

つくね

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					栄養分析 (100g 当たり)	
原 材 料 の 内 容 明 細						成 分		
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	
発酵調味料						銅	mg	
食塩						マンガン	mg	
酵母エキス						ヨウ素	μg	
鉄含有酵母						セレン	μg	
香辛料						クロム	μg	
水						モリブデン	μg	
						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 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		

テンメンジャン

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

適用日 2024/08/19

商品番号			
NO.22	テンメンジャン		

一括表示情報

名称	テンメンジャン
原材料名	味噌(国内製造)、砂糖、植物油、醤油、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
内容量	1kg
賞味期限	欄外右下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて保存してください。
原産国名	
販売者	
製造所	
加工所	
輸入者	
原料原産地	-
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
その他表示項目	

アレルギー情報

えび	かに	くるみ	小麦	そば
卵	乳	落花生		
アーモンド	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	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	ゼラチン
魚介類				無

アレルギー物質コンタミの可能性 無

備考

商品情報

ピースJANコード	4903024020220
賞味期間	2年
保存温度帯	常温
米トシ法対象区分	対象外

商品特徴

召し上がり方・
利用方法

使用・保管・
廃棄上の注意

栄養成分情報

分析単位	100gあたり	ラベル表示	100g当たり
エネルギー(kcal)	264	エネルギー(kcal)	264
水分(g)	37.9	水分(g)	-
たんぱく質(g)	8.8	たんぱく質(g)	8.8
脂質(g)	8.4	脂質(g)	8.4
炭水化物(g)	38.2	炭水化物(g)	38.2
灰分(g)	6.7	灰分(g)	-
食塩相当量(g)	5.5	食塩相当量(g)	5.5
ナトリウム(mg)	2200	ナトリウム(mg)	-

No.12	バジルソース		商品名					
規格	250gx20/2		正味重量又は固形量					
販売者			製造工場					
住所			住所					
TEL			TEL					
保存・保管温度	保存： 冷凍(-18℃以下)		加熱の有無		有・無			
内装・外装包材	内装： NY/PE 外装：段ボール		商品の状態		真空	レトルト		
原材料の内容明細				栄養分析(100g当たり)				
原材料名	配合割合	原材料内訳等	アレルギー(28品目)	GMO [主原料]	原産国(産地) [主原料]	成分	栄養価	
バジル	41				兵庫県	エネルギー	375 kcal	
オリーブ油	41				イタリア		kJ	
水	18					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	
						無機質	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
						ビタミン	レチノール	0 μg
							A β-カロテン当量	2657 μg
							レチノール当量	219 μg
							D	0 μg
							E	4.5 mg
							K	198 μg
							B1	0.03 mg
							B2	0.08 mg
							ナイアシン	0.2 mg
							B6	0.05 mg
							B12	0 μg
						葉酸	28 μg	
						パントテン酸	0.12 mg	
						C	7 mg	
						脂肪酸	飽和	5.47 g
							一価不飽和	30.39 g
							多価不飽和	3.12 g
合計	100.00%					コレステロール	0 mg	
コンタミネーション	有 無	有る場合は記入 ※本品の製造工場では、特定原材料のうち、 乳成分を含む製品を生産しています。				食物繊維	水溶性	0.4 g
							不溶性	1.3 g
							総量	1.6 g
魚卵の混入について	可能性あり		備考		食塩相当量			0 g
	可能性なし				(七訂による計算値)			

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

株式会社加藤美蜂園本舗

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	株式会社加藤美蜂園本舗 東京都台東区千束1-1-5		製造者	株式会社加藤美蜂園本舗 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晚結晶します。					
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		たんぱく質	0.2	g	
しよ糖	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7/14-自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 ₂ O ₃)	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			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			
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						
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			

0012031_20240506

春巻き

食品内容明細書

提出日	
-----	--

NO.24	食品名	春巻き					
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
 ・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				
06061	イヌリン	チコリ				オランダ			非開示	*は必須入力項目		
06291	キャベツ	キャベツ				茨城県	群馬県	愛知県他	非開示	*エネルギー	128	kcal
06214	もやし	もやし				栃木県			非開示		-	kJ
06153	にんじん	にんじん				千葉県	茨城県	静岡県他	非開示	*水分	67.0	g
11219	たまねぎ	たまねぎ				北海道	兵庫県	愛知県他	非開示	*たんぱく質	3.3	g
06150	鶏肉	鶏肉	鶏肉			鹿児島県	群馬県他		非開示	*脂質	3.2	g
02034	たけのこ水煮	たけのこ				鹿兒島県			非開示	*炭水化物	24.7	g
14016	でん粉	馬鈴薯				日本(神奈川県)			非開示	*灰分	1.8	g
17007	しょうゆ	豚脂	豚肉			日本(北海道)			非開示	*ナトリウム	373	mg
04055	粒状大豆たん白	豚脂	小麦、大豆			日本(北海道)			非開示	*カリウム	105	mg
02040	はるさめ	豚脂	大豆			日本(三陸県)			非開示	*カルシウム	222	mg
14005	大豆油	大豆	大豆			分別(大豆)	日本(神奈川県)		非開示	*マグネシウム	13	mg
17082	酵母エキス	酵母				不分別(大豆)	日本(京畿県)		非開示	*リン	40	mg
17012	食塩	海水				不分別(大豆)	日本(茨城県)		非開示	*鉄	2.8	mg
	香辛料	コーンパウダー、香辛料				不分別(大豆)	日本(香川県)		非開示	*亜鉛	0.3	mg
	貝カルシウム	帆立貝殻				不分別(大豆)	日本(愛媛県)		非開示	銅	0.07	mg
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸鉄				不分別(大豆)	日本(徳島県、埼玉県)		非開示	マンガン	0.23	mg
29001	水※表示なし<皮>	水				不分別(大豆)	日本(徳島県)		非開示	ヨウ素	0	μg
01016	小麦粉	小麦	小麦			不分別(大豆)	日本(神奈川県)		非開示	セレン	1	μg
17012	食塩	海水				不分別(大豆)	日本(千葉県、徳島県)		非開示	クロム	1	μg
03017	ぶどう糖	ぶどう糖				不分別(大豆)	日本(愛知県)		非開示	モリブデン	6	μg
14005	大豆油	大豆油	大豆			不分別(大豆)	日本(神奈川県)		非開示	*レチノール	0	μg
29001	水※表示なし	水				不分別(大豆)	不分別(大豆)	神奈川県	非開示	*β-カロテン当量	201	μg
合 計 0.00										*食塩相当量	0.9	g

無機質

ビタミン

脂肪酸

食物繊維

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	落花生	▲ えび	コード 1	コード 2
	▲ か	▲ に	▲ あわび	▲ い	▲ か	▲ いく	▲ オレンジ	ガシューナッツ
	▲ キウイフルーツ	▲ 牛	▲ 肉	▲ くる	▲ み	▲ ご	▲ ま	▲ さ
	▲ ゼラチン	● 大	● 豆	● 鶏	▲ 肉	▲ バ	▲ ナ	▲ ナ
	▲ も	▲ も	▲ や	▲ ま	▲ い	▲ も	▲ り	▲ ん
			▲ り	▲ ん	▲ ご	▲ ア	▲ モ	▲ ン

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 7月 23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

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)	○
	食肉(鶏肉(国産))		39.0	鶏肉		国産	実測値	自社
	食肉(豚肉)		5.0	豚肉		国産	検査機関	○
	たまねぎ		21.0			国産		
	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				無機質	
	香辛料	香辛料 他	0.2				ナトリウム	190 mg
	オニオンエキスパウダー		0.1				カリウム	461 mg
	食塩		0.1				カルシウム	260 mg
	酵母エキス	酵母 他	0.1				マグネシウム	35 mg
	加工デンプン	タピオカ	0.9			製造用剤	リン	131 mg
	炭酸Ca	炭酸カルシウム	0.2			栄養強化	鉄	13.8 mg
	調味料(無塩)	塩化カリウム	0.2			調味料	亜鉛	0.9 mg
	焼成Ca	焼成カルシウム	0.1			栄養強化	銅	0.14 mg
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄	φ			栄養強化	マンガン	0.24 mg
	着色料(ココア)	ココア	φ			着色料	ビタミン	
	硫酸Ca	硫酸カルシウム	φ			製造用剤	A	
	水		2.8				レチノール	14 μg
							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			

商品規格書 Ver.15b

作成日

2024年4月2日

発行日

2025年7月15日

Main product specification table with columns for manufacturer (株式会社ピアット), product name (ピタパン60g), ingredients, nutrition facts, and allergen information.

●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)

Product label image for 'ピタパン60g (Fe・Ca強化)' showing ingredients and manufacturer details.

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

コンタミネーションについて

令和 7 年 7 月 現在

商品名・規格	製造者(加工者)名	製造所(加工所)の所在地
ピタパンFeCa強化 60g/80g	池田食品(株)	〒359-0004 埼玉県所沢市北原町899-1

※ 輸入品の場合は輸入業者名を記入してください。

※ コンタミネーションについてお尋ねします。

- ① 同一製造ライン、同一工場内等で『特定原材料7品目』及び『特定原材料に準ずるもの20品目』の使用はありますか？

どちらかに○をしてください。

有る ない

以下、①であるに○をした場合のみ記入してください。

- ② そのアレルギー物質は何ですか？該当する食品に○をしてください。

【特定原材料】

1,卵 2,乳 3,小麦 4,えび 5,かに 6,そば 7,落花生

【特定原材料に準ずるもの】

1, あわび、2, いか、3, いくら、4, オレンジ、5, キウイフルーツ、6, 牛肉

7, くるみ、8, さけ、9, さば、10, 大豆、11, 鶏肉、12, バナナ

13, 豚肉、14, まつたけ、15, もも、16, やまいも、17, りんご、18, ゼラチン

19, ごま、20, カシューナッツ、21, アーモンド

- ③ ライン洗浄等のコンタミネーションは行っていますか？

はい(行っている) いいえ(行っていない)

以上相違ないことを証明いたします。



ホキ

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 8月 4日

業者名

株式会社 豊中食品

分類

学期

魚

物資名

ホキ 40g

番号

18

商品名

ホキ 40g

メーカー

有限会社 梅田水産

正味重量または固形量

40g/150入

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	
10245	ホキ		100			ニュージーランド	計算値(七訂による)	○
							実測値	○
							エネルギー	84 kcal
							水分	80.4 g
							たんぱく質	17.0 g
							脂質	1.3 g
							炭水化物	g
							灰分	1.3 g
							ナトリウム	160 mg
							カリウム	330 mg
							カルシウム	20 mg
							マグネシウム	24 mg
							リン	160 mg
							鉄	0.3 mg
							亜鉛	0.4 mg
							銅	0.02 mg
							マンガン	0.01 mg
							無機質	
							A レチノール	43 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	43 μg
							D	1.0 μg
							E	0.9 mg
							K	0 μg
							B1	0.03 mg
							B2	0.16 mg
							ナイアシン	1.3 mg
							B6	0.07 mg
							B12	0.7 μg
							葉酸	13 μg
							パントテン酸	0.42 mg
							C	0 mg
							脂防酸	
							飽和	0.24 g
							一価不飽和	0.42 g
							多価不飽和	0.30 g
							コレステロール	49 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.4 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

○・・・上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

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

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
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

2025年 8月 1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

30

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
	(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 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 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
							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
							レチノール	1	μg
							カロテン	0	μg
							レチノール当量	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
							飽和		g
							一価不飽和		g
							多価不飽和		g
							コレステロール	23	mg
							水溶性		g
							不溶性		g
							総量	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8月6日

魚介類	No.19・20	食品名	ほっけ 一夜干し40g・50g					
規格	40g・50g	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)		
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)
	ホッケ塩	ホッケ				北海道 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 µg
								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
								10.6 µg
								葉酸
								9 µg
								パントテン酸
								1.15 µg
								ピオチン
								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
								1.2 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	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				
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。								

まぐろ（角切り）

令和7年6月13日

丸長水産株式会社
和歌山県田辺市上の山2丁目28-35

製造商品のコンタミネーションについて

工場製造ラインコンタミを以下にご報告申し上げます。

弊社工場ではエビ・カニ・イカ・サケ・サバ・ゴマを使用した商品を製造しておりますが、アレルギー物質に関しては、一工程終了毎に使用器具・機械等の洗剤及び流水洗浄においてコンタミネーションの防止対策を実施しております。

最終製品において、コンタミネーションの無いよう製造しております。

以上、ご報告申し上げます。

まぐろ水煮

食品内容明細書

提出日 令和6年8月7日

No.15		食品名		まぐろ水煮			
規	格	入	数	内	容	量	正味重量又は固形量
	R1.0kg	10袋/ケース	1000g				
<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。</p>	
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
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)	
	きはだまぐろ(輸入) 野菜エキス	きはだまぐろ たまねぎ にんじん キャベツ 食塩 海水				中西部太平洋 インド洋 日本 日本	
						<p>計算値(2020年版(八訂)) ●</p> <p>分析値 自社 公的機関</p>	
						<p>*は必須入力項目</p> <p>*エネルギー 73 kcal 310 kJ</p> <p>*水分 80.9 g</p> <p>*たんぱく質 17.3 g</p> <p>*脂質 0.7 g</p> <p>*炭水化物 0.2 g</p> <p>*灰分 1.3 g</p>	
						<p>無機質</p> <p>*ナトリウム 193 mg</p> <p>*カリウム 320 mg</p> <p>*カルシウム 4 mg</p> <p>*マグネシウム 26 mg</p> <p>*リン 206 mg</p> <p>*鉄 1.4 mg</p> <p>*亜鉛 0.4 mg</p> <p>銅 0.04 mg</p> <p>マンガン 0.01 mg</p> <p>ヨウ素 10 µg</p> <p>セレン 53 µg</p> <p>クロム 1 µg</p> <p>モリブデン 0 µg</p>	
						<p>ビタミン</p> <p>A</p> <p>*レチノール 1 µg</p> <p>*β-カロテン当量 0 µg</p> <p>*レチノール当量 1 µg</p> <p>D 4 µg</p> <p>E(α-トコフェロール) 0.3 mg</p> <p>K 0 µg</p> <p>*B₁ 0.11 mg</p> <p>*B₂ 0.06 mg</p> <p>ナイアシン 12.8 mg</p> <p>B₆ 0.45 mg</p> <p>B₁₂ 4 µg</p> <p>葉酸 4 µg</p> <p>パントテン酸 0.26 mg</p> <p>ビオチン 1 µg</p> <p>*C 0 µg</p>	
						<p>脂肪酸</p> <p>飽和 - g</p> <p>一価不飽和 - g</p> <p>多価不飽和 - g</p> <p>コレステロール 26 mg</p>	
						<p>食物繊維</p> <p>*水溶性 - g</p> <p>*不溶性 - g</p> <p>*総量 0.0 g</p>	
合計						0.00	
						*食塩相当量 0.5 g	
<p>特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)</p> <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>							
		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		
						<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>	
						コード 1	コード 2

マスタード(あらびき)

食品内容明細書

提出日 令和7年3月21日

その他		No.21		食品名		マスタード(あらびき)											
規格		300g		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)							
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									日本					*は必須入力項目
		レモン果汁	マスタード									カナダ					*エネルギー
		食塩	レモン果汁									イスラエル					186 kcal
		ワインピネガー	食塩									日本					778 kJ
		発酵調味料	ワインピネガー									日本					*水分
		ぶどう糖	発酵調味料									日本					54.7 g
		コーン油	ぶどう糖									日本					*たんぱく質
		香辛料	コーン油									日本					7.1 g
		調味料(アミノ酸等)	香辛料									韓国	他				*脂質
		調味料(アミノ酸等)	グルタミン酸Na									日本					10.0 g
		調味料(アミノ酸等)	調味料製剤									日本					*炭水化物
		調味料(アミノ酸等)	グルタミン酸Na									インド					20.8 g
		調味料(アミノ酸等)	クエン酸Na									中国					*灰分
		調味料(アミノ酸等)	クエン酸Na									中国					7.4 g
		調味料(アミノ酸等)	コハク酸二ナトリウム									中国					*ナトリウム
		調味料(アミノ酸等)	イノシン酸Na									中国					2600 mg
		調味料(アミノ酸等)	グアニル酸Na									中国					*カリウム
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					250 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*カルシウム
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					120 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*マグネシウム
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					99 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*リン
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					240 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*鉄
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					2.2 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*亜鉛
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					1.3 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					銅
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					マンガン
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					ヨウ素
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					セレン
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					クロム
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					モリブデン
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*レチノール
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					2 μg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*β-カロテン当量
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					70 μg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*レチノール当量
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					8 μg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					D
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— μg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					E(α-トコフェロール)
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					K
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— μg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*B ₁
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					0.62 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*B ₂
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					0.06 mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					ナイアシン
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					B ₆
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					B ₁₂
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					葉酸
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					パントテン酸
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					ビオチン
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					— mg
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					*C
		調味料(アミノ酸等)	大豆									中国					Tr mg
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					脂肪
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					飽和
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					— g
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					一価不飽和
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					— g
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					多価不飽和
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					— g
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					コレステロール
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					— mg
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					食物繊維
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					*水溶性
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					— g
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					*不溶性
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					— g
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					*総量
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					7.7 g
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					*食塩相当量
		増粘剤(キサンタンガム)	大豆									中国					6.6 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	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	さ		
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			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 7月 23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	24	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					
	バナメイエビ 食塩		100 微量	えび		ベトナム、インドネシア	計算値(七訂による)	○			
							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				
									A	レチノール	3 μg
										カロテン	20 μg
										レチノール当量	4 μg
									D	0.0 μg	
									E	1.7 mg	
									K	0 μg	
									B1	0.02 mg	
									B2	0.06 mg	
									ナイアシン	2.2 mg	
									B6	0.10 mg	
									B12	1.1 μg	
									葉酸	57 μg	
							パントテン酸	0.38 mg			
							C	2 mg			
							脂 肪 酸	飽和	0.10 g		
								一価不飽和	0.08 g		
								多価不飽和	0.07 g		
							コレステロール	160 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	0.6 g		

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

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

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

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 7月 23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

蒸し中華めん(焼きそば用)

番号

4

商品名

冷凍蒸し焼そば1kg

メーカー

シマダヤ

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	栄養成分	
	小麦粉 植物油 食塩 かんすい 乳化剤 クチナシ色素 水		社外秘 社外秘 社外秘 0.2 0.1 微量 50.6	小麦 大豆		豪州、日本、アメリカ カナダ、豪州 日本 日本	計算値(七訂による)	
							※実測値	自社 検査機関
							エネルギー	191 kcal
							水分	
							たんぱく質	4.1 g
							脂質	4.3 g
							炭水化物	33.9 g
							灰分	
							ナトリウム	
							カリウム	
							カルシウム	
							マグネシウム	
							リン	
							鉄	
							亜鉛	
							銅	
							マンガン	
							無機質	
							A	レチノール
								カロテン
								レチノール当量
							D	
							E	
							K	
							B1	
							B2	
							ナイアシン	
							B6	
							B12	
							葉酸	
							パントテン酸	
							C	
							脂肪酸	飽和
								一価不飽和
								多価不飽和
							コレステロール	
							食物繊維	水溶性
								不溶性
								総量
								食塩相当量

<「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				

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	ITP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(A1) 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	
一般生菌数	300個/g以下	灰分	0.4	g	
大腸菌群	陰性	ナトリウム	1	mg	
カビ数	30個/g以下	食塩相当量	0	g	
酵母数	30個/g以下	※日本食品標準成分表2015年版(七訂)より			
備考					
<ul style="list-style-type: none"> ・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*	遺伝子組換え表示**	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、アワ、てん菜、なたね、綿実、ハバ、代、からし)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

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 7月 23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

23

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

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)	○	
	スメルト		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	
							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	
							パンテトニック	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	

<「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			