

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 (100 g 当 たり)	
原 材 ・ 料 名	配 合 割 合	アレルゲン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備 考 (原材料内訳等)	成 分	栄 養 価
<食肉>						エネルギー	kcal
豚肉		豚肉				水分	g
						たんぱく質	g
						(うち動物性)	g
						脂質	g
鶏肉		鶏肉				(うち動物性)	g
						炭水化物	g
						灰分	g
						ナトリウム	mg
玉ねぎ						カリウム	mg
<つなぎ>						カルシウム	mg
でん粉						マグネシウム	mg
えんどう豆たん白						リン	mg
砂糖						鉄	mg
発酵調味料						亜鉛	mg
香辛料						銅	mg
						マンガン	mg
						ヨウ素	μg
						セレン	μg
						クロム	μg
食塩						モリブデン	μg
酵母エキス						レチノール	μg
以下余白						A β-カロテン当量	μg
						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(アレルゲン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	

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024 年 12 月 5 日

ハートのハンバーグ

業者名

UCP(株)神戸支店

分類

学期

その他

物資名

ハンバーグ(ハート型)40g冷凍

番号

18

商品名

プチハートのハンバーグ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

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	
	食肉(鶏肉)	鶏肉	41.0%	鶏肉	分別	国産	
	食肉(豚肉)	豚肉	4.0%	豚肉		国産	
	たまねぎ	たまねぎ	18.0%	-		国産	
	粒状植物性たん白	大豆、パーム他	15.9%	大豆		国内製造	
	豚脂	豚脂	4.0%	豚肉		国産	
	ソテーオニオン	たまねぎ	2.0%	-		国内製造	
	トマトケチャップ	トマト他	1.8%	-		国内製造	
	糖類(砂糖)	さとうきび、てん菜	0.9%	-		国内製造	
	糖類(ぶどう糖)	とうもろこし、ばれいしょ他	0.8%	-		国内製造	
	植物油脂	なたね、パーム他	1.5%	-		国内製造他	
	乾燥マッシュポテト	ばれいしょ	1.2%	-		アメリカ製造他	
	にんにくペースト	にんにく	0.4%	-		国内製造	
	しょうがペースト	しょうが	0.3%	-		国内製造	
	香辛料	こしょう、ナツメグ	0.2%	-		国内製造	
	酵母エキス	酵母、キャッサバ他	0.1%	-		国内製造	
	食塩	海水	0.1%	-		国内製造	
	加工デンプン	コーンスターチ、ポロリン酸第二鉄、耐熱デンプン	1.2%	-		アメリカ製造他／品質改良	
	炭酸Ca	炭酸カルシウム	0.3%	-		国内製造／強化剤	
	調味料(無機塩)	塩化カリウム	0.1%	-		国内製造／調味料	
	焼成Ca	焼成カルシウム	0.1%	-		国内製造／強化剤	
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄	φ	-		国内製造／強化剤	
	着色料(ココア)	ココア	φ	-		原料より由来／着色料	
	水		6.1%	-		(日本)	
※原料産地につきましては、現在記載のものを使用しておりますが、天候不順等調達事情により他の産地に変更する可能性があります。							
※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。							
※栄養成分値は、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値、その他成分は七訂食品成分表による自社計算値							

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		174 kcal	
		- kJ	
水分		68.3 g	
たんぱく質		10.7 g	
脂質		11.1 g	
炭水化物		7.8 g	
灰分		2.1 g	
無機質	ナトリウム	190 mg	
	カリウム	413 mg	
	カルシウム	293 mg	
	マグネシウム	32 mg	
	リン	117 mg	
	鉄	12.8 mg	
	亜鉛	0.9 mg	
	銅	0.13 mg	
	マンガン	0.23 mg	
ビタミン	A	レチノール	15 μg
		β-カロテン当量	13 μg
		レチノール活性当量	16 μg
	D	0.1 μg	
	E	0.6 mg	
	K	12 μg	
	B1	0.11 mg	
	B2	0.11 mg	
	ナイアシン	2.9 mg	
	B6	0.32 mg	
	B12	0.1 μg	
	葉酸	34 μg	
	パンテト酸	0.79 mg	
	C	2 mg	
	脂肪酸	飽和	3.58 g
一価不飽和		4.94 g	
多価不飽和		1.60 g	
コレステロール		40 mg	
食物繊維	水溶性	- g	
	不溶性	- g	
	総量	1.5 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、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024 年 12 月 22 日

春巻き

業者名

UCP神戸支店

分類	学期	その他
----	----	-----

物資名 春巻き

番号	11
----	----

商品名 NKR/パリパリのたっぷり野菜の春巻

メーカー

ニチレイフーズ

正味重量または固形量

50g

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		
	野菜(たまねぎ)		6.61			日本限定	計算値(七訂による)	○
	野菜(キャベツ)		4.96			日本限定	実測値	自社
	野菜(にんじん)		2.75			日本限定	検査機関	
	野菜(もやし)		2.75			日本限定	エネルギー	281 kcal
	野菜(たけのこ)		1.76			日本限定		kJ
	植物油脂		6.74	ごま、大豆			水分	49.9 g
	小麦粉		2.8	小麦			たんぱく質	4.3 g
	粒状植物性たん白		2.2	大豆			脂質	17.1 g
	鶏肉		1.65	鶏肉		日本限定	炭水化物	27.4 g
	しょうゆ		1.38	小麦、大豆			灰分	1.3 g
	ショートニング		1.28	大豆			無機質	
	はるさめ		0.66				ナトリウム	367 mg
	砂糖		0.39				カリウム	116 mg
	食塩		0.39				カルシウム	16 mg
	酵母エキス		0.11				マグネシウム	14 mg
	香辛料		0.01				リン	41 mg
	皮						鉄	0.4 mg
	小麦粉		23.42	小麦			亜鉛	0.3 mg
	植物油脂		5.86	大豆			銅	0.07 mg
	粉あめ		1.3				マンガン	0.20 mg
	ショートニング		1.28	大豆			A	
	粉末油脂		1.08				レチノール	0 μg
	食塩		0.33				カロテン	231 μg
	グルテン		0.11	小麦			レチノール当量	19 μg
	加工でん粉		1.73				D	0.0 μg
	ソルビトール		1.3				E	1.7 mg
	増粘剤						K	30 μg
	(加工でん粉		1.21				B1	0.05 mg
	(キサンタンガム		0.01				B2	0.02 mg
	乳化剤		0.1				ナイアシン	0.3 mg
	水		25.83				B6	0.05 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	18 μg
							パントテン酸	0.23 mg
							C	3 mg
							脂肪酸	
							飽和	3.77 g
							一価不飽和	4.30 g
							多価不飽和	7.39 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.5 g
							不溶性	0.9 g
							総量	1.4 g
							食塩相当量	0.90 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			

配合・栄養分析及び製造者証明書

ハンバーグ

品

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 500564

商 品 名		国産鶏豚バーグFeCa						
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	
<食肉>						エネルギー	kcal	
鶏肉		鶏肉				水分	g	
						たんぱく質	g	
						（うち動物性）	g	
						脂質	g	
						（うち動物性）	g	
						炭水化物	g	
豚肉		豚肉				灰分	g	
						ナトリウム	mg	
						カリウム	mg	
						カルシウム	mg	
玉ねぎ						マグネシウム	mg	
<つなぎ>						無機質	リン	mg
でん粉					鉄		mg	
					亜鉛		mg	
ポテトフレーク							銅	mg
豚脂		豚肉					マンガン	mg
							ヨウ素	μg
							セレン	μg
							クロム	μg
砂糖							モリブデン	μg
海藻ミネラル							A	レチノール
発酵調味料						β-カロテン当量		μg
食塩						レチノール活性当量		μg
香辛料						ビタミンE	D	μg
酵母エキス							α	mg
							β	mg
							γ	mg
鉄含有酵母							δ	mg
以下余白						ビタミン	K	μg
							B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							ビオチン	μg
							C	mg
						脂肪酸	飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
						コレステロール		mg
						食物繊維	水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
合計	100.00%					食塩相当量		g
コンタミ注意喚起(アレルギー28品目) ※本工場では、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		

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

2024 年 5 月 1 日 改番号 1

ポークシューマイ

商品名 (学校用)ジャンボポークしゅうまい		商品規格 :30g×30個バラ×10袋(300個) :30g×20個トレー×10トレー(200個)	
ヨコミソ商品番号 H0260303(バラ) H0260306(トレー)		賞味期限 :製造日より365日	
		保存方法 :冷凍保存 -18℃以下	
原材料詳細		栄養成分表 2020年版(八訂) 計算値	
原材料名	由来原材料	原産国、産地	成分名
(具)			エネルギー
たまねぎ	国産		水分
豚肉	国産	豚肉	たんぱく質
でん粉	馬鈴薯(じゃがいも)	国産	脂質
粒状大豆たん白		大豆:非組換え	炭水化物
	脱脂大豆	アメリカ他	糖アルコール
	食用植物油脂(パーム)	マレーシア他	炭水化物
水			有機酸
砂糖			灰分
	さとうきび	タイ、オーストラリア 他	ナトリウム
	甜菜	国産	カリウム
食塩	海水	国産	カルシウム
ごま油	胡麻	アフリカ 他	マグネシウム
しょうが		国産	リン
ほたてエキス			鉄
	ホタテエキス	国産	亜鉛
	食塩(海水)	国産	銅
魚介エキス調味料			マンガン
	たん白自己消化物(イワシ)	タイ	ヨウ素
	酵母エキス(トル)	タイ	セレン
こしょう	白胡椒	マレーシア 他	クロム
			モリブデン
(皮)			レチノール
小麦粉	小麦	アメリカ、カナダ 他	α-カロテン
水			β-カロテン
			β-クリプトキサンチン
			β-カロテン当量
			レチノール活性当量
			ビタミンD
			α-トコフェロール
			β-トコフェロール
			γ-トコフェロール
			δ-トコフェロール
合計			ビタミンK
備考			ビタミンB ₁
			ビタミンB ₂
			ナイアシン
			ナイアシン当量
			ビタミンB ₆
コンタミネーションについて			ビタミンB ₁₂
同一工場内でアレルギー物質【卵・乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま】を原料とする商品の製造をしております。			葉酸
機械類は徹底洗浄を行い、充分な注意の上で製造しております。			パントテン酸
金属探知機			ビオチン
テストピース Fe1.0 SUS1.5			ビタミンC
箱詰め前に、全てを検査し問題ない事を確認しております。			アルコール
細菌検査項目	製造者名		食塩相当量
一般生菌数 :1万未満 個/g	株式会社 ヨコミソ		
大腸菌群 :陰性	〒331-0056 埼玉県さいたま市西区三条町75番地		
黄色ブドウ球菌 :陰性	TEL:048-625-8511 FAX:048-625-8522		
サルモネラ :陰性			



ISO 22000 認証取得



発行日 令和6年5月15日

まぐろ水煮

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

食品コード		83001	登録食品名		まぐろ水煮フレークライトミート		商 品 名		まぐろ水煮(ライトミート)フレーク 1kg				
規 格		1kg袋	ボール内個数			正体箱個数	10袋	正 味 重 量 又 は 固 計 量		(参考固形量)約800g			
納品最小単位		ケース	内 装 包 材		PET12μm/ONY15μm /AL7μm/CPN60μm	外装包材		ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)		45 × 37 × 12 cm		
保 存 方 法 及 び 期 限 表 示		保 存 温 度 帯		常温		保 存 温 度		常温		JAS法規格対象の有無		有 (等 級)	無
		賞味期限(製造後)		730		日		保 管 温 度		常温			
		消 費 期 限				日		製造日付の 有 無		無		細菌学的成分規格(食品名)	
住 所		大阪市西区南堀江4-17-18							業 者 コー ド		5430		
納入業者		会社名 天狗缶詰株式会社 大阪営業所 (TEL) 06-6533-2201				代 表 者 名 執行役員 西日本営業統括 大阪営業所 所長 加藤 利彦 印							
住 所		名古屋市中区金山1-12-14				製 造 工 場		住 所 豊川市白鳥町原溝28-1					
販売者		名 称 天狗缶詰株式会社 (TEL) 052-300-5555				名 称 天狗缶詰株式会社白鳥工場 (TEL) 0533-84-1166							
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。			
2015年版(七訂)										計算値(2015年版(七訂))			
食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合 %	GMO・非組換え・組換え・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		分析値	自社	公的機関	
10252 17013	まぐろ 食塩	まぐろ 海水 水				ベトナム 岡山県 日本				●			
										*は必須入力項目			
										*エネルギー 71 kcal			
										*水分 82.0 g			
										*たんぱく質 16.0 g			
										*脂質 0.7 g			
										*炭水化物 0.2 g			
										*灰分 1.1 g			
										*ナトリウム 210 mg			
										*カリウム 230 mg			
										*カルシウム 5 mg			
										*マグネシウム 26 mg			
										*リン 160 mg			
										*鉄 0.6 mg			
										*亜鉛 0.7 mg			
										銅 0.05 mg			
										マンガン 0.01 mg			
										ヨウ素 - μg			
										セレン - μg			
										クロム - μg			
										モリブデン - μg			
										*レチノール 10 μg			
										*β-カロテン当量 0 μg			
										*レチノール活性当量 10 μg			
										D 3.0 μg			
										E(α-トコフェロール) 0.4 mg			
										K 0 μg			
										*B ₁ 0.01 mg			
										*B ₂ 0.04 mg			
										ナイアシン 9.5 mg			
										B ₆ 0.26 mg			
										B ₁₂ 1.1 μg			
										葉酸 4 μg			
										パントテン酸 0.13 mg			
										ビオチン - μg			
										*C 0 mg			
										脂 飽和 0.18 g			
										肪 一価不飽和 0.11 g			
										酸 多価不飽和 0.18 g			
										コレステロール 35 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 0.5 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)										【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。			
▲ 卵 ▲ 乳 ▲ 小 麦 ▲ そ ば ▲ 落 花 生 ▲ え び ▲ かに ▲ あわび ▲ い か ▲ い くら ▲ オレンジ ▲ カシューナッツ ▲ キウイフルーツ ▲ 牛 肉 ▲ く る み ▲ ご ま ▲ さ け ▲ さ ば ▲ ゼラチン ▲ 大 豆 ▲ 鶏 肉 ▲ バ ナ ナ ▲ 豚 肉 ▲ ま つ た け ▲ も も ▲ や ま い も ▲ り ん ご ▲ アーモンド										確認欄 ✓			



規格書

山口県漁連販売株式会社

2020年日本食品成分表八訂より 100g当り

栄養成分表 (焼のり)

品名	規格	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	無機質										ビタミン										食塩相当量
							ナトリウム	カリウム	マグネシウム	リン	鉄	銅	マンガン	亜鉛	セレン	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	C	
焼のり	1kg	297	23.4	3.7	44.3	8.3	530	2400	280	300	700	11	3.6	0.55	2300	0	4.6	390	0.69	2.33	12	0.59	58	1900	1.18	210	36

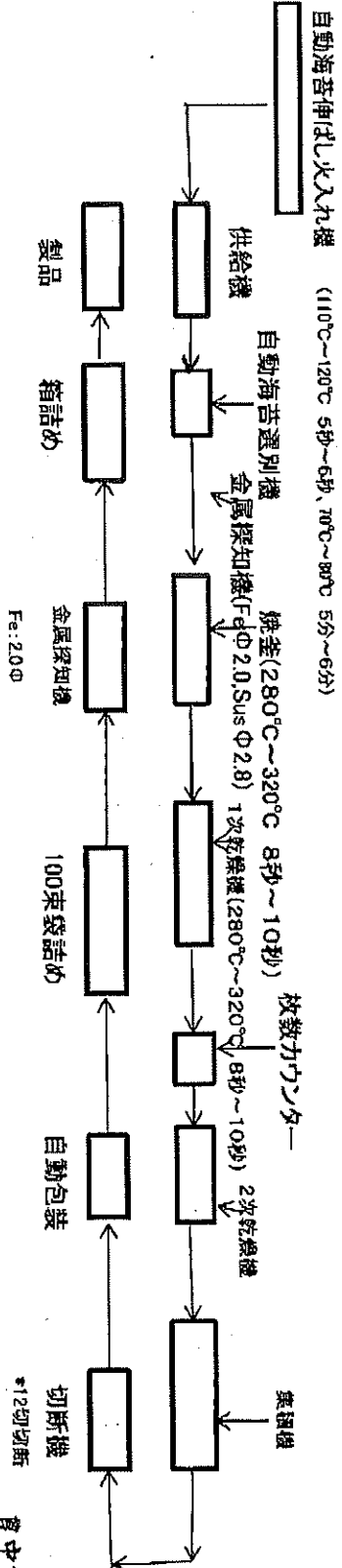
*12切5枚(概算重量125g)となります。

原料配合表 (焼のり)

※コンタミ えび、かに(本品で使用している原料は、えび、かにが混ざる道法で採取しております。)

原材料・添加物 (商品名)	添加物 (物質名)	添加物用途名	原産国・産地	加工地	製品中配合率(%)	アレルギー物質	GMO区分	ばら
乾燥海苔			瀬戸内海産	山口県山口市	100%	該当なし		焼のり

製造工程(焼のり)



(用いねにのり)

山口県庄内東町三丁目九番七号
スバル食品株式会社
電話(06)6332-1975
FAX(06)6332-1590

冷凍白玉もち

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	
01120		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		DAIICHI KAGAKU KOGYO, LTD. (新内野) 食品化学工業、他		＊は必須入力項目 ＊エネルギー 224 kcal ＊水分 45.5 g ＊たんぱく質 1.6 g ＊脂質 0.5 g ＊炭水化物 52.3 g ＊灰分 0.1 g 無機質 ＊ナトリウム 1 mg ＊カリウム 2 mg ＊カルシウム 4 mg ＊マグネシウム 3 mg ＊リン 16 mg ＊鉄 0.4 mg ＊亜鉛 0.3 mg 銅 0.06 mg マンガン 0.13 mg ヨウ素 1 µg セレン 1 µg クロム 1 µg モリブデン 14 µg ビタミン A ＊β-カロテン当量 0 µg ＊レチノール当量 0 µg D E(α-トコフェロール) 0.0 µg K 0 µg ＊B ₁ 0.01 µg ＊B ₂ 0.00 µg ナイアシン 0.1 µg B ₆ 0.00 µg B ₁₂ 0 µg 葉酸 3 µg パントテン酸 0.00 µg ビオチン 0 µg ＊C 0 µg 脂肪酸 飽和 0.11 g 一価不飽和 0.13 g 多価不飽和 0.19 g コレステロール 0 mg 食物繊維 ＊水溶性 0.0 g ＊不溶性 0.1 g ＊総量 0.1 g ＊食塩相当量 0 g	
								合 計		100.00							
特定原材料名		(太字は7大アレルギー)		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		まつたけ			
				も も		やまいも		りんご		アーモンド							

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。

わかさぎ

食品内容明細書

提出日	令和4年3月23日
-----	-----------

魚 介 類	No.17	食 品 名	わかさぎ				
規 格	1Kg	入 数	5入	内 容 量	5000g	正 味 重 量 又 は 固 形 量	1000g

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)	●
10276	スメルト			100.00		カナダ		分析値 自社 公的機関	
*は必須入力項目									
*エネルギー		71 kcal							
		kJ							
*水分		82 g							
*たんぱく質		14 g							
*脂質		1.7 g							
*炭水化物		0.1 g							
*灰分		g							
無機質		*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 mg						
		銅	0.2 mg						
		マンガン	0.1 mg						
		ヨウ素	29 µg						
		セレン	22 µg						
		クロム	1 µg						
		モリブデン	1 µg						
		*レチノール	99 µg						
ビタミン		*β-カロテン当量	2 µg						
		*レチノール当量	99 µg						
		D	2 µg						
		E(α-トコフェロール)	0.7 mg						
		K	Tr µg						
		*B ₁	0 mg						
		*B ₂	0.1 mg						
		ナイアシン	4 mg						
		B ₆	0.2 mg						
		B ₁₂	7.9 µg						
		葉酸	21 µg						
		パントテン酸	0.5 mg						
		ビオチン	4 µg						
		*C	1 mg						
脂 肪 酸		飽和	0.3 g						
		一価不飽和	0.3 g						
		多価不飽和	0.6 g						
		コレステロール	210 mg						
食物 繊維		*水溶性	0 g						
		*不溶性	0 g						
		*総量	0 g						
合 計 100.00								*食塩相当量	0.5 g

特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。										④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。									
	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。																			
	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		パ ナ ナ		豚 肉		まつたけ										
も も		やまいも		りんご		アーモンド														