

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 27日

業者名 太平物産(株)

物資番号

物資名

パン粉(細目)

商品名 K&Kパン粉 細目

メーカー

旭トラストフーズ(株)

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地 ・品種 メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
							計算値(五訂による)	○	
	小麦粉	小麦粉	96.5			国産	実測値	自社	
	イースト		1.3			日本	検査機関		
	ショートニング		1.1			マレーシア他			
	食塩	食塩	1			日本	エネルギー	366 kcal	
	イーストフード	とうもろこし・馬鈴薯	0.1			日本他	水分	10.9 g	
							たんぱく質	12.2 g	
							脂質	3.2 g	
							炭水化物	72.1 g	
							灰分	1.6 g	
							ナトリウム	415 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
							B12		μg
							葉酸		μg
							パンテトニ酸		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		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	△ 2	○ 3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	△ 17 大豆	18 鶏肉
19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ	

		変更前	2017年2月7日	申請年月日	2020年1月23日					
食品コード	91061	登録食品名	ペンネ(細)マカロニ		商 品 名	ペンネマカロニ 細				
規 格	2kg袋	ボール内個数	正体箱個数	6袋	正 味 重 量 又 は 固 計 量	2,000 g				
納品最小単位	1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 × 32 × 21.3 cm			
保 存 方 法 及 び 期 限 表 示	保 存 温 度 帯	常温		保 存 温 度	常温	J A S 法 規 格 対 象 の 有 無	有 (等 級)	無		
	賞味期限(製造後)	1095 日		保 管 温 度	常温		●			
	消 費 期 限			製 造 日 付 の 有 無	無	細菌学的成分規格(食品名)	該当なし			
納入業者	住 所					業 者 コード				
	会 社 名 (印)	代 表 者 名				印				
販 売 者	住 所					住 所				
	名 称 (印)	製 造 工 場				名 称 (印)				
食 品 内 容	・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。					栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。				
	2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) ● 分析値 自社 公的機関	
01020	デュラム小麦のセモリナ	小麦	小麦			カナダ	当社指定工場	*は必須入力項目 *エネルギー 379 kcal 1586 kJ *水分 11.2 g *たんぱく質 12.2 g *脂質 1.9 g *炭水化物 73.9 g *灰分 0.8 g 無機質 *ナトリウム 1 mg *カリウム 200 mg *カルシウム 18 mg *マグネシウム 55 mg *リン 130 mg *鉄 1.4 mg *亜鉛 1.5 mg 銅 0.28 mg マンガン 0.82 mg ヨウ素 0 μg セレン 63 μg クロム 1 μg モリブデン 53 μg A *レチノール 0 μg *β-カロテン当量 9 μg *レチノール活性当量 1 μg D 0.0 μg E(α-トコフェロール) 0.3 mg K 0 μg *B ₁ 0.19 mg *B ₂ 0.06 mg ナイアシン 2.3 mg B ₆ 0.11 mg B ₁₂ 0.0 μg 葉酸 13 μg パントテン酸 0.66 mg ビオチン 4.0 μg *C 0 mg 脂肪 飽和 0.45 g 一価不飽和 0.17 g 多価不飽和 0.99 g コレステロール 0 mg 食物繊維 *水溶性 0.7 g *不溶性 2.0 g *総量 2.7 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	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。	確認欄		
	か	に	あわび	い	か	い			くら	
	キウイフルーツ	牛	肉	くるみ	ご	ま			さ	け
	ゼラチン	大	豆	鶏	肉	バ			ナ	ナ
	も	も	やまいも	りんご	アーモンド					
【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。							✓			

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 27日

業者名

UCCコーヒープロフェッショナル株式会社

物資番号

3

物資名

がんとどき (1個づけ 冷) 40g

商品名

ソフトがんと(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

4kgogram(25個×4袋入り)/ケース

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
	粉末状大豆たん白	大豆	15.4	17	大豆分別(大豆抽出物) なたね:不分別	大豆:アメリカ、中国等 なたね:カナダ、オーストラリア等 中国等
	植物油脂	なたね	13.4			
	ぎんなん		10.3			
	野菜 (にんじん) (キャベツ)		6.1 (4.6) (1.5)			日本、中国、ニュージーランド、オーストラリア等
	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 中国等
	きくらげ		2.1			
	小麦粉	小麦	1.0	3		
	食塩		0.3			
	砂糖		0.1			
	揚げ油(植物油類)	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	kJ	
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	
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
	K	24	μg
	B1	0.06	mg
	B2	0.04	mg
	ナイアシン	0.3	mg
	B6	0.03	mg
B	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いません。
 ◆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いません。
 ★所管省庁のQ&Aアレルゲン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アレルゲン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	1	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 サラシチン	△ ₂₅ パナナ	△ ₂₆ ごま	△ ₂₇ カシューナッツ
	△ ₂₈ アーモンド								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 27日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

ホールコーン

商品名

ホールカーネルコーン

メーカー

イズックス

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地 品種 メーカー名 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(五訂による)	○
6178	スイートコーン		100		非組換	北海道	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	99 kcal 414 kj
							水分	75.5 g
							たんぱく質	2.9 g
							脂質	1.5 g
							炭水化物	19.4 g
							灰分	0.7 g
							無機質	
							ナトリウム	1 mg
							カリウム	260 mg
							カルシウム	3 mg
							マグネシウム	24 mg
							リン	84 mg
							鉄	0.2 mg
							亜鉛	0.5 mg
							銅	0.05 mg
							マンガン	0.11 mg
							ビタミン	
							A レチノール	0 μg
							カロテン	74 μg
							レチノール当量	12 μg
							D	0.0 μg
							E	0.1 mg
							K	0 μg
							B1	0.11 mg
							B2	0.08 mg
							ナイアシン	1.8 mg
							B6	0.08 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	66 μg
							パンテト酸	0.40 mg
							C	4 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.22 g
							一価不飽和	0.32 g
							多価不飽和	0.49 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.2 g
							不溶性	2.6 g
							総量	2.8 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 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	7 イカ	8 いくら	9 エビ
		10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 9 月 22 日

業者名

泉平

物資番号 5

物資名 ぶどう果汁

商品名

メーカー

正味重量または固形量

1L

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	
07118	ぶどう	ぶどう	100			つがる食品	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	54 kcal 225 kj
							水分	84.8 g
							たんぱく質	0.3 g
							脂質	0.2 g
							炭水化物	14.3 g
							灰分	0.2 g
							無機質	
							ナトリウム	1 mg
							カリウム	30 mg
							カルシウム	3 mg
							マグネシウム	14 mg
							リン	7 mg
							鉄	0.1 mg
							亜鉛	0.1 mg
							銅	0.02 mg
							マンガン	0.13 mg
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	0 μg
							D	0.0 μg
							E	0.0 mg
							K	0 μg
							B1	0.02 mg
							B2	0.01 mg
							ナイアシン	0.2 mg
							B6	0.05 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	1 μg
							パントテン酸	0.06 mg
							C	Tr mg
							脂肪酸	
							飽和	0.03 g
							一価不飽和	0.01 g
							多価不飽和	0.03 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.1 g
							不溶性	Tr g
							総量	0.1 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

2023年 9月 27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

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	計算値(五訂による)	
							実測値	自社 検査機関
	無添加炊き込みわかめ	わかめ	100			鳴門産		○
							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
							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
							無機質	
							A レチノール	0 μg
							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
							パンテトニック酸	0.06 mg
							C	0 mg
							脂質	
							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	

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 18日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

7

物資名

しらす干し

商品名

ちりめん上乾干し

メーカー

玉善商店

正味重量または固形量

1袋1000g

原材料の内容明細

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
	いわし稚魚 食塩		90 1			大阪府 徳島県

栄養成分

計算値(七訂による)		〇
実測値	自社	検査機関
エネルギー	208 kcal	862 kJ
水分	46.0 g	
たんぱく質	40.5 g	
脂質	3.5 g	
炭水化物	0.5 g	
灰分	9.5 g	
ナトリウム	2800 mg	
カリウム	490 mg	
カルシウム	620 mg	
マグネシウム	130 mg	
リン	860 mg	
鉄	0.8 mg	
亜鉛	3.0 mg	
銅	0.07 mg	
マンガン	0.17 mg	
A	レチノール	240 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール当量	240 μg
D	61.0 μg	
E	1.6 mg	
B	K	0 mg
	B1	0.22 mg
	B2	0.06 mg
	ナイアシン	7.4 mg
	B6	0.04 mg
	B12	6.3 μg
	葉酸	58 μg
C	パンテトニック酸	0.72 mg
	C	Tr μg
	飽和	0.54 g
脂肪酸	一価不飽和	0.20 g
	多価不飽和	0.95 g
	コレステロール	390 mg
食物繊維	水溶性	0.0 g
	不溶性	0.0 g
	総量	0.0 g
食塩相当量	6.0 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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルまたは $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

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

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

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 22日

業者名

UCP(株)神戸

物資番号

8

物資名

かつお (一口、冷)

商品名

鰹角切 2cm角

メーカー

丸益水産

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

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		
	かつお		100			北太平洋	計算値(七訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	165 kcal kj	
							水分	67.3 g	
							たんぱく質	25.0 g	
							脂質	6.2 g	
							炭水化物	0.2 g	
							灰分	1.3 g	
							ナトリウム	38 mg	
							カリウム	380 mg	
							カルシウム	8 mg	
							マグネシウム	38 mg	
							リン	260 mg	
							鉄	1.9 mg	
							亜鉛	0.9 mg	
							銅	0.10 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	20 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	0 μg
								D	0.1 μg
							ビタミン	E	0.0 mg
								K	0 μg
								B1	0.10 mg
								B2	0.16 mg
								ナイアシン	18.0 mg
								B6	0.76 mg
								B12	8.6 μg
								葉酸	4 μg
								パントテン酸	0.61 mg
								C	Tr mg
							脂肪酸	飽和	1.50 g
								一価不飽和	1.33 g
								多価不飽和	1.84 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	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
	28 アーモンド								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 27日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

さけ (60g・冷)

商品名

秋さけ切身

メーカー

(有)ヴィキヤップ

正味重量または固形量

60g

原材料の内容明細

栄養成分

五訂成分表食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料および食品添加物の明細	配合割合	特定原材料の番号	GMO分別不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	さけ	さけ	100	15		北海道	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	124 kcal kj
							水分	72.3 g
							たんぱく質	22.3 g
							脂質	4.1 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.2 g
							無機質	
							ナトリウム	66 mg
							カリウム	350 mg
							カルシウム	14 mg
							マグネシウム	28 mg
							リン	240 mg
							鉄	0.5 mg
							亜鉛	0.5 mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							A	
							レチノール	11 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	11 μg
							D	μg
							E	1.2 mg
							K	μg
							B1	0.15 mg
							B2	0.21 mg
							ナイアシン	6.7 mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	59 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.2 g

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

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ ...上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料一覧	1	2	△ 3	4	5	6	△ 7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
10	11	12	13	14	○ 15	△ 16	17	18	
オレンジ	カニ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉	
19	20	21	22	23	24	25	26	27	
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	

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9 月 28 日

業者名	太平物産(株)		
物資番号	物資名	にぎすドレス	
商品名	冷凍にぎすドレス	メーカー	大栄魚類(株)
正味重量または図形量	1kg(15g/匹)		

原材料の内容明細						栄養成分		
五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	計算値(五訂による)	○
	にぎす	にぎす	100			新潟	実測値	自社
							検査機関	
							エネルギー	91 kcal
							水分	78.5 g
							たんぱく質	18.7 g
							脂質	1.2 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.5 g
							ナトリウム	190 mg
							カリウム	320 mg
							カルシウム	70 mg
							マグネシウム	27 mg
							リン	220 mg
							鉄	0.4 mg
							亜鉛	0.4 mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							レチノール	75 μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	75 μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.12 mg
							B2	0.28 mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パンチン酸	mg
							C	1 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	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.5 g

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剂により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料一覧	1 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 柿	20 とうもろこし	21 もも	22 やまいも	23 りんご	△ 24 とうもろこし	25 バナナ	26 ごま	27 カレールー

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 9 月 27 日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

ぶり(角・冷)

商品名

ブリ角切り(1.5cm角)皮なし

メーカー

(有)ヴィキャップ

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	
	ぶり		100			日本近海	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	222 kcal kj
							水分	59.6 g
							たんぱく質	21.4 g
							脂質	17.6 g
							炭水化物	0.3 g
							灰分	1.1 g
							ナトリウム	32 mg
							カリウム	380 mg
							カルシウム	5 mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	1.3 mg
							亜鉛	0.7 mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							無機質	
							A レチノール	50 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	50 μg
							D	μg
							E	2.0 mg
							K	μg
							B1	0.23 mg
							B2	0.36 mg
							ナイアシン	9.5 mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パンテトニック	mg
							C	2 mg
							脂	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	72 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.1 g

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

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

＜「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について＞

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリーオーバー、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	しくら	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

5年 9月 27日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

まぐろ(角・冷)

商品名

まぐろ角切り(皮なし)・2cm

メーカー

スルガ東海(有)

正味重量または固形量

1kg×10

原材料の内容明細

五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(五訂による)	○
10252	キハダまぐろ	キハダまぐろ	100			インドネシア・ベトナム	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	102 kcal kj
							水分	74.0 g
							たんぱく質	24.3 g
							脂質	1.0 g
							炭水化物	Tr g
							灰分	1.3 g
							ナトリウム	43 mg
							カリウム	450 mg
							カルシウム	5 mg
							マグネシウム	37 mg
							リン	290 mg
							鉄	2.0 mg
							亜鉛	0.5 mg
							銅	0.06 mg
							マンガン	0.01 mg
							A レチノール	2 μg
							カロテン	Tr μg
							レチノール当量	2 μg
							D	6.0 μg
							E	0.4 mg
							K	0 μg
							B1	0.15 mg
							B2	0.09 mg
							ナイアシン	18.0 mg
							B6	0.64 mg
							B12	5.8 μg
							葉酸	5 μg
							パントテン酸	0.40 mg
							C	0 mg
							脂和	0.08 g
							一価不飽和	0.05 g
							多価不飽和	0.11 g
							コレステロール	37 mg
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.1 g

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

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助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
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 27日

業者名 太平物産株式会社

物資番号

物資名 わかさぎ

商品名 虹若サギ(スマルト)

メーカー スルガ東海(有)

正味重量または固形量 1kg × 10

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				
	スマルト		100			カナダ	計算値(五訂による)	○			
							実測値	自社 検査機関			
							エネルギー	71 kcal kj			
							水分	81.8 g			
							たんぱく質	14.4 g			
							脂質	1.7 g			
							炭水化物	0.1 g			
							灰分	2.0 g			
							ナトリウム	200 mg			
							カリウム	120 mg			
							カルシウム	450 mg			
							マグネシウム	25 mg			
							リン	350 mg			
							鉄	0.8 mg			
							亜鉛	2.0 mg			
							銅	mg			
							マンガン	mg			
							A レチノール	99 μg			
							カロテン	0 μg			
							レチノール当量	99 μg			
							D	μg			
							E	0.7 mg			
							K	μg			
							B1	0.01 mg			
							B2	0.14 mg			
							ナイアシン	1.6 mg			
							B6	mg			
							B12	μg			
							葉酸	μg			
							パンテト酸	mg			
							C	1 mg			
							飽和	g			
							一価不飽和	g			
							多価不飽和	g			
							コレステロール	210 mg			
							水溶性	0.0 g			
							不溶性	0.0 g			
							総量	0.0 g			
							食塩相当量	0.5 g			
特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→						有	○	無	不明	※記入省略可	※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。
<p>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。</p> <p><「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について></p> <p>○ ……上記原材料で特定原材料を使用している場合</p> <p>△ ……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</p> <p>× ……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</p>											
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 ぜらチン	25 パナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ		

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 19日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

15

物資名

そば (三枚おろし・60g・冷蔵)

商品名

そば切身60g

メーカー

(株)丹波福知山

正味重量または固形量

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
							計算値(七訂による)	実測値	
	大西洋そば		100			ノルウェー	295	295	
							エネルギー	295 kcal	
							水分	54.0 g	
							たんぱく質	17.2 g	
							脂質	26.8 g	
							炭水化物	0.4 g	
							灰分	g	
							ナトリウム	99 mg	
							カリウム	320 mg	
							カルシウム	7 mg	
							マグネシウム	28 mg	
							リン	210 mg	
							鉄	0.9 mg	
							亜鉛	0.9 mg	
							銅	0.06 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							無機質		
							A	レチノール	44 μg
								カロテン	μg
								レチノール当量	μg
							D	10.0	μg
							E	0.7	mg
							K	μg	
							B1	0.14	mg
							B2	0.35	mg
							ナイアシン	6.5	mg
							B6	0.35	mg
							B12	8.1	μg
							葉酸	12	μg
							パントテン酸	0.72	mg
							C	1	mg
							脂	飽和	5.19 g
							肪	一価不飽和	9.79 g
							酸	多価不飽和	7.46 g
							コレステロール		mg
							食物	水溶性	g
							繊維	不溶性	g
								総量	g
							食塩相当量	0.9	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	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 バナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

		変更前	2022年4月18日	申請年月日	2022年6月1日				
食品コード	11401	登録食品名	白はんぺん50(学給無リン)		商 品 名	学給無リン 白はんぺん50			
規 格	50g	ボール内個数	正体箱個数	100枚	正 味 重 量 又 は 固 計 量	50g			
納品最小単位	1枚	内 装 包 材	PE+耐油紙	外 装 包 材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	31 × 41 × 13 cm		
保存方法及び 期 限 表 示	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等 級)	無	
	賞味期限(製造後)	7	日	保管温度	10℃以下				●
	消費期限		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	・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位の枠の範囲に記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) 分析値 自社 公的機関
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら 砂糖(冷凍変性防止) ソルビトール(冷凍変性防止)				北海道	米国	彌高、うおいち	*は必須入力項目 *エネルギー 119 kcal *カルシウム 499 kJ
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		彌高、うおいち	*水分 69.9 g *たんぱく質 14.7 g *脂質 0.3 g *炭水化物 14.1 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		斜里町農協 キング醸造	*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
17020	昆布だし	もち米 米麹 糖類 醸造用アルコール				日本 米国 米国 タイ	タイ マレーシア 日本 ブラジル	仙味エキス	*鉄 0.1 mg *亜鉛 0.3 mg
03003	砂糖	食塩 さとうきび 甜菜				日本 沖縄県 北海道 兵庫県	フィリピン オーストラリア	三井製糖	*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
17012	食塩	海水 にがり				北海道 兵庫県	オーストラリア	赤穂化成	*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
17000	水	水道水				兵庫県			D 1.5 µg E(α-トコフェール) 0.4 µg K 0 µg *B ₁ 0.02 mg *B ₂ 0.03 mg ナイアシン 0.2 mg B ₆ 0.01 mg B ₁₂ 0.4 µg 葉酸 2 µg パントテン酸 0.21 mg ビオチン 0.0 µg *C 0 mg
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。								確認欄
	▲ 卵	▲ 乳	▲ 小 麦	▲ そ ば	▲ 落 花 生	▲ え び	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。		
	▲ か に	▲ あ わ び	▲ い か	▲ い くら	▲ オ レ ン ジ	▲ カ シ ョ ー ナ ッ ツ			
	▲ キ ャ ウ イ フ ル ツ	▲ 牛 肉	▲ く る み	▲ ご ま	▲ さ け	▲ さ ば			
▲ ゼ ラ チ ン	▲ 大 豆	▲ 鶏 肉	▲ パ ナ ナ	▲ 豚 肉	▲ ま つ た け				
▲ も も	▲ や ま い も	▲ り ん ご	▲ ア ー モ ン ド						

		変更前	2022年4月18日	申請年月日	2022年6月1日						
食品コード	12251	登録食品名	岩津ねぎ(朝来市特産)入り天30	商品名	学給無リン 岩津ねぎ(朝来市特産)入り天						
規格	30g	ボール内個数		正味箱数	100枚						
納品最小単位	1枚	内装包材	PE+耐油紙	外装包材	ダンボール						
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)	魚肉練製品					
納入業者	住所				業者コード						
販売者	会社名(印)	代表者名			印						
	住所	製造工場									
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位の枠の範囲に記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂))		
10200	10040	06226	02034	16025	17020	03003	17012	14008	17000	*は必須入力項目 *エネルギー 112 kcal *カルシウム 468 kJ *水分 71.8 g *たんぱく質 12.6 g *脂質 0.3 g *炭水化物 14.3 g *灰分 0.9 g *ナトリウム 260 mg *カリウム 88 mg *カルシウム 17 mg *マグネシウム 15 mg *リン 95 mg *鉄 0.2 mg *亜鉛 0.3 mg *銅 0.02 mg マンガン 0.02 mg ヨウ素 0 mg セレン 0 mg クロム 1 mg モリブデン 0 mg *ビタミンA *β-カロテン当量 11 μg *レチノール換算当量 4 μg *D *E(α-トコフェロール) 0.3 mg *K *B ₁ 0.02 mg *B ₂ 0.03 mg ナイアシン 0.2 mg *B ₆ 0.02 mg *B ₁₂ 0.3 μg 葉酸 11 μg パントテン酸 0.20 mg ビオチン 0.1 μg *C 2 mg 脂肪酸 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(太字は大アレルギー)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。								確認欄		
▲卵	▲乳	▲小麦	そば	落花生	▲えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。				✓	
▲か	▲に	▲あ	▲わ	▲い	▲か	▲い	▲く	▲ら	▲さ	▲ば	
▲キウイフルーツ	▲牛肉	▲大豆	▲鶏肉	▲バナナ	▲豚肉	▲まつたけ					
▲も	▲も	▲や	▲まい	▲り	▲ん	▲ご	▲ご	▲ま	▲ま	▲ま	

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 27日

業者名 太平物産(株)

物資番号

物資名

ささみフレーク

商品名 ソフトチキン水煮(フレーク)

メーカー

(株)ピアット

正味重量または固形量

900g

原材料の内容明細

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 ・メーカー名 食品添加物の使用目的	栄養成分		
							計算値(五訂による)	○	
	ボイル鶏肉 加工でん粉 食塩 野菜エキス	鶏ささみ 玉ねぎ・ニンジンエキス	84 微量 微量 16			国産 国産 国産 国産	実測値	自社 検査機関	
							エネルギー		94 kcal
							水分		76.2 g
							たんぱく質		22.0 g
							脂質		0.6 g
							炭水化物		0.1 g
							灰分		1.1 g
							ナトリウム		185 mg
							カリウム		293 mg
							カルシウム		3 mg
							マグネシウム		27 mg
							リン		184 mg
							鉄		0.3 mg
							亜鉛		0.6 mg
							銅		0.03 mg
							マンガン		0.01 mg
							無機質		
							A	レチノール	29 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	29 μg
								D	0.0 μg
								E	0.0 mg
								K	8 μg
								B1	0.10 mg
								B2	0.10 mg
								ナイアシン	8.8 mg
								B6	0.49 mg
								B12	0.1 μg
								葉酸	6 μg
								パントテン酸	2.06 mg
								C	1 mg
							脂	飽和	0.00 g
							肪	一価不飽和	0.00 g
							酸	多価不飽和	0.00 g
								コレステロール	63 mg
							食	水溶性	0.0 g
							物	不溶性	0.0 g
							繊維	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	△ 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	

商品配合分析表

【品名】 米粉餃子

【規格】 20g
【入り数】 40粒 × 5p

原 材 料	割 合	産 地	アレルギ-	添 加 物
キャベツ		日本(広島他)		
ニラ		日本(高知他)		
生姜		日本(高知他)		
豚肉		日本(宮崎他)	豚肉	
豚脂		日本(宮崎他)	豚肉	
馬鈴薯澱粉		ヨーロッパ他		
粉末状植物性蛋白		アメリカ他	大豆	
砂糖		タイ、オーストラリア他		
酵母エキス		タイ		
ポークエキス		日本	豚肉	
食塩		日本(兵庫他)		
オイスターソース		アメリカ他	大豆	
コショウ		インドネシア他		
米粉餃子皮ミックス				
ソルビット				水分保持
酒精		日本他		日持ち向上
植物油脂		カナダ他	大豆	
水		日本(広島)		
キャリアオーバー			なし	
コンタミネーション (同ライン)		小麦、卵、乳、落花生、えび、かに、鶏肉、ごま、ゼラチン、 いか、牛肉、さば、もも、りんご、やまいも、オレンジ		
コンタミネーション (工場内)			なし	

計算値		100g中		
エネルギー		193 Kcal		
水分		60.4 g		
たんぱく質		6.6 g		
脂 質		9.2 g		
炭水化物		21.8 g		
灰		1.7 g		
無機質	ナトリウム	443 mg		
	カリウム	188 mg		
	カルシウム	20 mg		
	マグネシウム	16 mg		
	リン	77 mg		
	鉄	0.4 mg		
	亜鉛	1.2 mg		
	銅	0.09 mg		
	ビタミン	A	レチノール	2 μg
			β-カロテン当量	66 μg
レチノール当量			7 μg	
D		0 μg		
K		30 μg		
B1		0.19 mg		
B2		0.08 mg		
ナイアシン		1.4 mg		
B6		0.13 mg		
B12		0.1 μg		
葉酸		33 μg		
パントテン酸		0.38 mg		
C		14 mg		
脂 肪 酸	飽和	3.40 g		
	一価不飽和	3.96 g		
	多価不飽和	1.16 g		
コレステロール		21 mg		
食物繊維	水溶性	0.2 g		
	不溶性	0.8 g		
	総量	1.0 g		
食塩相当量		1.1 g		

※公的・日本食品標準成分表2015年版(七訂)による

- 【ブランド】
- 【製造工場】
- 【所在地】
- 【賞味期限】

【製造工程】

1	ミキシング(食肉、野菜、調味料)	→	2	成型	→	3	蒸し	→	4	冷却	→
5	冷凍	→	6	袋詰め	→	7	封かん	→	8	X線検出機	→
9	金属検出機	→	10	箱詰め	→	11	冷凍保管	→	12	出荷	

製造者

泉平

		変更前	2017年2月20日	申請年月日	2020年1月29日				
食品コード	56302	登録食品名	クラスメイト		商 品 名	クラスメイト(表示変更品)			
規 格	500g袋	ボール内個数	正体箱個数	10袋	正味重量又は固計量	500 g			
納品最小単位	1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)	24.0 × 35.3 × 21.5 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法規格対象の有無	有 (等級) 無		
	賞味期限(製造後)	365(未開封)	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)	乳等を主要原料とする食品		
納入業者	住所 会社名 (1a)	代 表 者 名				業者コード	印		
販売者	住所 名称 (1a)	製 造 工 場 名 称 (1a)							
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。			
2016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		
社外秘 02035	ナチュラルチーズ コーンスターチ 乳化剤	生乳、食塩 トウモロコシ リン酸塩(乳化)	乳		非組換え	オセアニア 米国等	社外秘 社外秘 社外秘		
		※日本産の乳原料には主に北海道産の生乳を使用しておりますが、稀に都府県の生乳が使用される場合がございます。					計算値(2015年版(七訂)) ● *必須入力項目 *エネルギー 487 kcal *水分 9.8 g *たんぱく質 29.0 g *脂質 30.3 g *炭水化物 24.5 g *灰分 6.4 g 無機質 *ナトリウム 1400 mg *カリウム 91 mg *カルシウム 820 mg *マグネシウム 29 mg *リン 1100 mg *鉄 0.4 mg *亜鉛 3.7 mg 銅 0.08 mg マンガン 0.00 mg ヨウ素 - mg セレン - mg クロム - mg モリブデン - mg ビタミン A *レチノール 270 mg *β-カロテン当量 190 mg *レチノール活性当量 290 mg D 0.0 mg E(α-トコフェロール) 1.3 mg K 11 mg *B ₁ 0.04 mg *B ₂ 0.44 mg ナイアシン 6.4 mg B ₆ 0.07 mg B ₁₂ 2.1 mg 葉酸 37 mg パントテン酸 0.56 mg ビオチン - mg *C 0 mg 脂肪酸 飽和 18.35 g 一価不飽和 7.83 g 多価不飽和 0.81 g コレステロール 89 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 3.6 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。 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】 ●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	パ ナ ナ	豚 肉		まつたけ		✓
	も も	やまいも	り ん ご	アーモンド					

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 19日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

22

物資名

海可

商品名

灘仕込生板粕200g

メーカー

西宮食糧株式会社

正味重量または固形量

200g

原材料の内容明細

八訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的
01083 01116	米 米こうじ 醸造アルコール	米 米 種類 サトウキビ	71.8 14.6 13.6			日本、JA全農京都他 日本、JA全農京都他 ブラジル他、宝酒造
<p>【原料米の国内の産地について】 国内の産地は複数都道府県にまたがる事が大半で 特定の産地を限定する事が出来ないとの事ですので、 可能性のある45都道府県をまとめて別記させていただきます。</p> <p>北海道、青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、新潟県、 群馬県、栃木県、茨城県、千葉県、埼玉県、東京都、神奈川県、 静岡県、山梨県、長野県、富山県、石川県、福井県、滋賀県、岐阜県、 愛知県、三重県、奈良県、和歌山県、大阪府、京都府、兵庫県、 岡山県、鳥取県、徳島県、広島県、山口県、香川県、徳島県、愛媛県、 高知県、福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、宮崎県、熊本県、鹿児島県、</p>						

栄養成分

計算値(八訂による)		●
実測値	自社 検査機関	
エネルギー		215 kcal
水分		51.1 g
たんぱく質		14.9 g
脂質		1.5 g
炭水化物		23.8 g
灰分		0.5 g
無機質	ナトリウム	5 mg
	カリウム	28 mg
	カルシウム	8 mg
	マグネシウム	9 mg
	リン	8 mg
	鉄	0.8 mg
	亜鉛	2.3 mg
	銅	0.39 mg
	マンガン	mg
	ビタミン	
A	レチノール	0 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール当量	0 μg
	D	0.0 μg
	E	0.0 mg
	K	0 μg
	B1	0.03 mg
	B2	0.26 mg
	ナイアシン	2.0 mg
	B6	0.94 mg
	B12	0.0 μg
	葉酸	170 μg
	パントテン酸	0.48 mg
	C	0 mg
	脂肪酸	飽和
一価不飽和		g
多価不飽和		g
コレステロール		0 mg
食物繊維	水溶性	0.0 g
	不溶性	5.2 g
	総量	5.2 g
食塩相当量		0.0 g

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

※特定原材料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	

		変更前	2022年1月20日	申請年月日	2023年1月19日				
食品コード	21431	登録食品名	チキンウインナー5mmスライス		商品名	チキンウインナーサクセススライス5ミリ			
規格	1kg袋(5mm幅)	ボール内個数	-	正体箱個数	10袋	正味重量又は固計量	1,000 g		
納品最小単位	1kg	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	46 × 27.2 × 20.5 cm		
保存方法及び 期限表示	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)	加熱食肉製品(加熱後包装)		
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)	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、必ず非阻換・阻換・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(アレルギー類)	配合割合%	GMO ・非阻換 ・阻換 ・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位の枠の破綻に記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) ●
03015	※鶏肉<糖類> 粉末水あめ	澱粉[コーンスターチ(とうもろこし)、無水亜硫酸、甘藷澱粉(さつまいも)]	鶏肉			兵庫県 アメリカ	京都府 ブラジル他	兵庫県 サナス	*は必須入力項目 *エネルギー 229 kcal *水分 60.8 g *たんぱく質 14.6 g *脂質 14.2 g *炭水化物 8.4 g *灰分 2.0 g
03003	砂糖 でん粉 発酵調味料	タビオカ、馬鈴薯発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤				オーストラリア タイ ブラジル他	タイ 日本 ブラジル他	三井製糖 松谷化学工業 オリエンタル酵母工業	*ナトリウム 442 mg *カリウム 143 mg *カルシウム 6 mg *マグネシウム 15 mg *リン 92 mg
17064	食塩 香辛料	ペパー				長崎県 インドネシア	マレーシア	ダイヤソルト カネカウンスパイス	無機質
17056		オニオンパウダー				アメリカ		カネカウンスパイス	*鉄 0.5 mg
17079		パプリカ				スペイン		カネカウンスパイス	*亜鉛 0.9 mg
17075		トマトパウダー				ポルトガル		カネカウンスパイス	銅 0.05 mg
		ガーリック				アメリカ		カネカウンスパイス	マンガン 0.02 mg
		メース				インドネシア		カネカウンスパイス	ヨウ素 0 μg
17070		コリアンダー				カナダ	モロッコ	カネカウンスパイス	セレン 0 μg
17000	水	セージ 上水道				トルコ 兵庫県		カネカウンスパイス	クロム 0 μg
		※11213,11215							モリブデン 0 μg
合計 0.00(%)								*食塩相当量 1.1 g	
特定原材料名 (太字は7大アレルギー)	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
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	●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。		
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび			
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび				

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 9月 28日

業者名

UOP(株)神戸

物資番号

物資名

メルルーサ(50g 冷)

商品名

50g切身

メーカー

丸益水産

正味重量または固形量

50g切身

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	QMO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)	〇																																																																																																																																			
	メルルーサ		100			アルゼンチン NZ	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>77</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>81.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>17.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>Tr</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>灰分</td> <td>1.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td colspan="3">無機質</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>140</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>カリウム</td> <td>320</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>12</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム</td> <td>38</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>リン</td> <td>150</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>0.2</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>亜鉛</td> <td>0.4</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>0.02</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>マンガン</td> <td>0.01</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ビタミン</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">A</td> <td>レチノール</td> <td>9</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>カロテン</td> <td>-</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>レチノール当量</td> <td>-</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td></td> <td>1.0</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td></td> <td>1.3</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td></td> <td>0</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>B1</td> <td></td> <td>0.09</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td></td> <td>0.04</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ナイアシン</td> <td></td> <td>1.0</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B6</td> <td></td> <td>0.07</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B12</td> <td></td> <td>0.8</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>葉酸</td> <td></td> <td>5</td> <td>μg</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸</td> <td></td> <td>0.32</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> <td>Tr</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">脂防酸</td> </tr> <tr> <td></td> <td>飽和</td> <td>0.11</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>一価不飽和</td> <td>0.15</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>多価不飽和</td> <td>0.19</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>コレステロール</td> <td>45</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">食塩相当量</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0.4</td> <td>g</td> </tr> </table>	エネルギー	77	kcal	水分	81.1	g	たんぱく質	17.0	g	脂質	0.6	g	炭水化物	Tr	g	灰分	1.3	g	無機質			ナトリウム	140	mg	カリウム	320	mg	カルシウム	12	mg	マグネシウム	38	mg	リン	150	mg	鉄	0.2	mg	亜鉛	0.4	mg	銅	0.02	mg	マンガン	0.01	mg	ビタミン			A	レチノール	9	μg	カロテン	-	μg		レチノール当量	-	μg	D		1.0	μg	E		1.3	mg	K		0	μg	B1		0.09	mg	B2		0.04	mg	ナイアシン		1.0	mg	B6		0.07	mg	B12		0.8	μg	葉酸		5	μg	パントテン酸		0.32	mg	C		Tr	mg	脂防酸				飽和	0.11	g		一価不飽和	0.15	g		多価不飽和	0.19	g		コレステロール	45	mg	食塩相当量					0.4	g
エネルギー	77	kcal																																																																																																																																									
水分	81.1	g																																																																																																																																									
たんぱく質	17.0	g																																																																																																																																									
脂質	0.6	g																																																																																																																																									
炭水化物	Tr	g																																																																																																																																									
灰分	1.3	g																																																																																																																																									
無機質																																																																																																																																											
ナトリウム	140	mg																																																																																																																																									
カリウム	320	mg																																																																																																																																									
カルシウム	12	mg																																																																																																																																									
マグネシウム	38	mg																																																																																																																																									
リン	150	mg																																																																																																																																									
鉄	0.2	mg																																																																																																																																									
亜鉛	0.4	mg																																																																																																																																									
銅	0.02	mg																																																																																																																																									
マンガン	0.01	mg																																																																																																																																									
ビタミン																																																																																																																																											
A	レチノール	9	μg																																																																																																																																								
	カロテン	-	μg																																																																																																																																								
	レチノール当量	-	μg																																																																																																																																								
D		1.0	μg																																																																																																																																								
E		1.3	mg																																																																																																																																								
K		0	μg																																																																																																																																								
B1		0.09	mg																																																																																																																																								
B2		0.04	mg																																																																																																																																								
ナイアシン		1.0	mg																																																																																																																																								
B6		0.07	mg																																																																																																																																								
B12		0.8	μg																																																																																																																																								
葉酸		5	μg																																																																																																																																								
パントテン酸		0.32	mg																																																																																																																																								
C		Tr	mg																																																																																																																																								
脂防酸																																																																																																																																											
	飽和	0.11	g																																																																																																																																								
	一価不飽和	0.15	g																																																																																																																																								
	多価不飽和	0.19	g																																																																																																																																								
	コレステロール	45	mg																																																																																																																																								
食塩相当量																																																																																																																																											
		0.4	g																																																																																																																																								

特定原材料の有無(当てはまる項目に〇をつけてください) → 有 無 不明 ※記入省略可

特定原材料費の場合は、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、機会により、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/m濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料 一覧	1	2	3	4	5	6	7	8	9	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	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	セロリ	バナナ	ごま	カシューナッツ									
	冷凍食品																	