

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 7月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

さば(60g・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

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 KJ
							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
							無機質	
							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
							ビタミン	
							A	
							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	mg
							K	μg
							B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	0.3 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 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 7月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

さわら(50g・冷)(60g・冷)

商品名

さわら切身

メーカー

ハート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		
	さわら		100%			韓国	計算値(五訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	161 kcal	
							水分	68.6 g	
							たんぱく質	20.1 g	
							脂質	9.7 g	
							炭水化物	0.1 g	
							灰分	1.0 g	
							ナトリウム	65 mg	
							カリウム	490 mg	
							カルシウム	13 mg	
							マグネシウム	32 mg	
							リン	220 mg	
							鉄	0.8 mg	
							亜鉛	1.0 mg	
							銅	0.03 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A レチノール	12 μg	
							カロテン	0 μg	
							レチノール当量	12 μg	
							D	14.9 μg	
							E	1.7 mg	
							K	1 μg	
							B1	0.01 mg	
							B2	0.27 mg	
							ナイアシン	7.1 mg	
							B6	0.51 mg	
							B12	15.4 μg	
							葉酸	14 μg	
							パントテン酸	0.70 mg	
							C	0 mg	
							脂 肪 酸	飽和	22 g
							一価不飽和	48.6 g	
							多価不飽和	29.2 g	
							コレステロール	68 mg	
							水溶性	0.0 g	
							不溶性	0.0 g	
							総量	0.0 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	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 7月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

さんま(筒切・35g・冷)

商品名

さんま筒切35g

メーカー

丸長水産(株)

正味重量または固形量

約35g

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	
	さんま	さんま	100%			宮城県	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	310 kcal
							水分	55.8 g
							たんぱく質	18.5 g
							脂質	24.6 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.0 g
							ナトリウム	130 mg
							カリウム	200 mg
							カルシウム	32 mg
							マグネシウム	28 mg
							リン	180 mg
							鉄	1.4 mg
							亜鉛	0.8 mg
							銅	0.11 mg
							マンガン	0.02 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	19.0 μg
							E	1.3 mg
							K	0 μg
							B1	0.01 mg
							B2	0.26 mg
							ナイアシン	7.0 mg
							B6	0.51 mg
							B12	17.7 μg
							葉酸	17 μg
							パンテト酸	0.81 mg
							C	0 mg
							飽和	4.23 g
							一価不飽和	10.44 g
							多価不飽和	4.58 g
							コレステロール	66 mg
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 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	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

2023年 7月 19日

業者名 太平物産株式会社

物資番号

物資名 **さんま(筒切) (40g)**

商品名 **さんま筒切**

メーカー **ハートンインターナショナル**

正味重量または固形量 **40g**

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		
	さんま		100%			台湾	計算値(五訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	287 kcal kj	
							水分	55.6 g	
							たんぱく質	18.1 g	
							脂質	25.6 g	
							炭水化物	0.1 g	
							灰分	1.0 g	
							ナトリウム	140 mg	
							カリウム	200 mg	
							カルシウム	28 mg	
							マグネシウム	28 mg	
							リン	180 mg	
							鉄	1.4 mg	
							亜鉛	0.8 mg	
							銅	0.12 mg	
							マンガン	0.02 mg	
							A	レチノール	18 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	16 μg
							D	16.0 μg	
							E	mg	
							K	μg	
							B1	mg	
							B2	mg	
							ナイアシン	mg	
							B6	mg	
							B12	μg	
							葉酸	μg	
							パントテン酸	mg	
							C	mg	
							脂肪酸	飽和	g
								一価不飽和	g
								多価不飽和	g
							コレステロール	mg	
							食物繊維	水溶性	g
								不溶性	g
								総量	g
							食塩相当量	0.4 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 ※特定原材料の総たんぱく量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

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

特定原材料 一覧	1	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

2023年 7月 19日

業者名 太平物産株式会社

物資番号

物資名 ししやも(子持ち・冷)

商品名 ししやも

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 約15g

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)	実測値
	ししやも 食塩		98 2			ノルウェー 国産	自社 検査機関	
							エネルギー	160 kcal kJ
							水分	69.3 g
							たんぱく質	15.6 g
							脂質	11.6 g
							炭水化物	0.5 g
							灰分	3.0 g
							ナトリウム	590 mg
							カリウム	200 mg
							カルシウム	350 mg
							マグネシウム	55 mg
							リン	360 mg
							鉄	1.4 mg
							亜鉛	2.0 mg
							銅	0.06 mg
							マンガン	0.04 mg
							無機質	
							A	レチノール 120 μg カロテン 0 μg レチノール当量 120 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	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、加工助剂により混入する場合、またはおそれのある場合

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

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 7月 18日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

22

物資名

わかさぎ(冷)

商品名

わかさぎSSサイズ

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

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	
	スマルト		100			カナダ	計算値(七訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	77 kcal
							水分	81.0 g
							たんぱく質	14.4 g
							脂質	1.7 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	g
							無機質	
							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	0.19 mg
							マンガン	0.13 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	99 μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	μg
							D	2.0 μg
							E	0.7 mg
							K	μg
							B1	0.01 mg
							B2	0.14 mg
							ナイアシン	1.6 mg
							B6	0.17 mg
							B12	7.9 μg
							葉酸	21 μg
							パントテン酸	0.51 mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.29 g
							一価不飽和	0.32 g
							多価不飽和	0.56 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	0.5 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	2	△ 3	4	5	6	△ 7	8	9	△ 10
	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									

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	12501	登録食品名	開発いわし団子		商品名	学給無リンいわし団子8				
規格	1kg(1個約8g)	ボール内個数		正体箱個数	5kg	正味重量又は固計量	1個約8g			
納品最小単位	100g	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)	25 × 34 × 12 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		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(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。 ・遺伝子組み換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのものを、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非経路・組織・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。				
2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組織・組織・不分別	原料の産地(上位2位以内を記入。但し4位以下は、3位の位の縮みに記入のこ)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂))		
10047	魚肉(いわし)	いわし				長崎県		分析値	自社	公的機関
10200	魚肉(助衆たら)	助衆たら				北海道	米国	*は必須入力項目		
02034 06227 16025	馬鈴薯澱粉 青ねぎ 本みりん	じゃがいも				北海道 兵庫県		*エネルギー	146	kcal
06103 17012	生姜 食塩	もち米 米麹 糖類 醸造用アルコール				日本 米国 米国 ブラジル 日本 兵庫県	タイ マレーシア 日本 東南アジア	*水分	612	kJ
17000	水	海水 にがり 水道水				兵庫県		*たんぱく質	15.3	g
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・いかに・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。						*炭水化物 9.9 g *灰分 1.4 g *ナトリウム 270 mg *カリウム 200 mg *カルシウム 46 mg *マグネシウム 24 mg *リン 160 mg *鉄 1.2 mg *亜鉛 0.9 mg *銅 0.11 mg *マンガン 0.06 mg *ヨウ素 12 µg *セレン 23 µg *クロム 1 µg *モリブデン 0 µg *レチノール 6 µg *β-カロテン当量 120 µg *レチノール活性当量 15 µg *D 15.9 µg *E(α-トコフェロール) 1.5 µg *K 9 µg *B ₁ 0.03 mg *B ₂ 0.22 mg *ナイアシン 3.7 mg *B ₆ 0.25 mg *B ₁₂ 7.8 µg *葉酸 14 µg *パントテン酸 0.64 mg *ビオチン 7.4 µg *C 3 mg *飽和 1.25 g *一価不飽和 0.91 g *多価不飽和 1.26 g *コレステロール 41 mg *水溶性 0.0 g *不溶性 0.2 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大アレルゲン)	▲卵	▲乳	▲小麦	▲そば	▲落花生	▲えび	【記入上の注意点】			
	▲かに	▲あわび	▲いか	▲いくら	▲オレンジ	▲カシューナッツ	●は「まる 変換キー」、			
	▲キウイフルーツ	▲牛肉	▲くるみ	▲ごま	▲さけ	▲さば	▲は「さんかく 変換キー」、			
	▲ゼラチン	▲大豆	▲鶏肉	▲バナナ	▲豚肉	▲まつたけ	×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。			
▲もも	▲やまいも	▲りんご	▲アーモンド				確認欄			

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	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有(等級)	無		
	賞味期限(製造後)	7日		保管温度	10℃以下					
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	魚肉練製品			
納入業者	住所						業者コード			
	会社名(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)				
<small>①食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ②遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の質量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の質量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ③食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</small>						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位の枠の終りに記入のこと)	メーカー名	分析値	自社	公的機関
10200	鶏肉(動寮たら)	動寮たら				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		*エネルギー	499 kJ	
16025	本みりん	もち米				日本	タイ	*水分	69.9 g	
		米麹				米国	マレーシア	*たんぱく質	14.7 g	
		糖類				タイ	日本	*脂質	0.3 g	
		醸造用アルコール				タイ	ブラジル	*炭水化物	14.1 g	
17020	昆布だし	利尻昆布				北海道		*灰分	0.9 g	
		食塩				日本		*ナトリウム	280 mg	
03003	砂糖	さとうきび				沖縄県	フィリピン	*カリウム	79 mg	
		甜菜				北海道		*カルシウム	14 mg	
17012	食塩	海水				兵庫県		*マグネシウム	16 mg	
		にがり				オーストラリア		*リン	110 mg	
17000	水	水道水				兵庫県		*鉄	0.1 mg	
								*亜鉛	0.3 mg	
								銅	0.02 mg	
								マンガン	0.01 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	3 mg	
								*β-カロテン当量	0 mg	
								*レチノール活性当量	3 mg	
								D	1.5 mg	
								E(α-トコロール)	0.4 mg	
								K	0 mg	
								*B ₁	0.02 mg	
								*B ₂	0.03 mg	
								ナイアシン	0.2 mg	
								B ₅	0.01 mg	
								B ₆	0.4 mg	
								葉酸	2 mg	
								パントテン酸	0.21 mg	
								ピオチン	0.0 mg	
								*C	0 mg	
								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	
								*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(%)										
特定原材料名(大字は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】			
	▲かに	▲あわび	▲いか	▲いくら	▲オレンジ	▲カシューナッツ	●は「まる 変換キー」、			
	▲キウイフルーツ	▲牛肉	▲くるみ	▲ごま	▲さけ	▲さば	▲は「さんかく 変換キー」、			
▲ゼラチン	▲大豆	▲鶏肉	▲バナナ	▲豚肉	▲まつたけ	×は「かける 変換キー」と入力のこと。				
▲もも	▲やまいも	▲りんご	▲アーモンド			図形等は絶対に使用しないこと。				
						確認欄				

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	11821	登録食品名	すり身スティック30(学給無リン)	商品名	学給無リン 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	内装包装材料	PE+耐油紙	外包装材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	31 × 41 × 13 cm																														
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵	保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無																														
	賞味期限(製造後)	7 日	保管温度	10℃以下				●																													
	消費期限		製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	魚肉練製品																															
納入業者	住所 会社名 (社)	代表者名				業者コード	印																														
販売者	住所 名称 (社)	製造工場				住所 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位までのものを、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。																															
2015年版(七訂)	商品に表示している	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の後の続きに記入のこと)	メーカー名																														
食品番号	原材料名																																				
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら				北海道 米国																															
10040	魚肉(イトヨリダイ)	イトヨリダイ				タイ																															
02034	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道																															
16025	本みりん																																				
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 日本																															
03003	砂糖	食用塩				タイ マレーシア																															
17012	食塩	さとうきび 甜菜				タイ 日本																															
17000	水	にがり 水道水				ブラジル																															
						フィリピン オーストラリア																															
						北海道 兵庫県 兵庫県																															
						オーストラリア 兵庫県																															
		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・いも・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。																																			
合計						0.00%																															
特定原材料名(太字は7大アレルギー)						*食塩相当量 0.7 g																															
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。																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>卵</th> <th>乳</th> <th>小麦</th> <th>そば</th> <th>落花生</th> <th>えび</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>▲か</td> <td>▲あ</td> <td>▲い</td> <td>▲く</td> <td>▲さ</td> <td>▲さ</td> </tr> <tr> <td>▲かわ</td> <td>▲あ</td> <td>▲い</td> <td>▲く</td> <td>▲さ</td> <td>▲さ</td> </tr> <tr> <td>▲ゼラチン</td> <td>▲大豆</td> <td>▲鶏肉</td> <td>▲バナナ</td> <td>▲豚肉</td> <td>▲まつたけ</td> </tr> <tr> <td>▲も</td> <td>▲やまいも</td> <td>▲りんご</td> <td>▲アーモンド</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	▲か	▲あ	▲い	▲く	▲さ	▲さ	▲かわ	▲あ	▲い	▲く	▲さ	▲さ	▲ゼラチン	▲大豆	▲鶏肉	▲バナナ	▲豚肉	▲まつたけ	▲も	▲やまいも	▲りんご	▲アーモンド			【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																																
▲か	▲あ	▲い	▲く	▲さ	▲さ																																
▲かわ	▲あ	▲い	▲く	▲さ	▲さ																																
▲ゼラチン	▲大豆	▲鶏肉	▲バナナ	▲豚肉	▲まつたけ																																
▲も	▲やまいも	▲りんご	▲アーモンド																																		
						確認欄																															

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	11831	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	正体箱個数	100本	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	正体箱の寸法 (縦×横×高)	31 × 41 × 13 cm				
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵	保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無				
	賞味期限(製造後)	7 日	保管温度	10℃以下							
	消費期限		製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	魚肉練製品					
納入業者	住所					業者コード					
	会社名(印)					代表者名	印				
販売者	住所					住所					
	名称(印)					製造工場名称(印)					
食品内容					栄養成分(100gあたり)						
<small>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのものを、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</small>					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。組し4位以下は、3位の枠の総括に記入のこと)	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			
		砂糖(冷凍変性防止) ソルビトール(冷凍変性防止)						*エネルギー	119 kcal		
10040	魚肉(イトヨリダイ)	イトヨリダイ				タイ		*水分	69.9 g		
		砂糖(冷凍変性防止) 食塩(冷凍変性防止)						*たんぱく質	14.7 g		
02034	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道		*脂質	0.3 g		
16025	本みりん							*炭水化物	14.1 g		
		もち米				日本	タイ	*灰分	0.9 g		
		米麹				米国	マレーシア	*ナトリウム	280 mg		
		糖類				米国	日本	*カリウム	79 mg		
17020	昆布だし	醸造用アルコール				タイ	ブラジル	*カルシウム	14 mg		
		利尻昆布				北海道		*マグネシウム	16 mg		
03003	砂糖	食塩				日本		*リン	110 mg		
		さとうきび				沖縄県	フィリピン	*鉄	0.1 mg		
17012	食塩	海水				北海道		*亜鉛	0.3 mg		
		にがり				兵庫県		*銅	0.02 mg		
17000	水	水道水				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 mg		
								モリブデン	0 mg		
								*レチノール	3 mg		
								*β-カロテン当量	0 mg		
								*レチノール活性当量	3 mg		
								D	1.5 mg		
								E(α-トコフェロール)	0.4 mg		
								K	0 mg		
								*B ₁	0.02 mg		
								*B ₂	0.03 mg		
								ナイアシン	0.2 mg		
								B ₅	0.01 mg		
								B ₁₂	0.4 mg		
								葉酸	2 mg		
								パントテン酸	0.21 mg		
								ビオチン	0.0 mg		
								*C	0 mg		
								脂肪飽和	0.05 g		
								一個不飽和	0.03 g		
								多価不飽和	0.08 g		
								コレステロール	27 mg		
								*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(%)											
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	▲	えび	④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。 【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。
	▲	かに	▲	あわび	▲	いか	▲	いくら	▲	カシューナッツ	
		カラフルーツ		牛肉		くるみ	▲	ごま	▲	さば	
	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			確認欄 ✓	

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	内装包材	PE+耐油紙	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	31 × 41 × 13 cm						
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無					
	賞味期限 (製造後)	7 日		保管温度	10℃以下								
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格 (食品名)	魚肉練製品						
納入業者	住所						業者コード						
	会社名 (印)				代表者名	印							
販売者	住所						住所						
	名称 (印)				製造工場	名称 (印)							
食品内容						栄養成分 (100gあたり)							
<small>・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。 <small>・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのものを、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・分別を記入。 <small>・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。</small> </small> </small>						計算値 (2015年版 (七訂)) 計算法は、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 (アレルギー原)	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 (助家たら)	助家たら				北海道	米国	* は必須入力項目 * エネルギー 123 kcal 516 kJ * 水分 62.8 g * たんぱく質 13.9 g * 脂質 0.6 g * 炭水化物 19.0 g * 灰分 3.6 g 無機質 * ナトリウム 450 mg * カリウム 750 mg * カルシウム 120 mg * マグネシウム 82 mg * リン 116 mg * 鉄 6.4 mg * 亜鉛 0.3 mg * 銅 0.04 mg マンガン 0.10 mg ヨウ素 4900 µg セレン 1 µg クロム 3 µg モリブデン 2 µg ビタミン * レチノール 3 µg A * β-カロテン当量 470 µg * レチノール活性当量 41 µg D 1.4 µg E (α-トコフェロール) 0.0 mg K 62 µg * B ₁ 0.02 mg * B ₂ 0.07 mg ナイアシン 0.4 mg B ₆ 0.01 mg B ₁₂ 0.4 µg 葉酸 12 µg パントテン酸 0.21 mg ビオチン 1.9 µg * C 0 mg 脂肪 * 飽和 0.05 g 一価不飽和 0.02 g 多価不飽和 0.07 g コレステロール 24 mg 食物繊維 * 水溶性 0.0 g * 不溶性 0.0 g * 総量 5.5 g * 食塩相当量 1.2 g					
10040	魚肉 (イトヨリダイ)	イトヨリダイ				タイ							
09031	ひじき	ひじき				兵庫県							
02028	馬鈴薯澱粉	じゃがいも				北海道							
16025	本かりん	もち米				日本	タイ						
		米糖				米国	マレーシア						
		糖類				米国	日本						
		醸造用アルコール				タイ	ブラジル						
17020	昆布だし	利尻昆布				北海道							
03003	砂糖	さとうきび				沖縄県	フィリピン						
17012	食塩	甜菜				北海道	オーストラリア						
14008	食用植物油脂	海水				兵庫県							
		にがり				オーストラリア							
17000	水	なたね				カナダ							
		シリコーン				日本							
		水道水				兵庫県							
注意・喚起・備考 ※ 小麦 ⇒ アレルゲン物質を含む他商品と同一ラインで製造 卵・乳・えび・かに・いも・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、同一ラインのコクテイルの考え方を、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【食用植物油脂】に変更いたしました。													
合計 0.00 (%)													
特定原材料名 (太字は7大アレルギー)	▲	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	▲	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	▲	き	
		ゼラチン	▲	大豆	▲	鶏肉	▲	バナナ	▲	豚	▲	ま	
		も	▲	やまいも	▲	りんご	▲	アーモンド	▲		▲	まつたけ	
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													

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 7月 19日

業者名 太平物産(株)

物資番号

物資名

ささみフレーク

商品名 ソフトチキン水煮(フレーク)

メーカー

(株)ピアット

正味重量または固形量

900g

原材料の内容明細

栄養成分

五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	ボイル鶏肉 加工でん粉 食塩 野菜エキス	鶏ささみ 玉ねぎ・ニンジンエキス	84 微量 微量 16			国産 国産 国産 国産	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	94 kcal
							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
							パンテト酸	2.06 mg
							C	1 mg
							脂質	
							飽和	0.00 g
							一価不飽和	0.00 g
							多価不飽和	0.00 g
							コレステロール	63 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.5 g

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

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

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

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

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 7月 19日

業者名 太平物産(株)

物資番号

物資名

お月見団子

商品名 月見団子(素甘2個入)

メーカー

(株)ピアット

正味重量または固形量

20g/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	栄養成分		
							計算値(五訂による)	○	
	上新粉	うるち米	40.66			愛知他	計測値	自社	
	砂糖	サトウキビ	18.48			タイ他	検査機関		
	澱粉	馬鈴薯	0.99			北海道	エネルギー	217 kcal	
	酵素	α-グルシルトランスフェラーゼ	0.43			日本他	水分	45.4 g	
	着色料	クチナン果実・キャッサバ	0.01			台湾他	たんぱく質	2.5 g	
	水		39.43			愛知県	脂質	0.3 g	
							炭水化物	51.2 g	
							灰分	0.2 g	
							ナトリウム	1 mg	
							カリウム	37 mg	
							カルシウム	3 mg	
							マグネシウム	10 mg	
							リン	39 mg	
							鉄	0.3 mg	
							亜鉛	0.4 mg	
							銅	mg	
							マンガン	mg	
							無機質		
							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	0.1 mg	
							K	μg	
							B1	0.04 mg	
							B2	0.01 mg	
							ナイアシン	1.1 mg	
							B6	0.05 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	μg	
							パントテン酸	mg	
							C	0 mg	
							脂肪		
							飽和	g	
							一価不飽和	g	
							多価不飽和	g	
							コレステロール	0 mg	
							食物繊維		
							水溶性	g	
							不溶性	g	
							総量	0.2 g	
							食塩相当量	0.0 g	

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

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

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

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

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和5年 7月 21日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

物資名

液体塩こうじ

商品名

業務用液体塩こうじ500ml

メーカー

ハナマルキ株式会社

正味重量または固形量

Gross: 640g/Net: 613.5g

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
	米こうじ	米	74.90			日本(群馬県)、タイ		
	食塩	麹菌	19.70			日本(山形県、栃木県、群馬県、 青森県、秋田県、宮城県、岩手 県、茨城県、千葉県他)、タイ、ア メリカ他		
	酒精	海水 岩塩	5.40			日本(大阪府、愛知県) 日本(徳島県)、タイ 日本(徳島県)		
		さとうきび				タイ 日本(静岡県、北海道、山口県)、タイ ナガサキ、バキスタ、インドネシア、インド、 タイ、中国産		
※原料産地は現状であり、今後の原料事情によっては記載した国以外の原料の使用 の可能性もございます。また、使用重量順ではなく順不同で記載しております。								
							エネルギー	128 kcal
							水分	56.1 g
							たんぱく質	1.3 g
							脂質	0.0 g
							炭水化物	30.7 g
							灰分	11.9 g
							ナトリウム	4700 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	11.9 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 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 7月 19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

32

物資名

豆腐ハンバーグ

商品名

豆腐バーグ(Ca)60KS

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

6キログラム(25個×4袋入り)/ケース

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(五七訂による)		
							実測値	自社 検査機関	
	鶏肉		24.8	18		日本等	174	○	
	豆腐	大豆	22.4	17	大豆分別生産履歴 管理済	大豆:アメリカ、カナダ等 日本、中国、アメリカ、ニュージーランド等			
	たまねぎ		16.9						
	パン粉	小麦	5.6	3					
	豚脂		5.6	19		日本等			
	粉末状大豆たん白	大豆	2.8	17		大豆:アメリカ、中国等			
	粒状大豆たん白	大豆	2.8	17		大豆:アメリカ、中国等			
	植物油脂	なたね	2.8			なたね:カナダ、オーストラリア等			
	砂糖		1.1						
	しょうゆ	小麦、大豆	0.8	3,17					
	食塩		0.7						
	デキストリン		0.5						
	香辛料	コショウ	0.1						
	加工でん粉	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	1.4			品質の安定			
	貝カルシウム	未焼成カルシウム	0.8			カルシウム補強			
	豆腐用凝固剤	塩化マグネシウム	φ			豆腐用凝固剤			
	水		10.9						
<p>□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致します。 ■当該商品は業務用であり、一般加工食品としての表示義務を満たしておりません。 ◆所管省庁のQ&A遺伝子組換え食品に関する事項に基づき、食品添加物等(使用量 5%未満)は調査対象に致しておりません。 ★所管省庁のQ&Aアレルギーを含む食品に関する表示に基づき、表示が必要な「義務・ 推奨」について記載しております。 ☆キャリーオーバー・加工助剤については、所管省庁のQ&Aアレルギーを含む食品に関 する表示に基づく「義務・推奨」で、表示が必要なものを記載しております。 【注意喚起表示有り(特定原材料8品目対象)】本品製造工場では、えび・かに・卵・乳成分 を含む製品を生産しています。 ◎原料原産地表示制度については、当該商品の製造国のみ対応しております。 ◇栄養成分は七訂に基づく計算値です。</p>							エネルギー	174	kcal
							水分	66.5	g
							たんぱく質	11.6	g
							脂質	9.9	g
							炭水化物	9.5	g
							灰分	2.5	g
							ナトリウム	400	mg
							カリウム	230	mg
							カルシウム	360	mg
							マグネシウム	51	mg
							リン	140	mg
							鉄	0.9	mg
							亜鉛	0.6	mg
							銅	0.15	mg
							マンガン	0.25	mg
							レチノール	5	μg
							カロテン	—	μg
							レチノール当量	5	μg
							D	0.1	μg
							E	—	mg
							K	12	μg
							B1	0.09	mg
							B2	0.05	mg
							ナイアシン	3.1	mg
							B6	0.21	mg
							B12	0.1	μg
							葉酸	30	μg
							パントテン酸	0.59	mg
							C	2	mg
							飽和	2.45	g
							一価不飽和	4.49	g
							多価不飽和	2.10	g
							コレステロール	22	mg
							水溶性	0.4	g
							不溶性	0.8	g
							総量	1.2	g
							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 アーモンド								