

食品規格書

ページ数/総ページ数
1/1

*分析表の有効期限は、2年以内のものです。

食品名				メーカー名			[提出日]令和6年8月8日	
白菜キムチ(アレルゲン28品目不使用)				農事組合法人 近江農産				
1個当たりの重量 1000g				包装形態 ナイロンポリ				
配合構成 (100g当り)		原料メーカー	アレルゲン	遺伝子組換え	産地	比率(%)	栄養分析 (100g当り)	
材料名	内訳		※食品名明記 ※卵は加熱の 有無を明記	分別又は 不分別	国内産 ⇒都道府県名 外国産⇒国名	合計100% を確認のこと	成分	栄養価
※調味料・食品添加物等はその内容を明記								
白菜					滋賀・長野・愛媛	86.8	水分	88.9 g
鰹節エキス	鰹節抽出液	宝酒造(株)			京都	3.3	たんぱく質	1 g
	たん白加水分解物			不分別				
	食塩						脂質	0.3 g
	かつおエキス						炭水化物	6.3 g
	キサンタン						灰分	3.4 g
ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし	三和製粉(株)		分別	愛知	3	ナトリウム	1100 mg
	馬鈴薯			分別			カルシウム	42 mg
	甘藷						マグネシウム	15 mg
食塩	海水	㈱日本海水			兵庫・香川	2.8	リン	36 mg
昆布エキス	昆布抽出液	宝酒造(株)		不分別	京都	1.7	鉄	0.6 mg
	たん白加水分解物			不分別			亜鉛	0.3 mg
	野菜エキス						ビタミン	
	食塩						レチノール	0 μg
	アルコール						カロテン	210 μg
	デキストリン						レチノール当量	17 μg
	砂糖						B ₁	0.04 mg
	酵母エキス						B ₂	0.05 mg
	キサンタン						C	16 mg
							食塩相当量	2.8 g
パプリカ		ムアー食品㈱			スペイン	1		
一味唐辛子	唐辛子	ムアー食品㈱			韓国	0.7		
にんにく		(株)あさの			香川	0.7		



白菜キムチ (アレルゲン28品目不使用)

表示ラベル添付欄

名称	キムチ (刻み)
原材料名	白菜、漬け原材料 (鰹節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく)
原料原産地名	国産 (白菜)
内容量	1000g
賞味期限	24.8.14
保存方法	10℃以下にて保存して下さい。
製 造 者	農事組合法人 近江農産組合 滋賀県東近江市布施町215-1 0748-24-0045
栄養成分表示 (100g 当り、推定値)	熱量28kcal、たんぱく質1.0g、脂質0.3g、炭水化物6.3g、食塩相当量2.8g
開封後は冷蔵庫で保存し、お早くお召し上がり下さい。	

100

この食品に含まれるアレルゲン名を全て○で囲む。

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生
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
大豆 鶏肉 パナ 豚肉 マカミアナツ
もも やまいも りんご ゼラチン アーモンド

同一施設内でのコンタミネーションの有無
(有・無) ※有の場合、該当するアレルゲン名を全て○で囲む。

えび かに (小麦) そば 卵 乳 落花生
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
(大豆) 鶏肉 パナ 豚肉 マカミアナツ
もも やまいも (りんご) ゼラチン 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

2026年 2月 27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	ハヤシフレーク
-----	---------

番号	34
----	----

商品名	アレルギーフリーハヤシフレーク1kg
-----	--------------------

メーカー	アスビー食品
------	--------

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 非組み換え 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)		
	パーム油・なたね油(重合油脂)		31.99		不分別	日本	実測値	○	
	でん粉		19.22		不分別	日本	自社		
	砂糖		10.59		不分別	日本	検査機関		
	食塩		9.28			日本	エネルギー	520 kcal	
	デキストリン		7.25			日本	水分	1.9 g	
	トマトパウダー		5.42			日本	たんぱく質	1.8 g	
	オニオンパウダー		2.18			スペイン	脂質	34.1 g	
	キャベツパウダー		1.45			ブルガリア	炭水化物	51.5 g	
	しいたけエキスパウダー		1.45			日本	灰分	10.7 g	
	酵母エキスパウダー		1.31			タイ、日本	ナトリウム	4100 mg	
	焙煎米粉		1.2			日本	カリウム	mg	
	野菜ペースト		1.09			日本	カルシウム	mg	
	マッシュルームエキスパウダー		0.58			日本	マグネシウム	mg	
	香辛料		0.41			非開示	リン	mg	
	ソースパウダー		0.25			日本	鉄	mg	
	リン酸架橋デンプン		4.35			タイ・増粘剤	亜鉛	mg	
	カラメルI		1.83			日本・着色料	銅	mg	
	グリセリン脂肪酸エステル		0.13			日本・乳化剤	マンガン	mg	
	クエン酸		0.02			中国・酸味料	無機質		
	香料		微量			日本・香料	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
							パンテト酸		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		5.1 g
							食塩相当量		10.4 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

年 月 日

業者名

分類 年間 乾物

物資名 ひじき ほしひじき

番号 43

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細

八訂成分表 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(八訂による)	○	
	ひじき		100			韓国	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	180 kcal 739 kj	
							水分	6.5 g	
							たんぱく質	9.2 g	
							脂質	3.2 g	
							炭水化物	58.4 g	
							灰分	22.7 g	
							ナトリウム	1800 mg	
							カリウム	6400 mg	
							カルシウム	1000 mg	
							マグネシウム	640 mg	
							リン	93 mg	
							鉄	6.2 mg	
							亜鉛	1.0 mg	
							銅	0.14 mg	
							マンガン	0.82 mg	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	4400 μg
								レチノール当量	360 μg
							D	0.0 μg	
							E	5.0 mg	
							K	580 μg	
							B1	0.09 mg	
							B2	0.42 mg	
							ナイアシン	1.8 mg	
							B6	0.00 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	93 μg	
							パンテト酸	0.30 mg	
							C	0 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	Tr mg	
							食 物 線 維	水溶性	g
								不溶性	g
								総量	51.8 g
							食塩相当量	4.7 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	えび	アレルギー情報特記事項	
	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ		本製品は「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。
	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

2026年 3月 30日

業者名

分類 年間 調味料

物資名 ビーフシチューの素

番号 18

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細							栄養成分	
八訂成分表 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(八訂による)	
	小麦粉 でんぷん 植物油脂 デキストリン 砂糖 食塩 ブラウンルウ チキンエキス 調味油 玉ねぎ加工品 オニオンパウダー トマトペースト チキンフィッシュパウダー 香辛料 酵母エキス ポークエキス バルサミコソース 調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル色素) 着色料(ババリア色素) 乳化剤 酸味料 香料 酸化防止剤(ビタミンE) 酸化防止剤(ビタミンC) 香辛料抽出物 1未満原料合計			小麦 小麦 大豆 大豆 鶏肉 大豆 大豆 大豆	不分別(大豆) 非経換(でんぷん) 不分別(大豆) 不分別(大豆) 5%以下(鶏肉)(大豆) 5%以下(鶏肉)(大豆) 5%以下(鶏肉)(大豆) 不分別(大豆) 不分別(大豆) 不分別(大豆)		実測値	自社 検査機関
							エネルギー	416 kcal
							水分	3.88 g
							たんぱく質	8.1 g
							脂質	16.1 g
							炭水化物	59.6 g
							灰分	12.32 g
							ナトリウム	4740 mg
							カリウム	160 mg
							カルシウム	18 mg
							マグネシウム	15 mg
							リン	82 mg
							鉄	0.5 mg
							亜鉛	0.3 mg
							銅	0.06 mg
							マンガン	0.19 mg
							レチノール	0 μg
							カロテン	1000 μg
							レチノール当量	87 μg
							D	- μg
							E	- mg
							K	- μg
							B1	0.30 mg
							B2	0.02 mg
							ナイアシン	- mg
							B6	- mg
							B12	- μg
							葉酸	- μg
							パンテト酸	- mg
							C	- mg
							飽和	12.71 g
							一価不飽和	2.23 g
							多価不飽和	0.73 g
							コレステロール	4 mg
							水溶性	1.02 g
							不溶性	0.81 g
							総量	1.83 g
							食塩相当量	12.0 g

・原料の産地については、限定しておりません。
 主な原料原産地を記載しています。
 ・原料のメーカー名は社外秘となります。

<「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	えび	アレルギー情報特記事項
	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			

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	2023年1月19日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	10101	登録食品名	開発カットベーコン(バラ凍結)		商品名	開発国産カットベーコン500g		
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	500g	
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	50 × 33 × 26 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		JAS法規格対象の有無	
	賞味期限(製造後)	180 日		保管温度	-18℃以下			
	消費期限			製造日付の有無	無		有(等級) 無 ●	
納入業者	住所						業者コード	
	会社名(印)	代表者名						
販売者	住所						住所	
	名称(印)	製造工場					名称(印)	

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・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。

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。
 計算値(2020年版(八訂)) ●

2020年版(八訂)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・分別生産管理	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(2020年版(八訂)) ●	
						愛媛県 アメリカ	沖縄県 ブラジル他		分析値	自社
11153 03015	豚ばら肉 粉末水あめ	でん粉[コーンスターチ(とうもろこし)・無水亜硫酸・甘藷でん粉(さつまいも)]	豚肉			愛媛県 アメリカ	沖縄県 ブラジル他			
17089	食塩					メキシコ オーストラリア				
合計 0.00(%)									*食塩相当量	1.8 g

*は必須入力項目		
*エネルギー	391 kcal	
*水分	43.4 g	
*たんぱく質	12.7 g	
*脂質	37.9 g	
*炭水化物	3.7 g	
*灰分	2.4 g	
無機質	*ナトリウム	711 mg
	*カリウム	208 mg
	*カルシウム	3 mg
	*マグネシウム	13 mg
	*リン	113 mg
	*鉄	0.6 mg
	*亜鉛	1.5 mg
	銅	0.04 mg
	マンガン	0.01 mg
	ヨウ素	0 µg
	セレン	0 µg
	クロム	0 µg
	モリブデン	0 µg
	ビタミン	*レチノール
*β-カロテン当量		0 µg
*レチノール活性当量		9 µg
D		0.1 µg
E(α-トコフェロール)		0.4 mg
K		1 µg
*B ₁		0.43 mg
*B ₂		0.10 mg
ナイアシン		4.0 mg
B ₆		0.22 mg
B ₁₂	0.3 µg	
葉酸	2 µg	
パントテン酸	0.59 mg	
ビオチン	0.0 µg	
*C	1 mg	
脂肪酸	飽和	14.54 g
	一価不飽和	17.41 g
	多価不飽和	3.32 g
コレステロール	66 mg	
食物繊維	*水溶性	0.0 g
	*不溶性	0.0 g
	*総量	0.0 g

特定原材料名(太字は8大アレルゲン)	▲ 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	くるみ	あわび	い	い	オレンジ		
	カシューナッツ	キウイフルーツ	▲ 牛肉	▲ ごま	さ	さ		
	ゼラチン	▲ 大豆	▲ 鶏肉	バナナ	● 豚肉	▲ も		
やまいも	▲ りんご	アーモンド	マカダミアナッツ				✓	

ポークハム

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	2023年1月19日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	10001	登録食品名	開発カットポークハム(バラ凍結)		商品名	開発国産ポークハムタンザク バラ凍			
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	500g		
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	50 × 33 × 26 cm		
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		JAS規格対象の有無	有 (等級)	無
	賞味期限(製造後)	365 日		保管温度	-18℃以下				●
	消費期限			製造日付の有無	有 無		細菌学的成分規格(食品名)	加熱食肉製品(加熱後包装)	

納入業者	住所				業者コード	
	会社名 (英)	代表者名				
販売者	住所				住所	
	名称 (英)	製造工場 名称 (英)				

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・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。

2020年版(八訂) 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 分別生産管理	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。		
						計算値(2020年版(八訂))		分析値		自社	公的機関	
11156	豚肉	タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉	豚肉			福岡県	佐賀県	長崎県他		*は必須入力項目		
17089	でん粉					タイ	日本			*エネルギー	136 kcal	
03003	食塩					メキシコ						
	砂糖					オーストラリア	タイ			*水分	676 g	
17064	海藻ミネラル	海藻粉末(紅藻)				アイスランド				*たんぱく質	19.3 g	
17074	香辛料	ペパー				インドネシア	マレーシア	バトナム他		*脂質	4.7 g	
		ナツメグ				インドネシア	スリランカ			*炭水化物	5.0 g	
17056		ローレル				トルコ				*灰分	3.5 g	
		オニオンパウダー				アメリカ				*ナトリウム	729 mg	
	酵母エキス	酵母エキス、テキストリン(甘味)		0.19		大分県他				*カリウム	324 mg	
		酵母エキス、テキストリン(甘味)				大分県他				*カルシウム	269 mg	
17000	水			4.50		兵庫県				*マグネシウム	47 mg	
合 計										4.69(%)		
										*食塩相当量		1.9 g

特定原材料名 (太字は8大アレ ルゲン)	▲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	くるみ	あわび	い	か	いくら		
	カシューナッツ	キウイフルーツ	▲牛肉	▲ごま	さ	さ		
	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				

ポタージュベース

猪名川町立学校給食センター 御中

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 (納入者)スバル食品株式会社

分類	年間	調味料	物資名	ポタージュベース		
番号	20	商品名	業務用「味の素KKポター ジュJ」500g袋×20	メーカー	味の素株式会社	
				正味重量または固形量	500g袋×20	

原材料の内容明細						栄養成分(100g当たり)				
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 由来農・水・畜産物及 び添加物物質名	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・原産国・品 種・メーカー名、 食品添加物の使用目的用途名	栄養成分(100g当たり)			
	小麦粉(国内製造)	小麦	42	小麦		アメリカ等	計算値(七訂による)			
	デキストリン	とうもろこし	21		不分別	アメリカ等	実測値	自社		
	乳糖	乳	20	乳		アメリカ等	検査機関	○		
	食塩	海水	8			日本等(生産国)	エネルギー			
	食用油脂	鶏肉	6	鶏肉		日本等			389 kcal	
	脱脂粉乳	乳		乳		日本等			- kJ	
	たまねぎ	たまねぎ				アメリカ等			水分 2.2 g	
	香辛料	こしょう				インドネシア等			たんぱく質 9.6 g	
		とうもろこし			不分別	アメリカ等			脂質 4.6 g	
	チキンエキス	鶏肉		鶏肉		日本等			炭水化物 77.3 g	
	調味料(アミノ酸等)	L-グルタミン酸ナトリウム 5'-イノシン酸ナトリウム等	3			ブラジル等(生産国)、調味料 日本等(生産国)、調味料			灰分 6.3 g	
							無機質		ナトリウム 3220 mg	
									カリウム 89.7 mg	
									カルシウム 27.2 mg	
									マグネシウム 16.0 mg	
									リン 70.3 mg	
									鉄 0.49 mg	
									亜鉛 0.442 mg	
									銅 0.077 mg	
									マンガン - mg	
								ビタミン	A	レチノール 14 μg
										カロテン *1 μg
										レチノール当量 14 μg
										D 検出せず μg
									E *2 mg	
									K 10 μg	
									B1 0.06 mg	
									B2 0.11 mg	
									ナイアシン 0.69 mg	
									B6 0.046 mg	
								B12 0.09 μg		
								葉酸 12 μg		
								パントテン酸 0.24 mg		
								C 検出せず mg		
							脂肪酸	飽和	1.13 g	
									一価不飽和 2.01 g	
									多価不飽和 0.93 g	
								コレステロール	3 mg	
							食物繊維	水溶性	0.9 g	
									不溶性 0.7 g	
									総量 1.6 g	
								食塩相当量	8.19 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		※弊社アレルギー対象範囲は、消費者庁通知[平成27年3月30日 消費表第139号(第28次改正令和5年3月9日 消費表第102号)]に従っております。 ※洗浄等の防止対策を実施しており、コンタミネーションは無いと考えております。
	キウイ	牛肉	クルマ	ごま	さけ	さば		
	ゼラチン	大豆	○ 鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		
	もも	やまいも	りんご	アーモンド				

*1 α-カロテン:検出せず、β-カロテン:検出せず、クリプトキサンチン:-、β-カロテン当量:検出せず
*2 α-トコフェロール:0.2mg、β-トコフェロール:検出せず、γ-トコフェロール:0.5mg、δ-トコフェロール:0.2mg

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

年 月 日

業者名

分類 年間 その他

物資名 **まる天**

番号 **38**

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細						栄養成分			
八訂成分表 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			
10040	いとより無リンすり身			—	—		計算値(八訂による) ○		
17054	発酵調味料			—	不分別		実測値	自社 検査機関	
03003	砂糖			—	—		エネルギー	129 kcal	
17012	食塩			—	—			550 kj	
14008	植物性油脂(菜種油)			—	不分別		水分	69.0 g	
02028	加工デンプン			—	—		たんぱく質	14.7 g	
							脂質	3.4 g	
							炭水化物	10.8 g	
							灰分	2.2 g	
							ナトリウム	797 mg	
							カリウム	18 mg	
							カルシウム	24 mg	
							マグネシウム	11 mg	
							リン	97 mg	
							鉄	0.1 mg	
							亜鉛	0.3 mg	
							銅	0.01 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							無機質		
							A	レチノール	2 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	2 μg
							D		2.6 μg
							E		0.7 mg
							K		4 μg
							B1		0.00 mg
							B2		0.02 mg
							ナイアシン		0.1 mg
							B6		0.01 mg
							B12		0.3 μg
							葉酸		1 μg
							パンテトニック酸		0.27 mg
							C		0 mg
							脂肪酸		
							飽和		0.31 g
							一価不飽和		1.84 g
							多価不飽和		0.87 g
							コレステロール		33 mg
							食物繊維		
							水溶性		0.0 g
							不溶性		0.0 g
							総量		0.0 g
							食塩相当量		2.0 g

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

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

特定原材料名	△ 卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	アレルギー情報特記事項
	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			

ミックスビーンズ

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

年 月 日

業者名

分類 年間 乾物

物資名 ミックスビーンズ

番号 20

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細						栄養成分				
八訂成分表 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(八訂による)			
04024 04008 04008	大豆 大福豆 金時豆			大豆	分別 対象外 対象外		表測値	自社 検査機関	○	
							エネルギー	141	kcal	
								593	kJ	
							水分	64.3	g	
							たんぱく質	11.5	g	
							脂質	4.7	g	
							炭水化物	18.0	g	
							灰分	1.5	g	
							ナトリウム	0	mg	
							カリウム	458	mg	
							カルシウム	69	mg	
							マグネシウム	68	mg	
							リン	160	mg	
							鉄	2.1	mg	
							亜鉛	1.4	mg	
							銅	0.28	mg	
							マンガン	0.91	mg	
							A	レチノール	0	μg
								カロテン	3	μg
								レチノール当量	0	μg
							D	0.0	μg	
							E	0.6	mg	
							K	5	μg	
							B1	0.20	mg	
							B2	0.07	mg	
							ナイアシン	0.5	mg	
							B6	0.09	mg	
							B12	0.0	μg	
							葉酸	36	μg	
							パンテトニック	0.19	mg	
							C	0	mg	
							脂肪 酸	飽和	0.59	g
								一価不飽和	1.01	g
								多価不飽和	2.32	g
							コレステロール	0	mg	
							食物 繊維	水溶性	1.3	g
								不溶性	9.5	g
								総量	10.8	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	えび	アレルギー情報特記事項
	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	マカミアナッツ			

もずく

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 3月 26日

業者名

分類	年間	その他
----	----	-----

物資名 もずく 塩抜き

番号	34
----	----

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細

栄養成分

八訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレル ギ一源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
9037	もずく		100			沖縄県	計算値(八訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	7 kcal 27 kj	
							水分	96.7 g	
							たんぱく質	0.3 g	
							脂質	0.2 g	
							炭水化物	2.0 g	
							灰分	0.8 g	
							ナトリウム	240 mg	
							カリウム	7 mg	
							カルシウム	22 mg	
							マグネシウム	21 mg	
							リン	2 mg	
							鉄	0.2 mg	
							亜鉛	Tr mg	
							銅	0.01 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	220 μg
								レチノール当量	18 μg
							D	0.0 μg	
							E	0.1 mg	
							K	18 μg	
							B1	Tr mg	
							B2	0.09 mg	
							ナイアシン	0.0 mg	
							B6	0.00 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	2 μg	
							パンテトン酸	0.00 mg	
							C	0 mg	
							脂肪酸	飽和	0.05 g
								一価不飽和	0.02 g
								多価不飽和	0.02 g
							コレステロール	Tr mg	
							食物 繊維	水溶性	g
								不溶性	g
								総量	2.0 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	えび	アレルギー情報特記事項	
	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ		えび・かにが生息している海洋から採取しています。
	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				

もも

食品内容明細書

提出日 令和8年3月23日

その他		No.31		食品名		もも			
規格		1.5KG		入数		6			
内容量		1500g		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) <small>計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の該当するもの●をつける。</small>	
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)	●
	黄もも(南アフリカ)砂糖・ぶどう糖果糖液酸味料水	クエン酸	もも			南アフリカ 愛知県 オーストリア 三重県		分析値 自社	公的機関
*は必須入力項目									
*エネルギー								58	kcal
*水分								85.4	g
*たんぱく質								0.3	g
*脂質								0.1	g
*炭水化物								14.0	g
*灰分								0.2	g
無機質									
*ナトリウム								3	mg
*カリウム								54	mg
*カルシウム								2	mg
*マグネシウム								3	mg
*リン								6	mg
*鉄								0.1	mg
*亜鉛								0.1	mg
銅								0.03	mg
マンガン								0.02	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								0	µg
*β-カロテン当量								141	µg
*レチノール当量								11	µg
D								0	µg
E(α-トコフェロール)								0.8	mg
K								0	µg
*B ₁								0.01	mg
*B ₂								0.01	mg
ナイアシン								0.2	mg
B ₆								0.01	mg
B ₁₂								0.0	µg
葉酸								3	µg
パントテン酸								0.05	mg
ビオチン								0.0	µg
*C								1	mg
脂肪									
飽和								0.00	g
一価不飽和								0.00	g
多価不飽和								0.00	g
コレステロール								0	mg
食物繊維									
*水溶性								0.3	g
*不溶性								0.6	g
*総量								0.9	g
*食塩相当量								0.0	g
合計				0.00					
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。						④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。	
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード1	コード2	
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ			
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば			
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ			
	●もも	やまいも	▲りんご	アーモンド					

焼き豚

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	2023年1月19日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	10403	登録食品名	開発カット焼豚(バラ凍結)		商品名	開発国産コース焼豚		
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	500g	
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	50 × 33 × 26 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無
	賞味期限(製造後)	180	日	保管温度	-18℃以下			
	消費期限		日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	加熱食肉製品(加熱後包装)	
納入業者	住所						業者コード	
	会社名 (TEL)	代表者名						
販売者	住所						住所	
	名称 (TEL)	製造工場					名称 (TEL)	

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。

2020年版(八訂) 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 ・分別 ・分別生産管理	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の横に記入のこと)			メーカー名	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。 計算値(2020年版(八訂))			
						分析値	自社	公的機関					
11149	豚コース肉 しょうゆ(大豆、食塩)	大豆、食塩、種麴 (麹菌、α化でん ぷん)、アルコール	豚肉 大豆			鹿児島県 アメリカ	宮崎県 日本他	熊本県他	オリエンタル糖業工業 林原 池田糖化工業 DM三井製糖 不二製油 日本食塩製造	*は必須入力項目			
03027	果糖ぶどう糖液糖	でん粉(コーン スターチ、無水亜硫 酸、甘糖澱粉)				アメリカ	ブラジル	日本他		*エネルギー	261	kcal	
03024	発酵調味料	発酵調味液(サト ウキビ)、pH調 整剤		1.61		ブラジル他				*水分	55.2	g	
03024	水あめ	水飴(コーン スターチ)		1.61		アメリカ	ブラジル他			*たんぱく質	17.0	g	
03003	砂糖	さとうきび、甜菜 原料糖(さとうき び、甜菜)		1.49		日本 オーストラリア	オーストラリア タイ	タイ他		*脂質	19.1	g	
04057	粉末状大豆たん白	脱脂大豆、食用植 物油脂(パーム 油)、乳化剤	大豆	1.36		アメリカ	中国	日本		*炭水化物	6.1	g	
17089	食塩			0.87		メキシコ				*灰分	2.5	g	
										*ナトリウム	707	mg	
										*カリウム	264	mg	
										*カルシウム	3	mg	
										*マグネシウム	18	mg	
										*リン	155	mg	
										*鉄	0.4	mg	
										*亜鉛	1.4	mg	
										銅	0.06	mg	
										マンガン	0.02	mg	
										ヨウ素	0	µg	
										セレン	19	µg	
										クロム	0	µg	
										モリブデン	1	µg	
										*レチノール	5	µg	
										*β-カロテン当量	0	µg	
										*レチノール活性当量	5	µg	
										D	0.1	µg	
										E(α-トコフェロール)	0.3	µg	
										K	2	µg	
										*B ₁	0.65	mg	
										*B ₂	0.11	mg	
										ナイアシン	6.0	mg	
										B ₆	0.30	mg	
										B ₁₂	0.3	µg	
										葉酸	5	µg	
										パントテン酸	0.56	mg	
										ピオチン	3.7	µg	
										*C	1	mg	
										脂肪	飽和	7.57	g
											一価不飽和	8.32	g
											多価不飽和	1.91	g
										コレステロール	52	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	1.8	g	

合計 6.94 (%)												
特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	▲	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							

ゆかり

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 27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

ゆかり

番号

53

商品名

ゆかり®(国産赤しそ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

150g

原材料の内容明細

栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 一覧)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
	塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢)	DL-リンゴ酸	82.0		対象外	赤しそ:日本(静岡他)	計算値(七訂による)	○	
	砂糖		8.5		非相換(甜菜)		実測値	自社	
	食塩		6.5				検査機関	○	
	酵母エキス		1.5				エネルギー	◆195 kcal	
	酸味料		1.5			酸味料		- kJ	
<p>※赤しそは国産限定です。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。</p>							水分	◆3.0 g	
							たんぱく質	◆10.7 g	
							脂質	◆1.8 g	
							炭水化物	◆40.1 g	
							灰分	◆44.4 g	
							無機質	ナトリウム ◆17000 mg	
								カリウム 370 mg	
								カルシウム 240 mg	
								マグネシウム 76 mg	
								リン 86 mg	
								鉄 3.2 mg	
								亜鉛 1.0 mg	
								銅 0.56 mg	
								マンガン 2.72 mg	
							ビタミン	A	レチノール 0 μg
									カロテン 9600 μg
									レチノール当量 800 μg
									D 0 μg
									E 14.4 mg
									K 1800 μg
									B1 0.16 mg
									B2 0.51 mg
									ナイアシン 0.5 mg
									B6 0.30 mg
									B12 0 μg
									葉酸 110 μg
									パントテン酸 0.11 mg
								C 0 mg	
							脂肪酸	飽和 ◆0.29 g	
								一価不飽和 0.05 g	
								多価不飽和 1.22 g	
								コレステロール 0 mg	
							食物繊維	水溶性	- g
								不溶性	- g
								総量	◆12.3 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
- × ... キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会 様

変更前

2024年5月24日

申請年月日

2025年12月25日

Table with product details: 食品コード 73771, 登録食品名 りんご酢(ハンディ), 規格 1本(1800ml), 正味重量又は固計量 1840g, 納品最小単位 1箱, 保存方法及び期限表示, 賞味期限(製造後) 365日, 消費期限, 製造日付の有無, 納入業者, 住所, 会社名, 代表者名, 販売者, 住所, 名称, 製造工場, 名称.

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。 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。

Main table with columns: 2020年版(八訂) 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非組織・非遺伝子・不分別・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)), 分析値, 自社, 公的機関. Includes nutrient data like Energy, Water, Protein, Fat, Carbohydrates, etc.

Table for allergen information: 特定原材料名(太字は8大アレルゲン), 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, パナナ, 豚肉, もも, やまいも, りんご, アーモンド, マカダミアナッツ. Includes a confirmation column and notes on allergen labeling.

業者名

UCP㈱神戸支店

分類	年間	その他	物資名	レモンゼリー
----	----	-----	-----	--------

番号	49	商品名	アレンジダイスゼリー・瀬戸内レモン(VC)	メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ
----	----	-----	-----------------------	------	--------------

正味重量または固形量 1000g

原材料の内容明細					栄養成分	
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	
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	とうもろこし、ばれいしょ他	17.0%			国内製造	計算値(七訂による)
糖類(ぶどう糖)	とうもろこし、ばれいしょ他	6.0%			国内製造	実測値
糖類(砂糖)	さとうきび、てん菜	4.0%			国内製造	自社
レモン果汁	レモン	3.2%			国内製造	検査機関
ゲル化剤(増粘多糖類)	グアーガム	0.6%			国内製造他/ゲル化剤	エネルギー
	ローカストビーンガム					101 kcal
	カラギーナン					- kJ
	キサンタンガム					水分
	コンニャクイモ抽出物					74.5 g
酸味料	クエン酸	0.5%			オーストリア製造/酸味料	たんぱく質
	クエン酸三ナトリウム					0.0 g
ビタミンC	レーアスコルビン酸	0.1%			イギリス製造/強化剤	脂質
香料	香料	φ			国内製造/香料	0.0 g
クチナシ黄色素	クチナシ黄色素	φ			国内製造/着色料	炭水化物
水		68.6%			(日本)	25.3 g
						灰分
						0.2 g
						ナトリウム
						65 mg
						カリウム
						41 mg
						カルシウム
						4 mg
						マグネシウム
						0 mg
						リン
						1 mg
						鉄
						0.0 mg
						亜鉛
						0.0 mg
						銅
						0.00 mg
						マンガン
						0.00 mg
						レチノール
						0 μg
						β-カロテン当量
						0 μg
						レチノール当量
						0 μg
						D
						0.0 μg
						E
						0.0 mg
						K
						0 μg
						B1
						0.00 mg
						B2
						0.00 mg
						ナイアシン
						0.0 mg
						B6
						0.00 mg
						B12
						0.0 μg
						葉酸
						1 μg
						パンテトン酸
						0.01 mg
						C
						105 mg
						飽和
						0.00 g
						一価不飽和
						0.00 g
						多価不飽和
						0.00 g
						コレステロール
						0 mg
						水溶性
						- g
						不溶性
						- g
						総量
						0.5 g
						食塩相当量
						0.20 g

※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。

※栄養成分値のエネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量及びビタミンC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

2026年 2月 17日

業者名

スバル食品(株)

分類

年間

その他

物資名

混ぜご飯の素

番号

35

商品名

わかめご飯の素

メーカー

株式会社ジャパンスパイス

正味重量または固形量

200g

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)	実測値			
09044 17013	乾燥わかめ 食塩 酵母エキス 砂糖 本みりん	わかめ 海水 酵母 さとうきび・甜菜 もち米・米類・醸造アルコール・糖類	63.2% 27.4% 4.2% 4.2% 1.0%	無 無 無 無 無		中国 日本 日本 日本他 日本他	実測値				
							自社	検査機関			
							エネルギー	146 kcal			
							水分	6.9 g			
							たんぱく質	13.4 g			
							脂質	2.5 g			
							炭水化物	31.7 g			
							灰分	45.5 g			
							無機質	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		
								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	0.16 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	25.0 g									
食塩相当量	42.2 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			

原材料のわかめは、「えび・かに」の生息する海域で採取しています。

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12月10日	申請年月日	2024年5月15日
-----	-------------	-------	------------

食品コード	92401	登録食品名	タンメン(ワンタン)		商品名	タンメン		
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	1,000 g	
納品最小単位	1箱	内装包材	ポリラミネート	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45 × 25 × 29 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	常温		保存温度	常温		有(等級)	無
	賞味期限(製造後)	365 日		保管温度	常温		JAS法規格対象の有無	
	消費期限	日		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(印)	代表者名						
販売者	住所						住所	
	名称(印)	製造工場					名称(印)	

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・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。

2020年版(八訂)	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・不分別・分別生産管理	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。 計算値(2020年版(八訂)) ●
	01020 01071 17056 17012	小麦粉(国内製造) 麦たん白(小麦を含む) 野菜粉末(オニオン) 食塩	小麦 オニオンパウダー	小麦 小麦			アメリカ オーストラリア カナダ アメリカ アメリカ アメリカ 香川県		分析値 自社 公的機関
*は必須入力項目									
*エネルギー 353 kcal									
*水分 12.1 g									
*たんぱく質 9.4 g									
*脂質 1.5 g									
*炭水化物 75.3 g									
*灰分 1.7 g									
無機質									
*ナトリウム 340 mg									
*カリウム 95 mg									
*カルシウム 23 mg									
*マグネシウム 28 mg									
*リン 88 mg									
*鉄 1.0 mg									
*亜鉛 0.8 mg									
銅 0.16 mg									
マンガン 0.40 mg									
ヨウ素 μg									
セレン μg									
クロム μg									
モリブデン μg									
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) 0.4 μg									
K 0 μg									
*B ₁ 0.07 μg									
*B ₂ 0.05 μg									
ナイアシン 1.0 μg									
B ₆ 0.07 μg									
B ₁₂ 0.0 μg									
葉酸 15 μg									
パントテン酸 0.78 μg									
ピオチン μg									
*C 0 μg									
脂肪									
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 1.6 g									
*総量 2.8 g									
*食塩相当量 0.1 g									

特定原材料名(太字は8大アレルギー)	合計 0.00(%)							【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						