラチン	●	大	豆	鶏	肉	パ	ナ	ナ
も	も	やまい	も	りん	ご	▲ア	ー	モ

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。

## ムキエビ

## 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

ムキエビ(60/80)

番号

19

商品名

むきえび

メーカー

丸益水産

正味重量または固形量

kg

## 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	
							計算値(七訂による)	○
19	バナメイエビ 食塩		100 微量	えび		ベトナム、インドネシア	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	82 kcal
								kJ
							水分	78.6 g
							たんぱく質	19.6 g
							脂質	0.6 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.5 g
							ナトリウム	250 mg
							カリウム	260 mg
							カルシウム	56 mg
							マグネシウム	30 mg
							リン	270 mg
							鉄	1.0 mg
							亜鉛	1.0 mg
							銅	0.35 mg
							マンガン	0.11 mg
							無機質	
							ビタミン	
							脂 肪 酸	
							食 物 纖 維	
							食塩相当量	

&lt;「特定原材料名」への“チェック”の記入について&gt;

○ ...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			

# ゆず果汁

2025年8月22日

株式会社名給 御中

## 商品規格書

株式会社日本ゆずレモン  
広島県広島市西区商工センター1-5-36  
(TEL: 082-277-1720 FAX: 082-278-1056)

ブランド名	日本ゆずレモン (NYL)	JANコード	4580193 240071		
商品名	NYL 高知ゆず 500ml	ITFコード	14580193 240078		
販売者 株式会社日本ゆずレモン 広島県広島市西区商工センター1-5-36 (TEL: 082-277-1720)		製造者 北川村ゆず王国株式会社 高知県安芸郡北川村加茂236-1			
内容量・入数	500ml×6本/ケース	包装形態	内装: びん/蓋(Al) 外装: 段ボール箱		
賞味期限	6ヶ月	保存方法	(開封前)直射日光を避け常温保存		
成分規格		栄養成分値 (計算値例) 100g当り			
糖 度 (Brix)	6.0以上	エ ネ ル ギ ー	21 kcal		
pH	2.3~2.8	たん ぱ く 質	0.5 g		
酸度 (クエン酸換算)	4.0%以上	脂 質	0.1 g		
衛生規格		炭 水 化 物	7.0 g		
		水 分	92.0 g		
		灰 分	0.4 g		
		ナトリウム	1 mg		
		食塩相当量	0 g		
一般生菌数	300個/g以下	※日本食品標準成分表2015年版(七訂)より			
大腸菌群	陰性				
カビ数	30個/g以下				
酵母数	30個/g以下				
備考					
・開封後要冷蔵 (10℃以下) ・ゆずのオイル成分が浮いてきたり、オリ(タマリ)が出てきますのでよく振ってからご使用ください。 ・保存料等は一切使用しておりませんので、開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ピンはワレモノです。開封時はとくにご注意ください。					
原材料名	アレルギー物質 <sup>*1</sup>	遺伝子組換え表示 <sup>*2</sup>	添加物	産地、その他	
ゆず(高知県産)	無	—	—	高知県産ゆず使用	
*1: 特定原材料8品目および特定原材料に準じる20品目 *2: 遺伝子組換え表示義務対象(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、TM71M77、てん菜、なたね、綿実、パパイヤ、からしな)となる原材料がある場合は「使用」「不使用」「不分別」で記載する					
製造工程					
原料受入(ゆず果汁)→解凍→送液・ろ過→くびん→エアクリーニング→充填→金属探知機→仮蓋(ステンレス板) →熱水浸漬殺菌(65℃10分相当以上)→キャップ巻締め→冷却→ラベル貼付→箱詰め→出荷					
商品	サイズ(巾×奥行×厚) mm	重量	ケース	サイズ(巾×奥行×高) mm	重量
	77φ×210	841g		250×165×215	5.3kg

## ゆず果汁

2025 年 2 月 13 日

株式会社名給 御中

株式会社日本ゆずレモン  
広島県広島市西区  
商工センター1-5-36  
TEL 082-277-1720  
FAX 082-278-1056

### アレルギーのコンタミにつきまして

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り厚くお礼申し上げます。

さて、表題の件につきまして下記の通り、ご報告いたします。

今後ともお客様に喜んでいただける商品作りに弊社一同励んで参りますので、弊社商品へのご支援を賜りますようお願い申し上げます。

敬具

### 記

商品名：高知ゆず 500ml

上記商品の製造ラインでは、

- 1) 特定原材料等を含まない製品から順に製造する
- 2) 特定原材料等を含む製品を製造した後は当該製造ラインを十分に洗浄するなどコンタミネーション防止対策の徹底を図っており、コンタミネーションの可能性はないものと判断しております。

なお、同一製造ラインでは

- ・小麦（使用しょうゆの原料）
- ・大豆（使用しょうゆの原料）
- ・ネーブルオレンジ

などの特定原材料等を含む食品の製造を行っております。

以上

## 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

わかさぎ

番号

18

商品名

わかさぎ

メーカー

丸益水産

正味重量または固形量

kg

## 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)	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)	○
	スマルト		100			カナダ	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	71 kcal 300 kj
							水分	81.8 g
							たんぱく質	11.8 g
							脂質	1.2 g
							炭水化物	3.1 g
							灰分	2.0 g
							ナトリウム	200 mg
							カリウム	120 mg
							カルシウム	450 mg
							マグネシウム	25 mg
							リン	350 mg
							鉄	0.9 mg
							亜鉛	2.0 mg
							銅	0.19 mg
							マンガン	0.13 mg
							無機質	
							ビタミン	
							A	レチノール 99 μg カロテン 2 μg レチノール当量 99 μg
							D	2.0 μg
							E	0.0 mg
							K	Tr μg
							B1	0.01 mg
							B2	0.14 mg
							ナイアシン	4.0 mg
							B6	0.17 mg
							B12	7.9 μg
							葉酸	21 μg
							パントテン酸	0.51 mg
							C	1 mg
							脂 肪 酸	飽和 0.29 g 一価不飽和 0.45 g 多価不飽和 0.09 g
							コレステロール	210 mg
							食物繊維	水溶性 0.0 g 不溶性 0.0 g 総量 0.0 g
							食塩相当量	0.5 g

&lt;「特定原材料名」への“チェック”の記入について&gt;

○ …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			