

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	12261	登録食品名	兵庫県産ひじき入り天30		商品名	兵庫県産ひじき入り天		
規格	30g	ボール内個数		正体箱個数	100枚	正味重量又は固計量	30g	
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		日	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(Ⅰ)				代表者名	印		
販売者	住所						住所	
	名称(Ⅰ)				製造工場名称(Ⅰ)			
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。		
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位の枠の残りに記入のこと)	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	米国	*は必須入力項目 *エネルギー 123 kcal 516 kJ *水分 62.8 g *たんぱく質 13.9 g *脂質 0.6 g *炭水化物 19.0 g *灰分 3.6 g *ナトリウム 450 mg *カリウム 750 mg *カルシウム 120 mg *マグネシウム 82 mg *リン 116 mg *鉄 6.4 mg *亜鉛 0.3 mg 銅 0.04 mg マンガン 0.10 mg ヨウ素 4900 µg セレン 1 µg クロム 3 µg モリブデン 2 µg *レチノール 3 µg *β-カロテン当量 470 µg *レチノール活性当量 41 µg D 1.4 µg E(α-トコフェロール) 0.0 mg K 62 µg *B ₁ 0.02 mg *B ₂ 0.07 mg ナイアシン 0.4 mg B ₆ 0.01 mg B ₁₂ 0.4 µg 葉酸 12 µg パントテン酸 0.21 mg ビオチン 1.9 µg *C 0 mg 脂 飽和 0.05 g 肪 一価不飽和 0.02 g 酸 多価不飽和 0.07 g コレステロール 24 mg 食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.0 g *総量 5.5 g *食塩相当量 1.2 g
10040	魚肉(イトヨリダイ)	イトヨリダイ				タイ		
09031	ひじき	ひじき				兵庫県		
02028	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道		
16025	本みりん	もち米				日本	タイ	
		米麴				米国	マレーシア	
		糖類				タイ	日本	
		醸造用アルコール				タイ	ブラジル	
17020	昆布だし	利尻昆布				北海道		
03003	砂糖	さとうきび				沖縄県	フィリピン	
17012	食塩	甜菜				北海道	オーストラリア	
14008	食用植物油	海水				兵庫県		
		にがり				オーストラリア		
17000	水	なたね				カナダ		
		シリコーン				日本		
		水道水				兵庫県		
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。 ※使用する油は以前のもと同じですが、食品データベース(八訂)の原材料名に合わせ名称を【食用植物油】に変更いたしました。								
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	【記入上の注意点】		
▲か	▲に	▲あわび	▲いか	▲いくら	▲オレンジ	●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	確認欄		
ゼラチン	▲大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ			
も	▲やまいも	りんご	アーモンド					

		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	12251	登録食品名	岩津ねぎ(朝来市特産)入り天30		商品名	学給無リン 岩津ねぎ(朝来市特産)入り天		
規格	30g	ボール内個数		正体箱個数	100枚	正味重量又は固計量	30g	
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(印)				代表者名	印		
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・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。					栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。		
2015年版(七訂) 食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の後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 砂糖(冷凍変性防止) ソルビトール(冷凍変性防止)				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 砂糖(冷凍変性防止) 食塩(冷凍変性防止)				タイ		*エネルギー 112 kcal 468 kJ
06226	岩津ねぎ	岩津ねぎ				兵庫県		*水分 71.8 g
02034	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道		*たんぱく質 12.6 g
16025	本みりん	もち米 米麴 糖類 醸造用アルコール				日本 米国 タイ マレーシア ブラジル		*脂質 0.3 g
17020	昆布だし	利尻昆布 食塩				北海道 日本 沖縄県 北海道 兵庫県 オーストラリア		*炭水化物 14.3 g
03003	砂糖	さとうきび 甜菜				フィリピン	オーストラリア	*灰分 0.9 g
17012	食塩	海水						*ナトリウム 260 mg
14008	食用植物油脂	なたね シリコーン				カナダ 日本 兵庫県		*カリウム 88 mg
17000	水	水道水						*カルシウム 17 mg
								*マグネシウム 15 mg
								*リン 95 mg
								*鉄 0.2 mg
								*亜鉛 0.3 mg
								銅 0.02 mg
								マンガン 0.02 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 11 µg
								*レチノール活性当量 4 µg
								D 1.4 µg
								E(α-トコフェロール) 0.3 mg
								K 1 µg
								*B ₁ 0.02 mg
								*B ₂ 0.03 mg
								ナイアシン 0.2 mg
								B ₆ 0.02 mg
								B ₁₂ 0.3 µg
								葉酸 11 µg
								パントテン酸 0.20 mg
								ビオチン 0.1 µg
								*C 2 mg
								脂肪飽和 0.06 g
								一価不飽和 0.08 g
								多価不飽和 0.09 g
								コレステロール 24 mg
								*水溶性 0.0 g
								*不溶性 0.3 g
								*総量 0.3 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。							確認欄
▲ 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」、 ×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。
▲ か	▲ に	▲ あわび	▲ い	▲ か	▲ くら	▲ オレンジ	▲ カシューナッツ	
▲ ×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	▲ ナ	▲ ナ	
▲ も	▲ やまいも	▲ りんご	▲ ア	▲ モ	▲ ナ	▲ ナ	▲ ナ	

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		申請年月日		2023年9月21日			
食品コード	登録食品名		兵庫県産赤いの唐揚げ用		商品名	兵庫県産赤いの唐揚げ用	
規格	500g	ボール内個数	500g×20入	正体箱個数	正味重量又は固計量		
納品最小単位	500g	内包装材料	ポリエチレン	外装包装材料	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		
	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		
住 所	兵庫県姫路市白浜町字万代新開甲912-8				業者コード		
納入業者	会社名 (TEL)	兵庫県漁業協同組合連合会 079-247-0008		代表者名	代表理事会長 田沼政男 印		
販 売 者	住 所	兵庫県姫路市白浜町字万代新開甲912-8				住 所	兵庫県姫路市白浜町字万代新開甲912-8
	名 称 (TEL)	兵庫県漁業協同組合連合会 079-247-0008		製造工場 (TEL)	兵庫県漁業協同組合連合会(兵庫県漁連水産加工センター) 0792-47-0008		
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。					栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公称値)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 ・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
10073 01015 01158 17012	アカエイ 小麦粉 米粉 食塩		小麦	85.87 11.87 1.70 0.56		兵庫県 北海道 新潟 日本	
分析値 自社 公称値 *は必須入力項目 *エネルギー 109 kcal *水分 - g *たんぱく質 16.3 g *脂質 0.6 g *炭水化物 9.2 g *灰分 - g 無機質 *ナトリウム 416 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 ヨウ素 - µg セレン - µg クロム - µg モリブデン - µg A *レチノール - µg *β-カロテン当量 - µg *レチノール活性当量 - µg D - µg E(α-トコフェロール) - mg K - µg ビタミン *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 - 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 1.1 g							
合計100.00							*食塩相当量 1.1 g
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	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。
	か に	あ わ び	い か	い く ら	オ レ ン ジ	カ シ ュ ー ナ ッ プ	【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 ぼ	
	ゼラチン	大 豆	鶏 肉	パ ナ ナ	豚 肉	ま つ た け	
	も も	や ま い も	り ん ご	ア ー モ ン ド			
							確認欄

規格	2cm角	登録材料名	冷 鯨肉(角切り)	商品名	冷 鯨肉(角切り)
納品単位	K	入数	1K	内容量	10入り
保存方法及び期限表示	保存温度帯	賞味期限(製造後)	製造日より一年	保管温度	-25度
		消費期限		製造日付の	
				JAS規格対象の有無	有(等級) 無
				冷凍食品の分類	

納入業者	住所	大阪市東住吉区今林1-2-68			業者コート
	会社名(TEL)	奥野水産株式会社 06-6756-2605			代表者名
					代表取締役 奥野 良二
販売元	住所	同上			住所
	名称(TEL)	同上 06-6756-2605			製造工場
					名称
					奥野水産株式会社 06-6756-2605

食品内容: 食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。
 遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。
 食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

栄養成分(100gあたり)		
計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。		
計算値(2010成分表)		
分析値	自社	公的機関

2010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	栄養成分(2010成分表)				
	ニタリ鯨			100.00		北西太平洋		*は必須入力項目				
								*エネルギー	106	kcal		
										kJ		
								*水分	74.3	g		
								*たんぱく質	24.1	g		
								*脂質	0.4	g		
								*炭水化物	0.2	g		
								*灰分	1.0	g		
								無機質	*ナトリウム	62	mg	
									*カリウム	260	mg	
									*カルシウム	3	mg	
									*マグネシウム	29	mg	
									*リン	210	mg	
									*鉄	1.0	mg	
									*亜鉛	1.1	mg	
									銅	0.06	mg	
									マンガン	1.00	mg	
									ヨウ素	2	µg	
									セレン	32	µg	
									クロム	Tr	µg	
									モリブデン		µg	
								ビタミン	*レチノール	7	µg	
									A	*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)	0.6		mg
									K			µg
									*B ₁	0.06		mg
									*B ₂	0.23		mg
									ナイアシン			mg
									B ₆			mg
								B ₁₂			µg	
								葉酸			µg	
								パントテン酸	1.00		mg	
								ビオチン			µg	
								*C			mg	
								脂肪	飽和	0.08	g	
									一価不飽和	0.11	g	
									多価不飽和	0.06	g	
								コレステロール	38		mg	
								食物繊維	*水溶性		g	
									*不溶性		g	
									*総量		g	
合 計 100.00								*食塩相当量	0.2	g		

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	【記入上の注意点】				
	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」、				
	キャブフルーツ	牛 肉	くるみ	ご ま	さ け	さ ば	▲は「さんかく 変換キー」、				
	ゼラチン	大 豆	鶏 肉	バナナ	豚 肉	まつたけ	×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。				
も も	やまいも	りんご									

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

ささみフレーク

商品名 ソフトチキン水煮(フレーク)

メーカー

(株)ピアット

正味重量または固形量

900g

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		
	ボイル鶏肉 加工でん粉 食塩 野菜エキス	鶏ささみ 玉ねぎ・ニンジンエキス	84 微量 微量 16			国産 国産 国産 国産	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	94 kcal kj
							水分	76.2 g
							たんぱく質	22.0 g
							脂質	0.6 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.1 g
							無機質	
							ナトリウム	185 mg
							カリウム	293 mg
							カルシウム	3 mg
							マグネシウム	27 mg
							リン	184 mg
							鉄	0.3 mg
							亜鉛	0.6 mg
							銅	0.03 mg
							マンガン	0.01 mg
							ビタミン	
							A	レチノール 29 μg カロテン 0 μg レチノール当量 29 μg
							D	0.0 μg
							E	0.0 mg
							K	8 μg
							B1	0.10 mg
							B2	0.10 mg
							ナイアシン	8.8 mg
							B6	0.49 mg
							B12	0.1 μg
							葉酸	6 μg
							パントテン酸	2.06 mg
							C	1 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	63 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

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

錦糸卵(冷)

商品名

手焼錦糸卵(昆布だし)

メーカー

(株)大商食品

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 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	
	鶏卵 だし汁 昆布抽出液 蛋白加水分解 食塩 砂糖 酵母エキス 還元水飴 澱粉 植物油脂		95.4 2.8 1 Tr			福岡県 福岡県 米国 長崎 カナダ	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	142 kcal
							水分	74.4 g
							たんぱく質	11.6 g
							脂質	9.7 g
							炭水化物	1.9 g
							灰分	1.2 g
							ナトリウム	210 mg
							カリウム	130 mg
							カルシウム	44 mg
							マグネシウム	10 mg
							リン	160 mg
							鉄	1.4 mg
							亜鉛	1.1 mg
							銅	0.05 mg
							マンガン	0.02 mg
							無機質	
							A	レチノール 200 μg
								カロテン 7 μg
								レチノール当量 200 μg
							D	3.6 μg
							E	1.2 mg
							K	11 μg
							B1	0.06 mg
							B2	0.35 mg
							ナイアシン	0.1 mg
							B6	0.09 mg
							B12	1.0 μg
							葉酸	47 μg
							パントテン酸	1.11 mg
							C	Tr mg
							脂肪酸	
							飽和	2.98 g
							一価不飽和	4.12 g
							多価不飽和	1.36 g
							コレステロール	350 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.6 g

特定原材料の有無(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 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
	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 14日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

42

物資名

チーズ (スモーク)

商品名

やわらかスモークチーズ120g

メーカー

マリンフード株式会社

正味重量または固形量

120g

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	
	ナチュラルチーズ 牛乳 乳たん白 乳化剤 添加水	リン酸ナトリウム製剤	75.52 1.39 0.97 1.99 20.13	2 2 2		アメリカ、アイルランド、オランダ等 日本等 ドイツ等 日本等 日本	計算値(五訂による)	
							実測値	自社 検査機関 ○
							エネルギー	334 kcal
							水分	
							たんぱく質	21.0 g
							脂質	26.5 g
							炭水化物	2.8 g
							灰分	
							ナトリウム	
							カリウム	
							カルシウム	600 mg
							マグネシウム	
							リン	
							鉄	
							亜鉛	
							銅	
							マンガン	
							A	レチノール
								カロテン
								レチノール当量
							D	
							E	
							K	
							B1	
							B2	
							ナイアシン	
							B6	
							B12	
							葉酸	
							パントテン酸	
							C	
							飽和	
							一価不飽和	
							多価不飽和	
							コレステロール	
							水溶性	
							不溶性	
							総量	
							食塩相当量	2.6 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/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 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ	

作成日: 2023 年 8 月 23 日

商品配合分析表

【品名】 ひなあられ(7g、12g)小麦大豆不使用

【規格】 7g、12g
【入数】 40袋×5

計算値 100g中

原材料	割合	産地	アレルギー	添加物	成分	
もち米		タイ			エネルギー	360 Kcal
砂糖		タイ、オーストラリア、フィリピン、ブラジル、日本(沖縄、鹿児島、北海道)			水分	1533 KJ
寒天		南米、地中海沿岸、東アジア			たんぱく質	3.8 g
加工デンプン		ニュージーランド、タイ、日本(新潟)※		加工デンプン、酸化デンプン	脂質	3.0 g
着色料		日本(新潟)※		ベニコウジ色素	炭水化物	0.6 g
着色料		日本(京都)※		クチナシ色素	灰分	85.6 g
※産地は加工地表示です。					ナトリウム	0.2 g
					カリウム	1 mg
					カルシウム	46 mg
					マグネシウム	4.0 mg
					リン	12.0 mg
					鉄	50 mg
					亜鉛	0.50 mg
					銅	0.70 mg
					マンガン	0.12 mg
					ヨウ素	0.40 mg
					セレン	0 μg
					クロム	1 μg
					モリブデン	0 μg
					レチノール	34 μg
					β-カロテン当量	0 μg
					レチノール当量	0 μg
					レチノール活性当量	0 μgRAE
					D	0 μg
					α	0.0 mg
					β	Tr mg
					γ	0.0 mg
					δ	0.0 mg
					K	Tr μg
					B1	0.04 mg
					B2	0.01 mg
					ナイアシン	0.60 mg
					B6	0.06 mg
					B12	0.0 μg
					葉酸	6 μg
					パントテン酸	0.32 mg
					ビオチン	0.7 μg
					C	0 mg
キャリアオーバー		なし			脂質	飽和 0.17 g
コンタミネーション(同ライン)		乳、卵、小麦、えび、落花生、アーモンド、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、魚介類			脂肪酸	一価不飽和 0.15 g
コンタミネーション(工場内)						多価不飽和 0.23 g
					コレステロール	0 mg
					食物繊維	水溶性 Tr g
						不溶性 0.2 g
						総量 0.3 g
					食塩相当量	0.0 g

【ブランド】
【製造工場】
【所在地】
【賞味期限】
【保存方法】

4ヶ月(商品包材に印字)
直射日光、高温、多湿をさけてください

※水分値は実測値です。
※公的・日本食品標準成分表2020年版(八訂)による

【製造工程】 手袋

1 餅生地製造	→	2 成形(裁断)	→	3 焼成	→	4 味付け	→
5 乾燥	→	6 金属検出機(Fe:0.8mm Sus:1.2mm)	→	7 検品	→	8 あられ混合	→
9 自動製袋包装	→	10 金属検出機(Fe1.5mm, Sus1.5mm)	→	11 検品	→	12 箱詰め、出荷	

※焼成 250℃ 約5分
※乾燥 80℃ 約50分

製造者 株式会社末広製菓

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 19日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

44

物資名

酒のす

商品名

灘仕込生板粕200g

メーカー

西宮食糧株式会社

正味重量または固形量

200g

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 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
01083 01116	米 米こうじ 醸造アルコール	米 米 種麴 サトウキビ	71.8 14.6 13.6			日本、JA全農京都他 日本、JA全農京都他 ブラジル他、宝酒造
<p>【原料米の国内の産地について】 国内の産地は複数都道府県にまたがる事が大半で 特定の産地を限定する事が出来ないとの事ですので、 可能性のある45都道府県をまとめて列記させていただきます。</p> <p>北海道、青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、新潟県、 群馬県、栃木県、茨城県、千葉県、埼玉県、東京都、神奈川県 静岡県、山梨県、長野県、富山県、石川県、福井県、滋賀県、岐阜県、 愛知県、三重県、奈良県、和歌山県、大阪府、京都府、兵庫県 岡山県、鳥取県、島根県、広島県、山口県、香川県、徳島県、愛媛県、 高知県、福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、宮崎県、熊本県、鹿児島県、</p>						

栄養成分

計算値(八訂による)		●		
実測値	自社			
	検査機関			
エネルギー	215	kcal		
		kJ		
水分	51.1	g		
たんぱく質	14.9	g		
脂質	1.5	g		
炭水化物	23.8	g		
灰分	0.5	g		
無機質	ナトリウム	5	mg	
	カリウム	28	mg	
	カルシウム	8	mg	
	マグネシウム	9	mg	
	リン	8	mg	
	鉄	0.8	mg	
	亜鉛	2.3	mg	
	銅	0.39	mg	
	マンガン		mg	
	ビタミン	A	レチノール	0
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		0.03	mg	
B2		0.26	mg	
ナイアシン		2.0	mg	
B6		0.94	mg	
B12		0.0	μg	
葉酸		170	μg	
パンテトニック		0.48	mg	
C		0	mg	
脂肪酸	飽和		g	
	一価不飽和		g	
	多価不飽和		g	
食物繊維	コレステロール	0	mg	
	水溶性	0.0	g	
	不溶性	5.2	g	
	総量	5.2	g	
	食塩相当量	0.0	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/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 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	

		変更前	2017年5月1日	申請年月日	2020年2月15日			
食品コード	40824	登録食品名	淡路たまねぎコロッケ		商品名	淡路たまねぎコロッケ(NEW)		
規格	60g	ボール内個数		正体箱個数	100個	正味重量又は固計量	60g	
納品最小単位	1ケース	内装包材	ポリエチレン	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	30.6 × 38 × 12 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			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	
納入業者	住所 会社名 (Ⅷ)	代表者名				業者コード		印
販売者	住所 名称 (Ⅷ)	製造工場				住所 名称 (Ⅷ)		
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)) ●
02019	じゃがいも ソテードオニオン	たまねぎ ラード(精製)				北海道 兵庫県		*は必須入力項目 *エネルギー 175 kcal *水分 60.8 g *たんぱく質 4.5 g *脂質 4.6 g *炭水化物 28.8 g *灰分 1.3 g 無機質 *ナトリウム 287 mg *カリウム 236 mg *カルシウム 14 mg *マグネシウム 18 mg *リン 53 mg *鉄 0.6 mg *亜鉛 0.4 mg 銅 0.09 mg マンガン 0.21 mg ヨウ素 μg セレン μg クロム μg モリブデン μg ビタミン A *レチノール 0 μg *β-カロテン当量 1 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) μg K 0 μg *B ₁ 0.07 μg *B ₂ 0.02 μg ナイアシン 0.9 μg B ₆ 0.16 μg B ₁₂ 0.0 μg 葉酸 22 μg パントテン酸 0.32 μg ビオチン μg *C 12 μg 脂肪酸 飽和 1.47 g 一価不飽和 1.68 g 多価不飽和 0.63 g コレステロール 4 mg 食物繊維 *水溶性 0.7 g *不溶性 1.0 g *総量 1.7 g *食塩相当量 0.7 g
02021	マッシュポテト	馬鈴薯				日本		
11082	牛肉	牛肉	牛肉			オーストラリア		
17008	しょうゆ	大豆、小麦	大豆、小麦			アメリカ	カナダ	
03003	砂糖	粗糖				日本	タイ	
11118	ラード	豚脂(精製)				日本		
17064	香辛料	白胡椒				インドネシア	マレーシア	
17012	食塩	海水				日本		
01079	<衣> (パン粉)	①小麦粉 砂糖 ショートニング(Ⅷ-A) 加工デンプン イースト 食塩 乳化剤、品質改良剤(とうもろこし) ②小麦粉 びどう糖(果糖液糖)(とうもろこし) 食塩 ショートニング(Ⅷ-A、菜種、米) ベーキングパウダー(とうもろこし)	小麦			アメリカ	カナダ	
03003	小麦粉	小麦	小麦			アメリカ	日本	
02035	砂糖	砂糖				日本		
14008	でん粉	とうもろこし、小麦	小麦			アメリカ	カナダ	
	なたね油	菜種油				アメリカ	カナダ	
	米粉)	米粉				タイ	ヨーロッパ	
	加工デンプン	加工デンプン						
	膨脹剤	膨脹剤(ベーキングパウダー)						
17000	水	乳化剤 (卵黄卵白抽出物、アセトキシステアリン酸、グリセリン、ソルビトール、ポリソルベート20)	大豆			兵庫県		
合 計 0.00(%)								*食塩相当量 0.7 g
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。						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	【記入上の注意】	
	か	あ	い	い	オ	カ	●は「まる 変換キー」、	
	に	わ	か	く	レ	シ	▲は「さんかく 変換キー」、	
	キウイフルーツ	● 牛肉	くるみ	ご	さ	さ	×は「かける 変換キー」と入力のこと。	
	▲ゼラチン	●大豆	▲鶏肉	バナナ	▲豚肉	まつたけ	図形等は絶対に使用しないこと。	
	も	や	りんご	アーモンド			確認欄	

変更前		2022年1月20日		申請年月日		2023年1月19日		
食品コード	21431	登録食品名	チキンウインナー5mmスライス		商品名	チキンウインナースキレススライス5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	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			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(社)	代表者名					印	
販売者	住所						住所	
	名称(社)	製造工場					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・不分別を記入。 食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。		
2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) ●
※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、甘藷澱粉(さつまいも)]	鶏肉			兵庫県 京都府 広島県他 アメリカ ブラジル他		分析値 自社 公的機関
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 ブラジル他		*は必須入力項目
17064	食塩 香辛料	ペパー				長崎県 インドネシア マレーシア ベトナム他		*エネルギー 229 kcal
17056		オニオンパウダー						*水分 60.8 g
17079		パプリカ						*たんぱく質 14.6 g
17075		トマトパウダー						*脂質 14.2 g
17070		ガーリック						*炭水化物 8.4 g
17070		メース						*灰分 2.0 g
17000	水	コリアンダー						*ナトリウム 442 mg
		セージ						*カリウム 143 mg
		上水道						*カルシウム 6 mg
								*マグネシウム 15 mg
								*リン 92 mg
								*鉄 0.5 mg
								*亜鉛 0.9 mg
								*銅 0.05 mg
								マンガン 0.02 mg
								ヨウ素 0 mg
								セレン 0 mg
								クロム 0 mg
								モリブデン 0 mg
								*レチノール 47 μg
								*β-カロテン当量 7 μg
								*レチノール活性当量 48 μg
								D 0.1 μg
								E(α-トコフェロール) 0.1 mg
								K 44 μg
								*B ₁ 0.05 mg
								*B ₂ 0.12 mg
								ナイアシン 4.8 mg
								B ₆ 0.21 mg
								B ₁₂ 0.3 μg
								葉酸 4 μg
								パントテン酸 0.98 mg
								ビオチン 0.1 μg
								*C 1 mg
								脂肪 飽和 4.25 g
								一価不飽和 6.73 g
								多価不飽和 2.02 g
								コレステロール 69 mg
								*水溶性 0.0 g
								*不溶性 0.0 g
								*総量 0.0 g
合計 0.00(%)								*食塩相当量 1.1 g
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 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。	
	▲ 卵	▲ 乳	▲ 小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】	確認欄
	か	あわび	い	い	オレンジ	カシューナッツ	●は「まる 変換キー」、	
	キウイフルーツ	▲ 牛肉	く	▲ ご	さ	さ	▲は「さんかく 変換キー」、	
	ゼラチン	▲ 大豆	● 鶏	▲ パ	▲ 豚	ま	×は「かける 変換キー」と入力のこと。	
	▲ も	やまいも	▲ り	アー			図形等は絶対に使用しないこと。	

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2018年6月5日		申請年月日		2020年3月4日				
食品コード	63061	登録食品名	カセイの千切だいこん漬		商品名	千切りだいこん漬				
規格	1kg袋	ボール内個数	正体箱個数	16袋	正味重量又は固計量	700g				
納品最小単位	1ケース	内装包材	ポリエチレン	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	42 × 26 × 18.2 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規格対象の有無	有 (等級)	無	
	賞味期限 (製造後)	120 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)	該当なし		
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						住所			
	名称 (TEL)				製造工場	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・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。							計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。			
2015年版(七訂)	食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂))	●
06138	塩押しだいこん	だいこん					群馬県		*は必須入力項目	
03026	漬け原材料(糖類)	とうもろこし				不分別	アメリカ		*エネルギー	106 kcal
03003	砂糖)	馬鈴薯					日本		*水分	64.7 g
17054	発酵調味料	甘藷					日本		*たんぱく質	1.1 g
17013	食塩	さとうきび					オーストラリア		*脂質	0.2 g
17015	醸造酢	甜菜					日本		*炭水化物	26.2 g
		とうもろこし					アメリカ		*灰分	7.8 g
		馬鈴薯					日本		*ナトリウム	2844 mg
		甘藷					日本		*カリウム	109 mg
		米					日本		*カルシウム	21 mg
		食塩					日本		*マグネシウム	18 mg
		甜菜					日本		*リン	34 mg
		食塩					日本		*鉄	0.3 mg
		さとうきび					タイ	ブラジル	*亜鉛	0.1 mg
		とうもろこし					アメリカ		銅	0.05 mg
		タピオカ					中国		マンガン	0.20 mg
		みかん					日本		ヨウ素	1 µg
		食塩					オーストラリア		セレン	1 µg
17018	たん白加水分解物	馬鈴薯					日本		クロム	1 µg
	梅酢	梅					日本		モリブデン	6 µg
17000	仕込水	食塩					メキシコ		*レチノール	0 µg
		水					群馬県		*β-カロテン当量	0 µg
									*レチノール活性当量	0 µg
									D	0 µg
									E(α-トコフェロール)	0 µg
									K	0 µg
									*B ₁	0.15 mg
									*B ₂	0.01 mg
									ナイアシン	0.5 mg
									B ₆	0.05 mg
									B ₁₂	0 µg
									葉酸	17 µg
									パントテン酸	0.20 mg
									ピオチン	0.3 µg
									*C	38 mg
									飽和	0 g
									一価不飽和	0 g
									多価不飽和	0 g
									コレステロール	0 mg
									*水溶性	0.7 g
									*不溶性	1.8 g
									*総量	2.5 g
									*食塩相当量	7.2 g
合 計 0.00 (%)										
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。							④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。			
特定原材料名 (太字は7大アレルギー)	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	くら	オレンジ	カシューナッツ	●は「まる 変換キー」、			✓
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	▲は「さんかく 変換キー」、			
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	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。			