

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 13日

業者名

UCCコーヒープロフェッショナル株式会社

物資番号

21

物資名

がんもどき (1個づけ 冷) 40g

商品名

ソフトがんも(ぎんなん)SGT-40

メーカー

(販売者)不二製油株式会社

正味重量または固形量

4キログラム(25個×4袋入り)/ケース

## 原材料の内容明細

7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
	粉末状大豆たん白	大豆	15.4	17	大豆分別生産管理済み	大豆:アメリカ、中国等
	植物油脂	なたね	13.4		なたね:不分別	なたね:カナダ、オーストラリア等
	ぎんなん		10.3			中国等
	野菜 (にんじん)		6.1 (4.6)			日本、中国、ニュージーランド、オーストラリア等
	(キャベツ)		(1.5)			日本等
	豆乳クリーム加工食品	大豆	5.1	17		大豆:カナダ、アメリカ等
	きくらげ		2.1			中国等
	小麦粉	小麦	1.0	3		
	食塩		0.3			
	砂糖		0.1			
	揚げ油(植物油脂)	なたね	-			なたね:カナダ、オーストラリア等
	クエン酸	クエン酸	φ			pH調整剤
	水		46.2			

## 栄養成分

計算値(五七訂による)		○
実測値	自社 検査機関	
エネルギー	261 kcal	
水分	57.3 g	
たんぱく質	14.9 g	
脂質	19.1 g	
炭水化物	7.4 g	
灰分	1.3 g	
無機質		
ナトリウム	340 mg	
カリウム	150 mg	
カルシウム	16 mg	
マグネシウム	20 mg	
リン	170 mg	
鉄	2.0 mg	
亜鉛	0.6 mg	
銅	0.31 mg	
マンガン	0.27 mg	
A		
レチノール	0 μg	
カロテン	- μg	
レチノール当量	45 μg	
D	0.2 μg	
E	- mg	
ビタミン		
K	24 μg	
B1	0.06 mg	
B2	0.04 mg	
ナイアシン	0.3 mg	
B6	0.03 mg	
B12	0.0 μg	
葉酸	57 μg	
パントテン酸	0.24 mg	
C	4 mg	
脂肪酸		
飽和	1.42 g	
一価不飽和	10.92 g	
多価不飽和	5.15 g	
コレステロール	0 mg	
食物繊維		
水溶性	0.1 g	
不溶性	1.4 g	
総量	1.5 g	
食塩相当量	0.9 g	

□上記の配合は仕込み時の比率で記載しています。  
 ※原料調達事情により商品表示に影響がない範囲でやむをえず配合等の変更をする場合がございます。  
 △当該商品は、国内流通商品となっております。従いまして、ご使用になられました商品等の海外輸出の場合は、輸出国の法規に適合しているかご確認をお願い致します。  
 ■当該商品は業務用であり、一般加工食品としての表示義務を満たしておりません。  
 ◆所管省庁のQ&A遺伝子組換え食品に関する事項に基づき、食品添加物等(使用量5%未満)は調査対象に致しておりません。  
 ★所管省庁のQ&Aアレルギーを含む食品に関する表示に基づき、表示が必要な「義務・推奨」について記載しております。  
 ☆キャリアオーバー・加工助剤については、所管省庁のQ&Aアレルギーを含む食品に関する表示に基づく「義務・推奨」で、表示が必要なものを記載しております。  
 【注意喚起表示有り(特定原材料8品目対象)】本品製造工場では、えび・かに・卵・乳成分を含む製品を生産しています。  
 ◎原料原産地表示制度については、当該商品の製造国のみ対応しております。  
 ◇栄養成分は七訂に基づく計算値です。

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 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

2024 年 1 月 22 日

業者名

UCCコーヒープロフェショナル株式会社

物資番号

32

物資名

がんもどき (1個づけ冷30)

商品名

ミニがんも30(R)

メーカー

羽二重豆腐株式会社

正味重量または固形量

1.5kg×6袋

## 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
	豆乳(大豆)	大豆	50.5	17	分別	日本(大豆:カナダ他)
	植物油類、揚げ油(なたね油)	食用なたね油	22.5		不分別	日本(なたね:カナダ他)
	粉状大豆たん白	脱脂大豆	18.1	17	分別	アメリカ、中国他
	にんじん	にんじん	5.9			日本
	でん粉	とうもろこし	1.8			日本
	糖類(砂糖、ぶどう糖)	砂糖、ぶどう糖	1			日本
	食塩	海水	0.2			日本
	凝固剤	塩化マグネシウム	φ			日本

## 栄養成分

計算値(七訂による)		○	
実測値	自社 検査機関		
エネルギー		306	kcal
		-	kJ
水分		53.7	g
たんぱく質		15.7	g
脂質		23.8	g
炭水化物		5.5	g
灰分		1.3	g
無機質			
	ナトリウム	316	mg
	カリウム	120	mg
	カルシウム	18	mg
	マグネシウム	20	mg
	リン	171	mg
	鉄	2.2	mg
	亜鉛	0.6	mg
	銅	0.32	mg
	マンガン	0.25	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	41	μg
	D	0.0	μg
	E	-	mg
	K	30	μg
	B1	0.03	mg
	B2	0.03	mg
	ナイアシン	0.3	mg
	B6	0.04	mg
	B12	0.0	μg
	葉酸	60	μg
	パントテン酸	0.19	mg
	C	0	mg
脂肪酸			
	飽和	1.78	g
	一価不飽和	13.69	g
	多価不飽和	6.44	g
	コレステロール	0	mg
食物繊維			
	水溶性	0.1	g
	不溶性	0.9	g
	総量	1.0	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	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	

食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月24日		申請年月日		2020年2月14日		
食品コード	89241	登録食品名	手亡豆北海道産(ドライパック)	商品名	手亡豆 北海道産ドライパック1K			
規格	1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	8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	ペーパ13μm/ONY 15μm/OPP 30μm	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	38.5 × 32 × 17.3 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)	365 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)	容器包装に入れられた加工食品		
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	製造工場					住所	
	名称 (印)	名称					名称 (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・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(2015年版(七訂)) ●		
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	
04008	手亡豆(北海道産)	手亡豆				北海道		
						*は必須入力項目		
						*エネルギー	143 kcal	
						*水分	598 kJ	
						*たんぱく質	64.3 g	
						*脂質	8.5 g	
						*炭水化物	1.0 g	
						*灰分	24.8 g	
						*ナトリウム	1.4 g	
						*カリウム	Tr mg	
						*カルシウム	470 mg	
						*マグネシウム	60 mg	
						*リン	47 mg	
						*鉄	150 mg	
						*亜鉛	2.0 mg	
						銅	1.1 mg	
						マンガン	0.32 mg	
						ヨウ素	0.84 mg	
						セレン	- mg	
						クロム	- mg	
						モリブデン	- mg	
						*レチノール	0 mg	
						*β-カロテン当量	Tr mg	
						*レチノール活性当量	0 mg	
						D	0.0 mg	
						E(α-トコフェロール)	0.0 mg	
						K	3 mg	
						*B <sub>1</sub>	0.18 mg	
						*B <sub>2</sub>	0.08 mg	
						ナイアシン	0.6 mg	
						B <sub>6</sub>	0.09 mg	
						B <sub>12</sub>	0.0 mg	
						葉酸	33 mg	
						パントテン酸	0.14 mg	
						ビオチン	- mg	
						*C	Tr mg	
						脂肪	飽和 0.11 g	
							一価不飽和 0.08 g	
						酸	多価不飽和 0.36 g	
						コレステロール	0 mg	
						食物繊維	*水溶性 1.5 g	
							*不溶性 118 g	
							*総量 13.3 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。							確認欄
	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	【記入上の注意】 ●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	い	オレンジ	カシューナッツ		
キウイフルーツ	▲牛肉	くるみ	▲ごま	さけ	さば			
▲ゼラチン	▲大豆	▲鶏肉	バナナ	▲豚肉	まつたけ			
▲もも	▲やまいも	▲りんご	アーモンド					

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 13日

業者名

UCP(株)神戸

物資番号

34

物資名

白いんげん ペースト

商品名 冷凍 白いんげん豆ペースト

メーカー

ホクレン

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	
	手亡 水		31.25 68.75		無	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	99 kcal
								kJ
							水分	g
							たんぱく質	6.0 g
							脂質	0.5 g
							炭水化物	17.5 g
							灰分	g
							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
							A	レチノール
								カロテン
								レチノール当量
							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	0.0 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								

# 学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 13日

業者名 UCP(株)

物資番号 16

物資名 大豆 乾

商品名 2分8厘大豆

メーカー 大和雑穀

正味重量または固形量 kg

原材料の内容明細						栄養成分				
7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				
04023	大豆		100	17		北海道 令和5年度産	計算値(7訂による)			
							実測値	自社 検査機関		
							エネルギー	422 kcal		
							水分	12.4 g		
							たんぱく質	33.8 g		
							脂質	19.7 g		
							炭水化物	29.5 g		
							灰分	4.7 g		
							ナトリウム	1 mg		
							カリウム	1900 mg		
							カルシウム	180 mg		
							マグネシウム	220 mg		
							リン	490 mg		
							鉄	6.8 mg		
							亜鉛	3.1 mg		
							銅	1.07 mg		
							マンガン	2.51 mg		
							無機質	レチノール	0 μg	
								A	カロテン	Tr μg
									レチノール当量	1 μg
								D	0.0 μg	
							ビタミン	E	2.3 mg	
								K	18 μg	
								B1	0.71 mg	
								B2	0.26 mg	
								ナイアシン	2.0 mg	
								B6	0.51 mg	
								B12	0.0 μg	
								葉酸	260 μg	
								パントテン酸	1.36 mg	
								C	3 mg	
							脂肪酸	飽和	2.59 g	
								一価不飽和	4.80 g	
								多価不飽和	10.39 g	
							コレステロール	Tr mg		
							食物繊維	水溶性	1.5 g	
								不溶性	16.4 g	
								総量	17.9 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 カシヨー 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

2024 年 1 月 31 日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

19

物資名

煎り黒大豆(丹波種)

商品名

丹波黒煎り大豆

メーカー

株式会社 森内穀粉

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)	○	
4079	国産丹波種黒大豆	黒大豆	100	17	分別	日本・丹波種黒大豆	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	442 kcal 1850 kj	
							水分	2.4 g	
							たんぱく質	36.4 g	
							脂質	22.0 g	
							炭水化物	34.3 g	
							灰分	5.0 g	
							ナトリウム	4 mg	
							カリウム	2100 mg	
							カルシウム	120 mg	
							マグネシウム	220 mg	
							リン	640 mg	
							鉄	7.2 mg	
							亜鉛	3.7 mg	
							銅	1.06 mg	
							マンガン	2.37 mg	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	14 μg
								レチノール当量	1 μg
							D	0.0 μg	
							E	31.3 mg	
							K	32 μg	
							B1	0.12 mg	
							B2	0.27 mg	
							ナイアシン	2.5 mg	
							B6	0.41 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	280 μg	
							パントテン酸	0.68 mg	
							C	1 mg	
							脂肪酸	飽和	2.83 g
								一価不飽和	5.87 g
								多価不飽和	10.67 g
							コレステロール	Tr mg	
							食物繊維	水溶性	2.4 g
								不溶性	16.9 g
								総量	19.2 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									

食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月21日		申請年月日		2020年2月14日		
食品コード	42652	登録食品名	冷凍豆腐(ダイスカット)県産大豆	商品名	冷凍豆腐(ダイスカット)兵庫県産大豆100%			
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	PE,PA	外装包材	段ボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45 × 31 × 22 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)	加熱後摂取冷凍食品	
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							
	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)	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位の種の続きに記入のこと)	メーカー名	
食品番号								
04023	大豆	大豆	大豆			兵庫県		
02033	デキストリン	甘藷澱粉				宮崎県		
02034	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯澱粉				北海道		
	豆腐用凝固剤	グルコノデルタラクトン				イタリア		
	豆腐用凝固剤	硫酸カルシウム				フランス		
17000	水	消泡剤(加工助)	大豆			大阪府		
		レシチン				岐阜県		
		グリセリン脂肪酸エステル				兵庫県		
		炭酸マグネシウム						
		食用油脂						
						米国		
						ブラジル		
						フィリピン他		
						タイ		
						米国		
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、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。						④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。		
特定原材料名(太字は7大アレルギー)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	確認欄	
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	【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

令和6年 2月 2日

業者名 株式会社 泉平 阪神支店

物資番号 36

物資名 厚揚げ(冷)

商品名 JFSA 国産大豆 精厚揚げ10(Ca・Fe・ビタミンB1)

メーカー 株式会社 ジェフサ

正味重量または固形量 1000g

原材料の内容明細							栄養成分		
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 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(七訂による)		
	大豆(国産)	豆乳 (大豆) (消泡剤) [グリセリン脂肪酸エステル] [炭酸カルシウム] [レシチン] [シリコーン樹脂] (水)	88.48	17	非組換	福岡県他	実測値	自社	○
	植物油	植物油 (なたね) (大豆) (シリコーン)	4	17	不分別	消泡剤/パーム、ヤシ:マ 消泡剤/化学品:日本 消泡剤/大豆:アメリカ他 消泡剤/化学品:日本 和歌山県	エネルギー	130	kcal
	安定剤(加工)	加工でん粉 (タピオカでん粉)	1.883	17	不分別	カナダ他 アメリカ他 消泡剤/ケイ素:オースト 安定剤 キャッサバ:タイ他	水分	544	kJ
	焼成カルシウム	焼成カルシウム	0.79	17	不分別	強化剤/魚骨:日本他	たんぱく質	78.3	g
	ピロリン酸第一	ピロリン酸第二鉄	0.0321	17	不分別	強化剤/ピロリン酸塩、塩	脂質	6.9	g
	グァーガム	グァーガム	0.01	17	不分別	安定剤/マメ科グァー:イ	炭水化物	10.4	g
	チアミン塩酸	チアミン塩酸塩	0.0035	17	不分別	強化剤/化学合成品:中	灰分	2.3	g
	豆腐用凝固剤	凝固剤製剤 (塩化マグネシウム (植物性油脂) (水) (グリセリン脂肪酸エステル) (ミックストコフェロール) (ビタミンCパルミテ トランスグルタミナー (トランスグルタミナ (還元麦芽糖粉末) 水	0.73	17	不分別	豆腐用凝固剤/湖塩:中 とうもろこし/アメリカ他 日本 乳化剤/パーム、ヤシ、 酸化防止剤/大豆:アメ 酸化防止剤/とうもろこし 結着剤 酵素 とうもろこし/アメリカ他 和歌山県	ナトリウム	42	mg
	酵素		0.425	17	不分別		カリウム	369	mg
			3.6464	17	不分別		カルシウム	10.2	mg
				17	不分別		マグネシウム		mg
				17	不分別		リン		mg
				17	不分別		鉄	10.2	mg
				17	不分別		亜鉛		mg
				17	不分別		銅		mg
				17	不分別		マンガン		mg
				17	不分別		無機質		
				17	不分別		A	レチノール	μg
				17	不分別			カロテン	μg
				17	不分別			レチノール当量	μg
				17	不分別		D		μg
				17	不分別		E		mg
				17	不分別		K		μg
				17	不分別		B1	9.26	mg
				17	不分別		B2		mg
				17	不分別		ナイアシン		mg
				17	不分別		B6		mg
				17	不分別		B12		μg
				17	不分別		葉酸		μg
				17	不分別		パンテトン酸		mg
				17	不分別		C		mg
				17	不分別		脂肪酸	飽和	g
				17	不分別			一価不飽和	g
				17	不分別			多価不飽和	g
				17	不分別		コレステロール		mg
				17	不分別		食物繊維	水溶性	g
				17	不分別			不溶性	g
				17	不分別			総量	g
				17	不分別		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
	オレンジ	カニ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉
	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ
アーモンド									



食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前	申請年月日	2022年1月17日
-----	-------	------------

食品コード	42641	登録食品名	SNF国産大豆ミニ絹厚揚げ	商品名	SNF国産大豆 ミニ絹厚揚げ			
規格	1kg	ボール内個数		正体箱個数	6袋	正味重量又は固計量	1kg	
納品最小単位	2箱	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)	43.2 × 31 × 14.0 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)	547	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)	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済み)	
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						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))
17012 14008 02028 02028 02028 01000	大豆(国産) 食塩 揚げ油(なたね油) 加工テンパン① 加工テンパン② 加工テンパン③ 豆腐用凝固剤 酵素製剤(加工助剤) 水	大豆(豆乳) 水 食品素材(食用油脂) 食塩 食用なたね油 ヒドロキシプロピル化リン酸二水素ナトリウム ヒドロキシプロピル化リン酸二水素ナトリウム ヒドロキシプロピル化リン酸二水素ナトリウム 稲製海水塩化マグネシウム	大豆		非組換え  不分別	福岡 広島 タイ 兵庫 カナダ タイ他 タイ他 タイ他 中国 日本他 広島		分析値 自社 公的機関
*は必須入力項目								
*エネルギー 124 kcal								
*水分 78.6 g								
*たんぱく質 4.9 g								
*脂質 7.7 g								
*炭水化物 8.1 g								
*灰分 0.7 g								
無機質								
*ナトリウム 51 mg								
*カリウム 276 mg								
*カルシウム 21 mg								
*マグネシウム 117 mg								
*リン 67 mg								
*鉄 1.7 mg								
*亜鉛 0.4 mg								
銅 0.17 mg								
マンガン 0.00 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 0 mg								
*β-カロテン当量 0 mg								
*レチノール活性当量 0 mg								
D 0.0 mg								
E(α-トコフェロール) 0.9 mg								
K 12 mg								
*B <sub>1</sub> 0.04 mg								
*B <sub>2</sub> 0.02 mg								
ナイアシン 0.7 mg								
B <sub>6</sub> 0.08 mg								
B <sub>12</sub> 0.0 mg								
葉酸 38 mg								
パントテン酸 0.38 mg								
ビオチン 0.0 mg								
*C 0 mg								
脂肪酸								
飽和 0.78 g								
一価不飽和 3.50 g								
多価不飽和 2.72 g								
コレステロール 0 mg								
食物繊維								
*水溶性 0.2 g								
*不溶性 0.0 g								
*総量 0.2 g								
*食塩相当量 0.1 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。						【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。	確認欄
	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	えび			
	か	あ	い	い	カシューナッツ			
	キウイフルーツ	牛	くるみ	ご	さ	さ		
	ゼラチン	大豆	鶏	バナナ	豚	まつたけ		
	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

2024年 1月 30日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

38

物資名

鶴羽二重こうや豆腐1/20サイコロカット500g

商品名

うや豆腐1/20サイコロ

メーカー

登喜和冷凍食品株式会社

正味重量または固形量

500g

## 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
04025	大豆 豆腐用凝固剤 重曹	塩化カルシウム 炭酸水素ナトリウム	98.0 1.0 0.7	17	分別	アメリカ、カナダ 日本 ㈱トクヤマ 豆腐用凝固剤 日本 ㈱トクヤマ 製造用剤

## 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	496 kcal	
	2064 kj	
水分	7.2 g	
たんぱく質	50.5 g	
脂質	34.1 g	
炭水化物	4.2 g	
灰分	4.0 g	
無機質		
ナトリウム	440 mg	
カリウム	34 mg	
カルシウム	630 mg	
マグネシウム	140 mg	
リン	820 mg	
鉄	7.5 mg	
亜鉛	5.2 mg	
銅	0.57 mg	
マンガン	4.32 mg	
ビタミン		
A		
レチノール	0 μg	
カロテン	1 μg	
レチノール当量	1 μg	
D	0.0 μg	
E	1.9 mg	
K	60 μg	
B1	0.02 mg	
B2	0.02 mg	
ナイアシン	0.0 mg	
B6	0.02 mg	
B12	0.1 μg	
葉酸	6 μg	
パントテン酸	0.10 mg	
C	0 mg	
脂肪酸		
飽和	5.22 g	
一価不飽和	7.38 g	
多価不飽和	18.32 g	
コレステロール	0 mg	
食物繊維		
水溶性	0.5 g	
不溶性	1.9 g	
総量	2.5 g	
食塩相当量	1.1 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	<input checked="" type="radio"/> 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

2024年 1月 30日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

22

物資名

鶴羽二重こうや豆腐1/64うすぎりカット500g

商品名

こうや豆腐1/64うすぎり

メーカー

登喜和冷凍食品株式会社

正味重量または固形量

500g

## 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
04025	大豆 豆腐用凝固剤 重曹	塩化カルシウム 炭酸水素ナトリウム	98.0 1.0 0.7	17	分別	アメリカ、カナダ 日本 ㈱トクヤマ 豆腐用凝固剤 日本 ㈱トクヤマ 製造用剤

## 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	496 kcal	
	2064 kj	
水分	7.2 g	
たんぱく質	50.5 g	
脂質	34.1 g	
炭水化物	4.2 g	
灰分	4.0 g	
無機質		
ナトリウム	440 mg	
カリウム	34 mg	
カルシウム	630 mg	
マグネシウム	140 mg	
リン	820 mg	
鉄	7.5 mg	
亜鉛	5.2 mg	
銅	0.57 mg	
マンガン	4.32 mg	
ビタミン		
A		
レチノール	0 μg	
カロテン	1 μg	
レチノール当量	1 μg	
D	0.0 μg	
E	1.9 mg	
K	60 μg	
B1	0.02 mg	
B2	0.02 mg	
ナイアシン	0.0 mg	
B6	0.02 mg	
B12	0.1 μg	
葉酸	6 μg	
パントテン酸	0.10 mg	
C	0 mg	
脂肪酸		
飽和	5.22 g	
一価不飽和	7.38 g	
多価不飽和	18.32 g	
コレステロール	0 mg	
食物繊維		
水溶性	0.5 g	
不溶性	1.9 g	
総量	2.5 g	
食塩相当量	1.1 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 カシユー ナッツ
	28 アーモンド								

食品内容明細書

(Ver. 7)

		変更前	2017年3月10日	申請年月日	2020年2月14日					
食品コード	42624	登録食品名	兵庫県産大豆使用刻みあげ	商品名	兵庫県産大豆使用カット油揚げ					
規格	500g袋	ボール内個数		正味重量又は固計量	500g					
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					
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					
	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)	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)				
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	住所 名称 (Tel.)							
食品内容					栄養成分(100gあたり)					
①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。 ②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。 ③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(2015年版(七訂)) ●					
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	分析値	自社	公的機関
04023	丸大豆 植物油 凝固剤	菜種 塩化マグネシウム  (以下加工助剤) (消泡剤) 炭酸マグネシウム レシチン(大豆) 食品素材(バーム・ヤシ等)	大豆    大豆		不分別	兵庫県 カナダ 日本  日本 日本 米国 マレーシア	オーストラリア    ブラジル フィリピン インド インドネシア			
*は必須入力項目 *エネルギー 410 kcal *水分 1715 kJ *たんぱく質 39.9 g *脂質 23.4 g *炭水化物 34.4 g *灰分 0.4 g *灰分 1.9 g 無機質 *ナトリウム 4 mg *カリウム 86 mg *カルシウム 310 mg *マグネシウム 150 mg *リン 350 mg *鉄 3.2 mg *亜鉛 2.5 mg 銅 0.22 mg マンガン 1.55 mg ヨウ素 1 µg セレン 8 µg クロム 5 µg モリブデン 97 µg ビタミン *レチノール (0) µg *β-カロテン当量 - µg *レチノール活性当量 (0) µg D (0) µg E(α-トコフェロール) 1.3 mg K 67 µg *B <sub>1</sub> 0.06 mg *B <sub>2</sub> 0.04 mg ナイアシン 0.2 mg B <sub>6</sub> 0.07 mg B <sub>12</sub> (0) µg 葉酸 18 µg パントテン酸 0.07 mg ビオチン 7.1 µg *C 0 mg 脂肪 飽和 3.89 g 一価不飽和 12.44 g 多価不飽和 13.56 g コlesteroール (Tr) mg 食物繊維 *水溶性 0.5 g *不溶性 0.8 g *総量 1.3 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】	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「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	やまいも	りんご	アーモンド						

食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年8月10日		申請年月日		2020年2月3日		
食品コード	42312	登録食品名	兵庫県産生おから(冷凍)		商品名	兵庫県産生おから		
規格	1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	10個	正味重量又は固計量		
納品最小単位	10箱	内装包材	NN-2535	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法(縦×横×高)		
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		日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	
納入業者	住所						業者コート	
	会社名 (Tel)				代表者名	印		
販売者	住所							
	名称 (Tel)	製造工場			住所	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)) ●
04051	おから	大豆	大豆		非組換え	兵庫県		分析値 自社 公的機関
*は必須入力項目								
*エネルギー								111 kcal
*水分								75.5 g
*たんぱく質								6.1 g
*脂質								3.6 g
*炭水化物								13.8 g
*灰分								1.0 g
無機質								
*ナトリウム								5 mg
*カリウム								350 mg
*カルシウム								81 mg
*マグネシウム								40 mg
*リン								99 mg
*鉄								1.3 mg
*亜鉛								0.6 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								0 µg
*β-カロテン当量								0 µg
*レチノール活性当量								0 µg
D								µg
E(α-トコフェロール)								µg
K								µg
*B <sub>1</sub>								0.11 mg
*B <sub>2</sub>								0.03 mg
ナイアシン								mg
B <sub>6</sub>								µg
B <sub>12</sub>								µg
葉酸								µg
パントテン酸								µg
ビオチン								µg
*C								Tr mg
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								0.4 g
*不溶性								11.1 g
*総量								11.5 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)

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

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】  
 ●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。

確認欄

✓

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 19日

業者名 太平物産株式会社

物資番号

物資名

豆乳

商品名 無調整豆乳

メーカー (株)ふくれん

正味重量または固形量 1000ml

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			
	大豆		100	17		九州	計算値(五訂による)		
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	47 kcal	
							水分	g	
							たんぱく質	4.5 g	
							脂質	2.5 g	
							炭水化物	1.7 g	
							灰分	g	
							ナトリウム	5.5 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	24 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	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							※特定原材料の総たんぱく量が数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	【 川西市学校給食会 】	

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024 年 1 月 25 日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

42

物資名

ゆば (乾)

商品名

白平ゆばバラ

メーカー

北山食品株式会社

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 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				
	丸大豆 消泡剤		99.97 0.03	17	分別	日本(富山県) 日本	計算値(七訂による)	○		
							実測値	自社 検査機関		
							エネルギー	530 kcal		
							水分	6.9 g		
							たんぱく質	50.4 g		
							脂質	32.1 g		
							炭水化物	7.2 g		
							灰分	3.3 g		
							ナトリウム	12 mg		
							カリウム	840 mg		
							カルシウム	210 mg		
							マグネシウム	220 mg		
							リン	600 mg		
							鉄	8.3 mg		
							亜鉛	4.9 mg		
							銅	3.27 mg		
							マンガン	3.43 mg		
							無機質			
								A	レチノール	0 μg
									カロテン	8 μg
									レチノール当量	1 μg
								ビタミン	D	0.0 μg
									E	2.4 mg
									K	55 μg
									B1	0.35 mg
									B2	0.12 mg
									ナイアシン	1.4 mg
									B6	0.32 mg
									B12	0.0 μg
									葉酸	38 μg
							パントテン酸		0.55 mg	
							C	0 mg		
							脂肪酸	飽和	4.98 g	
								一価不飽和	7.50 g	
								多価不飽和	16.26 g	
							コレステロール	0 mg		
							食物繊維	水溶性	0.6 g	
								不溶性	2.4 g	
								総量	3.0 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

2024年 1月 25日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

43

物資名

カットゆば

商品名

刻みゆば2cm×3cm

メーカー

北山食品株式会社

正味重量または固形量

1kg

## 原材料の内容明細

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
	丸大豆 消泡剤		99.97 0.03	17	分別	日本(富山県) 日本

## 栄養成分

計算値(七訂による)		○	
実測値	自社 検査機関		
エネルギー	530	kcal	
		kJ	
水分	6.9	g	
たんぱく質	50.4	g	
脂質	32.1	g	
炭水化物	7.2	g	
灰分	3.3	g	
無機質			
ナトリウム	12	mg	
カリウム	840	mg	
カルシウム	210	mg	
マグネシウム	220	mg	
リン	600	mg	
鉄	8.3	mg	
亜鉛	4.9	mg	
銅	3.27	mg	
マンガン	3.43	mg	
ビタミン			
A			
レチノール	0	μg	
カロテン	8	μg	
レチノール当量	1	μg	
D	0.0	μg	
E	2.4	mg	
K	55	μg	
B1	0.35	mg	
B2	0.12	mg	
ナイアシン	1.4	mg	
B6	0.32	mg	
B12	0.0	μg	
葉酸	38	μg	
パントテン酸	0.55	mg	
C	0	mg	
脂肪酸			
飽和	4.98	g	
一価不飽和	7.50	g	
多価不飽和	16.26	g	
コレステロール	0	mg	
食物繊維			
水溶性	0.6	g	
不溶性	2.4	g	
総量	3.0	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 カシヨー 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

2024年 1月 31日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

18

物資名

17大豆

商品名

ソフト煎り大豆

メーカー

榎森内穀粉

正味重量または固形量

10kg

## 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)	○	
04078	大豆		100%	17	分別	北海道・とよまさり	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	439 kcal 1835 kj	
							水分	2.5 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	
							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	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	1 μg
								レチノール当量	1 μg
							ビタミン	D	0.0 μg
								E	27.5 mg
								K	38 μg
								B1	0.14 mg
								B2	0.26 mg
								ナイアシン	2.8 mg
								B6	0.39 mg
								B12	0.0 μg
								葉酸	260 μg
								パンテトン酸	0.71 mg
							脂肪酸	C	1 mg
								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	Tr mg	
							食物繊維	水溶性	2.4 g
								不溶性	17.1 g
								総量	19.5 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								

食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月24日		申請年月日		2020年2月14日		
食品コード	81414	登録食品名	ひよこ豆(ドライパック)		商品名	ひよこ豆(ドライパック)		
規格	1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	8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	ペーパー713µm/ONV 15µm/CPF 59µm	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	38.5 × 32 × 17.3 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	
	賞味期限(製造後)	365 日		保管温度	常温			
	消費期限	日		製造日付の有無	無		細菌学的成分規格(食品名)	容器包装に入れられた加工食品
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						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位までのものを、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。 計算値(2015年版(七訂)) ●		
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	
04066	ひよこ豆(アメリカ産)	ひよこ豆				アメリカ		
*は必須入力項目								
*エネルギー		171 kcal		715 kJ				
*水分		59.6 g		*たんぱく質		9.5 g		
*脂質		2.5 g		*炭水化物		27.4 g		
*灰分		1.0 g		*ナトリウム		5 mg		
		*カリウム		350 mg		*カルシウム		
		*マグネシウム		51 mg		*リン		
		*鉄		1.2 mg		*亜鉛		
		銅		0.29 mg		マンガン		
		ヨウ素		Tr µg		セレン		
		クロム		1 µg		モリブデン		
		*レチノール		0 µg		*β-カロテン当量		
		*β-カロテン当量		17 µg		*レチノール活性当量		
		*レチノール活性当量		1 µg		D		
		E(α-トコフェロール)		0.0 µg		K		
		*B <sub>1</sub>		0.16 mg		*B <sub>2</sub>		
		*B <sub>2</sub>		0.07 mg		ナイアシン		
		*B <sub>6</sub>		0.18 mg		B <sub>12</sub>		
		B <sub>12</sub>		0.0 µg		葉酸		
		葉酸		110 µg		パントテン酸		
		パントテン酸		0.48 mg		ビオチン		
		ビオチン		8.9 µg		*C		
		*C		Tr mg		脂肪		
		飽和		0.28 g		一価不飽和		
		一価不飽和		0.72 g		多価不飽和		
		多価不飽和		1.00 g		コレステロール		
		コレステロール		0 mg		*水溶性		
		*水溶性		0.5 g		*不溶性		
		*不溶性		11.1 g		*総量		
		*総量		11.6 g		*食塩相当量		
		*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)	▲ 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。 【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	▲ くら	▲ オレンジ		
	▲ キウイフルーツ	▲ 牛肉	▲ くるみ	▲ ご	▲ ま	▲ さ		
	▲ ゼラチン	▲ 大豆	▲ 鶏肉	▲ バナナ	▲ 豚肉	▲ ま		
	▲ も	▲ も	▲ やまいも	▲ りんご	▲ アーモンド	▲ さ		
確認欄							✓	

食品内容明細書

(Ver. 7)

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	81461	登録食品名	兵庫県産大豆(レトルトパック)		商品名	兵庫県産大豆(レトルトパック)			
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ケース	内装包材	PET/NY/PP	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	26 × 39 × 19 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)	180 日		保管温度	常温				●
	消費期限	日		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							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	・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位の枠の横書きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) ●				
								分析値	自社	公的機関		
04024	大豆		大豆		非組換え	兵庫県						
*は必須入力項目												
*エネルギー								180	kJ			
*水分								63.5	g			
*たんぱく質								16.0	g			
*脂質								9.0	g			
*炭水化物								9.7	g			
*灰分								1.8	g			
無機質								*ナトリウム	1	mg		
								*カリウム	570	mg		
								*カルシウム	70	mg		
								*マグネシウム	110	mg		
								*リン	190	mg		
								*鉄	2.0	mg		
								*亜鉛	2.0	mg		
								銅	0.24	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	0	µg		
								*β-カロテン当量	3	µg		
								*レチノール活性当量	Tr	µg		
								D	0.0	µg		
								E(α-トコフェロール)		mg		
								K	7	µg		
								*B <sub>1</sub>	0.22	mg		
								*B <sub>2</sub>	0.09	mg		
								ナイアシン	0.5	mg		
								B <sub>6</sub>	0.11	mg		
B <sub>12</sub>	0.0	µg										
葉酸	39	µg										
パントテン酸	0.29	mg										
ビオチン		µg										
*C	Tr	mg										
脂肪								飽和	1.22	g		
								一価不飽和	1.73	g		
								多価不飽和	4.93	g		
食物繊維								コレステロール	Tr	mg		
								*水溶性	0.9	g		
合計								*不溶性	6.1	g		
								*総量	7.0	g		
								*食塩相当量	0.0	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】	●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	あ	い	い	オ	カ	●は「まる 変換キー」、			
	キウイフルーツ	▲牛肉	くるみ	▲ごま	さ	さ	▲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。	確認欄	✓	

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

うち豆

商品名

新潟県産うち豆

メーカー

(株)麩謹

正味重量または固形量

500g袋

## 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	
	大豆	大豆	100			新潟県	計算値(五訂による)	
							実測値	自社 検査機関
								○
							エネルギー	372 kcal
							水分	12.4 g
							たんぱく質	33.8 g
							脂質	19.7 g
							炭水化物	29.5 g
							灰分	4.7 g
							無機質	
							ナトリウム	1 mg
							カリウム	1900 mg
							カルシウム	180 mg
							マグネシウム	220 mg
							リン	490 mg
							鉄	6.8 mg
							亜鉛	3.1 mg
							銅	mg
							マンガン	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	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.71 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	3 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	21.5 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 ゼラチン	25 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ	