

さつまあげ

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 さつま揚げ

番号 39

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	いとより無リンナリ身			—	—		計算値(八訂による) ○		
17054	発酵調味料			—	不分別		実測値	自社	
03003	砂糖			—	—		検査機関		
17012	食塩			—	—		エネルギー	129 kcal	
14008	植物性油脂(菜種油)			—	不分別			550 kj	
02028	加工デンプン			—	—		水分	69.0 g	
							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	
							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	
							パントテン酸	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			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和 8 年 2 月 17 日

業者名	スバル食品株式会社
-----	-----------

分類	年間	その他
----	----	-----

物資名	サラダこんにやく
-----	----------

番号	2
----	---

商品名	サラダ用こんにやく白
-----	------------

メーカー	(有)かぶら食品
------	----------

正味重量または固形量	1kg(固形量)
------------	----------

原材料の内容明細						栄養成分				
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレル ギ一覽)	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			
	こんにやく精粉	こんにやく精粉	2.71			群馬県/特等/興野商店・興津金次・ 興マルモト 高知県/井上石炭工業㈱/こんにやく用炭団 粉 群馬県/富岡市ガス水道局	計算値(七訂による)			
	水酸化カルシウム	水酸化カルシウム 上水	0.14 97.15				実測値	○		
							自社			
							検査機関			
							エネルギー	6 kcal		
								kJ		
							水分	96.5 g		
							たんぱく質	0.2 g		
							脂質	Tr g		
							炭水化物	3.0 g		
							灰分	0.3 g		
							ナトリウム	10 mg		
							カリウム	12 mg		
							カルシウム	75 mg		
							マグネシウム	4 mg		
							リン	10 mg		
							鉄	0.5 mg		
							亜鉛	0.1 mg		
							銅	0.02 mg		
							マンガン	0.03 mg		
							無機質	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	0.0 mg	
								K	0 μg	
								B1	0.00 mg	
								B2	0.00 mg	
								ナイアシン	0.0 mg	
							B6	0.01 mg		
							B12	0.0 μg		
							葉酸	1 μg		
							パントテン酸	0.00 mg		
							C	0 mg		
							脂肪酸	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	0.0 g	
								不溶性	2.9 g	
								総量	2.9 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		コンタミなし
	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

2026年 3月 30日

業者名

分類	学期	調味料
----	----	-----

物資名 塩こうじ(液体)

番号	35
----	----

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			
	米こうじ						計算値(八訂による)		
	食塩						実測値	自社	
	酒精							検査機関 ○	
	※現状であり、原料状況によっては上記産地以外の原料の使用の可能性があります。 ※原料産地は順不同で記載しております。						エネルギー	128	kcal
							水分	56.1	g
							たんぱく質	1.3	g
							脂質	0.0	g
							炭水化物	30.7	g
							灰分	11.9	g
							ナトリウム	4700	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
							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	11.9	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	△ 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			

そうめん

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

乾物

物資名

そうめん

番号

5

商品名

揖保乃糸調理麺

メーカー

兵庫県手延素麺協同組合(販売元)株マル

正味重量または固形量

3kg×3

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	計算値(七訂による)		○	
							実測値	自社 検査機関		
	小麦粉		92.95	小麦		オーストラリア アメリカ 日本 カナダ 日本(兵庫県) ギリシャ オーストラリア アメリカ他	エネルギー	342	kcal	
	食塩		6.13				水分	14.0	g	
	食用植物油		0.92				たんぱく質	9.3	g	
							脂質	1.5	g	
							炭水化物	68.9	g	
							灰分	6.3	g	
							ナトリウム	2300	mg	
							カリウム	110	mg	
							カルシウム	20	mg	
							マグネシウム	23	mg	
							リン	70	mg	
							鉄	0.6	mg	
							亜鉛	0.4	mg	
							銅	0.14	mg	
							マンガン	0.43	mg	
							無機質			
							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		0.3	mg
							K		0	μg
							B1		0.06	mg
							B2		0.02	mg
							ナイアシン		2.7	mg
							B6		0.03	mg
							B12		0.0	μg
							葉酸		10	μg
							パントテン酸		0.52	mg
							C		0	mg
							脂肪酸	飽和	0.38	g
								一価不飽和	0.23	g
								多価不飽和	0.75	g
							コレステロール		0	mg
							食物繊維	水溶性	1.2	g
								不溶性	0.6	g
								総量	1.8	g
								食塩相当量	5.8	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			

大豆(いり)

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

乾物

物資名

大豆(いり)

番号

30

商品名

煎り大豆

メーカー

アリックス(株)

正味重量または固形量

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	
4078	大豆		100%	大豆	分別	北海道・青森県・宮城県	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	429 kcal
							水分	25.0 g
							たんぱく質	37.5 g
							脂質	21.6 g
							炭水化物	33.3 g
							灰分	5.1 g
							無機質	
							ナトリウム	5 mg
							カリウム	2000 mg
							カルシウム	160 mg
							マグネシウム	240 mg
							リン	710 mg
							鉄	7.6 mg
							亜鉛	4.2 mg
							銅	1.31 mg
							マンガン	3.24 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	7 μg
							レチノール当量	1 μg
							D	0.0 μg
							E	2.2 mg
							K	38 μg
							B1	0.14 mg
							B2	0.26 mg
							ナイアシン	2.7 mg
							B6	0.39 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	260 μg
							パントテン酸	0.71 mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	2.81 g
							一価不飽和	5.16 g
							多価不飽和	11.37 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	2.4 g
							不溶性	17.1 g
							総量	19.4 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			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

8 年 2 月 25 日

業者名

スバル食品株式会社

分類

年間

乾物

物資名

大納言 小豆

番号

21

商品名

大納言小豆

メーカー

ホクレン農業協同組合連合会
又は産地業者

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	
04007	大納言小豆		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	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	10 μg
							レチノール当量	1 μg
							D	0.0 μg
							E	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
							パントテン酸	1.02 mg
							C	2 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.24 g
							一価不飽和	0.06 g
							多価不飽和	0.50 g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	1.0 g
							不溶性	14.2 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			

たくあん漬(刻み)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 3月 16日

業者名

太平物産株式会社

分類

年間

その他

物資名

たくあん漬(刻み)

番号

20

商品名

国産沢庵(無着色)

メーカー

大洋食品工業

正味重量または固形量

1kg 固形量800g

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)	実測値	自社 検査機関
	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 酵母エキス 調合糖床 ・米糖 ・食塩 ・昆布 ・唐辛子 ・ビール酵母 水		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			日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 中国 日本 日本	エネルギー	78	kcal
							水分		g
							たんぱく質	0.3	g
							脂質	0.1	g
							炭水化物	20.6	g
							灰分	4.9	g
							ナトリウム	1796	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
							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	4.6	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			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 18日

業者名

スバル食品株式会社

分類

年間

乾物

物資名

出し昆布(道東産)

番号

40

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 道東産	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関 ○
							エネルギー	146 kcal
								kJ
							水分	13.0 g
							たんぱく質	5.4 g
							脂質	1.4 g
							炭水化物	64.3 g
							灰分	15.9 g
							ナトリウム	2560 mg
							カリウム	3580 mg
							カルシウム	634 mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	5.2 mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							無機質	
							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	28.1 g
							食塩相当量	6.5 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			

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。

チキンハム(短冊)

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	20303	登録食品名	チキンハム(短冊)	商品名	チキンハムタンザク
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋
納品最小単位	1P	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール
保存方法及び期限表	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)	365日	保管温度	-18℃以下	
	消費期限		製造日付の有無	無	有(等級)
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	会社名(TEL)	代表者名	業者コード
販売者	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・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	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(2020年版(八訂))	分析値	●
02030	鶏肉	えんどう豆澱粉 タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉 米でん粉(もち米) 発酵調味液(サトウキビ) pH調整剤	鶏肉		非組換え	兵庫県 ドイツ タイ他 ブラジル他		分析値	自社	公的機関
17089	食塩					メキシコ		*は必須入力項目		
03003	砂糖					オーストラリア		*エネルギー	146	kcal
17056	香辛料	コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー				カナダ他 インド アメリカ インドネシア インドネシア他		*水分	69.6	g
17064	水					インドネシア他		*たんぱく質	15.4	g
17000						兵庫県		*脂質	6.7	g
※11214、11213、11216、11215、11230								*炭水化物	6.4	g
								*灰分	1.9	g
合計 0.00(%)								*ナトリウム	554	mg
								*カリウム	144	mg
								*カルシウム	5	mg
								*マグネシウム	16	mg
								*リン	97	mg
								*鉄	0.5	mg
								*亜鉛	0.8	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
								*レチノール	37	µg
								*β-カロテン当量	0	µg
*レチノール活性当量	37	µg								
D	0.0	µg								
E(α-トコフェロール)	0.1	mg								
K	27	µg								
*B ₁	0.05	mg								
*B ₂	0.10	mg								
ナイアシン	5.0	mg								
B ₆	0.26	mg								
B ₁₂	0.2	µg								
葉酸	4	µg								
パントテン酸	0.92	mg								
ビオチン	0.0	mg								
*C	1	mg								
脂肪	飽和	1.91	g							
	一価不飽和	3.06	g							
	多価不飽和	1.04	g							
酸	コレステロール	57	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	1.4	g

特定原材料名(太字は8大アレルギー)	▲	卵		▲	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
		ゼラチン	▲	大豆	●	鶏肉	バナナ	▲			豚肉	▲
		やまいも	▲	りんご		アーモンド	マカミアナツ					

チキンハム(角)

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	20331	登録食品名	ピッコロハム(10mm角)		商品名	ピッコロハム		
規格	1kg袋	ボール内個数	-	正体箱個数	10P	正味重量又は固計量	1,000 g	
納品最小単位	1P	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	33 × 31.5 × 21 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)	365	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	会社名(印)				代表者名	業者コード	
販売者	住所	製造工場		住所	名称(印)			
	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・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・ 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(2020年版(八訂))	分析値	自社	公的機関
※02030	鶏肉 でん粉	えんどう豆澱粉 タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉 米でん粉(もち米)	鶏肉		非組換え	兵庫県 ドイツ タイ ブラジル他		*は必須入力項目			
17089	発酵調味料	発酵調味液 (サトウキビ) pH調整剤						*エネルギー	146	kcal	
03003	食塩 砂糖 香辛料					メキシコ オーストラリア カナダ インド アメリカ インドネシア インドネシア 兵庫県		*水分	69.6	g	
17056		コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー				タイ モロッコ		*たんぱく質	15.4	g	
17064						マレーシア		*脂質	6.7	g	
17000	水					バトナム他		*炭水化物	6.4	g	
※11214、11213、11216、11215、11230									*灰分	1.9	g
								無機質	*ナトリウム	554	mg
									*カリウム	144	mg
									*カルシウム	5	mg
									*マグネシウム	16	mg
									*リン	97	mg
									*鉄	0.5	mg
									*亜鉛	0.8	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
									*レチノール	37	µg
									A *β-カロテン当量	0	µg
								*レチノール活性当量	37	µg	
								D	0.0	µg	
								E(α-トコフェロール)	0.1	mg	
								K	27	µg	
								*B ₁	0.05	mg	
								*B ₂	0.10	mg	
								ナイアシン	5.0	mg	
								B ₆	0.26	mg	
								B ₁₂	0.2	µg	
								葉酸	4	µg	
								パントテン酸	0.92	mg	
								ビオチン	0.0	µg	
								*C	1	mg	
								脂肪	飽和	1.91	g
									一価不飽和	3.06	g
									多価不飽和	1.04	g
								コレステロール	57	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	1.4	g	
合計 0.00(%)											

特定原材料名 (太字は8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			ぼ
	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						

チキンブイヨン

作成年月日 2025年12月26日

食品コード	登録食品名	商品名	SNF鶏がらスープ		
包装規格	3kg×4	正体箱入数	4	内容量	3kg
納品単位	1箱	内装包材	アルミパウチ	外装包材	ダンボール
保存方法及び期限表	保存温度帯	常温		保存温度	常温
	賞味期限(製造後)	365(12ヶ月)	日	保管温度	常温
	消費期限	日	製造日	日付の有無	有
JAS法規格対象の有無					有(等級)
細菌学的成分規格(食品名)					容器包装詰加圧加熱殺菌食品

納入業者	住所	会社名(TEL)	代表者名	業者コート
販売元	住所	東京都渋谷区恵比寿南三丁目2番17号		住所
	名称(TEL)	アリアケジャパン株式会社 06-6459-3771(大阪支店)		名称(TEL)
製造工場		長崎県北松浦郡佐々町小浦免字小浦浜1572-21 アリアケジャパン株式会社 九州第2工場 06-6459-3771(大阪支店)		

食品内容					栄養成分(100gあたり)						
<ul style="list-style-type: none"> 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	分析値			
	鶏骨抽出エキス食塩	鶏骨海水	鶏肉	*		日本(主に九州)		分析値	自社	公的機関	
*配合比率は当社の秘守事項につき開示はご容赦下さい。 ※品質規格ならびに法規関連事項以外の項目(例:原産国)については諸事情により変更になる可能性がございます。 上記は直近一年での購入実績を元にした内容にて記載致しております。 栄養成分値につきましては、日本食品分析センターと、株式会社キューサイ分析研究所にて分析した結果を記載しております。											
合計								0.00	*食塩相当量		4.1 g

*は必須入力項目		
*エネルギー	147 kcal	
*水分	*60.3 g	
*たんぱく質	*34.6 g	
*脂質	*0.1 g	
*炭水化物	0.0 g	
*灰分	*5.0 g	
無機質	*ナトリウム	*1620 mg
	*カリウム	552 mg
	*カルシウム	16.3 mg
	*マグネシウム	10.7 mg
	*リン	103 mg
	*鉄	0.1 mg
	*亜鉛	0.08 mg
	銅	mg
	マンガン	mg
	ヨウ素	μg
ビタミン	*レチノール	不検出 μg
	*β-カロテン当量	不検出 μg
	*レチノール当量	- μg
	D	μg
	E(α-トコフェロール)	μg
	K	μg
	*B ₁	不検出 mg
	*B ₂	0.21 mg
	ナイアシン	mg
	B ₆	mg
B ₁₂	μg	
葉酸	μg	
パントテン酸	μg	
ビオチン	μg	
*C	不検出 mg	
脂肪酸	飽和	0.09 g
	一価不飽和	0.11 g
	多価不飽和	0.05 g
コレステロール	mg	
食物繊維	*水溶性	0.9 g
	*不溶性	0.1未満 g
	*総量	0.9 g

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
	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			

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。

【記入上の注意点】
 プルダウンから入力すること。
 図形等は絶対に使用しないこと。

チキンフランク

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	2024年5月31日	申請年月日	2024年12月23日
-----	------------	-------	-------------

食品コード	20501	登録食品名	チキンフランク5mmスライス	商品名	チキンフランクスライスFeCa5ミリ			
規格	1kg袋(5mm幅)	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	1kg	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	46 × 27.2 × 20.5 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		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(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・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 ・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。			
						兵庫県	京都府	広島県他		計算値(2020年版(八訂))	●	●	
※03015	鶏肉 <糖類> 粉末水あめ	澱粉[コーンス ターチ(とうもろ こし)、無水亜硫 酸、甘糖澱粉(さ つまいも)]	鶏肉			兵衛県	京都府	広島県他		*は必須入力項目			
03003	砂糖 でん粉 発酵調味料	タピオカ、馬鈴薯 発酵調味液(サト ウキビ)、pH調 整剤				オーストラリア	タイ	タイ 日本		*エネルギー	209	kcal	
17064	食塩 ドロマイト <small>(無水カルシウムマグネシウム水合物)</small>					長崎県	ノルウェー			*水分	60.5	g	
17056	香辛料	ペパー				インドネシア	マレーシア	ベトナム他		*たんぱく質	14.3	g	
17079		オニオンパウダー				アメリカ				*脂質	13.7	g	
17075		パプリカ				スペイン				*炭水化物	8.3	g	
17070		トマトパウダー				ポルトガル				*灰分	3.2	g	
17000	鉄含有酵母 水	メース コリアンダー セージ				インドネシア				*ナトリウム	438	mg	
	※11213,11215	酵母(鉄源：硫酸第一鉄) 上水道				カナダ	モロッコ	モロッコ アメリカ		*カリウム	146	mg	
						トルコ				*カルシウム	302	mg	
						メキシコ				*マグネシウム	166	mg	
						兵庫県				*リン	90	mg	
										*鉄	4.0	mg	
										*亜鉛	0.9	mg	
										銅	0.05	mg	
										マンガン	0.02	mg	
										ヨウ素	0	µg	
										セレン	1	µg	
										クロム	0	µg	
										モリブデン	0	µg	
										A	*レチノール	44	µg
											*β-カロテン当量	7	µg
											*レチノール活性当量	45	µg
										D		0.1	µg
										E(α-トコフェロール)		0.2	mg
										K		41	µg
										*B ₁		0.05	mg
										*B ₂		0.12	mg
										ナイアシン		4.5	mg
										B ₆		0.22	mg
										B ₁₂		0.3	µg
										葉酸		5	µg
										パントテン酸		0.99	mg
										ビオチン		0.3	µg
										*C		1	mg
										脂肪	飽和	4.06	g
											一価不飽和	6.43	g
											多価不飽和	1.96	g
										コレステロール		68	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	1.1	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。											
	▲卵		▲乳	▲小麦	そば	落花生	えび	確認欄				
	か	に	くるみ	あわび	い	か	いくら	オレンジ	【記入上の注意点】			
	カシューナッツ		キウイフルーツ	▲牛肉	▲ご	ま	さ	け	さ	●は「まる 変換キー」、		
	ゼラチン	▲大豆	●鶏肉	バナナ	▲豚	肉	▲も	も	▲は「さんかく 変換キー」、 図形等は絶対に使用しないこと。			
やまいも	▲りんご	アーモンド	マカミアナツ								✓	

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 焼きちくわ

番号 37

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	いとより無リンオリゴ糖			—	—		計算値(八訂による) ○	
17054	発酵調味料			—	不分別		実測値 自社 ○	
03003	砂糖			—	—		検査機関	
17012	食塩			—	—		エネルギー 107 kcal	
02028	加工デンプン			—	—		水分 71.1 g	
							たんぱく質 15.1 g	
							脂質 0.4 g	
							炭水化物 11.2 g	
							灰分 2.2 g	
							ナトリウム 821 mg	
							カリウム 18 mg	
							カルシウム 25 mg	
							マグネシウム 11 mg	
							リン 99 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 2.7 μg	
							E 0.2 mg	
							K 0 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	
							パントテン酸 0.28 mg	
							C 0 mg	
							脂 飽和 0.10 g	
							肪 一価不飽和 0.05 g	
							酸 多価不飽和 0.09 g	
							コレステロール 34 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 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			

デミグラスソース

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県体育協会
兵庫県学校給食・食育支援センター 様

変更前	2020年2月15日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	72362	登録食品名	ジャンボマイルドデミグラスソース	商品名	ジャンボパウチマイルドデミグラスソース		
規格	3kg袋	ボール内個数		正体箱個数	4袋	正味重量又は固計量	3,000g
納品最小単位	1ケース	内装包材	PET/NY/AL/PP	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	34.5 × 39 × 14 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		製造日付の有無	無	細菌学的成分規格 (食品名)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	
納入業者	住所	代表者名				業者コード	
販売者	住所	製造工場		住所			
	名称 (TEL)	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 ・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								分析値	自社	公的機関
01020 11118 17035 06153 14005 06212 03003 02035 17012 17063 17000	ブラウンルー トマトペースト ソテードオニオン チキンエキス にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 食塩 香辛料 水	小麦粉 ラード (精製) たまねぎ 大豆油 (精製) 鶏骨、食塩 粗糖 酵母エキス とうもろこし 海水 黒こしょう 水道水	小麦 鶏肉			アメリカ 日本 トルコ 日本 アメリカ 日本 日本 オーストラリア 日本 アメリカ 日本 マレーシア 兵庫県	タイ オランダ ブラジル インドネシア 日本他 ベトナム			
								*は必須入力項目		
								*エネルギー	95 kcal	
								*水分	80.0 g	
								*たんぱく質	2.9 g	
								*脂質	4.5 g	
								*炭水化物	11.5 g	
								*灰分	1.2 g	
								*ナトリウム	321 mg	
								*カリウム	124 mg	
								*カルシウム	8 mg	
								*マグネシウム	9 mg	
								*リン	30 mg	
								*鉄	0.2 mg	
								*亜鉛	0.2 mg	
								銅	0.04 mg	
								マンガン	0.07 mg	
								ヨウ素	µg	
								セレン	µg	
								クロム	µg	
								モリブデン	µg	
								*レチノール	0 µg	
								*β-カロテン当量	364 µg	
								*レチノール活性当量	30 µg	
								D	0.0 µg	
								E (α-トコフェロール)	0.4 µg	
								K	2 µg	
								*B ₁	0.03 mg	
								*B ₂	0.02 mg	
								ナイアシン	0.3 mg	
								B ₆	0.04 mg	
								B ₁₂	0.0 µg	
								葉酸	6 µg	
								パントテン酸	0.15 mg	
								ビオチン	µg	
								*C	2 mg	
								飽和	1.70 g	
								一価不飽和	1.86 g	
								多価不飽和	0.53 g	
								コレステロール	4 mg	
								*水溶性	0.3 g	
								*不溶性	0.4 g	
								*総量	0.8 g	
								*食塩相当量	0.8 g	

特定原材料名 (太字は8大アレルギー) ① 上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ② 同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③ 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	【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	確認欄 ✓			
▲	カシューナッツ		キウイフルーツ	▲	牛肉	▲	ご	ま	さ	げ			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 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	トウバンジャン
-----	---------

番号	15
----	----

商品名	四川豆板醤 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						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 起源)	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	
	塩蔵唐辛子	唐辛子	社外秘			ベトナム	計算値(七訂による)	
		食塩	社外秘			ベトナム	実測値	自社
	そら豆加工品	そらまめ	社外秘			ベトナム、日本	検査機関	○
		食塩	社外秘			日本	エネルギー	67 kcal
		米こうじ	社外秘			オーストラリア		
	そら豆		社外秘			日本	水分	71.5 g
	乾燥唐辛子		社外秘			日本	たんぱく質	2.4 g
	食塩		社外秘			オーストラリア	脂質	2.4 g
	酒糟	酒糟	社外秘			中国	炭水化物	8.9 g
	酸化防止剤(ビタミンC)	L-アスコルビン酸	社外秘			日本(製造用剤)	灰分	14.8 g
			社外秘			中国(酸化防止剤)	無機質	
							ナトリウム	5320 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
							A	
							レチノール	未分析 μg
							カロテン	未分析 μg
							レチノール当量	未分析 μg
							D	未分析 μg
							E	未分析 mg
							K	未分析 μg
							B1	未分析 mg
							B2	未分析 mg
							ナイアシン	未分析 mg
							B6	未分析 mg
							B12	未分析 μg
							葉酸	未分析 μg
							パンテトン酸	未分析 mg
							C	未分析 mg
							飽和	未分析 g
							一価不飽和	未分析 g
							多価不飽和	未分析 g
							コレステロール	未分析 mg
							食物繊維	
							水溶性	未分析 g
							不溶性	未分析 g
							総量	未分析 g
							食塩相当量	13.5 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			

専用工場、専用ランでの製造

鶏がらスープ

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	2024年1月30日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	23601	登録食品名	スープベースチキン	商品名	スープベースチキンN		
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	1000g
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外包装材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45.5 × 31 × 15.5 cm
保存方法及び期限表	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	無	細菌学的成分規格(食品名)	冷凍食品(凍結前未加熱)	

納入業者	住所	業者コード
会社名 (印)	代表者名	
販売者	住所	製造工場
名称 (印)	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		●					
06153 06214 06103 17000	鶏ガラ <野菜> 玉ねぎ にんじん しょうが 酵母エキス ローレル 水	酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(キャッサバ)	鶏肉			兵庫県 京都府 北海道 兵庫県他 高知県他 タイ トルコ 兵庫県	兵庫県 京都府 徳島県、三重県他 宮崎県、兵庫県他								
*は必須入力項目										*エネルギー	12	kcal			
										*水分	96.4	g			
										*たんぱく質	1.3	g			
										*脂質	0.2	g			
										*炭水化物	1.7	g			
										*灰分	0.8	g			
										*ナトリウム	198	mg			
										*カリウム	119	mg			
										*カルシウム	13	mg			
										*マグネシウム	7	mg			
										*リン	43	mg			
										*鉄	0.1	mg			
										*亜鉛	0.3	mg			
										銅	0.03	mg			
										マンガン	0.04	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	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)	0.0	mg			
										K	0	µg			
										*B ₁	0.03	mg			
										*B ₂	0.15	mg			
										ナイアシン	0.0	mg			
										B ₆	0.09	mg			
										B ₁₂	3.2	µg			
										葉酸	18	µg			
										パントテン酸	0.52	mg			
										ビオチン	0.0	µg			
										*C	0	mg			
										脂肪酸	飽和	0.02	g		
											一価不飽和	0.04	g		
											多価不飽和	0.03	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	0.5	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】	確認欄
か	に	くるみ	あわび	い	か	いくら	●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。	✓
カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	▲ごま	さ	け	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					

ナタデココ

食品内容明細書

提出日 令和8年3月23日

その他		No.27	食品名		ナタデココ				
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)		
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	計算法(2015成分表) ●	
	ナタデココ(タイ製造) 砂糖・ぶどう糖液糖 クエン酸 水	クエン酸				タイ 愛知県 オーストラリア 三重県		分析値	●
*は必須入力項目								計算法(2015成分表) ●	
								分析値	●
								*エネルギー	
								55	kcal
								*水分	
								86.3	g
								*たんぱく質	
								0.1	g
								*脂質	
								0.0	g
								*炭水化物	
								13.6	g
								*灰分	
								0.0	g
								*ナトリウム	
								6	mg
								*カリウム	
								0	mg
								*カルシウム	
								3	mg
								*マグネシウム	
								2	mg
								*リン	
								0	mg
								*鉄	
								0.0	mg
								*亜鉛	
								0.0	mg
								銅	
								0.00	mg
								マンガン	
								0.00	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	
								0	µg
								*レチノール当量	
								0	µg
								D	
								0	µg
								E(α-トコフェロール)	
								0.0	mg
								K	
								0	µg
								*B ₁	
								0.00	mg
								*B ₂	
								0.00	mg
								ナイアシン	
								0.0	mg
								B ₆	
								0.00	mg
								B ₁₂	
								0.0	µg
								葉酸	
								0	µg
								パントテン酸	
								0.00	mg
								ビオチン	
								0.0	µg
								*C	
								0	mg
								脂肪酸	
								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	
								0.0	g
								*不溶性	
								0.5	g
								*総量	
								0.5	g
								*食塩相当量	
								0.02	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	
	か	い	く	ら	さ	さ	さ	さ	
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ご	ま	さ	け	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	ら	ん	ご	ア	ー	
			も	ん	ど			も	

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 20日

業者名

福島鯉株式会社

分類

年間

乾物

物資名

別注品煮干P 1kg

番号

47

商品名

煮干魚類

メーカー

福島鯉株式会社

正味重量または固形量

(1kgx1)

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		
							計算値(八訂による)	○	
	かたぐちいわしの煮干		100			日本	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	298 kcal 1264 kj	
							水分	15.7 g	
							たんぱく質	64.5 g	
							脂質	6.2 g	
							炭水化物	0.3 g	
							灰分	13.3 g	
							ナトリウム	1700 mg	
							カリウム	1200 mg	
							カルシウム	2200 mg	
							マグネシウム	230 mg	
							リン	1500 mg	
							鉄	18.0 mg	
							亜鉛	7.2 mg	
							銅	0.39 mg	
							マンガン	- mg	
							A	レチノール	Tr μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	(Tr) μg
							D	18.0 μg	
							E	1.1 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.10 mg	
							B2	0.10 mg	
							ナイアシン	17.0 mg	
							B6	0.28 mg	
							B12	41.0 μg	
							葉酸	74 μg	
							パントテン酸	1.81 mg	
							C	0 mg	
							脂肪酸	飽和	1.27 g
								一価不飽和	0.61 g
								多価不飽和	0.83 g
							コレステロール	550 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	4.3 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、カニが混ざる漁法で漁獲しています。

濃厚ソース

学校給食用 食品内容明細書

提出日

申請年月日

令和7年1月22日

調味料	No.14	食品名	濃厚ソース			商品名			
規格	1.8L	入数	6本	内容量	10.8L	正味重量又は固形量			
納品単位	本	内装包材	紙	外包装材	段ボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	22.2 × 33.8 × 33.3 cm		
保存方法及び 期限表	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		●(特級)		
	消費期限	— 日		製造日付の有無	なし	冷凍食品の分類			
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(2020年版(八訂))	
	醸造酢					日本(東京都) 日本(栃木県) ブラジル パキスタン グアテマラ他 タイ他		*は必須入力項目	
	野菜・果実 トマト ブルーベリー にんにく たまねぎ 砂糖類 ぶどう糖果糖液糖					スペイン ポルトガル 米国 中国 中国		*エネルギー	128 kcal
	砂糖					日本(愛知県) 日本(群馬県) 日本(千葉県) 米国 ブラジル 南アフリカ他		*水分	63.0 g
	食塩					日本(北海道) 日本(新潟県) 日本(滋賀県) タイ バトナム カンボジア		*たんぱく質	0.8 g
	コーンスターチ				不分別	日本(千葉県) タイ オーストラリア フィリピン他		*脂質	0.1 g
	酵母エキス					日本(北海道) 日本(群馬県) タイ オーストラリア フィリピン他		*炭水化物	30.1 g
	たん白加水分解物				不分別	日本(埼玉県) フランス他 日本(埼玉県) セルビア 日本(福島県) 他 中国 フランス ハンガリー イタリア他 マレーシア インドネシア		*灰分	4.7 g
	香辛料				不分別	日本(群馬県) 米国他 日本(非特定) 中国他		*ナトリウム	1690 mg
	水							*カリウム	98 mg
※1 遺伝子組換えに関する情報は、食品衛生法及びJAS法にて表示が義務付けられた農作物及びその加工食品に該当する原料について開示させていただきます。 ※2 食品添加物(キャリアーオーバー、加工助剤を含む)および食品添加物副剤の基原原料、遺伝子組換え原料情報は非開示とさせていただきます。 ※3 基原原料原産国、最終加工国については原料事情により変更となる場合があります。 ※4 原材料につきましては、情報を限定した原料購入を行っておりません。従いまして法律上の食品の表示に関わらない記載内容に限り、原料事情により事前のお知らせなく変更させていただく場合がございます。 ※5 香辛料詳細・原料メーカー名に関しましては、社外秘により非開示とさせていただきます。								*カルシウム	13 mg
								*マグネシウム	mg
								*リン	20 mg
								*鉄	0.4 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	0.00 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	0.4 g							
								*食塩相当量	4.3 g
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、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。								
	▲卵	▲乳	▲小麦	そば	落花生	えび			
	▲か	▲に	▲くるみ	アーモンド	あわび	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	▲パ	▲ナ	▲ナ
▲も	▲も	▲や	▲まい	▲り	▲ん	▲ご	▲ゼ	▲ラ	

④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 3月 31日

規格書作成時点の情報です

業者名

分類	年間	調味料
----	----	-----

物資名 ノンエッグマヨ

番号	22
----	----

商品名

メーカー

正味重量または固形量 1kg

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(八訂七訂による)	
	食用植物油 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキス(パウダー) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水			大豆 大豆	不分別 非組換え 5%以下(分別済) 5%以下(分別済)		実測値	○
							エネルギー	628 kcal 2627 kj
							水分	26.2 g
							たんぱく質	0.8 g
							脂質	65.9 g
							炭水化物	4.1 g
							灰分	2.4 g
							無機質	
							ナトリウム	989 mg
							カリウム	4 mg
							カルシウム	1 mg
							マグネシウム	1 mg
							リン	9 mg
							鉄	0.1 mg
							亜鉛	0.0 mg
							銅	0.01 mg
							マンガン	0.01 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	- μg
							レチノール当量	- μg
							D	0.0 μg
							E	- mg
							K	111 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	2 μg
							パントテン酸	0.00 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							飽和	7.22 g
							一価不飽和	27.09 g
							多価不飽和	26.98 g
							コレステロール	1 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	2.4 g

商品および使用原料は日々変更が生じるため、製造において同一ラインを特定することは困難です。
また、商品に入らないアレルギー物質名を記載することは、お客様に誤認を与えることにつながります。
弊社としては、国の指導に基づき、消費者の不安を与えるアレルギー物質の可能性表記を排除するため、「製造
順序での配慮」「使用する機器および器具の管理」「徹底した清掃・洗浄」をコンタミネーション防止策として実施し、
コンタミネーションが発生しない管理を徹底しております。

<「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	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			