

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024 年 2 月 1 日

業者名 株式会社 泉平 阪神支店

物資番号 100

物資名 バター(調)

商品名 大山バター(加塩)

メーカー 大山乳業農業協同組合

正味重量または固形量 450g

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	
	生乳(国産) 食塩	生乳 食塩	98.5 1.5	2		日本・大山乳業農協等 日本・日本海水等	計算値(七八訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	732 kcal kj
							水分	16.2 g
							たんぱく質	0.6 g
							脂質	81.0 g
							炭水化物	0.2 g
							灰分	2.0 g
							無機質	
							ナトリウム	596 mg
							カリウム	28 mg
							カルシウム	15 mg
							マグネシウム	mg
							リン	15 mg
							鉄	0.1 mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							ビタミン	
							A	レチノール 500 μg カロテン 190 μg レチノール当量 520 μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.01 mg
							B2	0.03 mg
							ナイアシン	0.0 mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	0 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	0.0 g
							食塩相当量	1.5 g

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

特定原材料有の場合は、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。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

- …上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ …同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × …キャリアオーバー、加工助剂により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 一覧	1 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 19日

業者名

太平物産(株)

物資番号

物資名

わかめご飯の素

商品名

無添加炊き込みご飯の素(鳴門産)

メーカー

プラットフーズ

正味重量または固形量

500g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
	普通しほ蔵わかめ	わかめ	100			鳴門産

栄養成分

計算値(五訂による)		○	
実測値	自社		
	検査機関		
エネルギー	186 kcal		
		kJ	
水分	9.2 g		
たんぱく質	17.9 g		
脂質	4.0 g		
炭水化物	42.1 g		
灰分	26.8 g		
無機質	ナトリウム	9300 mg	
	カリウム	430 mg	
	カルシウム	870 mg	
	マグネシウム	460 mg	
	リン	300 mg	
	鉄	6.5 mg	
	亜鉛	2.8 mg	
	銅	0.13 mg	
	マンガン	0.46 mg	
	ビタミン	A	レチノール
カロテン			2200 μg
レチノール当量			190 μg
D		0.0 μg	
E		0.5 mg	
K		1600 μg	
B1		0.07 mg	
B2		0.08 mg	
ナイアシン		0.3 mg	
B6		0.01 mg	
B12		2.0 μg	
葉酸		18 μg	
パントテン酸		0.06 mg	
C	0 mg		
脂肪酸	飽和	0.25 g	
	一価不飽和	0.09 g	
	多価不飽和	1.29 g	
コレステロール	0 mg		
食物繊維	水溶性	g	
	不溶性	g	
	総量	39.2 g	
食塩相当量	23.5 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

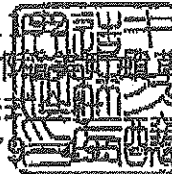
※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

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

株式会社 飯田 御中

商品規格書

商品名 13純米酒杜氏の蔵2.0Lパック*6

〒 675-1
兵庫県加古郡稲美町船場321
キング醸造株式会社
TEL 079-457-2220

弊社商品コード	506961		
規格	2L紙パック×6	JANコード	4901309109615
ケース販売用バーコード	-	ITFコード	24901309109619
サイズ	1本当たり	縦 86 × 横 86 × 高さ 321 mm	2081 g
	1C/S当たり	縦 195 × 横 300 × 高さ 345 mm	12.9 kg
保存方法 (開栓前)	記載なし		
使用上の注意 (開栓後)	開栓後は冷暗所で保管し早めにお召し上がりください。(開栓後冷暗所保管で90日間が品質保持の日数です。)		
賞味期限 (開栓前)	製造日の1年後の同日		
商品特徴	アルコール分13度の純米酒(清酒～酒税対象品～)です。厳選した原料米を精米歩合70%にまで磨き、伝統に培われた技術で仕込んだこだわりのお酒です。米の旨みや特徴ある酸味が調和されています。		
原材料名	原材料表示		部位
	米(国産)、米こうじ(国産米)		容器
	資材		キャップ
			ケース
		材質	
		PE/紙/PE/AL/PET/PE	
		PP/PE or PE/PE	
		段ボール	
分析値	検査項目	検査方法	参考値
	アルコール(%v/v)	国税庁所定分析法、振動式密度計	13.5
	酸度(ml/10ml)	滴定法	1.7
	アミノ酸度(ml/10ml)	滴定法	1.8
	日本酒度	国税庁所定分析法、振動式密度計	2.0

栄養成分 試験結果	試験項目	試験機関	試験結果
	エネルギー	食品環境検査協会	92 Kcal/100g
	水分	"	85 g/100g
	たんぱく質	"	0.6 g/100g
	脂質	"	0 g/100g
	炭水化物	"	2 g/100g
	灰分	"	0 g/100g
	ナトリウム	"	2 mg/100g
	食塩(Na換算)	"	0 g/100g
	一般生菌数	"	300以下/ml
	大腸菌群	"	陰性
製造ロット の表示	<p>(製品) 製造年月 2013.4/JA 12345A</p> <p>製造年月が2013年4月を表します。 JA 12345A(変動)はロットを表します。</p> <p>(ケース) 製造 2013. 4. 1 0001 賞味 2014. 4. 1</p> <p>0001は生産番号を表します。 製造年月日が2013年4月1日、賞味期限が2014年4月1日を表します。</p>		
製造工程	<p>原材料 → 調合 → 製品液 → 濾過 → 殺菌 → 充填 → ※1</p> <p style="margin-left: 100px;">↓ 検査</p> <p style="margin-left: 200px;">↑ 成型 ← 容器</p> <p style="margin-left: 200px;">↑ キャップ</p> <p style="margin-left: 50px;">(ウエイトチェッカー) (ウエイトチェッカー)</p> <p>※1 → 重量検査 → 冷却 → 箱詰 → 重量検査 → 出荷</p> <p style="margin-left: 100px;">↓ 検査</p>		
食品に使用した 場合の一般的な 原材料名	清酒		

2024年2月8日
東京神中野区中野4-10-2 メルシャン株式会社

ぶどう酒(白)

製品案内書

図様 様

物流コード	34871	原材料情報																															
商品名	ME おいしい無添加白ワイン ベットF W1.5	原産地	記載原産地																														
包装仕様	1500mlペット、6本入り	添加物 (配合数量)																															
製品特徴	酸化防止剤(亜硫酸塩)を添加せずに、収穫後24時間以内果汁果汁を使用したワインです。ワインと酸味の調性を最小限にして製造時の醸成を認めるメルシャン独自の「フレックスマイニング」を採用。ぶどう本来のおいしさが楽しめる、すっきりとした味わいです。ワインの品質を守る「ワインのためのペットボトル」入ります。	原料名	記載原料																														
仕状(色調)	淡紫色透明液体	酒造元ぶどう果汁	ぶどう																														
一般規格	アルコール分(v/v) 10.0~11.9	酒類ぶどう果汁	ぶどう																														
保管条件	屋内冷暗所保管	糖類	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも等																														
表示義務のある食品添加物	なし	ゼラチン(加工助剤)	0% 原産地 アメリカ・カナダ・スウェーデン等 (表示不要)																														
製造工程	仕込み→ろ過→充填→包装→出荷																																
栄養成分	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>kJ/100g</td> <td>79</td> <td>糖質</td> <td>g/100g</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>g/100g</td> <td>86.7</td> <td>食物繊維</td> <td>g/100g</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>蛋白質</td> <td>g/100g</td> <td>0.1</td> <td>灰分</td> <td>g/100g</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>g/100g</td> <td>0.0</td> <td>食塩相当量</td> <td>g/100g</td> <td>0~0.1</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>g/100g</td> <td>4.3</td> <td>アルコール分</td> <td>g/100g</td> <td>8.7</td> </tr> </table> <p>【日本食品標準成分表2015】準拠。</p>	エネルギー	kJ/100g	79	糖質	g/100g	4.3	水分	g/100g	86.7	食物繊維	g/100g	0.0	蛋白質	g/100g	0.1	灰分	g/100g	0.2	脂質	g/100g	0.0	食塩相当量	g/100g	0~0.1	炭水化物	g/100g	4.3	アルコール分	g/100g	8.7		
エネルギー	kJ/100g	79	糖質	g/100g	4.3																												
水分	g/100g	86.7	食物繊維	g/100g	0.0																												
蛋白質	g/100g	0.1	灰分	g/100g	0.2																												
脂質	g/100g	0.0	食塩相当量	g/100g	0~0.1																												
炭水化物	g/100g	4.3	アルコール分	g/100g	8.7																												
商品形態	<table border="1"> <tr> <td>個装</td> <td>幅(cm)</td> <td>奥行(cm)</td> <td>高さ(cm)</td> <td>重量(g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9.7</td> <td>9.7</td> <td>31</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>ケース</td> <td>幅(cm)</td> <td>奥行(cm)</td> <td>高さ(cm)</td> <td>重量(g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>31</td> <td>20.6</td> <td>32.8</td> <td>10</td> </tr> </table> <p>JANコード 4973400311491 ITFコード 0497340022160</p>	個装	幅(cm)	奥行(cm)	高さ(cm)	重量(g)		9.7	9.7	31	1.5	ケース	幅(cm)	奥行(cm)	高さ(cm)	重量(g)		31	20.6	32.8	10												
個装	幅(cm)	奥行(cm)	高さ(cm)	重量(g)																													
	9.7	9.7	31	1.5																													
ケース	幅(cm)	奥行(cm)	高さ(cm)	重量(g)																													
	31	20.6	32.8	10																													
		<p>※1 : 添加物の配合比は水を含んだ製品中の配合比です。 ※2 : アレルギーマトリックス物質とは次の28品目を示します。 特定原材料： えび、かに、くろみ、小麦、大豆、そば、卵、落花生 特定原材料に含めるもの： アーモンド、あまぎ、いか、いくら、オレノジ、カンクーナッツ、キウイフルーツ、牛乳、ごま さけ、そば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p> <p>・記載情報は、情報提供であり、保証として認定したものではありません。 ・記載原材料は、生産原料原産地は事前のお知らせなく変更される場合がございます。 ・弊社で使用している加工設備のうち、アレルギーに関連するもののみ記載しております。</p>																															

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 5日

業者名 株式会社 泉平 阪神支店

物資番号 104

物資名 みりん

商品名 日の出割烹本みりんP1. 8L*6本入

メーカー キング醸造株式会社

正味重量または固形量 2106g

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		
	もち米 米こうじ	うるち米 こうじ菌胞子	社外秘			タイ、日本	計算値(七訂による)	
	醸造アルコール	さとうきび コーン 米 キャッサバ 米こうじ 馬鈴薯 甘藷 もち米				タイ、日本 日本等	実測値	自社 検査機関 ○
	糖類	コーン澱粉 コーン 馬鈴薯澱粉 馬鈴薯 甘藷澱粉 甘藷				タイ、ブラジル等 タイ等 タイ、ベトナム等 タイ、ベトナム等 タイ、日本等 日本 日本等 タイ等 日本	エネルギー	216 kcal
	水					米国、南アフリカ等	水分	51.0 g
						日本	たんぱく質	0.1 g
						日本等	脂質	0.0 g
						タイ等	炭水化物	42.1 g
						日本	灰分	0.0 g
						日本	ナトリウム	1 mg
						日本等	カリウム	mg
						タイ等	カルシウム	mg
						日本	マグネシウム	mg
						非組換え	リン	mg
						日本	鉄	mg
						日本等	亜鉛	mg
						日本等	銅	mg
						日本等	マンガン	mg
						日本等	無機質	
						日本等	ビタミン	
						日本等	A	レチノール μg
						日本等		カロテン μg
						日本等		レチノール当量 μg
						日本等	D	μg
						日本等	E	mg
						日本等	K	μg
						日本等	B1	mg
						日本等	B2	mg
						日本等	ナイアシン	mg
						日本等	B6	mg
						日本等	B12	μg
						日本等	葉酸	μg
						日本等	パンテト酸	mg
						日本等	C	mg
						日本等	脂肪酸	
						日本等	飽和	g
						日本等	一価不飽和	g
						日本等	多価不飽和	g
						日本等	コレステロール	mg
						日本等	食物繊維	
						日本等	水溶性	g
						日本等	不溶性	g
						日本等	総量	g
						日本等	食塩相当量	0.003 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								

学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 1月 29日

業者名

UCP(株)

物資番号

105

物資名

ソース(ウスター)

商品名

日給連ウスターソース1.8L

メーカー

カゴメ株式会社

正味重量または固形量

1.8L

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	栄養成分		
							計算値(7訂による)	実測値	自社 検査機関
	野菜								
	トマト(イスラエル)	トマト	32			イスラエル等...非開示			
	たまねぎ	たまねぎ	3			日本(都道府県非限定)等...非開示			
	にんじん	にんじん	1			イタリア、中国、フランス等...非開示			
	ねぎ	ねぎ	1			中国等...非開示			
	マッシュルーム	マッシュルーム	0.3			オランダ、中国、フランス等...非開示			
	にんにく	にんにく	0.2			中国等...非開示			
	シャロット	シャロット	0.2			フランス等...非開示			
	糖類								
	砂糖	さとうきび、てん菜等	19		分別	オーストラリア、グアテマラ、タイ等...非開示			
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等	9		不分別	アメリカ、アルゼンチン、日本(都道府県非限定)等...非開示			
	醸造酢	さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等	27		不分別	インドネシア、タイ、中国等...非開示			
	食塩	海水等	7			日本(都道府県非限定)等...非開示			
	香辛料	香辛料	0.2			インド、インドネシア、中国等...非開示			
	たん白加水分解物	とうもろこし	0.1		分別	中国等...非開示			
							エネルギー	125	kcal
							水分	60.4	g
							たんぱく質	0.6	g
							脂質	0.1未満	g
							炭水化物	30.7	g
							灰分	8.3	g
							ナトリウム	3030	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	3	μg
							D	-	μg
							E	-	mg
							K	-	μg
							B1	0.02	mg
							B2	0.02	mg
							ナイアシン	0.36	mg
							B6	-	mg
							B12	-	μg
							葉酸	-	μg
							パントテン酸	-	mg
							C	検出せず	mg
							脂肪酸 飽和	-	g
							一価不飽和	-	g
							多価不飽和	-	g
							コレステロール	-	mg
							食物繊維 水溶性	0.2	g
							不溶性	0.1未満	g
							総量	0.2	g
							食塩相当量	7.7	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/mi濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

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

71

物資名

ゆかり

商品名

ゆかり 国産赤しそ100%使用

メーカー

三島食品

正味重量または固形量

150g × 20入り

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		
	赤しそ	赤しそ	82		対象外	日本 静岡他	計算値(七訂による) ○		
		食塩			対象外		実測値	自社	
		梅酢			対象外		検査機関		
	砂糖	さとうきび 甜菜	8.5		非組換え	円錐港精糖他	エネルギー	195 kcal	
	食塩	海水	6.5		対象外	ダイヤソルト 他	水分	3.0 g	
	酵母エキス	酵母エキス	1.5			東海物産他	たんぱく質	10.7 g	
	酸味料	DL-リンゴ酸	1.5			酸味料	脂質	1.8 g	
							炭水化物	40.1 g	
							灰分	44.4 g	
							ナトリウム	17000 mg	
							カリウム	370 mg	
							カルシウム	240 mg	
							マグネシウム	76 mg	
							リン	86 mg	
							鉄	3.2 mg	
							亜鉛	1.0 mg	
							銅	0.56 mg	
							マンガン	2.72 mg	
							無機質		
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	9600 μg
								レチノール当量	800 μg
								D	0.0 μg
								E	14.4 mg
								K	1800 μg
								B1	0.16 mg
								B2	0.11 mg
								ナイアシン	0.5 mg
								B6	0.30 mg
								B12	0.0 μg
								葉酸	110 μg
								パントテン酸	0.11 mg
								C	0 mg
							脂	飽和	0.29 g
							肪	一価不飽和	0.05 g
							酸	多価不飽和	1.22 g
								コレステロール	0 mg
							食物	水溶性	- g
							繊維	不溶性	- g
								総量	12.3 g
								食塩相当量	43.2 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/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
	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 19日

業者名 UCP(株)

物資番号 107

物資名 ベーリーフ

商品名 セレクト ローレル(ホール) 100g袋入り

メーカー エスビー食品(株)

正味重量または固形量 100g

原材料の内容明細						栄養成分		
2 5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(7訂による)	
	ローレル		100			トルコ等	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	385 kcal
							水分	6.2 g
							たんぱく質	7.2 g
							脂質	4.6 g
							炭水化物	78.7 g
							灰分	3.3 g
							無機質	ナトリウム 4 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
							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 49.6 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 カンヌー ナッツ
	28 7-モント								

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

株式会社 和南堂 大阪支店

物資番号

108

物資名

豆粉醬

商品名

四ツ豆粉醬

メーカー

27元食品 和南

正味重量または固形量

130g

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)	実測値
	大豆 小麦 乾燥大豆 食塩 海苔 酸化防止剤	大豆				和南・和南	自社 検査機関	
							エネルギー	6.9 kcal
							水分	71.2 g
							たんぱく質	2.3 g
							脂質	2.6 g
							炭水化物	9.1 g
							灰分	14.8 g
							ナトリウム	5390 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
							パンテト酸	mg
							C	mg
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	13.5 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

※特定原材料の総たんぱく量が数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
	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	セサミン	バナナ	ごま	カシューナッツ
	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 2日

業者名

株式会社 泉平 阪神支店

物資番号

109

物資名

XO醤

商品名

XO醤 120g

メーカー

ユウキ食品株式会社

正味重量または固形量

120g/本

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)	実測値	自社 検査機関			
砂糖	XOベース	なたね油	社外秘	9	不分別	台湾	計算値(七訂による)	実測値	自社 検査機関	○		
		にんにく	社外秘			台湾					エネルギー	332
エシャロット	社外秘	台湾	水分			27.3					g	
干し貝柱	社外秘	台湾	たんぱく質			12.7					g	
砂糖	社外秘	台湾	脂質			15.1					g	
唐辛子	社外秘	台湾	炭水化物			36.2					g	
えび	社外秘	台湾	灰分			8.7					g	
食塩	社外秘	台湾	無 機質			ナトリウム					2900	mg
酒	社外秘	マレーシア				カリウム					未分析	mg
こしょう	社外秘	日本				カルシウム					未分析	mg
ブランデー	さとうきび てんさい	社外秘		不使用	日本	マグネシウム	未分析	mg				
					日本	リン	未分析	mg				
ソテーオノンペースト	ブランデー原酒 醸造アルコール	社外秘		不使用	フランス	鉄	未分析	mg				
					日本	亜鉛	未分析	mg				
沙茶醬	たまねぎ デキストリン 植物油脂 ぶどう糖	社外秘		不分別	日本	銅	未分析	mg				
					日本、中国、アメリカ、他	マンガン	未分析	mg				
					日本	A	レチノール	未分析	μg			
			日本		カロテン		未分析	μg				
			日本		レチノール当量		未分析	μg				
			台湾		D	未分析	μg					
			アメリカ		E	未分析	mg					
			台湾		K	未分析	μg					
			台湾		B1	未分析	mg					
			台湾		B2	未分析	mg					
台湾	ナイアシン	未分析	mg									
フィリピン	B6	未分析	mg									
にんにくペースト	大豆油 干しえび 干し魚(主にヒラメの一種) にんにく エシャロット ココナッツパウダー 唐辛子 食塩	社外秘	不分別	台湾	B12	未分析	μg					
				台湾	葉酸	未分析	μg					
				日本	パンテトン酸	未分析	mg					
				中国	C	未分析	mg					
				脂肪酸	飽和	未分析	g					
					一価不飽和	未分析	g					
					多価不飽和	未分析	g					
				食物 繊維	コレステロール	未分析	mg					
					水溶性	未分析	g					
					不溶性	未分析	g					
							総量	未分析	g			
							食塩相当量	7.4	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
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 3月 7日

業者名

UCP株式会社

物資番号

66

物資名

甜麺醬

商品名

甜麺醬220g

メーカー

ユウキ食品

正味重量または固形量

220g瓶

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)	実測値		
味噌 砂糖 植物油 食塩 醤油	みそ 大豆 食塩 米こうじ 香煎 さとうきび 甜菜 ごま油 菜種油 食塩 大豆 小麦 果糖ブドウ糖液糖 とうもろこし ジャガイモ	社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘 社外秘		17 17 26 3	分別 分別 対象外 対象外 対象外 対象外 対象外 不分別 対象外 対象外 対象外 対象外	日本 日本 カナダ 日本 日本 日本 日本 ナイジェリア キナファン カナダ オーストリア 日本 メキシコ 米 カナダ 米 カナダ 非限定	計測値(七訂による)			
							実測値	自社 検査機関	○	
							エネルギー	264 kcal		
							水分	37.9 g		
							たんぱく質	8.8 g		
							脂質	8.4 g		
							炭水化物	38.2 g		
							灰分	6.7 g		
							ナトリウム	2200 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		
							無機質	A	レチノール	μg
									カロテン	μg
									レチノール当量	μg
D		μg								
E		mg								
K		μg								
B1		mg								
B2		mg								
ナイアシン		mg								
B6		mg								
ビタミン	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		5.5 g								

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有

○

無

不明

※記入省略可

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

塩(並塩)

品質規格書

製造会社名 ナイカイ塩業株式会社

商品名	ナイカイ並塩		適用される公的規格名
化学式 (構造式)	塩化ナトリウム(NaCl)		塩専業法 その他()
項目	保証規格	試験方法	備考
NaCl含量	95.0%以上	塩試験方法	140℃×90分 フレイム光度法
乾燥減量	1.2~2.1%	〃	
カリウム	0.25%以下	〃	
粒径分布 150~600 μm	80%以上	塩試験方法	ロータップ式
ヒ素(As ₂ O ₃)	0.2 mg / kg 以下	ジエチルチオホウ酸 銀吸光光度法	*
重金属(Pb)	5 mg / kg 以下	硫化ナトリウム比濁法	*
一般生菌数	300以下 / g	標準平板培養法	*
耐熱性菌数	300以下 / g	標準平板培養法	*
真菌類	10以下 / g	ポテトキストマス培地法	*
大腸菌群	陰性 / 2.22 g	BGLB培地法	*
サルモネラ	陰性 / 25 g	増菌培養法	*
黄色ブドウ球菌	陰性 / 0.02 g	塗抹平板法	*
*ヒ素、重金属、微生物 関係は2回 / 年の公 的機関の検査による。			
製造工場名	岡山県玉野市胸上2721番地 ナイカイ塩業株式会社		
出荷場所	同 上		

貯蔵番号112.

塩

品質および包装規格書

—食塩 1kg—



1. 品質規格

項目	品質規格
塩化ナトリウム カルシウム マグネシウム カリウム	99%以上 基準 0.02% 基準 0.02% 0.25%以下
重金属イオン 水銀 砒素 カドミウム 鉛 銅	10mg/kg 以下 0.1mg/kg 以下 0.5mg/kg 以下 0.5mg/kg 以下 1mg/kg 以下 2mg/kg 以下
粒度	600~150 μ m 80%以上

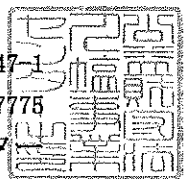
2. 包装規格

項目	包装規格
個装材質	ポリエチレン
外装材質	クラフト紙
製造年月日	裏面等に押印 ・年：各年を ABC の繰返しで表示 (ex. 2023 年 : A) ・月：1~12 月を 0~Z のアルファベットで表示 ・日：01~31 で表示

〒140-0014 東京都品川区大井 1-47-1

TEL 03-5743-7712 FAX 03-5743-7775

公益財団法人 塩事業センター



—参考資料—

1. 商品名称：食塩 1kg

2. 製造所

製造所名	住所
株式会社日本海水 赤穂工場	兵庫県赤穂市加里屋字加藤 974
ナйкаイ塩業株式会社 本社工場	岡山県玉野市胸上 2721
鳴門塩業株式会社 本社工場	徳島県鳴門市撫養町黒崎字松島 53
株式会社日本海水 讃岐工場	香川県坂出市大屋富町 1793-3
ダイヤソルト株式会社 崎戸工場	長崎県西海市崎戸町蠣浦郷 1517-3

3. 原材料名：海水（配合比：100%）

4. 原材料原産国：日本

5. 賞味期限：塩は非常に安定した食品で、腐敗・品質劣化の心配がなく、食品表示法において、消費期限又は賞味期限の表示を省略できると規定されています

6. 成分等分析値（令和4年度データ）

(1) 主要成分

項目	分析値
乾燥減量	0.15g/100g
硫酸イオン (SO ₄)	0.017g/100g
カルシウム (Ca)	0.028g/100g
マグネシウム (Mg)	0.028g/100g
カリウム (K)	0.095g/100g
ナトリウム (Na)	39.14g/100g
塩化ナトリウム (NaCl)	99.48g/100g
粒度	600~150 μ m 80%以上

(2) 微量成分

項目	分析値
重金属	測定下限 (10mg/kg) 未満
水銀 (Hg)	測定下限 (0.01mg/kg) 未満
ヒ素 (As)	測定下限 (0.02mg/kg) 未満
カドミウム (Cd)	測定下限 (0.2mg/kg) 未満
鉛 (Pb)	測定下限 (1.0mg/kg) 未満
銅 (Cu)	測定下限 (0.2mg/kg) 未満
鉄 (Fe)	測定下限 (0.5mg/kg) 未満
クロム (Cr)	測定下限 (0.1mg/kg) 未満
マンガン (Mn)	測定下限 (0.05mg/kg) 未満
亜鉛 (Zn)	測定下限 (0.1mg/kg) 未満

(3) 微生物検査

項目	分析値
一般生菌数	300CFU/g 以下
大腸菌群数	陰性/100g

7. 製造工程

海水取水 → 一次ろ過 → 二次ろ過 → イオン膜 → 立釜 → マグネット → 脱水
→ 乾燥 → 貯塩 → 振動篩 → マグネット → 金網 → 計量包装 → 重量検査
→ 金属検査 → 外装包装 → 商品

8. 商品成形寸法（参考値）

- (1) 個装：200（長）×145（幅）×35（高） mm
(2) 外装：510（長）×350（幅）×105（高） mm（入数：24個）
260（長）×350（幅）×105（高） mm（入数：12個）

9. 栄養成分表示

栄養成分表示（100gあたり）	
熱量	0kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	99.0g

10. その他

(1) アレルギー物質を含む食品：

①食品衛生法施行規則による指定品目（特定原材料）及び表示が推奨される品目（特定原材料に準じるもの）に該当する原材料は使用していない

②塩の製造工程は塩専用ラインであるため、アレルギー物質のコンタミネーションはない

(2) 遺伝子組換え食品：塩は遺伝子組換えにより製造した原材料は使用していない

(3) 製品安全データシート（SDS）：P R T R法（特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律）、労働安全衛生法、毒物及び劇物取締法において、塩（塩化ナトリウム）は製品安全データシート（SDS）の交付義務対象物質には指定されていないため、作製および容器等への表示は行っていない

(4) 食品衛生法で認められていない添加物は使用していない

(5) 保管取扱上の注意点：高温多湿を避けて保管・においの吸着を防ぐ・水濡れ厳禁

(6) 原材料として使用する場合の表示例：食塩または塩