

# 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

いか(輪)

商品名 イカリング耳なしIQF

メーカー

(株)井戸商店

正味重量または固形量

1kg×10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		
10345	まついか		100	10	不分別	アルゼンチン	計算値(五訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	76 kcal	
							水分	80.2 g	
							たんぱく質	17.9 g	
							脂質	0.8 g	
							炭水化物	0.0 g	
							灰分	1.3 g	
							ナトリウム	210 mg	
							カリウム	300 mg	
							カルシウム	11 mg	
							マグネシウム	46 mg	
							リン	250 mg	
							鉄	0.1 mg	
							亜鉛	1.5 mg	
							銅	0.29 mg	
							マンガン	0.00 mg	
							A	レチノール	13 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	13 μg
							D	0.0 μg	
							E	2.1 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.07 mg	
							B2	0.05 mg	
							ナイアシン	0.0 mg	
							B6	0.20 mg	
							B12	4.9 μg	
							葉酸	5 μg	
							パントテン酸	0.34 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	250 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 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

2024年 2月 19日

業者名 太平物産株式会社

物資番号

物資名

いか(かのこ)

商品名 ペルー・チリ紫イカ鹿の子短冊IQF

メーカー

(株)井戸商店

正味重量または固形量

1kg

## 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	
103420	アメリカオアカイ		100	7		ペルー・チリ	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	81 kcal kj
							水分	79.3 g
							たんぱく質	17.9 g
							脂質	1.5 g
							炭水化物	0.0 g
							灰分	1.4 g
							無機質	
							ナトリウム	200 mg
							カリウム	330 mg
							カルシウム	12 mg
							マグネシウム	46 mg
							リン	280 mg
							鉄	0.1 mg
							亜鉛	1.2 mg
							銅	0.21 mg
							マンガン	0.02 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	4 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	4 μg
							D	0.0 μg
							E	2.2 mg
							K	0 μg
							B1	0.01 mg
							B2	0.02 mg
							ナイアシン	2.1 mg
							B6	0.10 mg
							B12	2.3 μg
							葉酸	2 μg
							パントテン酸	0.31 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	280 mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	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

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	11291	登録食品名	焼かまぼこ(学給無リン)		商品名	学給無リン 焼かまぼこ100						
規格	1kg(1枚100g)	ボール内個数		正体箱個数	10kg	正味重量又は固計量	100g					
納品最小単位	100g	内装包材	PE・PE+ポリエチレン	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											
	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(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位の枠の残りに記入のこと)	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 砂糖(冷凍変性防止) ソルビトール(冷凍変性防止) 食塩(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 119 kcal 498 kJ *水分 69.9 g *たんぱく質 14.8 g *脂質 0.3 g *炭水化物 14.0 g *灰分 0.9 g				
02034 16025	馬鈴薯澱粉 本みりん	じゃがいも				北海道		*ナトリウム 280 mg *カリウム 79 mg *カルシウム 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				
17020	昆布だし	もち米 米麴 糖類 醸造用アルコール 利尻昆布 食塩				日本 米国 米国 タイ 北海道 日本 沖縄県 北海道 兵庫県 オーストラリア		無機質				
03003	砂糖	さとうきび				フィリピン	オーストラリア	A *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				
17012	食塩	甜菜						D 15 μg E(α-トコフェロール) 0.4 mg K 0 μg *B <sub>1</sub> 0.02 mg *B <sub>2</sub> 0.03 mg ナイアシン 0.2 mg B <sub>6</sub> 0.01 mg B <sub>12</sub> 0.4 μg 葉酸 2 μg パントテン酸 0.21 mg ビオチン 0.0 mg *C 0 mg				
17000	水	水道水				兵庫県		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 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 0.7 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(大文字は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】 ●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
	▲	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	▲	さけ		さば		
		ゼラチン	▲	大豆		鶏肉		バナナ		まつたけ		✓
		もも	▲	やまいも		りんご		アーモンド				

食品内容明細書

(Ver. 7)

		変更前	2022年4月18日	申請年月日	2022年6月1日			
食品コード	11091	登録食品名	焼ちくわ(学給無リン)		商 品 名	学給無リン 焼ちくわ50		
規 格	1kg(1本50g)	ボール内個数		正体箱個数	5kg	正味重量又は固計量	50g	
納品最小単位	100g	内装包材	PE, PE+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 × 46 × 9 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 (〒)	代 表 者 名						印
販売者	住所						住 所	
	名称 (〒)	製 造 工 場					名 称 (〒)	
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位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) ●
食品番号								分析値 自社 公的機関
10200	魚肉(助宗たら)							*は必須入力項目
10040	魚肉(イトヨリダイ)							*エネルギー 128 kcal 536 kJ
02034	馬鈴薯澱粉							*水分 66.8 g
16025	本みりん							*たんぱく質 13.9 g
17020	昆布だし							*脂質 0.2 g
03003	砂糖							*炭水化物 17.1 g
17012	食塩							*灰分 1.8 g
17000	水							*ナトリウム 620 mg
								*カリウム 77 mg
								*カルシウム 13 mg
								*マグネシウム 15 mg
								*リン 100 mg
								*鉄 0.1 mg
								*亜鉛 0.2 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 μg
								K 0 μg
								*B <sub>1</sub> 0.01 mg
								*B <sub>2</sub> 0.03 mg
								ナイアシン 0.2 mg
								B <sub>6</sub> 0.01 mg
								B <sub>12</sub> 0.4 μg
								葉酸 2 μg
								パントテン酸 0.19 mg
								ビオチン 0.0 μg
								*C 0 mg
								脂 飽和 0.05 g
								肪 一価不飽和 0.03 g
								酸 多価不飽和 0.07 g
								コレステロール 25 mg
								食物繊維 *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 1.6 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 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 19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

(株)ハートンインターナショナル

正味重量または固形量

50g・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%			青森県	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	211 kcal
							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
							無機質	
							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	μg
							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	0.3 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 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ

食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前	2022年4月18日	申請年月日	2022年6月1日
-----	------------	-------	-----------

食品コード	11911	登録食品名	開発ごぼう天50(学給無リン)	商品名	学給無リン ごぼう天50
規格	50g	ボール内個数		正味重量又は固計量	50g
納品最小単位	1本	内装包装材料	PE+耐油紙	外装包装材料	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法規格対象の有無
	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)

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)	製造工場名称(社)	

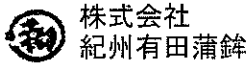
食品内容  
 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。  
 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。  
 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

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	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(2015年版(七訂))	●
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら				北海道	米国		
06084	ごぼう	砂糖				鹿児島	北海道		
02034	馬鈴薯澱粉	ソルビトール				北海道			
16025	本みりん	食塩							
17012	食塩	じゃがいも				日本	タイ		
14008	食用植物油	もち米				米国	マレーシア		
17000	水	米麹				米国	日本		
		糖類				タイ	ブラジル		
		醸造用アルコール				兵庫県			
		海水				オーストラリア			
		にがり				カナダ			
		なたね				日本			
		シリコン				兵庫県			
		水道水							
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。 ※ 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。								*は必須入力項目 *エネルギー 115 kcal 482 kJ *水分 70.4 g *たんぱく質 13.9 g *脂質 0.3 g *炭水化物 14.1 g *灰分 1.4 g *ナトリウム 410 mg *カリウム 140 mg *カルシウム 12 mg *マグネシウム 23 mg *リン 110 mg *鉄 0.2 mg *亜鉛 0.3 mg 銅 0.05 mg マンガン 0.03 mg ヨウ素 0 mg セレン 0 mg クロム 1 mg モリブデン 0 mg *レチノール 4 mg *β-カロテン当量 0 mg *レチノール活性当量 4 mg D 0.8 mg E(α-トコフェロール) 0.6 mg K 0 mg *B <sub>1</sub> 0.03 mg *B <sub>2</sub> 0.04 mg ナイアシン 0.4 mg B <sub>6</sub> 0.02 mg B <sub>12</sub> 0.5 mg 葉酸 11 mg パントテン酸 0.17 mg ビオチン 0.2 mg *C 0 mg 脂肪 飽和 0.03 g 一価不飽和 0.08 g 多価不飽和 0.09 g コレステロール 21 mg 食物繊維 *水溶性 0.3 g *不溶性 0.4 g *総量 0.7 g *食塩相当量 1.0 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	【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
	▲ 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 げ	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				

特許番号 134

ボール天(卵身団子)



商品規格書

作成日: R5.1.12 (木)

加工地: 和歌山県有田市宮崎町371

商品名 ボール天

規格

■原料配合表

原材料名	構成比	産地名	アレルギー表示	遺伝子組替え	食品添加物
いとよりすり身(無リン)	87.74	タイ・ベトナム・インド 他	不要	-	-
発酵調味料	1.85	日本 他	不要	-	-
上白糖	1.39	タイ・オーストラリア・日本	不要	-	-
食塩	1.39	日本	不要	-	-
植物性油脂(菜種油)	3.00	カナダ 他	不要	組替え/不分別	-
加工デンプン(タピオカ)	4.63	タイ、ベトナム 他	不要	-	-
合計	100.00	%			

■栄養成分表

エネルギー		133	kcal						
水	分	69.0	g	E	トコフェロール	α	0.7	mg	
たんぱく質		14.7	g			β	0.0	mg	
脂質		3.4	g			γ	1.0	mg	
炭水化物		10.8	g			δ	0.0	mg	
灰	分	2.2	g			K	4	μg	
無機質	ナトリウム	797.0	mg	ビタミン		B1	0.00	mg	
	カリウム	18.0	mg		B2	0.02	mg		
	カルシウム	24.0	mg		ナイアシン	0.1	mg		
	マグネシウム	11	mg		B6	0.01	mg		
	リン	97	mg		B12	0.3	μg		
	鉄	0.1	mg		葉酸	1	μg		
	亜鉛	0.3	mg		パントテン酸	0.27	mg		
	銅	0.0	mg		C	0	mg		
マンガン	0.0	mg	脂肪酸	飽和	0.31	g			
ビタミン	A	レチノール	2	μg	一価不飽和	1.84	g		
		カロテンα	0	μg	多価不飽和	0.87	g		
		カロテンβ	0	μg	コレステロール	33	mg		
		クリプトキサンチン	0	μg	食物繊維	水溶性	0.0	g	
		β-カロテン当量	0	μg	不溶性	0.0	g		
		レチノール当量	2	μg	総量	0.0	g		
D	2.6	μg	食塩相当量	2.0	g				
※日本食品標準成分表2015年版(七訂)による算出値									
アレルギー物質関連表示	特定7品目	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示
		小麦	あわび	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉
		そば	いわし	バナナ	バナナ	バナナ	バナナ	バナナ	バナナ
		卵	いくら	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
		乳	オレンジ	まつたけ	まつたけ	まつたけ	まつたけ	まつたけ	まつたけ
		落花生	キウイフルーツ	もも	もも	もも	もも	もも	もも
		えび	牛	やまいも	やまいも	やまいも	やまいも	やまいも	やまいも
	かき	くるみ	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
		さけ	ゼラチン	ゼラチン	ゼラチン	ゼラチン	ゼラチン	ゼラチン	
		さば	ごま	ごま	ごま	ごま	ごま	ごま	
	大豆	カシューナッツ	カシューナッツ	カシューナッツ	カシューナッツ	カシューナッツ	カシューナッツ		
	アーモンド								

●原材料の魚(イトヨリダイ)は、えびやかにを食べています。

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 15日

業者名

(株)名給

物資番号

50

物資名

魚えいめん

商品名

お魚パスタ

メーカー

有限会社やまた水産  
食品

正味重量または固形量

500g

## 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	
10199	たら 発酵調味料	米 米麴 醸造用糖類 醸造アルコール 木灰 水 酵母 乳酸 食塩 リン酸カリウム リン酸カルシウム	60.3 3.6		不分別	北海道 東酒造	計算値(七訂による)	○
					不分別	pH調整剤	実測値	自社 検査機関
					不分別	発酵助剤	エネルギー	152 kcal
					不分別	発酵助剤 発酵助剤 サナス		635 kj
					不分別	日新製糖	水分	61.6 g
					分別	菱塩 日食 林原	たんぱく質	10.6 g
3024	水飴	コーンスターチ 甘藷澱粉	3.6		不分別		脂質	0.2 g
3003	砂糖	さとうきび 甜菜	1.7		分別		炭水化物	26.4 g
17012	食塩 加工澱粉 トレハロース	コーンスターチ タピオカ澱粉 馬鈴薯澱粉			不分別		灰分	1.2 g
	水				分別	市水	ナトリウム	385 mg
					不分別		カリウム	89 mg
					不分別		カルシウム	10 mg
					不分別		マグネシウム	14 mg
					不分別		リン	80 mg
					不分別		鉄	0.1 mg
					不分別		亜鉛	0.2 mg
					不分別		銅	0.00 mg
					不分別		マンガン	0.02 mg
					不分別		無機質	
					不分別		A	レチノール 3 μg
					不分別			カロテン 0 μg
					不分別			レチノール当量 3 μg
					不分別		D	0.6 μg
					不分別		E	0.4 mg
					不分別		K	0 μg
					不分別		B1	0.01 mg
					不分別		B2	0.03 mg
					不分別		ナイアシン	0.2 mg
					不分別		B6	0.01 mg
					不分別		B12	0.4 μg
					不分別		葉酸	2 μg
					不分別		パントテン酸	0.10 mg
					不分別		C	0 mg
					不分別		脂肪酸	
					不分別		飽和	0.02 g
					不分別		一価不飽和	0.01 g
					不分別		多価不飽和	0.05 g
					不分別		コレステロール	16 mg
					不分別		食物繊維	
					不分別		水溶性	0.0 g
					不分別		不溶性	0.0 g
					不分別		総量	0.0 g
					不分別		食塩相当量	1.0 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 セラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 7-mond								



# 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)

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	栄養成分	
	いわし	いわし	89.2			鹿児島	計算値(五訂による)	○
	発酵調味料		3.5				実測値	自社 検査機関
	澱粉	馬鈴薯	2			北海道	エネルギー	138 kcal
	砂糖		2			タイ他	水分	69.8 g
	生姜		0.8			長崎	たんぱく質	19.0 g
	食塩		0.5			長崎	脂質	4.3 g
	トレハロース	冷凍変性抑制	2				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 バナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ

食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		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	内装包装材料	PE+耐油紙	外装包装材料	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	5070																
	会社名 ( 電 )	代 表 者 名					印																	
販売者	住所						住 所																	
	名称 ( 電 )	製 造 工 場					名 称 ( 電 )																	
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		*たんぱく質	14.7 g														
	17020	昆布だし	利尻昆布				タイ		*脂質	0.3 g														
	03003	砂糖	さとうきび				マレーシア		*炭水化物	14.1 g														
	17012	食塩	海水				日本		*灰分	0.9 g														
	17000	水	水道水				米国		*ナトリウム	280 mg														
			米麹				タイ		*カリウム	79 mg														
			糖類				マレーシア		*カルシウム	14 mg														
			醸造用アルコール				タイ		*マグネシウム	16 mg														
			砂糖				日本		*リン	110 mg														
			食塩				タイ		*鉄	0.1 mg														
			水				ブラジル		*亜鉛	0.3 mg														
							フィリピン	オーストラリア	銅	0.02 mg														
							オーストラリア		マンガン	0.01 mg														
							兵庫県		ヨウ素	0 mg														
									セレン	0 mg														
									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 mg														
									*B <sub>1</sub>	0.02 mg														
									*B <sub>2</sub>	0.03 mg														
									ナイアシン	0.2 mg														
									B <sub>6</sub>	0.01 mg														
									B <sub>12</sub>	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													
									脂肪	一価不飽和	0.03 g													
									脂肪	多価不飽和	0.08 g													
									コレステロール	27 mg														
									食物繊維	*水溶性	0.0 g													
									食物繊維	*不溶性	0.0 g													
									食物繊維	*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大アレルゲン)	▲	卵	▲	乳	▲	小麦	そ	ば	落花生	▲	え	び	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×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										
	▲	か	に	あ	わ	び	▲	い	か	い	く	ら			オ	レ	ン	ジ	カ	シ	ュー	ナ	ツ	
		キ	ウ	イ	フ	ル	ー																	
		ゼ	ラ	チ	ン	▲	大	豆	鶏	肉	▲	ご			ま	さ	ば	ま	つ	た	け			
	も	も	▲	や	ま	い	も	りん	ご		ア	ー	モ	ン										

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	11841	登録食品名	冷凍すり身スティック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		正体箱個数	100本	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	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)	180	日	保管温度	-18℃以下		●				
	消費期限		日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	魚肉練製品				
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。 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	
10200	魚肉(助京たら)	助京たら				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 米麴 糖類 醸造用アルコール				日本 米国 米国 タイ		*たんぱく質	14.7 g		
17020	昆布だし	利尻昆布				北海道 日本 沖縄県 北海道 兵庫県		*脂質	0.3 g		
03003	砂糖	さとうきび				フィリピン オーストラリア		*炭水化物	14.1 g		
17012	食塩	海水						*灰分	0.9 g		
17000	水	水道水						*ナトリウム	280 mg		
注意・喚起・備考 ※ 小麦 ⇒ アレルゲン物質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 ⇒ アレルゲン物質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。								*カリウム	79 mg		
								*カルシウム	14 mg		
無機質								*マグネシウム	16 mg		
								*リン	110 mg		
ビタミン								*鉄	0.1 mg		
								*亜鉛	0.3 mg		
A								銅	0.02 mg		
								マンガン	0.01 mg		
D								ヨウ素	0 mg		
								セレン	0 mg		
E(α-トコフェロール)								クロム	1 mg		
								モリブデン	0 mg		
K								*レチノール	3 mg		
								*β-カロテン当量	0 mg		
B <sub>1</sub>								*レチノール活性当量	3 mg		
								D	1.5 mg		
B <sub>2</sub>								E(α-トコフェロール)	0.4 mg		
								K	0 mg		
B <sub>6</sub>								*B <sub>1</sub>	0.02 mg		
								*B <sub>2</sub>	0.03 mg		
B <sub>12</sub>								ナイアシン	0.2 mg		
								B <sub>6</sub>	0.01 mg		
葉酸								B <sub>12</sub>	0.4 mg		
								葉酸	2 mg		
脂肪								パントテン酸	0.21 mg		
								ピオチン	0.0 mg		
酸								*C	0 mg		
								飽和	0.05 g		
コレステロール								一価不飽和	0.03 g		
								多価不飽和	0.08 g		
食物繊維								コレステロール	27 mg		
								*水溶性	0.0 g		
合計 0.00(%)								*不溶性	0.0 g		
								*総量	0.0 g		
								*食塩相当量	0.7 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。		確認欄	
▲卵		▲乳		▲小麦		▲そば		▲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。	確認欄 ✓
▲か		▲あわび		▲いか		▲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		▲まつたけ			

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	11851	登録食品名	すり身スティック50(学給無リン)	商品名	学給無リン すり身スティック50			
規格	50g	ボール内個数		正味重量又は固計量	50g			
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	冷凍	保存温度	-18℃以下	JAS法規格対象の有無			
	賞味期限(製造後)	180日	保管温度	-18℃以下				
	消費期限		製造日付の有無	無	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							
	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(助京たら)							分析値 自社 公的機関
10040	魚肉(イトヨリダイ)							*は必須入力項目
02034	馬鈴薯澱粉							*エネルギー 119 kcal
16025	本みりん							499 kJ
17020	昆布だし							*水分 69.9 g
03003	砂糖							*たんぱく質 14.7 g
17012	食塩							*脂質 0.3 g
17000	水							*炭水化物 14.1 g
								*灰分 0.9 g
								*ナトリウム 280 mg
								*カリウム 79 mg
								*カルシウム 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 <sub>1</sub> 0.02 mg
								*B <sub>2</sub> 0.03 mg
								ナイアシン 0.2 mg
								B <sub>6</sub> 0.01 mg
								B <sub>12</sub> 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
								脂肪一価不飽和 0.03 g
								脂肪多価不飽和 0.08 g
								コレステロール 27 mg
								食物繊維*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 0.7 g
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】 ●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
	▲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				
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。								

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	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	内装包装材料	PE+耐油紙	外装包装材料	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(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・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・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	123 kcal						
09031	ひじき	ひじき				兵庫県		*水分	62.8 g						
02028	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道		*たんぱく質	13.9 g						
16025	本みりん	もち米				日本	タイ	*脂質	0.6 g						
17020	昆布だし	利尻昆布				北海道	マレーシア	*炭水化物	19.0 g						
03003	砂糖	さとうきび				沖縄県	タイ	*灰分	3.6 g						
17012	食塩	海水				北海道	ブラジル	*ナトリウム	450 mg						
14008	食用植物油脂	なたね				兵庫県	フィリピン	*カリウム	750 mg						
17000	水	水道水				オーストラリア	オーストラリア	*カルシウム	120 mg						
						日本	日本	*マグネシウム	82 mg						
						兵庫県	タイ	*リン	116 mg						
						兵庫県	タイ	*鉄	6.4 mg						
						兵庫県	タイ	*亜鉛	0.3 mg						
						兵庫県	タイ	銅	0.04 mg						
						兵庫県	タイ	マンガン	0.10 mg						
						兵庫県	タイ	ヨウ素	49.00 µg						
						兵庫県	タイ	セレン	1 µg						
						兵庫県	タイ	クロム	3 µg						
						兵庫県	タイ	モリブデン	2 µg						
						兵庫県	タイ	*レチノール	3 µg						
						兵庫県	タイ	*β-カロテン当量	470 µg						
						兵庫県	タイ	*レチノール活性当量	41 µg						
						兵庫県	タイ	D	1.4 µg						
						兵庫県	タイ	E(α-トコフェロール)	0.0 µg						
						兵庫県	タイ	K	62 µg						
						兵庫県	タイ	*B <sub>1</sub>	0.02 mg						
						兵庫県	タイ	*B <sub>2</sub>	0.07 mg						
						兵庫県	タイ	ナイアシン	0.4 mg						
						兵庫県	タイ	B <sub>6</sub>	0.01 mg						
						兵庫県	タイ	B <sub>12</sub>	0.4 µg						
						兵庫県	タイ	葉酸	12 µg						
						兵庫県	タイ	パントテン酸	0.21 mg						
						兵庫県	タイ	ビオチン	1.9 µg						
						兵庫県	タイ	*C	0 mg						
						兵庫県	タイ	脂肪	飽和 0.05 g						
						兵庫県	タイ		一価不飽和 0.02 g						
						兵庫県	タイ		多価不飽和 0.07 g						
						兵庫県	タイ	コレステロール	24 mg						
						兵庫県	タイ	食物繊維	*水溶性 0.0 g						
						兵庫県	タイ		*不溶性 0.0 g						
						兵庫県	タイ		*総量 5.5 g						
						兵庫県	タイ		*食塩相当量 1.2 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。					
▲	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。	確認欄 ✓	
▲	か	に	あ	わ	び	い	く	ら	み	▲	ご	ま			
	キウイフルーツ		牛	肉		くる	み			▲	ご	ま			
	ゼラチン	▲	大	豆	鶏	肉					バ	ナ			ナ
	も	も	▲	や	まい	も	りん	ご			ア	ー			モ

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	12251	登録食品名	岩津ねぎ(朝来市特産)入り天30		商品名	学給無し 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	内装包装材料	PE+耐油紙	外装包装材料	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			代表者名	業者コード						
販売者	住所			製造工場	住所	印					
	名称(〒)			名称(〒)							
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)	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)) ●			
食品番号								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 112 kcal			
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				日本		*脂質 0.3 g			
		米麹				タイ		*炭水化物 14.3 g			
		糖類				米国		*灰分 0.9 g			
		醸造用アルコール				日本		*ナトリウム 260 mg			
17020	昆布だし	利尻昆布				タイ		*カリウム 88 mg			
		食塩				マレーシア		*カルシウム 17 mg			
03003	砂糖	さとうきび				日本		*マグネシウム 15 mg			
		甜菜				タイ		*リン 95 mg			
17012	食塩	海水				ブラジル		*鉄 0.2 mg			
		にがり				フィリピン		*亜鉛 0.3 mg			
14008	食用植物油脂	なたね				オーストラリア		*銅 0.02 mg			
		シリコーン						*マンガン 0.02 mg			
17000	水	水道水						*ヨウ素 0 mg			
								*セレン 0 mg			
								*クロム 1 μg			
								*モリブデン 0 μg			
								A *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 μg			
								K 1 μg			
								*B <sub>1</sub> 0.02 mg			
								*B <sub>2</sub> 0.03 mg			
								ナイアシン 0.2 mg			
								B <sub>6</sub> 0.02 mg			
								B <sub>12</sub> 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。			
▲	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。	確認欄
▲	か	▲	に	▲	あわび	▲	い	▲	くら		
	キウイフルーツ		牛肉		くるみ	▲	ご	▲	ま		
	ゼラチン	▲	大豆		鶏肉		バナナ		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 2 月 14 日

業者名

株式会社 名給

物資番号

42

物資名

ほっけ 60g

商品名

ほっけ 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

## 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	
10246	ほっけ		100			アラスカ	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	115 kcal
								kJ
							水分	77.1 g
							たんぱく質	17.3 g
							脂質	4.4 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.1 g
							ナトリウム	81 mg
							カリウム	360 mg
							カルシウム	22 mg
							マグネシウム	33 mg
							リン	220 mg
							鉄	0.4 mg
							亜鉛	1.1 mg
							銅	0.10 mg
							マンガン	0.01 mg
							無機質	
							A	レチノール 25 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 25 μg
							D	3.0 μg
							E	1.7 mg
							K	0 μg
							B1	0.09 mg
							B2	0.17 mg
							ナイアシン	2.5 mg
							B6	0.17 mg
							B12	10.7 μg
							葉酸	9 μg
							パンテト酸	1.16 mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.70 g
							一価不飽和	1.21 g
							多価不飽和	1.19 g
							コレステロール	73 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	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	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						
	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						
	28 アーモンド																	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

2024 年 2 月 19 日

業者名

太平物産(株)

物資番号

物資名

煮干し(だし用)

商品名

学校給食用国産煮干し

メーカー

(株)大三乾物

正味重量または固形量

1kg

## 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	
	カタクチイワシ 食塩	カタクチイワシ 食塩	100 微量			国産	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	298 kcal kJ
							水分	g
							たんぱく質	64.5 g
							脂質	6.2 g
							炭水化物	0.3 g
							灰分	g
							無機質	
							ナトリウム	1700 mg
							カリウム	mg
							カルシウム	2200 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	4.3 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	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

2024 年 2 月 14 日

業者名

UCP(株)神戸

物資番号

88

物資名

ロースハム

商品名

無塩せきロースハム

メーカー

タケダハム(株)

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)	○		
	豚ロース肉	豚肉	96.22	19		鹿児島他	実測値	自社		
	食塩	海水	2.06			日本海水	検査機関			
	砂糖	等	1.71		甜菜 分別	日新製糖 他	エネルギー	227 kcal		
	香辛料抽出物		0.01			カネカサンスパイ インド スリランカ他		950 kj		
							水分	63.4 g		
							たんぱく質	16.1 g		
							脂質	16.0 g		
							炭水化物	2.0 g		
							灰分	2.5 g		
							ナトリウム	740 mg		
							カリウム	260 mg		
							カルシウム	4 mg		
							マグネシウム	18 mg		
							リン	150 mg		
							鉄	0.3 mg		
							亜鉛	1.3 mg		
							銅	0.04 mg		
							マンガン	0.01 mg		
							無機質	レチノール	5 μg	
								A	カロテン	0 μg
									レチノール当量	5 μg
								D		0.1 μg
							ビタミン	E	0.3 mg	
								K	3 μg	
								B1	0.58 mg	
								B2	0.13 mg	
								ナイアシン	6.1 mg	
								B6	0.30 mg	
								B12	0.3 μg	
								葉酸	1 μg	
								パントテン酸	0.82 mg	
								C	1 mg	
							脂肪酸	飽和	6.53 g	
								一価不飽和	6.40 g	
								多価不飽和	1.64 g	
							コレステロール	51 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	1.9 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
	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 2月 28日

業者名

UCP株式会社

物資番号

57

物資名

カットハム

商品名

無塩せきカットロースハム

メーカー

タケダハム(株)

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			
	豚ロース肉	豚肉	96.217	19		鹿児島他	計算値(七訂による)	○		
	食塩	海水	2.059			日本海水	実測値	自社	検査機関	
	砂糖	等	1.712		甜菜 分別	日新製糖 他	エネルギー	227 kcal	950 kj	
	香辛料抽出物		0.012			カナカサンスパイス インド スリランカ他	水分	63.4 g		
							たんぱく質	16.1 g		
							脂質	16.0 g		
							炭水化物	2.0 g		
							灰分	2.5 g		
							ナトリウム	740 mg		
							カリウム	260 mg		
							カルシウム	4 mg		
							マグネシウム	18 mg		
							リン	150 mg		
							鉄	0.3 mg		
							亜鉛	1.3 mg		
							銅	0.04 mg		
							マンガン	0.01 mg		
							無機質			
							A	レチノール	5 μg	
								カロテン	0 μg	
								レチノール当量	5 μg	
							D		0.1 μg	
							E		0.3 mg	
							K		3 μg	
							B1		0.58 mg	
							B2		0.13 mg	
							ナイアシン		6.1 mg	
							B6		0.30 mg	
							B12		0.3 μg	
							葉酸		1 μg	
							パントテン酸		0.82 mg	
							C		1 mg	
							ビタミン			
							脂	飽和	6.53 g	
							肪	一価不飽和	6.40 g	
							酸	多価不飽和	1.64 g	
								コレステロール	51 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	1.9 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	1 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 2月 14日

業者名

UCP㈱神戸

物資番号

89

物資名

ベーコン

商品名

無塩せきバラベーコンスライス

メーカー

タケダハム(株)

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)	○	
	豚バラ肉	豚肉	96.22	19		鹿児島他	実測値	自社 検査機関	
	食塩	海水	2.06			日本海水	エネルギー	369 kcal	
	砂糖	等	1.71		甜菜 分別	日新製糖 他		1545 kj	
	香辛料抽出物		0.01			カネカサンスパイス インド スリランカ他	水分	51.2 g	
							たんぱく質	11.2 g	
							脂質	33.4 g	
							炭水化物	1.8 g	
							灰分	2.4 g	
							ナトリウム	740 mg	
							カリウム	180 mg	
							カルシウム	3 mg	
							マグネシウム	12 mg	
							リン	100 mg	
							鉄	0.5 mg	
							亜鉛	1.3 mg	
							銅	0.03 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	8 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	8 μg
							D	0.1 μg	
							E	0.4 mg	
							K	1 μg	
							B1	0.38 mg	
							B2	0.09 mg	
							ナイアシン	3.5 mg	
							B6	0.20 mg	
							B12	0.3 μg	
							葉酸	2 μg	
							パントテン酸	0.52 mg	
							C	1 mg	
							脂肪酸	飽和	12.83 g
								一価不飽和	15.35 g
								多価不飽和	2.93 g
							コレステロール	58 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	1.9 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	△ <sub>1</sub> 卵	△ <sub>2</sub> 乳	△ <sub>3</sub> 小麦	△ <sub>4</sub> そば	△ <sub>5</sub> 落花生	△ <sub>6</sub> あわび	△ <sub>7</sub> イカ	△ <sub>8</sub> いくら	△ <sub>9</sub> エビ	
		△ <sub>10</sub> オレンジ	△ <sub>11</sub> カニ	△ <sub>12</sub> キウイ	△ <sub>13</sub> 牛肉	△ <sub>14</sub> クルミ	△ <sub>15</sub> さけ	△ <sub>16</sub> さば	△ <sub>17</sub> 大豆	△ <sub>18</sub> 鶏肉
		○ <sub>19</sub> 豚肉	○ <sub>20</sub> まつたけ	○ <sub>21</sub> もも	○ <sub>22</sub> やまいも	△ <sub>23</sub> りんご	△ <sub>24</sub> ゼラチン	△ <sub>25</sub> パナナ	△ <sub>26</sub> ごま	△ <sub>27</sub> カシューナッツ
		○ <sub>28</sub> 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 14 日

業者名

UCP(株)神戸

物資番号

90

物資名

カットベーコン短冊

商品名

無塩せきバラベーコン厚2mm  
幅6mm10mm20mm(幅は3種あります)

メーカー

タケダハム(株)

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)	○
	豚バラ肉	豚肉	96.22	19		鹿児島他	実測値	自社 検査機関
	食塩	海水	2.06			日本海水	エネルギー	369 kcal 1545 kj
	砂糖	等	1.71		甜菜 分別	日新製糖 他	水分	51.2 g
	香辛料抽出物		0.01			カネカサンスパイス インド スリランカ他	たんぱく質	11.2 g
							脂質	33.4 g
							炭水化物	1.8 g
							灰分	2.4 g
							無機質	ナトリウム 740 mg カリウム 180 mg カルシウム 3 mg マグネシウム 12 mg リン 100 mg 鉄 0.5 mg 亜鉛 1.3 mg 銅 0.03 mg マンガン 0.01 mg
							ビタミン	A レチノール 8 μg カロテン 0 μg レチノール当量 8 μg D 0.1 μg E 0.4 mg K 1 μg B1 0.38 mg B2 0.09 mg ナイアシン 3.5 mg B6 0.20 mg B12 0.3 μg 葉酸 2 μg パントテン酸 0.52 mg C 1 mg
							脂肪酸	飽和 12.83 g 一価不飽和 15.35 g 多価不飽和 2.93 g コレステロール 58 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 1.9 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	
	28 アーモンド									