

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 (100g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						機鉄	mg	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)						亜鉛	mg	
						銅	mg	
						マンガン	mg	
						ヨウ素	μg	
発酵調味料						セレン	μg	
食塩						クロム	μg	
酵母エキス						モリブデン	μg	
鉄含有酵母						A	レチノール	μg
香辛料							β-カロテン当量	μg
							レチノール活性当量	μg
水						D	μg	
以下余白						B	α	mg
							β	mg
							γ	mg
							δ	mg
							タ	K
						ミ	B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
ン	葉酸	μg						
	パントテン酸	mg						
	ビオチン	μg						
脂肪酸	飽和	g						
	一価不飽和	g						
	多価不飽和	g						
食物繊維	コレステロール	mg						
	水溶性	g						
	不溶性	g						
合計	100.00%					総量	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		

なると(祝)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 3月 21日

業者名

太平物産株式会社

分類

学期

デザート

物資名

なると(祝い)

番号

1

商品名

GK白巻かまぼこ祝5mmスライス

メーカー

非開示

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		
	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料	スケソウダラ タピオカ さとうきび・甜菜 糖類 米 醸造アルコール たん白加水分解物 食塩	非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示			米国・ロシア タイ・ベトナム 北海道 福岡県 愛知県	計算値(七訂による)		
	食塩 加工油脂 トマト色素	還元水あめ なたね油 トマト	非開示 非開示 非開示			兵庫県 千葉県 静岡県	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	95 kcal	
							水分	74.9 g	
							たんぱく質	8.3 g	
							脂質	0.5 g	
							炭水化物	14.1 g	
							灰分	2.1 g	
							無機質		
							ナトリウム	775 mg	
							カリウム	110 mg	
							カルシウム	25 mg	
							マグネシウム	15 mg	
							リン	60 mg	
							鉄	0.3 mg	
							亜鉛	0.2 mg	
							銅	0.03 mg	
							マンガン	0.03 mg	
							ビタミン		
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	0 μg
								D	2.0 μg
								E	0.2 mg
								K	0 μg
								B1	0.00 mg
								B2	0.01 mg
								ナイアシン	2.8 mg
								B6	0.01 mg
								B12	0.3 μg
								葉酸	5 μg
								パントテン酸	0.00 mg
								C	0 mg
							脂肪酸		
								飽和	0.13 g
								一価不飽和	0.09 g
								多価不飽和	0.23 g
								コレステロール	15 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	2.0 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			

食品内容明細書

提出日							
No.6・7		食品名		ナン(70g)(100g)			
規格		入数		内容量		正味重量又は固形量	
1kg		1kg×5		1kg		5kg	
<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(2015成分表) ●</p> <p>計算値(●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
	小麦粉 なたね油 イースト 砂糖 食塩 水		小麦			カナダ オーストラリア	
合計						*食塩相当量 1 g	
<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。 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
		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		

肉団子

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-1362-40

株式会社 印南食品
 商品コード 500424

商 品 名						肉だんご(ポーク&チキン)	
原 材 料 の 内 容 明 細						栄養分析 (100g 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
<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						無リン	mg
発酵調味料						鉄	mg
香辛料						機亜鉛	mg
						銅	mg
						質マンガン	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
						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・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

バジルソース

食品内容明細書

提出日 令和7年3月22日

その他		No.14		食品名		バジルソース											
規格		250gx20/2		入数		内容量 20袋 正味重量又は固形量											
食品内容		・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり)									
2015成分表食品番号		商品に表示している原材料名		原材料名(食品添加物名)		特定原材料名(アレルギー源)		配合割合%		GMO分別不分別		原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名		計算値(2015成分表)	
		バジル オリーブ油 水										兵庫県 イタリア				分析値 自社 公的機関 *は必須入力項目 *エネルギー 375 kcal *水分 55.5 g *たんぱく質 0.8 g *脂質 41.2 g *炭水化物 1.6 g *灰分 0.6 g *ナトリウム 0 mg *カリウム 172 mg *カルシウム 98 mg *マグネシウム 28 mg *リン 17 mg *鉄 0.6 mg *亜鉛 0.2 mg 銅 0.08 mg マンガン 0.78 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 A *β-カロテン当量 ### μg *レチノール当量 219 μg D 0 μg E(α-トコフェロール) 4.5 μg K 198 μg *B ₁ 0.03 mg *B ₂ 0.08 mg ナイアシン 0.2 mg B ₆ 0.05 mg B ₁₂ 0 μg 葉酸 28 μg パントテン酸 0.12 mg ビオチン μg *C 7 mg 脂肪酸 飽和 5.47 g 一価不飽和 30.4 g 多価不飽和 3.12 g コレステロール 0 mg 食物繊維 *水溶性 0.4 g *不溶性 1.3 g *総量 1.6 g *食塩相当量 0 g	
合 計																	
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。		卵 ▲		乳 ▲		小麦 ▲		そば ▲		落花生 ▲		えび ▲		コード I		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									

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。

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和 7 年 2 月 28 日

業者名

分類 年間

物資名 サクラ印アルゼンチン産純粋はちみつ 700g

番号 13

商品名 ルゼンチン産純粋はち

メーカー 株式会社加藤美蜂園 本舗

正味重量または固形量 700g

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		
03022	はちみつ	はちみつ	100			アルゼンチン	計算値(七訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	332 kcal
							水分	17.1 g
							たんぱく質	0.2 g
							脂質	0 g
							炭水化物	82.7 g
							灰分	0 g
							ナトリウム	3.3 mg
							カリウム	mg
							カルシウム	mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							無機質	
							A	レチノール
								カロテン
								レチノール当量
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントン酸	mg
							C	mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	0.0084 g

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

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

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カンショ 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			

春巻き

食品内容明細書

提出日 令和7年3月26日

その他		No.24	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>計算値等(は分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。)</small>		
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2020成分表)	
06061	イヌリン					オランダ		●	
06291	キャベツ					日本			
06214	もやし					日本			
06153	にんじん					日本			
11219	たまねぎ					日本			
06150	鶏肉		鶏肉			日本			
02034	たけのこ水煮					日本			
14016	でん粉					日本			
17007	豚脂		豚肉			日本			
04055	しょうゆ		小麦、大豆			日本			
02040	粒状大豆たん白		大豆			日本			
14005	はるさめ		大豆			日本			
17082	大豆油		大豆			日本			
17012	酵母エキス					日本			
01016	食塩					日本			
17012	香辛料					日本			
03017	貝カルシウム					日本			
14005	ピロリン酸鉄					日本			
	水※表示なし					日本			
	<皮>								
01016	小麦粉		小麦			日本			
17012	食塩					日本			
03017	ぶどう糖					日本			
14005	大豆油		大豆			日本			
	水※表示なし					日本			
合 計				0.00					
特定原材料名(太字は7大アレルギー)							無機質		
							*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 201 μg		
							*レチノール当量 17 μg		
							D 0 μg		
							E(α-トコフェロール) 0.3 μg		
							K 7 μg		
							*B ₁ 0.06 mg		
							*B ₂ 0.03 mg		
							ナイアシン 0.6 mg		
							B ₆ 0.06 mg		
							B ₁₂ 0 μg		
							葉酸 21 μg		
							パントテン酸 0.25 mg		
							ビオチン 1 μg		
							*C 3 mg		
							脂肪酸		
							飽和 0.99 g		
							一価不飽和 1.10 g		
							多価不飽和 0.83 g		
							コレステロール 4 mg		
							食物繊維		
							*水溶性 0.3 g		
							*不溶性 0.7 g		
							*総量 6.1 g		
							*食塩相当量 0.9 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	▲ 元 び	コード 1	コード 2
		▲ か に	▲ あ わ び	▲ い か	い く ら	▲ オ レ ン ジ	カ シ ュ ー ナ ッ ツ		
		▲ キ ウ イ フ ル ー ツ	▲ 牛 肉	▲ く る み	▲ ご ま	▲ さ け	▲ さ ば		
		▲ ゼ ラ チ ン	● 大 豆	● 鶏 肉	▲ パ ナ ナ	● 豚 肉	マ ガ マ イ ナ ッ ツ		
		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

2025年 3月 10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 29

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							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	
	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
	植物油脂	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	△ パナナ	○ 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、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

商品規格書 Ver.15b

作成日

2024年4月2日

発行日

2025年3月3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
【栄養分析100g当り/八訂】		総量	-	固形量	-
計算値 ●	実測値	カット幅	- cm	保存方法	冷凍
自社	公的機関	販売者	株式会社ピアット		賞味期間 365 日
検査機関:		製造工場	池田食品㈱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	248 Kcal	【原材料及び添加物内容明細】			
水分	39.0 g	原材料・添加物	アレルギー 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
たんぱく質	7.0 g	小麦粉	小麦		小麦 57.60%
たんぱく質	7.7 g	ショートニング			パーム・ヤシ・菜種 2.88%
脂肪族の	4.0 g	砂糖			さとさび・甜菜 1.73%
トリアシルグリセロール当量		貝カルシウム	添加物		帆立貝殻 1.15%
コレステロール	0 mg	パン酵母			パン酵母 0.75%
脂質	4.1 g	ビタミンC	添加物		アスコルビン酸 含パン酵母
炭水化物	47.8 g	単糖当量			食塩 0.58%
別掲可能炭水化物	43.5 g	質量計			海水塩 0.58%
差し引き法による利用可能炭水化物	45.8 g	ピロリン酸第二鉄	添加物		ピロリン酸第二鉄/強化剤 0.58%
	1.9 g	モルトエキス			大麦 0.17%
食物繊維総量	0.0 g	仕込み水			所沢市水 34.56%
糖アルコール	0.0 g				
炭水化物	47.0 g				
灰分	2.2 g				
その他	0.0 g				
合計値	100 g				
無機質	ナトリウム 247 mg				
	カリウム 69 mg				
	カルシウム 494 mg				
	マグネシウム 16 mg				
	リン 54 mg				
	鉄 8.0 mg				
	亜鉛 1.0 mg				
ビタミン	A レチノール 0 μg				
	α-カロテン 0 μg				
	β-カロテン 0 μg				
	β-クリプトキサンチン 0 μg				
	β-カロテン当量 0 μg				
	レチノール活性当量 0 μg				
	D α-トコフェロール 0.5 mg				
	β-トコフェロール 0.1 mg				
	γ-トコフェロール 0.4 mg				
	δ-トコフェロール 0.2 mg				
	B1 0.10 mg				
	B2 0.10 mg				
	ナイアシン 1.0 mg				
	ナイアシン当量 1.7 mg				
	B6 0.00 mg				
	B12 0.0 μg				
	ビタミンC 0 mg				
食塩相当量	0.6 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)

【冷凍食品】		商品名	ピタパン60g (Fe・Ca強化)
原材料名	小麦粉 (国内産)、ショートニング、砂糖、パン酵母、ビタミンC、(一部に小麦を含む)	製造者	株式会社ピアット
内容量	60g	製造工場	池田食品㈱所沢工場
賞味期間	365日 (2024.4.2 - 2025.3.3)	TEL	04-2994-9900
保存方法	-18℃以下で保存してください。	E-mail	info@piatta.co.jp
加熱調理の必要有無	冷凍食品、そのまま加熱してご利用ください。	〒	359-0004
販売者	株式会社ピアット	埼玉県	所沢市北原町899-1
製造者	池田食品㈱		
2661			

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(Fe1.0φ、Sus2.0φ)→検品→梱包→冷凍保管

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 3月 21日

業者名

太平物産株式会社

分類

学期

デザート

物資名

ポークシューマイ

番号

1

商品名

ジャンボポークシューマイ

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 ギ一源)	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	
	(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)	非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示	豚肉 大豆 ごま 小麦		国産 国産 国産 アメリカ他 マレーシア他 タイ・オーストラリア他 国産 アフリカ 他 国産 国産 タイ タイ マレーシア他 アメリカ・カナダ他	エネルギー	174 kcal 730 kJ	
							水分	63.1 g	
							たんぱく質	8.4 g	
							脂質	7.2 g	
							炭水化物	19.7 g	
							灰分	1.6 g	
							ナトリウム	421 mg	
							カリウム	219 mg	
							カルシウム	17 mg	
							マグネシウム	21 mg	
							リン	93 mg	
							鉄	0.7 mg	
							亜鉛	0.9 mg	
							銅	0.09 mg	
							マンガン	0.17 mg	
							無機質		
							A	レチノール カロテン レチノール当量	1 μg 0 μg 1 μg
							D	0.0 μg	
							E	0.2 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.27 mg	
							B2	0.07 mg	
							ナイアシン	2.1 mg	
							B6	0.17 mg	
							B12	0.1 μg	
							葉酸	14 μg	
							パントテン酸	0.41 mg	
							C	2 mg	
							脂 肪 酸	飽和 一価不飽和 多価不飽和	 g g g
							コレステロール	23 mg	
							食物 繊維	水溶性 不溶性 総量	 g g 1.2 g
							食塩相当量	1.1 g	

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

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

ほっけ一夜干し

食品内容明細書

提出日 令和7年3月21日

魚介類		No.17・18		食品名		ほっけ一夜干し					
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(2015成分表)			
2015成分表 食品番号	商品に表示している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 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)	
	シマホッケ 塩	シマホッケ				アラスカ 兵庫県 香川県				分析値	●
										自社	公的機関
										*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
										*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
										*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 ₁	0.09 mg
										*B ₂	0.17 mg
										ナイアシン	2.5 mg
										B ₆	0.17 mg
										B ₁₂	11 μg
										葉酸	9 μg
										パントテン酸	1.15 mg
										ビオチン	0 μg
										*C	1 mg
										脂肪酸	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
										*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											
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		▲ えび	
		か に		あわび		い か		い くら		カシューナッツ	
		キウイフルーツ		牛 肉		く る み		▲ ご ま		▲ さ げ	
		ゼラチン		▲ 大 豆		▲ 鶏 肉		バ ナ ナ		▲ さ ぼ	
		も も		やまいも		▲ り ん ご		ア-モンド		マカダミアナッツ	
										コード 1	
										コード 2	

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。

まぐろ(角切り)

食品内容明細書

提出日

魚介類		No.20		食品名		まぐろ(角切り)		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。															
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		栄養成分(100gあたり)									
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)				計算値(2015成分表)									
		キハダマグロ										太平洋				分析値 自社 ● 公的機関 *は必須入力項目 *エネルギー 102 kcal 432 kJ *水分 74.0 g *たんぱく質 20.6 g *脂質 1.0 g *炭水化物 3.4 g *灰分 1.3 g 無機質 *ナトリウム 43 mg *カリウム 450 mg *カルシウム 5 mg *マグネシウム 37 mg *リン 290 mg *鉄 2.0 mg *亜鉛 0.5 mg 銅 0.06 mg マンガン 0.01 mg ヨウ素 0 μg セレン μg クロム μg モリブデン μg ビタミン A *レチノール 2 μg *β-カロテン当量 Tr μg *レチノール当量 2 μg D 6 μg E(α-トコフェロール) 0.4 mg K 0 μg *B ₁ 0.15 mg *B ₂ 0.09 mg ナイアシン 22.0 mg B ₆ 0.64 mg B ₁₂ 5.8 μg 葉酸 14 μg パントテン酸 0.36 mg ビオチン 1.4 μg *C 0 mg 脂肪酸 飽和 0.21 g 一価不飽和 0.12 g 多価不飽和 0.25 g コレステロール 37 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										0.00															
特定原材料名		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。																							
		卵		乳		小麦		そば		落花生		えび		コード 1						コード 2					
		か に		あわび		▲い か		いくら		オレンジ		カシューナッツ													
		キウイフルーツ		牛 肉		くるみ		ご ま		▲さ け		▲さ ば													
		ゼラチン		大 豆		鶏 肉		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																	

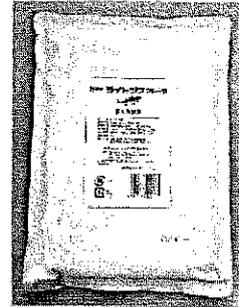
お取引先各位



いなばデリカフーズ株式会社

商 品 規 格 書

1. 商 品 名 : ライトツナフレーク水煮
2. 缶 記 号 : YNN・T
3. 原 材 料 名 : きはだまぐろ、野菜エキス
4. 内容総量/入数 : 1,000 g/10
5. 賞 味 期 限 : 2年
6. 原 産 国 名 : タイ
7. 原材料中のアレルギー含有物質 : 無し



(対象：特定原材料8品目および特定原材料に準ずるもの20品目)

9. 栄養成分表示 : 100 gあたり

エ ネ ル ギ ー	109 kcal
た ん ぱ く 質	26.3 g
脂 質	0.4 g
炭 水 化 物	0.1 g
食 塩 相 当 量	0.1 g

※ (一財) 食品環境検査協会分析

10. 配 合 比 : ま ぐ ろ 90 %
野 菜 エ キ ス 0.004 %
水 9.996 %

11. 製 造 工 程 まぐろ原料受入 ⇒ 解凍 ⇒ 内臓除去 ⇒ 蒸煮 ⇒ 冷却 ⇒ 皮むき/ク
リーニング ⇒ フレーカー ⇒ 磁石 ⇒ 金属探知機 ⇒ 固形・液充填 ⇒
総計量 ⇒ シール ⇒ 検査 ⇒ 加圧加熱殺菌 ⇒ 冷却 ⇒ X線検査 ⇒ 品質
検査 ⇒ 保管 ⇒ 出荷

12. 製造者 (工場) RS Cannery Co., Ltd.

13. 工場所在地 255/1 Industrial Soi 3, Bangpoo Industrial Estate,
Mueang Samut Prakan 10280 Samut Prakan Thailand

以上

めざし

食品内容明細書

魚介類		No.5		食品名		めざし		提出日			
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。 ・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>計算値又は分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</small>			
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)			
10043	うるめいわし食塩	うるめいわし				鹿児島等日本		分析値	自社	公的機関	
								*は必須入力項目			
								*エネルギー	239 kcal		
									1000 kJ		
								*水分	40.1 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		
								無機質	*ナトリウム	2300 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	0.23 mg	
									マンガン	0.12 mg	
									ヨウ素	- µg	
									セレン	- µg	
								クロム	- µg		
								モリブデン	- µg		
								ビタミン	*レチノール	0 µg	
									*β-カロテン当量	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 mg	
									K	Tr µg	
									*B ₁	0.25 mg	
									*B ₂	0.43 mg	
									ナイアシン	16.2 mg	
									B ₆	0.69 µg	
								B ₁₂	24.7 µg		
								葉酸	44 µg		
								パントテン酸	0.92 mg		
								ビオチン	- µg		
								*C	Tr mg		
								脂肪酸	飽和	14 g	
									一価不飽和	0.74 g	
									多価不飽和	1.27 g	
								コレステロール	220 mg		
								食物繊維	*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	マカダミアナッツ						
もも	やまいも	りんご	アーモンド								

わかさぎ

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 3月 24日

業者名

株式会社 豊中食品

分類

学期

魚

物資名

わかさぎ

番号

21

商品名

ワカサギ

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 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	
	ワカサギ (スマルト)		100			カナダ産	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 ○ 検査機関
							エネルギー	77 kcal kj
							水分	81.1 g
							たんぱく質	14.4 g
							脂質	1.7 g
							炭水化物	0.1 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	
							A	レチノール 99 μg カロテン 0 μg レチノール当量 99 μg
							D	2.0 μg
							E	0.7 mg
							K	0 μg
							B1	0.01 mg
							B2	0.14 mg
							ナイアシン	1.6 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
							脂質	飽和 0.29 g 一価不飽和 0.32 g 多価不飽和 0.56 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

<「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			

本製品で使用している魚は「えび・かに」を食べています。