

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

年間

その他

物資名

青菜ご飯の素

番号

51

商品名

菜めし(国産青菜100%使用)

メーカー

三島食品株式会社

正味重量または固形量

250g

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 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
	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、 塩蔵京菜、塩蔵大根菜)		68.3		対象外	青菜:日本(広島、徳島)
	砂糖		17.1		非組換(甜菜)	
	食塩		11.9		対象外	
	酵母エキス		1.6			
	澱削り節粉末		1.1			

※青菜は国産限定です。都道府県は諸事情により変更になる可能性があります。
※遺伝子組換は配合量の上位3位以内かつ5%以上について記入。
※表示が必要なアレルギーは使用していません。

栄養成分

計算値(七訂による)		○	
実測値	自社		
	検査機関		
エネルギー		193	kcal
			kJ
水分		2.8	g
たんぱく質		7.3	g
脂質		0.8	g
炭水化物		44.5	g
灰分		44.6	g
無機質	ナトリウム		17000 mg
	カリウム		200 mg
	カルシウム		240 mg
	マグネシウム		37 mg
	リン		94 mg
	鉄		2.9 mg
	亜鉛		0.7 mg
	銅		0.10 mg
	マンガン		0.18 mg
ビタミン	A	レチノール	Tr μg
		カロテン	3300 μg
		レチノール当量	280 μg
	D		0.1 μg
	E		3.7 mg
	K		1100 μg
	B1		0.06 mg
	B2		0.17 mg
	ナイアシン		2.9 mg
	B6		0.14 mg
	B12		0.4 μg
	葉酸		38 μg
	パントテン酸		0.44 mg
	C		1 mg
脂肪酸	飽和		0.04 g
	一価不飽和		0.02 g
	多価不飽和		0.09 g
	コレステロール		4 mg
食物繊維	水溶性		0.8 g
	不溶性		8.5 g
	総量		9.3 g
	食塩相当量		43.2 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			

標準書に則ったラインの十分な洗浄と残渣チェック等により、アレルギーの移染防止に努めています。
※マカダミアナッツは使用していません。

青のり

食品内容明細書				提出日			
乾物	No.38	食 品 名		青のり			
規 格	500g	入 数	8×1	内 容 量	500g	正 味 重 量 又 は 固 形 量 500g	
食 品 内 容						栄養成分(100gあたり)	
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・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。						計算値等しくは分析値(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
	あおさ(国産)	あおさ				愛知県 静岡県	
						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 201 kcal	
						840 kJ	
						*水分 16.9 g	
						*たんぱく質 22.1 g	
						*脂質 0.6 g	
						*炭水化物 41.7 g	
						*灰分 18.7 g	
						*ナトリウム 3900 mg	
						*カリウム 3200 mg	
						*カルシウム 490 mg	
						*マグネシウム 3200 mg	
						*リン 160 mg	
						*鉄 5.3 mg	
						*亜鉛 1.2 mg	
						銅 0.80 mg	
						マンガン 17.00 mg	
						ヨウ素 2200 µg	
						セレン 8 µg	
						クロム 160 µg	
						モリブデン 23 µg	
						*レチノール 0 µg	
						A *β-カロテン当量 2700 µg	
						*レチノール当量 220 µg	
						D 0 µg	
						E(α-トコフェロール) 1.1 mg	
						K 5 µg	
						*B ₁ 0.07 mg	
						*B ₂ 0.48 mg	
						ナイアシン 10.0 mg	
						B ₆ 0.09 mg	
						B ₁₂ 37.2 µg	
						葉酸 180 µg	
						パントテン酸 0.44 mg	
						ビオチン 31.0 µg	
						*C 25 µg	
						脂 飽和 0.12 g	
						肪 一価不飽和 0.05 g	
						酸 多価不飽和 0.17 g	
						コレステロール 1 mg	
						食物 *水溶性 - g	
						繊維 *不溶性 - g	
						*総量 29.1 g	
						*食塩相当量 9.9 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 ゲン)	卵	乳	小 麦	そ ば	落 花 生	え び	コード 1
	か に	あわび	い か	い くら	オレンジ	カシューナッツ	コード 2
	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			

あずき

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

年間

乾物

物資名

あずき 全粒、乾

番号

19

商品名

小豆

メーカー

大和雑穀

正味重量または固形量

30kg

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
	小豆		100			北海道

栄養成分

計算値(七訂による)			○	
実測値		自社		
		検査機関		
エネルギー			304	kcal
			1279	kJ
水分			14.2	g
たんぱく質			20.8	g
脂質			2.0	g
炭水化物			59.6	g
灰分			3.4	g
無機質	ナトリウム		1	mg
	カリウム		1300	mg
	カルシウム		70	mg
	マグネシウム		130	mg
	リン		350	mg
	鉄		5.5	mg
	亜鉛		2.4	mg
	銅		0.68	mg
	マンガン		1.09	mg
ビタミン	A	レチノール	0	μg
		カロテン	8	μg
		レチノール当量	1	μg
	D		0.0	μg
	E		0.1	mg
	K		8	μg
	B1		0.46	mg
	B2		0.16	mg
	ナイアシン		2.2	mg
	B6		0.40	mg
	B12		0.0	μg
	葉酸		130	μg
	パンテト酸		1.02	mg
	C		2	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			0	mg
食物繊維	水溶性			g
	不溶性			g
	総量		24.8	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			

ウスターソース

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和7 年 3 月 24 日

業者名	株式会社名給 大阪支店
-----	-------------

分類	学期	調味料	物資名	ウスターソース
----	----	-----	-----	---------

番号	13	商品名	給食用ウスターソース	メーカー	コーミ株式会社
----	----	-----	------------	------	---------

正味重量または固形量	1.8L(約2080g)
------------	--------------

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	
	野菜(たまねぎ) 野菜(トマト) 糖類(果糖ぶどう糖液糖) 糖類(砂糖) 醸造酢 食塩 香辛料 (水 ※非表示)	オニオンエキス(たまねぎ) トマトペースト(トマト) 果糖ぶどう糖液糖 (とうもろこし、じゃがいも、さつまいも) 砂糖液糖 (さとうきび、てん菜) 高酸度ビネガー(さとうきび) 食塩(海水) 香辛料 (クローブ他) ※カッコ内は由来原料	非開示 ※以下同		不分別 非組換え	エジプト 中国他 アメリカ他、北海道、九州 オーストラリア他、北海道、沖縄、鹿児島 ブラジル他 瀬戸内 インドネシア他	計算値(七訂による) 実測値 自社 検査機関 ○
							エネルギー 117 kcal 水分 63.7 g たんぱく質 0.3 g 脂質 0.1 g 炭水化物 28.8 g 灰分 7.1 g 無機質 ナトリウム 2450 mg カリウム mg カルシウム mg マグネシウム mg リン mg 鉄 mg 亜鉛 mg 銅 mg マンガン mg ビタミン A レチノール μg カロテン μg レチノール当量 μg D μg E mg K μg B1 mg B2 mg ナイアシン mg B6 mg B12 μg 葉酸 μg パントテン酸 mg C mg 脂肪酸 飽和 g 一価不飽和 g 多価不飽和 g コレステロール mg 食物繊維 水溶性 g 不溶性 g 総量 g 食塩相当量 6.2 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			

うどん

食品内容明細書

		提出日							
乾物	No.4	食品名	うどん		商品名				
規格		入数	内容量	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 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	栄養成分(100gあたり) 計算値(2015成分表) 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。	
	小麦粉(国内製造) 食塩	小麦粉 海水 水	小麦		対象外 対象外 対象外	日本(九州) 日本(長崎県) 日本(福岡県)		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※ 132 kcal	
								552 kJ	
								*水分※ 67.2 g	
								*たんぱく質※ 2.5 g	
								*脂質※ 0.5 g	
								*炭水化物※ 29.3 g	
								*灰分※ 0.5 g	
								*ナトリウム※ 185 mg	
								*カリウム 9 mg	
								*カルシウム 6 mg	
								*マグネシウム 6 mg	
								*リン 18 mg	
								*鉄 0.2 mg	
								*亜鉛 0.1 mg	
								銅 0.04 mg	
								マンガン 0.12 mg	
								ヨウ素 Tr µg	
								セレン 2 µg	
								クロム 1 µg	
								モリブデン 2 µg	
								*レチノール (O) µg	
								*β-カロテン当量 0 µg	
								*レチノール当量 (O) µg	
								D (O) µg	
								E(α-トコフェロール) 0.1 mg	
								K - µg	
								*B ₁ 0.02 mg	
								*B ₂ 0.01 mg	
								ナイアシン 0.2 mg	
								B ₆ 0.01 mg	
								B ₁₂ (O) µg	
								葉酸 2 µg	
								パントテン酸 0.13 mg	
								ビオチン 0.3 µg	
								*C (O) mg	
								脂 飽和 (0.09) g	
								肪 一価不飽和 (0.04) g	
								酸 多価不飽和 (0.2) g	
								コレステロール (O) mg	
								*水溶性 1.0 g	
								*不溶性 0.3 g	
								*総量 1.3 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 レルギー)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。							
		④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。							
		卵 乳 ● 小麦 そ ば 落花生 え び コード 1 コード 2							
		か に あわび い か い くら オレンジ カシューナッツ							
		キウイフルーツ 牛 肉 くるみ ご ま さ 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							
		本品製造工場では、卵・乳成分・大豆・ゼラチン・ごま・鶏肉・豚肉・さばを含む製品を生産しております							

押麦

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 様

変更前	2020年2月1日	申請年月日	2024年12月24日
-----	-----------	-------	-------------

食 品 コー ド	90001	登 録 食 品 名 押 麦				商 品 名 押 麦		
規 格	1kg袋	ボ ー ル 内 個 数	—	正 体 箱 個 数	20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	PE、PP	外 装 包 材	段ボール	正 体 箱 の 寸 法 (縦 × 横 × 高)	31 × 47 × 26 cm	
保 存 方 法 及 び 期 限 表 示	保 存 温 度 帯	常 温		保 存 温 度	常 温	J A S 法 規 格 対 象 の 有 無	有 (等 級)	無
	賞 味 期 限 (製 造 後)	365 日		保 管 温 度	常 温			●
		消 費 期 限			製 造 日 付 の 有 無	無	細 菌 学 的 成 分 規 格 (食 品 名)	該 当 な し

納入業者	住 所						業 者 コード
	会社名 (Ⅲ)	代 表 者 名					
販 売 者	住 所						
	名 称 (Ⅲ)	製 造 工 場 名 称 (Ⅲ)					

食 品 内 容						栄養成分(100gあたり)	
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別・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。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。	

2020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 ・非組織 ・組織 ・不分別 ・分別(遺伝子)	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)			メーカー名	計算値(2020年版(八訂))			●
食品番号						福井県	富山県	石川県他		分析値	自社	公的機関	
01006	国内産大麦					原料産地の貯蔵設備等は、小麦にも使用されております。				* は必須入力項目			
										* エネルギー			329 kcal
									1395 kJ				
						* 水分			12.7 g				
						* たんぱく質			6.7 g				
						* 脂質			1.5 g				
						* 炭水化物			78.3 g				
						* 灰分			0.7 g				
						無機質	* ナトリウム			2 mg			
							* カリウム			210 mg			
							* カルシウム			21 mg			
							* マグネシウム			40 mg			
							* リン			160 mg			
							* 鉄			1.1 mg			
							* 亜鉛			1.1 mg			
							銅			0.22 mg			
							マンガン			0.86 mg			
							ヨウ素			0 µg			
							セレン			1 µg			
							クロム			0 µg			
							モリブデン			11 µg			
						ビタミン	A	* レチノール			0 µg		
								* β-カロテン当量			0 µg		
								* レチノール活性当量			0 µg		
							D			0.0 µg			
							E(α-トコフェロール)			0.1 mg			
							K			0 µg			
							* B ₁			0.11 mg			
							* B ₂			0.03 mg			
							ナイアシン			3.4 mg			
							B ₆			0.13 mg			
							B ₁₂			0.0 µg			
							葉酸			10 µg			
							パントテン酸			0.40 mg			
							ビオチン			2.7 µg			
							* C			0 mg			
							脂肪 酸	飽和			0.43 g		
								一価不飽和			0.13 g		
						多価不飽和			0.62 g				
						コレステロール			0 mg				
食物 繊維	* 水溶性			4.3 g									
	* 不溶性			3.6 g									
	* 総量			7.9 g									
										* 食塩相当量			0.0 g
合 計 0.00 (%)													

特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③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。							【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄
	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび			
	かに	くるみ	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	ごま	さけ	さば			
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも			
	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ					

食品內容明細書

調味料		No.27		食品名		オイスターソース		商品名																																																																				
規格		1.2kg		入数		1.2kg×6本		内容量		1.2kg																																																																		
規				数				正味重量又は固形量		1.2kg																																																																		
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		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																																																																		
食品番号		カキエキス								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)																																																																		
		砂糖								韓国 韓国 韓国 中国 韓国 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 タイ オーストラリア 他 タイ オーストラリア																																																																		
		食塩醸造酢								分別流通 不使用																																																																		
		酵母エキスパウダー								ブラジル、他																																																																		
		増粘剤(加工デンプン、キサンタン)								タイ オーストラリア																																																																		
										無機質																																																																		
										*ナトリウム 4700 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																																																																		
										A *レチノール 未分析 μg *β-カロテン当量 未分析 μg *レチノール当量 未分析 μg D 未分析 μg E(α-トコフェロール) 未分析 mg K 未分析 μg *B ₁ 未分析 mg *B ₂ 未分析 mg ナイアシン 未分析 mg B ₆ 未分析 mg B ₁₂ 未分析 μg 葉酸 未分析 μg パントテン酸 未分析 mg ビオチン 未分析 μg *C 未分析 mg																																																																		
										ビタミン 脂 飽和 未分析 g 肪 一価不飽和 未分析 g 酸 多価不飽和 未分析 g コレステロール 未分析 mg 食物 *水溶性 未分析 g 繊維 *不溶性 未分析 g *総量 未分析 g																																																																		
										*食塩相当量 12.0 g																																																																		
										合計 100.00																																																																		
特定原材料名(太字は7大アレルギー)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。																																																																										
		<table border="1"> <tr> <td>卵</td> <td>▲</td> <td>乳</td> <td>▲</td> <td>小麦</td> <td>▲</td> <td>そば</td> <td>▲</td> <td>落花生</td> <td>▲</td> <td>えび</td> <td>コード 1</td> <td>コード 2</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>▲</td> <td>あわび</td> <td>▲</td> <td>いか</td> <td>▲</td> <td>いくら</td> <td>▲</td> <td>オレンジ</td> <td>▲</td> <td>カシューナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>▲</td> <td>牛肉</td> <td>▲</td> <td>くるみ</td> <td>▲</td> <td>ごま</td> <td>▲</td> <td>さけ</td> <td>▲</td> <td>さば</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>▲ゼラチン</td> <td>▲</td> <td>大豆</td> <td>▲</td> <td>鶏肉</td> <td>▲</td> <td>バナナ</td> <td>▲</td> <td>豚肉</td> <td>▲</td> <td>マカダミアナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>もも</td> <td>▲</td> <td>やまいも</td> <td>▲</td> <td>りんご</td> <td>▲</td> <td>アーモンド</td> <td>▲</td> <td></td> <td>▲</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>										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	▲		▲			
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	▲		▲																																																																			
		洗浄の徹底、原料区分管理の徹底、同日に同ラインでの他製品製造無しにつき、コンタミは発生しない																																																																										

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025 年 3 月 3 日

業者名

分類

学期

乾物

物資名

角切昆布(10×10mm)

番号

41

商品名

昆布

メーカー

本場大阪昆布株式会社

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		
9017	昆布		100			北海道 道南産	計算値(七訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	○
							エネルギー	145 kcal	607 kj
							水分	9.5 g	
							たんぱく質	8.2 g	
							脂質	1.2 g	
							炭水化物	61.5 g	
							灰分	19.6 g	
							ナトリウム	2800 mg	
							カリウム	6100 mg	
							カルシウム	710 mg	
							マグネシウム	510 mg	
							リン	200 mg	
							鉄	3.9 mg	
							亜鉛	0.8 mg	
							銅	0.13 mg	
							マンガン	0.25 mg	
							A	レチノール	μg
								カロテン	1100 μg
								レチノール当量	95 μg
								D	μg
							ビタミン	E	mg
								K	90 μg
								B1	0.48 mg
								B2	0.37 mg
								ナイアシン	1.4 mg
								B6	0.03 mg
								B12	μg
								葉酸	260 μg
								パントテン酸	0.21 mg
								C	25 mg
							脂 肪 酸	飽和	0.31 g
								一価不飽和	0.27 g
								多価不飽和	0.28 g
							コレステロール		mg
							食 物 繊 維	水溶性	g
								不溶性	g
								総量	27.1 g
							食塩相当量		7.1 g

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カンショ ナッツ	原材料の北海道産昆布は、えび・かに・い かの生息する海域で採取しております。
	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			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

7 年 3 月 5 日

業者名

分類

学期

乾物

物資名

番号

42

商品名

韓国産カットわかめ

メーカー

大洋物産(株)

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		
	清潔し塩漬わかめ(韓国産)		100			韓国	計算値(七訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	138	kcal
								577	kJ
							水分	8.6	g
							たんぱく質	18.0	g
							脂質	4.0	g
							炭水化物	41.8	g
							灰分	27.6	g
							ナトリウム	9500	mg
							カリウム	440	mg
							カルシウム	820	mg
							マグネシウム	410	mg
							リン	290	mg
							鉄	6.1	mg
							亜鉛	2.8	mg
							銅	0.16	mg
							マンガン	-	mg
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	1800 μg
								レチノール当量	150 μg
							D	0.0	μg
							E	0.3	mg
							K	1600	μg
							B1	0.05	mg
							B2	0.07	mg
							ナイアシン	0.3	mg
							B6	0.00	mg
							B12	0.0	μg
							葉酸	18	μg
							パントテン酸	0.12	mg
							C	0	mg
							脂 肪 酸	飽和	0.25 g
								一価不飽和	0.09 g
								多価不飽和	1.29 g
							コレステロール	0	mg
							食 物 纖 維	水溶性	- g
								不溶性	- g
								総量	35.6 g
							食塩相当量	24.1	g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

業者名		太平洋物産株式会社					
分類	学期	デザート	物資名	焼き抜きかまぼこ			
番号	1	商品名	GK丸白かまぼこ		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	計算値(七訂による)				
	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 味りん 加工油脂	スケソウダラ	非開示			米国・ロシア	実測値	自社	○		
		タピオカ	非開示			タイ・ベトナム		検査機関			
		さとうきび・甜菜	非開示			北海道	エネルギー		95	kcal	
		糖類	非開示			福岡県					
		米	非開示			愛知県	水分		74.9	g	
		醸造アルコール	非開示				たんぱく質		8.3	g	
		たん白加水分解物	非開示				脂質		0.5	g	
		食塩	非開示				炭水化物		14.1	g	
			非開示			兵庫県	灰分		2.1	g	
			非開示			愛知県	無機質	ナトリウム	796	mg	
	米麴	非開示				カリウム		110	mg		
	醸造アルコール	非開示				カルシウム		25	mg		
	焼酎乙類	非開示				マグネシウム		14	mg		
	糖類	非開示				リン		60	mg		
	還元水あめ	非開示			千葉県	鉄		0.3	mg		
	なたね油	非開示				亜鉛		0.2	mg		
						銅		0.03	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									2.0	μg	
E									0.2	mg	
K									0	μg	
B1									0.00	mg	
B2									0.01	mg	
ナイアシン									0.5	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			

カレールウ

食品內容明細書

提出日	令和7年3月26日
-----	-----------

調味料		No.34		食品名		カレールー							
規格		1kg		入数		10		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) 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	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)	%	分別不分別	(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)			分析値	自社	公的機関		
やし給フリーミングパウダー 砂糖 乾燥マッシュポテト 食塩 コーンスターチ マッシュルームエキス カレーパウダー 米粉 スイートコーンパウダー ローストオニオンパウダー 酵母エキス ガーリックパウダー フライドゾンジャー デキストリン ターメリック 増粘剤(加工デンプン) 乳化剤 着色料(カラメル、パプリカ色料) 香料 酸味料 社外秘:1未満原料合計						アメリカ フィリピン 日本 オーストラリア ドイツ 日本 アメリカ タイ 東南アジア インド 中国 日本 中国 オランダ フランス 中国 マレーシア タイ ベトナム インド		中国		*は必須入力項目			
										*エネルギー		387	kcal
										*水分		3.8	g
										*たんぱく質		4.1	g
										*脂質		9.5	g
										*炭水化物		71.2	g
										*灰分		11.4	g
										無機質	*ナトリウム	3920	mg
											*カリウム	560	mg
											*カルシウム	49	mg
											*マグネシウム	42	mg
											*リン	120	mg
											*鉄	1.4	mg
											*亜鉛	0.6	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	
ビタミン	*レチノール	0	µg										
	*β-カロテン当量	110	µg										
	*レチノール当量	9	µg										
	D	-	µg										
	E(α-トコフェロール)	-	mg										
	K	-	µg										
	*B ₁	0.55	mg										
	*B ₂	0.24	mg										
	ナイアシン	-	mg										
	B ₆	-	mg										
B ₁₂	-	µg											
葉酸	-	µg											
パントテン酸	-	mg											
ピオチン	-	µg											
*C	1	mg											
脂肪	飽和	7.58	g										
	一価不飽和	0.55	g										
	多価不飽和	0.29	g										
コレステロール	1	mg											
食物繊維	*水溶性	1.5	g										
	*不溶性	3.4	g										
	*総量	4.9	g										
								*食塩相当量		10.0	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		まいも	りんご	アーモンド									

乾燥カリカリ梅

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

年間

乾物

物資名

乾燥カリカリ梅

番号

36

商品名

乾燥カリカリ梅(国産梅100%使用)

メーカー

三島食品株式会社

正味重量または固形量

200g

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
	塩素梅(梅、食塩、非食用) ぶどう糖 でん粉 昆布エキス 酵母エキス デキストリン 酸味料 炭酸カルシウム	DL-リンゴ酸 炭酸カルシウム	75.3 10.0 3.8 3.4 1.9 1.6 3.9 0.1		対象外 不分別(グルテン等)	梅:日本(群馬、神奈川他) 酸味料、梅の色保持 梅の原料保管中の軟化防止

※梅は国産限定です。都道府県は諸事情により変更になる可能性があります。
※遺伝子組換えは配合量の上位3位以内かつ5%以上について記入。
ぶどう糖のトウモロコシが不分別ですが表示対象外。
※表示が必要なアレルギーは使用していません。

栄養成分

計算値(七訂による)		○	
実測値	自社		
	検査機関		
エネルギー		110	kcal
			— kJ
水分		4.0	g
たんぱく質		2.6	g
脂質		0.2	g
炭水化物		31.8	g
灰分		61.4	g
無機質	ナトリウム	24000	mg
	カリウム	530	mg
	カルシウム	280	mg
	マグネシウム	85	mg
	リン	110	mg
	鉄	2.4	mg
	亜鉛	1.1	mg
	銅	0.15	mg
	マンガン	2.47	mg
ビタミン	A	レチノール	0 μg
		カロテン	67 μg
		レチノール当量	6 μg
	D	0	μg
	E	1.0	mg
	K	42	μg
	B1	0.10	mg
	B2	0.13	mg
	ナイアシン	1.0	mg
	B6	0.13	mg
	B12	0	μg
	葉酸	19	μg
	パンテト酸	0.42	mg
	C	0	mg
	脂肪酸	飽和	0
一価不飽和		0.10	g
多価不飽和		0.05	g
コレステロール		0	mg
食物繊維		水溶性	3.3
	不溶性	8.0	g
	総量	11.3	g
	食塩相当量	61.0	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			

標準書に則ったラインの十分な洗浄と残渣チェック等により、アレルギーの移染防止に努めています。
※マカダミアナッツは使用していません。

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025 年 3 月 3 日

業者名

分類

学期

乾物

物資名

刻み昆布

番号

キ9
39

商品名

昆布

メーカー

有限会社荒井昆布商店

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

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)		○		
9018	昆布		100			北海道 日高産	実測値	自社 検査機関	○		
							エネルギー		153 kcal 640 kj		
							水分		9.2 g		
							たんぱく質		7.7 g		
							脂質		1.9 g		
							炭水化物		64.7 g		
							灰分		16.5 g		
							無機質	ナトリウム		3000 mg	
								カリウム		3200 mg	
								カルシウム		560 mg	
								マグネシウム		670 mg	
								リン		230 mg	
								鉄		5.1 mg	
								亜鉛		1.3 mg	
								銅		0.07 mg	
								マンガン		0.21 mg	
							ビタミン	A	レチノール		μg
									カロテン		2700 μg
									レチノール当量		230 μg
								D		μg	
								E		mg	
								K		270 μg	
								B1		0.4 mg	
								B2		0.60 mg	
								ナイアシン		2.5 mg	
								B6		0.03 mg	
								B12		μg	
								葉酸		310 μg	
								パントテン酸		0.28 mg	
								C		10 mg	
							脂肪酸	飽和		0.49 g	
								一価不飽和		0.43 g	
								多価不飽和		0.44 g	
							食物繊維	コレステロール		mg	
								水溶性		g	
								不溶性		g	
								総量		34.8 g	
								食塩相当量		7.6 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	原材料の北海道産昆布は、えび・かに・いかの生息する海域で採取しております。
	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			

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

年間

乾物

物資名

金時豆 乾

番号

25

商品名

大正金時

メーカー

大和雑穀

正味重量または固形量

30kg

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	
	大正金時		100			北海道	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	238 kcal 1010 kj
							水分	37.8 g
							たんぱく質	4.9 g
							脂質	0.5 g
							炭水化物	52.7 g
							灰分	0.6 g
							ナトリウム	100 mg
							カリウム	120 mg
							カルシウム	28 mg
							マグネシウム	23 mg
							リン	83 mg
							鉄	1.0 mg
							亜鉛	0.5 mg
							銅	0.09 mg
							マンガン	0.50 mg
							無機質	
							ビタミン	
							脂 肪 酸	
							コレステロール	
							0 mg	
							食 物 纖 維	
							総量	
							0.3 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

令和 7 年 3 月 6 日

業者名

分類

年間

乾物

物資名

番号

商品名

マロニー5C 1kg詰

メーカー

マロニー株式会社

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						
2034 2035	じゃがいも澱粉 コーンスターチ CMC 増粘多糖類	カルボキシメチルセルロースナトリウム 物質名は社外秘	社外秘 社外秘 社外秘 社外秘		不使用 分別	北海道 増粘剤 増粘剤	計算値(七訂による)					
							実測値	自社				
								検査機関	○			
							エネルギー		349	kcal		
									1460	kJ		
							水分		12.7	g		
							たんぱく質		0.1	g		
							脂質		0.2	g		
							炭水化物		86.8	g		
							灰分		0.2	g		
							無機質	ナトリウム		34	mg	
								カリウム		44	mg	
								カルシウム		7	mg	
								マグネシウム		5	mg	
								リン		48	mg	
								鉄		0.2	mg	
								亜鉛		0.0	mg	
								銅		-	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		0.0	μg	
								E		-	mg	
								K		-	μg	
								B1		0.00	mg	
								B2		0.00	mg	
								ナイアシン		0.1	mg	
								B6		-	mg	
								B12		-	μg	
								葉酸		-	μg	
								パントテン酸		-	mg	
								C		0	mg	
							脂肪酸	飽和		0.07	g	
								一価不飽和		0.03	g	
								多価不飽和		0.09	g	
							コレステロール		0	mg		
							食物繊維	水溶性		<0.5	g	
								不溶性		1.1	g	
								総量		1.1	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			

食品內容明細書

提出日	令和7年3月26日
-----	-----------

特定原材料名
(太字は7大アレ
ルゲン)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025 年 2 月 26 日

業者名

福島鯉株式会社

分類

学期

乾物

物資名

別注 桜パック 1Kg×4

番号

144

商品名

混合削りぶし

メーカー

福島鯉株式会社

正味重量または固形量

(1kgx4)

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

計算値(七訂による)

実測値

自社

検査機関

○

エネルギー

369 kcal

水分

13.7 g

たんぱく質

63.9 g

脂質

11.2 g

炭水化物

3.1 g

灰分

73.0 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

リン

- mg

鉄

- mg

亜鉛

- mg

銅

- mg

マンガン

- mg

A

レチノール

- μg

カロテン

- μg

レチノール当量

- μg

D

- μg

E

- mg

K

- μg

B1

- mg

B2

- mg

ナイアシン

- mg

B6

- mg

B12

- μg

葉酸

- μg

パントテン酸

- mg

C

- mg

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

食塩相当量

1.8 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

○ ... 上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× ... キャリーオーバー、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

原料に使用する魚は、エビ、カニ、イカ等を
捕食しています。

穀物酢

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 様

変更前	2020年5月8日	申請年月日	2024年5月24日
-----	-----------	-------	------------

食 品 コー ド	73711	登 録 食 品 名	酢(銀生)			商 品 名	銀生10L		
規 格	1個(10L)	ボール内個数		正体箱個数	1	正 味 重 量 又 は 固 計 量	10170g		
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)	24 × 25 × 24.1 cm		
保 存 方 法 及 び 期 限 表 示	保 存 温 度 帯	常 温		保 存 温 度	常 温	J A S 法 規 格 対 象 の 有 無	有 (等 級)	無	
	賞味期限(製造後)	365 日		保 管 温 度	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 (社)	代 表 者 名					
販 売 者	住 所						
	名 称 (社)	製 造 工 場 名 称 (社)					

食 品 内 容	・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・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)
							計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。

2020年版(八訂)	商品に表示 している	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO ・非組換え ・組換え ・分別 ・分別 ・分別 ・分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名	計算値(2020年版(八訂))		●			
食品番号	原材料名								分析値	自社	公的機関			
01083	アルコール	サトウキビ				アヅノ	マイ	ハナタ	* は必須入力項目					
17053	米	米、米糠、アルコール				北海道	長野県	静岡県	*エネルギー		19 kcal			
17013	酒かす					大分県	京都府他				79 kJ			
17000	食塩					兵庫県	徳島県	長崎県	*水分		93.6 g			
	水	上水道							*たんぱく質		0.1 g			
									*脂質		0.0 g			
									*炭水化物		5.8 g			
									*灰分		0.5 g			
									無機質	*ナトリウム	194 mg			
										*カリウム		mg		
										*カルシウム		mg		
										*マグネシウム		mg		
										*リン		mg		
										*鉄		mg		
										*亜鉛		mg		
										銅		mg		
										マンガン		mg		
										ヨウ素		μg		
									セレン		μg			
									クロム		μg			
									モリブデン		μg			
									ビタミン	*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			
										E(α-トコフェロール)	mg			
										K	μg			
										*B ₁	mg			
										*B ₂	mg			
										ナイアシン	mg			
										B ₆	mg			
									B ₁₂	μg				
									葉酸	μg				
									パントテン酸	mg				
									ビオチン	μg				
									*C	mg				
									脂肪酸	飽和	g			
										一価不飽和	g			
										多価不飽和	g			
									コレステロール		mg			
									食物繊維	*水溶性	0.0 g			
										*不溶性	0.0 g			
										*総量	0.0 g			
合 計										0.00 (%)			*食塩相当量	0.5 g

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8大アレルギー)	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 図形等は絶対に使用しないこと。			確認欄
	かに	くるみ	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	ごま	さけ	さば				
	ゼラチン	▲大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	▲もも				
	やまいも	▲りんご	アーモンド	マカダミアナッツ						

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

年間

調味料

物資名

コチジャン

番号

16

商品名

コチジャン 1kg

メーカー

ユウキ食品株式会社

正味重量または固形量

1kg

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―源)	GMO分別 不分別	原料の産地 ・ 品種 ・ メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
							計算値(七訂による)	実測値	自社 検査機関
	米みそ	大豆	社外秘	大豆	分別流通	日本	250		○
	水あめ	米	社外秘			カナダ			
		食塩	社外秘			日本、タイ			
		そらまめ	社外秘			日本			
		コーンスターチ	社外秘			オーストラリア			
		じゃがいもでん粉	社外秘		不分別	日本			
		さつまいもでん粉	社外秘		不使用	日本			
	麦芽エキス	大麦	社外秘			日本			
	米こうじ調味料	米	社外秘			イギリス、カナダ、他			
		液状ぶどう糖	社外秘			日本			
		醸造アルコール	社外秘			日本			
		食塩	社外秘			日本			
		米こうじ	社外秘			日本			
		発酵調味料	社外秘			タイ			
	乾燥唐辛子	さとうきび	社外秘			中国、韓国			
	砂糖	てんさい	社外秘		不使用	日本			
	食塩		社外秘			日本			
	酵母エキスパウダー	酵母エキス	社外秘			日本			
		食塩	社外秘			セルビア、他			
		デキストリン	社外秘			日本			

＜「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			

洗浄の徹底、原料区分管理の徹底、同日
に同ラインでの他製品製造無しにつき、コン
タミは発生しない

粉かつお

食品内容明細書

提出日 令和7年3月26日

乾	物	No.45	食 品 名	粉かつお				
規	格	500g	入 数	内 容 量	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) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。
2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)
	かつおのふし(国内製造)	かつおのふし				鹿児島県 静岡県		分析値 自社 公的機関 ●
								*は必須入力項目
								*エネルギー 327 kcal
								1387 kJ
								*水分 17.2 g
								*たんぱく質 75.7 g
								*脂質 3.2 g
								*炭水化物 0.4 g
								*灰分 3.5 g
								*ナトリウム 480 mg
								*カリウム 810 mg
								*カルシウム 46 mg
								*マグネシウム 91 mg
								*リン 680 mg
								*鉄 9.0 mg
								*亜鉛 2.5 mg
								銅 0.43 mg
								マンガン 0.05 mg
								ヨウ素 - μg
								セレン - μg
								クロム - μg
								モリブデン - μg
								*レチノール 24 μg
								*β-カロテン当量 0 μg
								*レチノール当量 24 μg
								D 4.0 μg
								E(α-トコフェロール) 1.1 mg
								K 0 μg
								*B ₁ 0.38 mg
								*B ₂ 0.57 mg
								ナイアシン 37.0 mg
								B ₆ 0.53 mg
								B ₁₂ 22.0 μg
								葉酸 15 μg
								パントテン酸 0.97 mg
								ビオチン - μg
								*C Tr mg
								脂 飽和 0.71 g
								肪 一価不飽和 0.35 g
								酸 多価不飽和 0.79 g
								コレステロール 190 mg
								*水溶性 0.0 g
								*不溶性 0.0 g
								*総量 0.0 g
								*食塩相当量 1.2 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				

学校給食用 食品内容明細書				提出日 令和7年3月26日																																																																																																																																																																																																																									
調味料		No.33		食品名		米みそ(赤色辛みそ)																																																																																																																																																																																																																							
規格		1kg		入数		10		内容量 1kg 正味重量又は固形量 1kg																																																																																																																																																																																																																					
食品内容		・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。																																																																																																																																																																																																																					
		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>2015成分表</th> <th>商品に表示している原材料名</th> <th>原材料名(食品添加物名)</th> <th>特定原材料名(アレルギー源)</th> <th>配合割合%</th> <th>GMO分別不分別</th> <th>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)</th> <th>メーカー名</th> </tr> <tr> <td>食品番号</td> <td>米 大豆 食塩 酒糟 水</td> <td>エチルアルコール</td> <td>大豆</td> <td></td> <td>分別</td> <td>岐阜 北海道 岡山 ブラジル 長野</td> <td>三重 秋田 タイ パキスタン</td> </tr> </table>						2015成分表	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	食品番号	米 大豆 食塩 酒糟 水	エチルアルコール	大豆		分別	岐阜 北海道 岡山 ブラジル 長野	三重 秋田 タイ パキスタン	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="4">計算値(2015成分表)</th> </tr> <tr> <th>分析値</th> <th>自社</th> <th>公的機関</th> <th>●</th> </tr> <tr> <td colspan="4">*は必須入力項目</td> </tr> <tr> <td>*エネルギー</td> <td>201</td> <td></td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>*水分</td> <td>45.3</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*たんぱく質</td> <td>10.4</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*脂質</td> <td>5.4</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*炭水化物</td> <td>27.8</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*灰分</td> <td>11.1</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td rowspan="15">無機質</td> <td>*ナトリウム</td> <td>##</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*カリウム</td> <td>440</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*カルシウム</td> <td>130</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*マグネシウム</td> <td>80</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*リン</td> <td>200</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*鉄</td> <td>4.3</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*亜鉛</td> <td>1.2</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>0.35</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>マンガン</td> <td>-</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ヨウ素</td> <td>1</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>セレン</td> <td>8</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>クロム</td> <td>1</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>モリブデン</td> <td>72</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td rowspan="15">ビタミン</td> <td>A</td> <td>0</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>0</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>0</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>E(α-トコフェロール)</td> <td>0.5</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>11</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>*B₁</td> <td>0.03</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*B₂</td> <td>0.10</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ナイアシン</td> <td>1.5</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B₆</td> <td>0.12</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B₁₂</td> <td>Tr</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>葉酸</td> <td>42</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸</td> <td>0.23</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ビオチン</td> <td>14</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">脂 肪 酸</td> <td>*C</td> <td>0</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>飽和</td> <td>0.88</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>一価不飽和</td> <td>1.07</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>多価不飽和</td> <td>3.21</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">食物繊維</td> <td>コレステロール</td> <td>0</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*水溶性</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*不溶性</td> <td>3.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*総量</td> <td>4.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td colspan="6">合計 0.00</td> <td colspan="2">*食塩相当量 10 g</td> </tr> </table> 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。 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td rowspan="5" style="width: 10%;">特定原材料名 (太字は7大アレルギー)</td> <td style="width: 10%;">卵</td> <td style="width: 10%;">乳</td> <td style="width: 10%;">小麦</td> <td style="width: 10%;">そば</td> <td style="width: 10%;">落花生</td> <td style="width: 10%;">えび</td> <td style="width: 10%;">コード 1</td> <td style="width: 10%;">コード 2</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>あわび</td> <td>いか</td> <td>いくら</td> <td>オレンジ</td> <td>カシューナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>牛肉</td> <td>くるみ</td> <td>ごま</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ゼラチン</td> <td>● 大豆</td> <td>鶏肉</td> <td>バナナ</td> <td>豚肉</td> <td>マカダミアナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>もも</td> <td>大まめ</td> <td>りんご</td> <td>アーモンド</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		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	201		kcal				kJ	*水分	45.3		g	*たんぱく質	10.4		g	*脂質	5.4		g	*炭水化物	27.8		g	*灰分	11.1		g	無機質	*ナトリウム	##	mg	*カリウム	440	mg	*カルシウム	130	mg	*マグネシウム	80	mg	*リン	200	mg	*鉄	4.3	mg	*亜鉛	1.2	mg	銅	0.35	mg	マンガン	-	mg	ヨウ素	1	μg	セレン	8	μg	クロム	1	μg	モリブデン	72	μg	ビタミン	A	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)	0.5	mg	K	11	μg	*B ₁	0.03	mg	*B ₂	0.10	mg	ナイアシン	1.5	mg	B ₆	0.12	mg	B ₁₂	Tr	μg	葉酸	42	μg	パントテン酸	0.23	mg	ビオチン	14	μg	脂 肪 酸	*C	0	mg	飽和	0.88	g	一価不飽和	1.07	g	多価不飽和	3.21	g	食物繊維	コレステロール	0	mg	*水溶性	0.6	g	*不溶性	3.5	g	*総量	4.1	g	合計 0.00						*食塩相当量 10 g		特定原材料名 (太字は7大アレルギー)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	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	大まめ	りんご	アーモンド		
2015成分表	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																																																																																																																																																																																																																						
食品番号	米 大豆 食塩 酒糟 水	エチルアルコール	大豆		分別	岐阜 北海道 岡山 ブラジル 長野	三重 秋田 タイ パキスタン																																																																																																																																																																																																																						
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	201		kcal																																																																																																																																																																																																																										
			kJ																																																																																																																																																																																																																										
*水分	45.3		g																																																																																																																																																																																																																										
*たんぱく質	10.4		g																																																																																																																																																																																																																										
*脂質	5.4		g																																																																																																																																																																																																																										
*炭水化物	27.8		g																																																																																																																																																																																																																										
*灰分	11.1		g																																																																																																																																																																																																																										
無機質	*ナトリウム	##	mg																																																																																																																																																																																																																										
	*カリウム	440	mg																																																																																																																																																																																																																										
	*カルシウム	130	mg																																																																																																																																																																																																																										
	*マグネシウム	80	mg																																																																																																																																																																																																																										
	*リン	200	mg																																																																																																																																																																																																																										
	*鉄	4.3	mg																																																																																																																																																																																																																										
	*亜鉛	1.2	mg																																																																																																																																																																																																																										
	銅	0.35	mg																																																																																																																																																																																																																										
	マンガン	-	mg																																																																																																																																																																																																																										
	ヨウ素	1	μg																																																																																																																																																																																																																										
	セレン	8	μg																																																																																																																																																																																																																										
	クロム	1	μg																																																																																																																																																																																																																										
	モリブデン	72	μg																																																																																																																																																																																																																										
	ビタミン	A	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)		0.5	mg																																																																																																																																																																																																																										
K		11	μg																																																																																																																																																																																																																										
*B ₁		0.03	mg																																																																																																																																																																																																																										
*B ₂		0.10	mg																																																																																																																																																																																																																										
ナイアシン		1.5	mg																																																																																																																																																																																																																										
B ₆		0.12	mg																																																																																																																																																																																																																										
B ₁₂		Tr	μg																																																																																																																																																																																																																										
葉酸		42	μg																																																																																																																																																																																																																										
パントテン酸		0.23	mg																																																																																																																																																																																																																										
ビオチン		14	μg																																																																																																																																																																																																																										
脂 肪 酸		*C	0	mg																																																																																																																																																																																																																									
	飽和	0.88	g																																																																																																																																																																																																																										
	一価不飽和	1.07	g																																																																																																																																																																																																																										
	多価不飽和	3.21	g																																																																																																																																																																																																																										
食物繊維	コレステロール	0	mg																																																																																																																																																																																																																										
	*水溶性	0.6	g																																																																																																																																																																																																																										
	*不溶性	3.5	g																																																																																																																																																																																																																										
	*総量	4.1	g																																																																																																																																																																																																																										
合計 0.00						*食塩相当量 10 g																																																																																																																																																																																																																							
特定原材料名 (太字は7大アレルギー)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	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	大まめ	りんご	アーモンド																																																																																																																																																																																																																									

ごま油

食品内容明細書

提出日 2025年3月26日

調味料		No.5		食品名		ごま油							
規格		1650g		入数		6本		内容量		9.9kg			
								正味重量又は固形量		1650g			
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)			
14002	食用ごま油	ごま パーライト (加工助剤に使用しており、 最終製品には残存しません)	ごま		対象外	ナイジェー タンザニ ブルキナ ファソ 日本				●			
										分析値		自社	公的機関
										*は必須入力項目			
										*エネルギー	921	kcal	
										*水分	0.0	g	
										*たんぱく質	0.0	g	
										*脂質	100.0	g	
										*炭水化物	0.0	g	
										*灰分	0.0	g	
										*ナトリウム	Tr	mg	
										*カリウム	Tr	mg	
										*カルシウム	1	mg	
										*マグネシウム	Tr	mg	
										*リン	1	mg	
										*鉄	0.1	mg	
										*亜鉛	Tr	mg	
										銅	0.01	mg	
										マンガン	0.00	mg	
										ヨウ素	0	µg	
										セレン	1	µg	
										クロム	1	µg	
										モリブデン	0	µg	
										*レチノール	0	µg	
										*β-カロテン当量	Tr	µg	
										*レチノール当量	0	µg	
										D	0	µg	
										E(α-トコフェロール)	0.4	mg	
										K	5	µg	
										*B ₁	0.00	mg	
										*B ₂	0.00	mg	
										ナイアシン	0.1	mg	
										B ₆	0.00	mg	
										B ₁₂	0	µg	
										葉酸	0	µg	
										パントテン酸	0.00	mg	
										ビオチン	0	µg	
										*C	0	mg	
										脂肪	飽和	15.04	g
											一価不飽和	37.59	g
											多価不飽和	41.19	g
										コレステロール	0	mg	
										食物繊維	*水溶性	0.0	g
											*不溶性	0.0	g
											*総量	0.0	g
										*食塩相当量	0	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大アレルゲン)		卵	乳	小麦	そば	えび	コード 1	コード 2					
		かに	あわび	いか	いくら	落花生	カンシューナッツ						
		キウイフルーツ	牛肉	くるみ	●ごま	オレンジ	さば						
		ゼラチン	▲大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	充填工程において大豆油とラインを共有しておりますが、					
		もも	やまいも	りんご	アーモンド			共洗いを行っておりますので、コンタミは無いと考えております。					