

いわし(一口・冷)

商品規格書

5年 11月 11日

商品名	イワシカット	原料原産地	千葉県
商品規格	1kg(100切)	販売者	
入数	5袋入		
保存方法	冷凍(-18℃以下)		
賞味期限		製造者	
凍結前加熱の有無	無		
加熱調理の必要性	有		

原料配合			アレルギー	遺伝子	原料配合			アレルギー	遺伝子
原材料名	比率	原産国	アレルゲン	遺伝子組替	原材料名	比率	原産国	アレルゲン	遺伝子組替
いわし	100.0%	千葉県							

■ 商品特徴

漁獲時期: 通年

■ 栄養分析(製品100g当り)

エネルギー	156kcal	
水分	68.9g	
たんぱく質	19.2g	
脂質	9.2g	
炭水化物	0.2g	
灰分	1.2g	
合計	—	
無機質 (mg)	ナトリウム	81mg
	カリウム	270mg
	カルシウム	74mg
	マグネシウム	30mg
	リン	230mg
	鉄	2.1mg
	亜鉛	1.6mg
	銅	0.2mg
	マンガン	0.04mg
ビタミン (μg)	レチノール	8μg
	カロテン	0μg
	レチノール当量	8μg
	D	32.0μg
食物繊維(g)	0g	
食塩相当量	0.2g	

■ 取扱い・保管上の留意点・コンタミの有無

・箱、ラベル等に喚起表示はありませんが、同じ施設内で製造した特定原材料は、さけ、さばです。

■ 製造工程

工程順位	工程内容	管理項目
①	原料解凍	
②	開き	
③	カット	約10g
④	凍結	冷凍庫
⑤	品質チェック	目視検査
⑥	計量	1kg
⑦	袋詰め	ヒートシール
⑧	金属探知	Fe:1.5、Sus:3.0
⑨	箱詰め	5袋
⑩	冷凍保管	冷凍庫
⑪	出荷	
⑫		
⑬		
⑭		
⑮		
⑯		
⑰		
⑱		

※参考文献: 日本食品標準成分表(八訂)

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 11月 11日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

18

物資名

しらす干し

商品名

ちりめん上乾干し

メーカー

玉善商店

正味重量または固形量

1袋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 の番号	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	
	いわし稚魚 食塩		99 1			大阪府 徳島県	計算値(七訂による)	○
							測定値	自社 検査機関
							エネルギー	206 kcal
								882 kJ
							水分	46.0 g
							たんぱく質	40.5 g
							脂質	3.5 g
							炭水化物	0.5 g
							灰分	9.6 g
							ナトリウム	2600 mg
							カリウム	480 mg
							カルシウム	620 mg
							マグネシウム	130 mg
							リン	860 mg
							鉄	0.8 mg
							亜鉛	3.0 mg
							銅	0.07 mg
							マンガン	0.17 mg
							A	レチノール 240 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 240 μg
							D	61.0 μg
							E	1.5 mg
							K	0 μg
							B1	0.22 mg
							B2	0.06 mg
							ナイアシン	7.4 mg
							B6	0.04 mg
							R12	6.3 μg
							葉酸	58 μg
							パンテトニック	0.72 mg
							C	Tr mg
							脂肪酸	飽和 0.54 g
								一価不飽和 0.20 g
								多価不飽和 0.95 g
							コレステロール	390 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	6.6 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→ 有 無 ○ 不明 ※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに達しない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください

<「特定原材料一覧」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 一覧	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 センチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシヨーナッツ
	28 アーモンド								

かつお (-口・冷)

19

作成日: 2023年11月17日

商品規格書

1 製造 (加工) 者及び販売者

商品名:	カツオ角切り		商品形態:	水産物
製造工場	所在地	広島市西区草津港一丁目5-48	原産地: 太平洋 (静岡県・鹿児島県)	
	製造者名	株式会社 チウスイ	HACCP認定 (01年11月 日)	
アレルギー相談窓口	(会社名、所属) 株式会社 チウスイ 品質管理課		(電話番号) (082) 279-2545	

2 原料配合等

原料名	百分率 (%)	アレルゲン	遺伝子組換
カツオ	100%	なし	なし

3 食品添加物 (原料由来のものを含む)

用途	食品添加物

4 アレルギー一欄 ※ 該当に「○」

卵	乳	小麦	そば	落花生
牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	くるみ
りんご	オレンジ	もも	キウイ	大豆
まつたけ	やまいも	さば	さけ	かに
えび	いか	いくら	あわび	バナナ
カシューナッツ	ごま	アーモンド		

5 栄養成分量

(八訂日本食品標準成分表による)

栄養成分 (100g当り)	単位	量 (計算値・分析値)	
エネルギー	kcal	108	
	KJ	457	
水分	g	72.2	
たんぱく質	g	20.6	
脂質	g	0.4	
炭水化物	g	5.4	
灰分	g	1.4	
無機質	ナトリウム	mg	43
	カリウム	mg	430
	カルシウム	mg	11
	マグネシウム	mg	42
	リン	mg	280
	鉄	mg	1.9
	亜鉛	mg	0.8
	銅	mg	0.11
	マンガン	mg	0.01
ビタミンA	レチノール	μg	5
	β-カロテン当量	μg	0
	レチノール活性当量	μg	5
ビタミン	D	μg	4
	Eα-トコフェロール	mg	0.3
	K	μg	0
	B1	mg	0.13
	B2	mg	0.17
	ナイアシン	mg	24
	B6	mg	0.76
	B12	μg	8.4
	葉酸	μg	6
	パントテン酸	mg	0.7
	C	mg	Tr
脂肪酸	飽和	g	0.12
	n-3系多価不飽和脂肪酸	g	0.17
	n-6系多価不飽和脂肪酸	g	0.02
コレステロール	mg	60	
食物繊維	水溶性	g	0
	不溶性	g	0
	総量	g	0
食塩相当量	g	0.1	

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 11 月 15 日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

20

物資名

さけ(冷蔵)

商品名

さけ切身50g(皮付・骨無)

メーカー

(株)丹波福知山

正味重量または固形量

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 の番号	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	
	秋鮭		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	124 kcal
							水分	72.0 g
							たんぱく質	22.3 g
							脂質	4.1 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	g
							無機質	
							ナトリウム	66 mg
							カリウム	350 mg
							カルシウム	14 mg
							マグネシウム	28 mg
							リン	240 mg
							鉄	0.5 mg
							亜鉛	0.5 mg
							銅	0.07 mg
							マンガン	0.01 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	11 μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	μg
							D	32.0 μg
							E	1.2 mg
							K	μg
							B1	0.15 mg
							B2	0.21 mg
							ナイアシン	6.7 mg
							B6	0.64 mg
							B12	5.9 μg
							葉酸	20 μg
							パントテン酸	1.27 mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.80 g
							一価不飽和	1.69 g
							多価不飽和	1.01 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	0.2 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有 無

不明

※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」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 一覧	1	2	△ 3	4	5	6	△ 7	8	△ 9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	○ 15 さけ	△ 16 さば	△ 17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 11月 22日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

さけ(角)

商品名

サケ角切り1.5cm

メーカー

スルガ東海(有)

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

五訂成分表 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 の番号	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(五訂による)	○	
	秋サケ		100	15		岩手県	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	133 kcal	
								kJ	
							水分	72.3 g	
							たんぱく質	22.3 g	
							脂質	4.1 g	
							炭水化物	0.1 g	
							灰分	1.2 g	
							ナトリウム	66 mg	
							カリウム	350 mg	
							カルシウム	14 mg	
							マグネシウム	28 mg	
							リン	240 mg	
							鉄	0.5 mg	
							亜鉛	0.5 mg	
							銅	0.07 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	11 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	11 μg
							D	32.0 μg	
							E	1.2 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.15 mg	
							B2	0.21 mg	
							ナイアシン	6.7 mg	
							B6	0.64 mg	
							B12	5.9 μg	
							葉酸	20 μg	
							パントテン酸	1.27 mg	
							C	1 mg	
							脂肪酸	飽和	0.66 g
								一価不飽和	1.64 g
								多価不飽和	0.91 g
							コレステロール	59 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	0.2 g	

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→ 有 ○ 無 不明 ※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

＜「特定原材料一覧」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 一覧	1	2	△ 3	4	5	6	△ 7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	○ 15 さけ	△ 16 さば	17 大豆	18 鶏肉
19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ	

食衛法分類:	冷凍食品(無加熱摂取)
食表法区分:	一般用加工食品
食表法個別品目:	個別品目でないその他の調理冷食
食表法製造加工:	製造
保健機能食品:	対象外
加工原表示区分:	別表15以外

作成日2022年12月13日

株式会社ニッスイ

品質保証部

承認	確認	起案

<商品一括表示案>

商品名 秋鮭粗ほぐし 500gx10/2

冷凍食品

名称	秋鮭ほぐし
原材料名	鮭(国産)、食塩
内容量	500グラム
賞味期限	枠外の〇〇に記載してあります
保存方法	-18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	解凍してそのままお召しあがりいただけます
販売者	株式会社ニッスイ 〒105-8676 東京都港区西新橋1の3の1

製造所 八戸缶詰(株) 久慈工場 岩手県久慈市長内町第40地割17の4

原材料配合割合 秋鮭(鮭)98% (仕込時)

お問い合わせ先 (株)ニッスイ お客様サービスセンター 0120-837-241

受付時間 9:00~17:00(土、日、祝日、年末年始を除く)

枠外(アレルギー) ※この商品は特定原材料のうち「小麦」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。

備考 賞味期限(製造日より12ヶ月)

備考 2020.01.23版配合表に基づき作成

●警告表示・注意表示

(冷食)＜保存上のご注意＞●冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。いったん解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますので、再凍結はさけてください。

(無加熱摂取冷凍食品)※解凍後は早めにお召しあがりください。

●アレルギー物質(28品目)

●鮭ほぐし
さけ

●鮭ほぐし

原材料名	構成比	原料産地
鮭	98.0000	日本(北海道)
食塩	2.0000	

合計 100.0000

*は食品添加物

●アレルギー物質(例外規定表示)

●鮭ほぐし
なし

栄養成分値

●栄養成分

	栄養成分表示	
	100g当たり	
エネルギー	104	kcal
たんぱく質	22.6	g
脂質	1.5	g
炭水化物	0.0	g
食塩相当量	2.7	g

※サンプル品分析による推定値

<栄養成分値詳細>

成分名称	単位	100g当たり	100g当たり
			100g
エネルギーkcal	kcal	104	104★
エネルギーkJ	kJ	435	435★
水分	g	72.5	72.5★
たんぱく質	g	22.6	22.6★
アミノ酸組成によるたんぱく質	g	23.4	23.4
脂質	g	1.5	1.5★
トリアシルグリセロール当量	g	4.0	4.0
飽和脂肪酸	g	0.80	0.80
一価不飽和脂肪酸	g	1.96	1.96
多価不飽和脂肪酸	g	1.11	1.11
コレステロール	mg	83	83
炭水化物	g	0.0	0.0★
利用可能炭水化物(単糖当量)	g	0.0	0.0
食物繊維水溶性	g	0.0	0.0
食物繊維不溶性	g	0.0	0.0
食物繊維総量	g	0.0	0.0
灰分	g	3.4	3.4★
ナトリウム	mg	1,070	1,070★
カリウム	mg	434	434
カルシウム	mg	20	20
マグネシウム	mg	36	36
リン	mg	304	304
鉄	mg	0.6	0.6
亜鉛	mg	0.7	0.7
銅	mg	0.08	0.08
マンガン	mg	0.01	0.01
ヨウ素	μg	5	5
セレン	μg	40	40
クロム	μg	3	3
モリブデン	μg	0	0
レチノール	μg	14	14
α-カロテン	μg	0	0
β-カロテン	μg	0	0
β-クリプトキサンチン	μg	0	0
β-カロテン当量	μg	0	0
レチノール活性当量(ビタミンA)	μg	14	14
ビタミンD	μg	38.0	38.0
α-トコフェロール(ビタミンE)	mg	1.4	1.4
β-トコフェロール	mg	0.0	0.0
γ-トコフェロール	mg	0.0	0.0
δ-トコフェロール	mg	0.0	0.0
ビタミンK	μg	0	0
ビタミンB1	mg	0.17	0.17
ビタミンB2	mg	0.25	0.25
ナイアシン	mg	8.5	8.5
ビタミンB6	mg	0.55	0.55
ビタミンB12	μg	5.9	5.9
葉酸	μg	24	24
パントテン酸	mg	1.64	1.64
ビオチン	μg	12.1	12.1
ビタミンC	mg	1	1
食塩相当量	g	2.7	2.7★

日本食品標準成分表2015年版(七訂)による計算値
ただし、実測による分析値には★を付して表示

栄養分析表 ・ 配合内容表

御依頼いただきました製品の

栄養分析・配合を御報告致します。

有限会社 小泉商店

兵庫県神戸市兵庫区出在家町2丁目4番16号

TEL 078-652-7217

(1) 商品名 さわら切身

(2) 加工地 兵庫県

(3) 配合内容 (%)

(4) アレルゲン なし

さわら	100.0
(産地 : 韓国)	

(5) 栄養分析 (100g)

エネルギー	Kcal	177	
	KJ	741	
水分	g	68.6	
タンパク質	g	20.1	
脂質	g	9.7	
炭水化物	g	0.1	
灰分	g	1.5	
無機質	ナトリウム	mg	65
	カリウム	mg	490
	カルシウム	mg	13
	マグネシウム	mg	32
	リン	mg	220
	鉄	mg	0.8
	亜鉛	mg	1.0
	銅	mg	0.03
	マンガン	mg	0.01
	脂肪酸	飽和	g
一価不飽和		g	3.45
多価不飽和		g	2.05

ビタミン	レチノール	μg	12
	β-カロテン当量	μg	(0)
	レチノール当量	μg	12
	D	μg	7.0
	E (α-トコフェロール)	mg	0.3
	K	μg	(0)
	B1	mg	0.09
	B2	mg	0.35
	ナイアシン	mg	9.5
	B6	mg	0.40
ミネラル	B12	μg	5.3
	葉酸	μg	8
	パントテン酸	mg	1.16
	C	mg	Tr
食物繊維	水溶性	g	(0)
	不溶性	g	(0)
	総量	g	(0)
コレステロール	mg	60	
食塩相当量	g	0.2	

※ 七訂追補「さわら」参照

※工場コンタミネーション【28品目】 サバ・サケ・エビ・イカ・(同時に作業することはありません)

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 11月 22日

業者名

UCP(株)神戸

物資番号

24

物資名

さわら角 冷

商品名

1.5cm角

メーカー

丸益水産

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	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)	○	
	さわら		100			韓国	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	177 kcal kj	
							水分	68.6 g	
							たんぱく質	20.1 g	
							脂質	0.7 g	
							炭水化物	0.1 g	
							灰分	1.5 g	
							ナトリウム	65 mg	
							カリウム	490 mg	
							カルシウム	13 mg	
							マグネシウム	32 mg	
							リン	220 mg	
							鉄	0.8 mg	
							亜鉛	1.0 mg	
							銅	0.03 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	12 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	0 μg
							D	7.0 μg	
							E	0.3 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.09 mg	
							B2	0.35 mg	
							ナイアシン	9.5 mg	
							B6	0.40 mg	
							B12	5.3 μg	
							葉酸	8 μg	
							パントテン酸	1.16 mg	
							C	Tr mg	
							脂肪酸	飽和	2.51 g
								一価不飽和	3.45 g
								多価不飽和	2.05 g
							コレステロール	60 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	0.2 g	

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→ 有 無 ○ 不明 ※記入省略可

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

＜「特定原材料一覧」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

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料 一覧	1	2	3	4	5	6	△ 7	8	△ 9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	△ 16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 11 月 22 日

業者名 太平物産株式会社

物資番号

物資名

ししやも(子持ち・冷)

商品名

ししやも

メーカー

(株)ハートンインターナショナル

正味重量または固形量

約12g

原材料の内容明細

五訂成分表 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 の番号	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(五訂による)	実測値	自社 検査機関	
	ししやも	ししやも	100			ノルウェー				
							エネルギー	160	kcal	
							水分	69.3	g	
							たんぱく質	15.6	g	
							脂質	11.6	g	
							炭水化物	0.5	g	
							灰分	3.0	g	
							ナトリウム	590	mg	
							カリウム	200	mg	
							カルシウム	350	mg	
							マグネシウム	55	mg	
							リン	360	mg	
							鉄	1.4	mg	
							亜鉛	2.0	mg	
							銅	0.06	mg	
							マンガン	0.04	mg	
							無機質			
							A	レチノール	120	μg
								カロテン	0	μg
								レチノール当量	120	μg
							D		0.4	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			g
							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			g
							水溶性	0.0	g	
							不溶性	0.0	g	
							総量	0.0	g	
							食塩相当量	1.5	g	

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有

無

○ 不明

※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数 μg/ml濃度レベルまたは μg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」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 一覧	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	△ 16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 セラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 11月 27日

業者名

太平物産(株)

物資番号

物資名

にぎすドレス

商品名

冷凍にぎすドレス

メーカー

大栄魚類(株)

正味重量または固形量

1kg(15g/匹)

原材料の内容明細						栄養成分			
五訂成分表 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 の番号	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			
	にぎす	にぎす	100			新潟	計算値(五訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	91 kcal	
								kJ	
							水分	78.5 g	
							たんぱく質	18.7 g	
							脂質	1.2 g	
							炭水化物	0.1 g	
							灰分	1.5 g	
							無機質		
							ナトリウム	190 mg	
							カリウム	320 mg	
							カルシウム	70 mg	
							マグネシウム	27 mg	
							リン	220 mg	
							鉄	0.4 mg	
							亜鉛	0.4 mg	
							銅	mg	
							マンガン	mg	
							ビタミン		
							A		
							レチノール	75 μg	
							カロテン	μg	
							レチノール当量	75 μg	
							D	μg	
							E	mg	
							K	μg	
							B1	0.12 mg	
							B2	0.26 mg	
							ナイアシン	mg	
							B6	mg	
							B12	μg	
							葉酸	μg	
							パントテン酸	mg	
							C	1 mg	
							脂		
							肪		
							酸		
							飽和	g	
							一価不飽和	g	
							多価不飽和	g	
							コレステロール	mg	
							食物繊維		
							水溶性	0.0 g	
							不溶性	0.0 g	
							総量	0.0 g	
							食塩相当量	0.5 g	
特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→				有	○	無	不明	※記入省略可	
特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。				※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。					
<「特定原材料一覧」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 一覧	1 卵	2 乳	△ 3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	△ 7 イカ	8 いくら	△ 9 エビ
	10 オレンジ	△ 11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	△ 24 ゼラチン	25 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 11 月 16 日

業者名

株式会社 名給

物資番号

27

物資名

ぶり 60g

商品名

ぶり 60g

メーカー

株式会社 魚進フーズ

正味重量または固形量

60g

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 の番号	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)	○
10241	ぶり		100			三陸	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	257 kcal
							水分	59.6 g
							たんぱく質	21.4 g
							脂質	17.6 g
							炭水化物	0.3 g
							灰分	1.1 g
							ナトリウム	32 mg
							カリウム	380 mg
							カルシウム	5 mg
							マグネシウム	26 mg
							リン	130 mg
							鉄	1.3 mg
							亜鉛	0.7 mg
							銅	0.08 mg
							マンガン	0.01 mg
							無機質	
							A	レチノール 50 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 50 μg
							D	8.0 μg
							E	2.0 mg
							K	0 μg
							B1	0.23 mg
							B2	0.36 mg
							ナイアシン	9.5 mg
							B6	0.42 mg
							B12	3.8 μg
							葉酸	7 μg
							パントテン酸	1.01 mg
							C	2 mg
							脂肪酸	
							飽和	4.42 g
							一価不飽和	4.35 g
							多価不飽和	3.72 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	0.1 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有 無 不明 ※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数μg/mi濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」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 一覧	1	2	△ 3	4	5	6	△ 7	8	△ 9	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10	オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	△ 16 さば	△ 17 大豆	18 鶏肉
	19	豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド									

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2022年 11月 22日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

ぶり(角)

商品名

ぶり角切り1.5cm

メーカー

スルガ東海(有)

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

五訂成分表 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 の番号	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(五訂による)	○	
	ぶり	ぶり	100			長崎県	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	257 kcal	
							水分	59.6 g	
							たんぱく質	21.4 g	
							脂質	17.6 g	
							炭水化物	0.3 g	
							灰分	1.1 g	
							ナトリウム	32 mg	
							カリウム	380 mg	
							カルシウム	5 mg	
							マグネシウム	26 mg	
							リン	130 mg	
							鉄	1.3 mg	
							亜鉛	0.7 mg	
							銅	0.08 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	50 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	50 μg
							D	8.0 μg	
							E	0.0 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.23 mg	
							B2	0.36 mg	
							ナイアシン	9.5 mg	
							B6	0.42 mg	
							B12	3.8 μg	
							葉酸	7 μg	
							パントテン酸	1.01 mg	
							C	2 mg	
							脂肪酸	飽和	4.42 g
								一価不飽和	4.35 g
								多価不飽和	3.72 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	0.1 g	

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有

無

○

不明

※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数 μg/ml濃度レベルまたは μg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」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 一覧	1	2	△ 3	4	5	6	△ 7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	△ 16 さば	△ 17 大豆	18 鶏肉
19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 バナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ	

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 11月 15日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

29

物資名

まぐろ (解凍)

商品名

まぐろ2cm角切

メーカー

株式会社中央水産

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	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)	○
10252	まぐろ	キハダマグロ	100			原料原産地:ベトナム、イ	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	114 kcal
							水分	477 kj
							たんぱく質	72.2 g
							脂質	25.8 g
							炭水化物	0.5 g
							灰分	0.1 g
							ナトリウム	1.4 g
							カリウム	43 mg
							カルシウム	430 mg
							マグネシウム	11 mg
							リン	42 mg
							鉄	280 mg
							亜鉛	1.9 mg
							銅	0.8 mg
							マンガン	0.11 mg
							無機質	0.01 mg
							A	レチノール 5 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 5 μg
							D	4.0 μg
							E	0.3 mg
							K	0 μg
							B1	0.13 mg
							B2	0.17 mg
							ナイアシン	19.0 mg
							B6	0.76 mg
							B12	8.4 μg
							葉酸	6 μg
							パントテン酸	0.70 mg
							C	Tr mg
							脂肪酸	飽和 0.12 g
								一価不飽和 0.07 g
								多価不飽和 0.14 g
							コレステロール	60 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	0.1 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有

無

○ 不明

※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」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 一覧	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
		10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆	18 鶏肉
		19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 セラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド									

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 27日

業者名 太平物産株式会社

物資番号

物資名 かに (冷)

商品名 紅ズワイガニ棒肉(SVP)国産QS3段

メーカー 友田セーリング(株)

正味重量または固形量 1kg(内容量700g)

原材料の内容明細						栄養成分		
五訂成分表 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 の番号	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(五訂による)	
10337 17013	紅ズワイガニ 食塩		99.8 0.2	11		国産(北海道・鳥取・兵庫) 岡山県	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	66 kcal
							水分	81.9 g
							たんぱく質	15.7 g
							脂質	0.2 g
							炭水化物	0.9 g
							灰分	1.9 g
							無機質	
							ナトリウム	317 mg
							カリウム	53 mg
							カルシウム	98 mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	0.8 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください) → 有 無 不明 ※記入省略可 ※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」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 一覧	1 卵	2 乳	△ 3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	7 イカ	8 いくら	△ 9 エビ
	10 オレンジ	○ 11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	△ 16 さば	△ 17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	△ 24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 11月 22日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

さば(三枚おろし・冷)

商品名

さば切身

メーカー

丸長水産(株)

正味重量または固形量

60g

原材料の内容明細						栄養成分			
五訂成分表 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 の番号	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		
	さば	さば	100%			青森	計算値(五訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	211 kcal kj	
							水分	62.1 g	
							たんぱく質	20.6 g	
							脂質	16.8 g	
							炭水化物	0.3 g	
							灰分	1.1 g	
							ナトリウム	110 mg	
							カリウム	330 mg	
							カルシウム	6 mg	
							マグネシウム	30 mg	
							リン	220 mg	
							鉄	1.2 mg	
							亜鉛	1.1 mg	
							銅	0.12 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	37 μg
								カロテン	1 μg
								レチノール当量	37 μg
							D	5.1 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	0.3 g	
特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→						有 ○ 無	不明	※記入省略可	※特定原材料の総タンパク量が数 μg/ml濃度レベルまたは μg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。
特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。									
＜「特定原材料一覧」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 一覧	1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	△ 7 イカ	8 いくら	△ 9 エビ
	10 オレンジ	△ 11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	○ 16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ

変更前		2022年4月11日		申請年月日		2023年6月19日	
食品コード	38041	登録食品名	スクール糸かまぼこ(ほぐし)	商品名	スクール糸かまぼこ(ほぐし)	規格	1kg袋
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	ポリエチレン/ナイロン	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	26.0 × 40.0 × 19.5 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法規格対象の有無	有 (等級)
	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)	魚肉ねり製品
納入業者	住所 会社名 (社)	代表者名		業者コード		印	
販売者	住所 名称 (社)	製造工場		住所 名称 (社)			
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・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)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	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
10200	魚肉(産地:アメリカ)	たらすり身 砂糖 昆布エキス 昆布エキス 麦芽糖水あめ 食塩 砂糖 酵母エキス かつお節エキス かつお節エキス 食塩 麦芽糖水あめ デキストリン 砂糖				アメリカ 日本 オーストラリア タイ他	
02030 16025	でん粉 みりん	米でん粉 もち米 米こうじ 醸造アルコール				日本 タイ アメリカ他 ベトナム 日本他	
17012 03005	食塩 砂糖 酵母エキス	海水 てん菜 酵母エキス デキストリン				日本他 日本他 大分県 鹿児島 タイ他	
02028	加工でん粉 水	(タピオカ) リン酸架橋デンプン				タイ ベトナム他 茨城県	
※この商品は、魚介類を使用した商品と同じ設備で製造しています。							
合計						0.0(%)	*食塩相当量
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大アレルギー)	▲ 卵	▲ 乳	▲ 小麦	そ ば	落花生	▲ え び	確認欄
	▲ か に	あ わ び	い か	い くら	オ レ ン ジ	カ シ ュ ナ ッ ツ	【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。
	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			

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 11 月 22 日

業者名 太平物産(株)

物資番号

物資名

いわし団子

商品名 いわしつみれ団子10g

メーカー

(有)やまた水産食品

正味重量または固形量

10g

原材料の内容明細

栄養成分

五訂成分表 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 の番号	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(五訂による)		実測値	
									自社	検査機関
	いわし	いわし	89.2			鹿児島				○
	発酵調味料		3.5							
	澱粉	馬鈴薯	2			北海道				
	砂糖		2			タイ他				
	生姜		0.8			長崎				
	食塩		0.5			長崎				
	トレハロース	冷凍変性抑制	2							
							エネルギー	138	kcal	
							水分	69.8	g	
							たんぱく質	19.0	g	
							脂質	4.3	g	
							炭水化物	4.7	g	
							灰分	2.2	g	
							ナトリウム	285	mg	
							カリウム		mg	
							カルシウム	76	mg	
							マグネシウム	33	mg	
							リン	259	mg	
							鉄	2.1	mg	
							亜鉛	1.2	mg	
							銅		mg	
							マンガン		mg	
							A			
							レチノール	116	μg	
							カロテン	0	μg	
							レチノール当量	116	μg	
							D		μg	
							E		mg	
							K		μg	
							B1	0.10	mg	
							B2	0.30	mg	
							ナイアシン		mg	
							B6		mg	
							B12		μg	
							葉酸		μg	
							パントテン酸		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		mg	
							水溶性		g	
							不溶性		g	
							総量		g	
							食塩相当量	0.7	g	

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→ 有 無 ○ 不明 ※記入省略可

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への“チェック”の記入について>

○ ……上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

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

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料 一覧	△ 1 卵	△ 2 乳	△ 3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	7 イカ	8 いくら	△ 9 エビ
		10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	△ 16 さば	△ 17 大豆
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

		変更前	2022年4月18日	申請年月日	2022年6月1日				
食品コード	11401	登録食品名	白はんぺん50(学給無リン)		商品名	学給無リン 白はんぺん50			
規格	50g	ボール内個数	正体箱個数	100枚	正味重量又は固計量	50g			
納品最小単位	1枚	内装包材	PE+耐油紙	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	31 × 41 × 13 cm		
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有(等級)	無	
	賞味期限(製造後)	7 日		保管温度	10℃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)	魚肉練製品		
納入業者	住所						業者コード		
	会社名(TEL)				代表者名	印			
販売者	住所						製造工場		
	名称(TEL)				名称(TEL)				
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・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)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	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年版(七訂)) ●	
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら				北海道	米國	*は必須入力項目	
10040	魚肉(イトヨリダイ)	イトヨリダイ				タイ		*エネルギー	119 kcal
02034	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道		*水分	69.9 g
16025	本みりん	もち米				日本	タイ	*たんぱく質	14.7 g
		米麴				米國	マレーシア	*脂質	0.3 g
		糖類				米國	日本	*炭水化物	14.1 g
17020	昆布だし	醸造用アルコール				タイ	ブラジル	*灰分	0.9 g
		食塩				北海道		*ナトリウム	280 mg
03003	砂糖	さとうきび				日本		*カリウム	79 mg
		甜菜				米國		*カルシウム	14 mg
17012	食塩	海水				タイ		*マグネシウム	16 mg
		にがり				フィリピン	オーストラリア	*リン	110 mg
17000	水	水道水				北海道		*鉄	0.1 mg
						兵庫県		*亜鉛	0.3 mg
						兵庫県		銅	0.02 mg
								マンガン	0.01 mg
								ヨウ素	0 µg
								セレン	0 µg
								クロム	1 µg
								モリブデン	0 µg
								*レチノール	3 µg
								*β-カロテン当量	0 µg
								*レチノール活性当量	3 µg
								D	1.5 µg
								E(α-トコフェロール)	0.4 mg
								K	0 µg
								*B ₁	0.02 mg
								*B ₂	0.03 mg
								ナイアシン	0.2 mg
								B ₆	0.01 mg
								B ₁₂	0.4 µg
								葉酸	2 µg
								パントテン酸	0.21 mg
								ビオチン	0.0 µg
								*C	0 mg
								脂肪	飽和 0.05 g
									一価不飽和 0.03 g
									多価不飽和 0.08 g
								コレステロール	27 mg
								*水溶性	0.0 g
								*不溶性	0.0 g
								*総量	0.0 g
								*食塩相当量	0.7 g
合 計 0.00(%)									
特定原材料名(太字は7大アレルギー)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。								
	▲ 卵	▲ 乳	▲ 小麦	そば	落花生	▲ えび	【記入上の注意点】		
	▲ か	▲ に	▲ あわび	▲ くら	オレンジ	カシューナッツ	●は「まる 変換キー」、		
	▲ 小麦グルテン	▲ 牛肉	▲ くるみ	▲ ごま	さば	さば	▲は「さんかく 変換キー」、		
	▲ ゼラチン	▲ 大豆	▲ 鶏肉	▲ バナナ	豚	まつたけ	×は「かける 変換キー」と入力のこと。		
▲ も	▲ やまいも	▲ りんご	▲ アーモンド			図形等は絶対に使用しないこと。			
						確認欄			

		変更前	2022年4月18日	申請年月日	2022年6月1日					
食品コード	11821	登録食品名	すり身スティック30(学給無し)	商品名	学給無しすり身スティック30					
規格	30g	ボール内個数		正味重量又は固計量	30g					
納品最小単位	1本	内装包材	PE+耐油紙	外装包材	ダンボール					
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵	保存温度	10℃以下	JAS規格対象の有無					
	賞味期限(製造後)	7日	保管温度	10℃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)	魚肉練製品				
納入業者	住所 会社名 (社)	代表者名			業者コード					
販売者	住所 名称 (社)	製造工場		住所 名称 (社)	印					
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・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(2015年版(七訂))の該当するものに●をつける。					
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・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
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら				北海道	米国	*は必須入力項目		
10040	魚肉(イトヨリダイ)	イトヨリダイ				タイ		*エネルギー	119 kcal	
02034	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道		*水分	69.9 g	
16025	本みりん	もち米				日本	タイ	*たんぱく質	14.7 g	
17020	昆布だし	昆布				北海道	マレーシア	*脂質	0.3 g	
03003	砂糖	砂糖				日本	日本	*炭水化物	14.1 g	
17012	食塩	食塩				タイ	ブラジル	*灰分	0.9 g	
17000	水	水				フィリピン	オーストラリア	*ナトリウム	280 mg	
注意・喚起・備考 ※小麦 ⇒ アレルゲン物資を含む他商品と同一ラインで製造 卵・乳・えび・かに・いか・大豆・ごま・やまいも ⇒ アレルゲン物資を含む他商品と同一工場での製造 ※配合・製法に変更はありませんが、販売拡大に伴い、同一ラインのコンタミネーションの考え方を、同一工場での扱いに変更します。								*カルシウム	79 mg	
								*カリウム	14 mg	
								*マグネシウム	16 mg	
								*リン	110 mg	
								*鉄	0.1 mg	
								*亜鉛	0.3 mg	
								銅	0.02 mg	
								マンガン	0.01 mg	
								ヨウ素	0 µg	
								セレン	0 µg	
								クロム	1 µg	
								モリブデン	0 µg	
								*レチノール	3 µg	
								*β-カロテン当量	0 µg	
								*レチノール活性当量	3 µg	
								D	1.5 µg	
								E(α-トコフェロール)	0.4 mg	
								K	0 µg	
								*B ₁	0.02 mg	
								*B ₂	0.03 mg	
								ナイアシン	0.2 mg	
								B ₆	0.01 mg	
								B ₁₂	0.4 µg	
								葉酸	2 µg	
								パントテン酸	0.21 mg	
								ビオチン	0.0 µg	
								*C	0 mg	
								飽和	0.05 g	
								一価不飽和	0.03 g	
								多価不飽和	0.08 g	
								コレステロール	27 mg	
								*水溶性	0.0 g	
								*不溶性	0.0 g	
								*総量	0.0 g	
合計								*食塩相当量	0.7 g	
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 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	【記入上の注意点】	確認欄		
	▲かに	▲あわび	▲いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	●は「まる 変換キー」、	●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。		
	▲カウイフルーフ	▲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						