

変更前		2019年9月4日		申請年月日		2022年5月30日			
食品コード	04201	登録食品名	あつという米(アルファ化赤飯)		商品名	あつという米(アルファ化赤飯)			
規格	10kg入箱	ボール内個数	正体箱個数	1個	正味重量又は固計量	10 kg			
納品最小単位	1ケース	内装包材	200×300×110(mm)	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	43.5 × 30.5 × 15 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)	545 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	4100	
	会社名(Ⅰ)				代表者名	印			
販売者	住所						住所		
	名称(Ⅰ)				製造工場名称(Ⅰ)				
食品内容						栄養成分(100gあたり)			
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。			
2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO ・非組換え ・組換え ・不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) ●	
O1121 O1110 O4001	もち米(国産) うるち米(国産) 乾燥小豆 小豆煮汁 ビタミンB1 (炭素強化のみ、表示不要)	水稲もち米 水稲うるち米 小豆 水 炭酸水素ナトリウム				北海道 秋田県他 鳥根県ほか 北海道 北海道 日本 日本 日本		分析値 自社 公的機関	
*は必須入力項目									
*エネルギー								361 kcal	
								1516 kJ	
*水分								10.7 g	
*たんぱく質								7.4 g	
*脂質								0.9 g	
*炭水化物								80.7 g	
*灰分								0.3 g	
無機質								*ナトリウム	4 mg
								*カリウム	85 mg
								*カルシウム	9 mg
								*マグネシウム	14 mg
								*リン	57 mg
								*鉄	0.5 mg
								*亜鉛	1.6 mg
								銅	mg
								マンガン	mg
								ヨウ素	µg
ビタミン								*レチノール	0 µg
								*β-カロテン当量	0 µg
								*レチノール活性当量	0 µg
								D	µg
								E(α-トコフェロール)	µg
								K	µg
								*B ₁	0.36 mg
								*B ₂	0.01 mg
								ナイアシン	mg
								B ₆	mg
B ₁₂	µg								
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	0.1 g
								*不溶性	1.8 g
								*総量	1.9 g
								*食塩相当量	0.0 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。									
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。 凶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	カンヌナツブ	確認欄		
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば			
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ			
	もも	やまいも	りんご	アーモンド					

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 2月 13日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

13

物資名

もち米

商品名

国産もち白米

メーカー

(株)ヒョウベイ

正味重量または固形量

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		
	もち米		10割			熊本県産	計算値(五訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	359 kcal
							水分	14.9 g
							たんぱく質	6.4 g
							脂質	1.2 g
							炭水化物	77.2 g
							灰分	g
							無機質	
							ナトリウム	mg
							カリウム	97 mg
							カルシウム	5 mg
							マグネシウム	33 mg
							リン	mg
							鉄	mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							A	
							レチノール	μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.12 mg
							B2	0.02 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	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 2月 17日

業者名 太平物産(株)

物資番号

物資名 古代米(黒米)

商品名 黒米(500g)

メーカー (株)亀屋

正味重量または固形量 500g袋

原材料の内容明細						栄養成分		
五訂成分表 食品番号	尚品に表示して 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)	○
	黒米	黒米	100			岩手県	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	341 kcal
							水分	g
							たんぱく質	7.8 g
							脂質	3.2 g
							炭水化物	72.0 g
							灰分	g
							ナトリウム	mg
							カリウム	mg
							カルシウム	mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							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
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	0.0 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

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

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

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 2 月 14 日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

12

物資名

発芽玄米

商品名

発芽米

メーカー

ファンケル

正味重量または固形量

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		
	玄米		10割			国内産うるち米	計算値(五訂による) 実測値 自社 検査機関	
							エネルギー	346 kcal
							水分	g
							たんぱく質	7.0 g
							脂質	2.8 g
							炭水化物	75.0 g
							灰分	g
							ナトリウム	mg
							カリウム	250 mg
							カルシウム	8 mg
							マグネシウム	118 mg
							リン	mg
							鉄	mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							A	
							レチノール	μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.35 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
							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	g

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

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

＜「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について＞

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

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

変更前		申請年月日		2022年1月14日			
食品コード	90004	登録食品名	兵庫県産米粒麦		商品名	米粒麦	
規格	1kg袋	ボール内個数	正体箱個数	12袋	正味重量又は固計量	1,000g	
納品最小単位	1箱	内装包材	外装包材	段ボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	34 × 25 × 23 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 日	保管温度	常温		●	
	消費期限		製造日付の有無		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	5980
	会社名 (英)	代表者名		印			
販売者	住所	製造工場		住所			
	名称 (英)	名称 (英)		名称 (英)			
食品内容					栄養成分(100gあたり)		
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。					計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。 計算値(2021年版(八訂))		
2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の残りに記入のこと)	メーカー名
	兵庫県内産大麦			100.00		稲美町 加古川市	
*は必須入力項目							
*エネルギー		333 kcal		1407 kJ			
*水分		14.0 g					
*たんぱく質		7.0 g					
*脂質		2.1 g					
*炭水化物		76.2 g					
*灰分		0.7 g					
無機質	*ナトリウム	2 mg					
	*カリウム	170 mg					
	*カルシウム	17 mg					
	*マグネシウム	25 mg					
	*リン	140 mg					
	*鉄	1.2 mg					
	*亜鉛	1.2 mg					
	銅	0.37 mg					
	マンガン	mg					
	ヨウ素	Tr µg					
	セレン	1 µg					
	クロム	Tr µg					
	モリブデン	9 µg					
	ビタミン	*レチノール	0 µg				
*β-カロテン当量		0 µg					
*レチノール活性当量		0 µg					
D		0.0 µg					
E(α-トコフェロール)		0.1 mg					
K		0 µg					
*B ₁		0.19 mg					
*B ₂		0.05 mg					
ナイアシン		2.3 mg					
B ₆		0.19 mg					
B ₁₂	0.0 µg						
葉酸	10 µg						
パントテン酸	0.64 mg						
ビオチン	3.5 µg						
*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	6.0 g					
	*不溶性	2.7 g					
*総量	8.7 g						
合計		100.00		*食塩相当量 0.0 g			
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 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。						確認欄
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	
ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	【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。	
もも	やまいも	りんご	アーモンド				

学校給食用 食品内容明細書

提出日	年 月 日	申請年月日	年 月 日
-----	-------	-------	-------

商品コード		食品名	もちむぎ精麦		商品名	もちむぎ精麦	
規格		入数	20	内容量	lkg	正味重量又は個形量	
納品単位	1	内装包装材料	ナイロンポリ	外装包装材料	段ボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	
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
	賞味期限(製造後)	365	日	保管温度	常温		有() 無()
	消費期限		日	製造日付の有無	なし		冷凍食品の分類
住所	兵庫県神戸市西区見津が丘4丁目11-3						業者コード
納入業者	会社名	株式会社 泉平 神戸支店		印	代表者名		
	(TEL)	078-998-1077					
販売元	住所	兵庫県神崎郡福崎町西田原1022-4					
	名称	株式会社もちむぎ食品センター		製造工場	名称		
	(TEL)	0790-22-0569			株式会社もちむぎ食品センター		
					0790-22-0569		

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位までのものを、かつ、原材料の重量に占める割合が8%以上のものについては、必ず分別・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・公称検閲)の

2015成分表 食品番号	商標に 表示 している 原材料名	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 分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は 2位の枠の横ぎに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015成分表)		
								分析値	自社	公称検閲
	もちむぎ精麦	もちむぎ				兵庫県		*必須入力項目		
								*エネルギー	324	kJ
								*水分	12.7	g
								*たんぱく質	7.3	g
								*脂質	2.0	g
								*炭水化物	79.7	g
								*灰分		g
								*ナトリウム		mg
								*カリウム		mg
								*カルシウム		mg
								*マグネシウム		mg
								*リン		mg
								*鉄		mg
								*亜鉛		mg
								銅		mg
								マンガン		mg
								ヨウ素		μg
								セレン		μg
								クロム		μg
								モリブデン		μg
								*レチノール		μg
								*β-カロテン当量		μg
								*レチノール当量		μg
								D		μg
								E(α+β+γ+δ+ε)		μg
								K		μg
								*B ₁		mg
								*B ₂		mg
								ナイアシン		mg
								B ₆		mg
								B ₁₂		μg
								葉酸		μg
								パントテン酸		mg
								ビオチン		μg
								*C		mg
								脂肪		g
								飽和		g
								一価不飽和		g
								多価不飽和		g
								コレステロール		mg
								*水溶性		g
								*不溶性		g
								*総量		g
								*食塩相当量	0.0	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。 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。
 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。

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	コード 1	コード 2
	か	にあわび	い	い	オレンジ	カシューナッツ		
	キウイフルーツ	牛	く	ご	さ	さ		
	ゼラチン	大	鶏	パ	豚	まつたけ		
	も	やまい	り	ア				

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 3月 5日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

物資名

食パン(80)

商品名

40食パン2枚

メーカー

株式会社オリエンタルペーカリー

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			
	小麦粉 発酵風味料 マーガリン 砂糖調製品 <small>乳等を主成分とする食品</small> パン酵母 食塩 砂糖 乳化剤 酢酸(Na) 加工澱粉 香料 V、C 仕込水			3 2.3 3 2 3.17 2.3			計算値(七訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	261 kcal	
							水分	g	
							たんぱく質	8.5 g	
							脂質	4.7 g	
							炭水化物	48.1 g	
							灰分	g	
							無機質		
							ナトリウム	mg	
							カリウム	mg	
							カルシウム	mg	
							マグネシウム	mg	
							リン	mg	
							鉄	mg	
							亜鉛	mg	
							銅	mg	
							マンガン	mg	
							ビタミン		
							A		
							レチノール	μg	
							カロテン	μg	
							レチノール当量	μg	
							D	μg	
							E	mg	
							K	μg	
							B1	mg	
							B2	mg	
							ナイアシン	mg	
							B6	mg	
							B12	μg	
							葉酸	μg	
							パントテン酸	mg	
							C	mg	
							脂肪酸		
							飽和	g	
							一価不飽和	g	
							多価不飽和	g	
							コレステロール	mg	
							食物繊維		
							水溶性	g	
							不溶性	g	
							総量	g	
							食塩相当量	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	
特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。							※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。		
<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>									
○ ...上記原材料で特定原材料を使用している場合									
△ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合									
× ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合									
特定原材料 一覧	1 卵	○ 2 乳	○ 3 小麦	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 モンシロ	25 パナナ	26 ごま	27 カンパーナッツ
	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 3月 5日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

物資名

ロールパン (60)

商品名

NEGロール60g1ケ

メーカー

株式会社オリエンタルペーカリー

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	計算値(七訂による)	○	
	小麦粉			3			実測値	自社	
	砂糖			2			検査機関		
	マーガリン			2.3			エネルギー	309 kcal	
	発酵風味料			2.3.17			水分	g	
	パン酵母						たんぱく質	7.8 g	
	食塩						脂質	9.2 g	
	乳化剤			2.17			炭水化物	50.8 g	
	増粘剤(キサンタン)						灰分	g	
	酢酸Na			2.3			無機質		
	イーストフード						ナトリウム	mg	
	香料			2			カリウム	mg	
	V.C						カルシウム	mg	
	仕込水						マグネシウム	mg	
							リン	mg	
							鉄	mg	
							亜鉛	mg	
							銅	mg	
							マンガン	mg	
							ビタミン		
							A	レチノール	μg
								カロテン	μg
								レチノール当量	μg
								D	μg
								E	mg
								K	μg
								B1	mg
								B2	mg
								ナイアシン	mg
								B6	mg
								B12	μg
								葉酸	μg
								パントテン酸	mg
								C	mg
							脂肪酸		
								飽和	g
								一価不飽和	g
								多価不飽和	g
								コレステロール	mg
							食物繊維		
								水溶性	g
								不溶性	g
								総量	g
								食塩相当量	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 ビタミン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

2023年1月26日

商品規格仕様書

製造者名 敷島産業株式会社
岐阜県本巣市見延1399番地2

1. 商 品 名		業務用 おつゆふ 1kg		
2. 一 般 名 称		やきふ		
3. 製 品 規 格		(約φ20mm×厚さ約15mm)		
	品質規格項目	規 格 値	試 験 法	備 考
栄養成分 (可食部100g当たり)	エネルギー	385kcal		
	水分	11.3g		
	脂肪	2.7g		
	蛋白質	28.5g		
	灰分	0.6g		
	炭水化物	56.9g		
	ナトリウム	6mg		
	食塩相当量	0.02g		
				※日本食品標準成分表(七訂)より
微生物規格	一般生菌数	1.0×10 ⁵ 個/g以下		
	大腸菌群	陰性		
	大腸菌	陰性		
毒性	ヒ素	不検出		
	重金属	不検出		

商品名 業務用 おつゆふ 1kg

4. 成分組成

原材料名	配合比	食品添加物部分		
		物質名	使用目的	
小麦粉	50	ビタミンE	酸化防止剤	0.03
小麦たんぱく	49.97			
<p>その他特記事項</p> <p><アレルギー物質(28品目)>:以下のものが該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉(小麦) 産地:アメリカ、カナダ、オーストラリア ・小麦たんぱく(小麦) 産地:アメリカ、カナダ、オーストラリア、他 <p>※コンタミはありません。</p>				

5. 商品特徴	使いやすい大きさの切り麩です。いろいろなお料理に使えます。
---------	-------------------------------

6. 包装形態	
包装形態	PE袋 ダンボールケース
内容量	基準値: 1000g ± 20g
外装	サイズ: 500 × 330 × 510
	材質: ダンボール
内装	サイズ: 620 × 420 ×
	材質: 半透明ポリエチレン
荷姿	(1kg × 5袋) × 2合わせ

7. 納入期限	保証期限残り	日・ヶ月 以上
---------	--------	---------

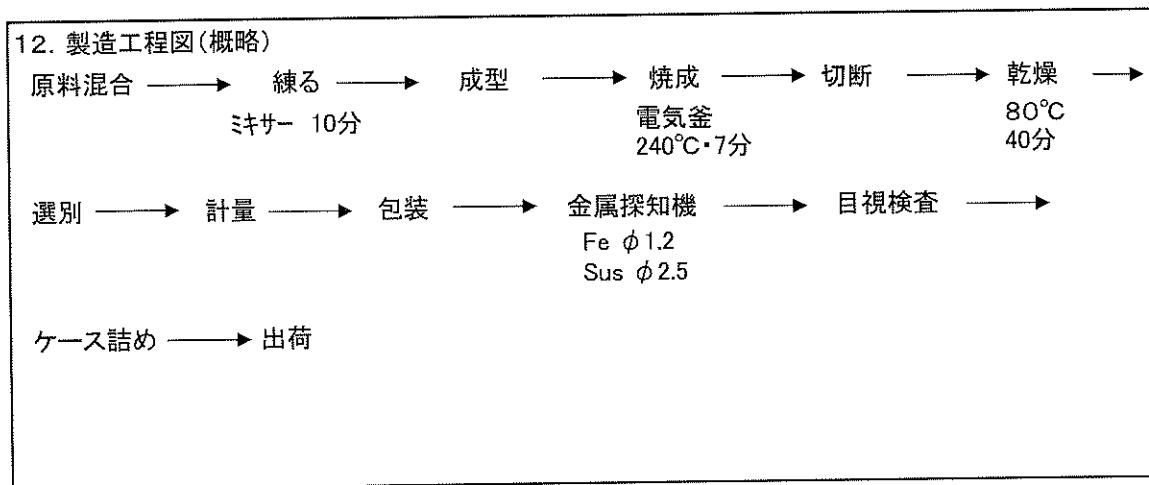
8. 異物除去方法	金属探知機 テストピース Fe φ1.2 Sus φ2.5
-----------	-------------------------------

9. ロット番号の表示方法及び解読方法	賞味期限 年月日
---------------------	----------

商品名 業務用 おつゆふ 1kg

10. 製品の保存方法		
未開封	保管条件	常温・冷凍(°C以下)・冷蔵(°C以下)
	保証期間	1年間
	保管上の注意	直射日光・高温多湿を避ける
開封後	保管条件	常温・冷凍(°C以下)・冷蔵(°C以下)
	保証期間	1ヶ月
	保管上の注意	直射日光・高温多湿を避ける

11. 流通方法	常温・冷蔵・冷凍便
----------	-----------



13. 品質に関する問い合わせ先部署名	TEL: 058-324-8155
	FAX: 058-324-5055
担当者名: 企画課 永田	

14. その他

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月7日		申請年月日		2020年3月11日	
食品コード	42206	登録食品名	ふくほのか地粉冷凍うどんハーフC	商品名	ふくほのか地粉冷凍うどん ハーフカット		
規格	1玉200g	ボール内個数		正体箱個数	40個	正味重量又は固計量	200g
納品最小単位	1箱	内装包材	PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	35 × 38 × 22 cm
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷凍	保存温度	-18℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無
	賞味期限(製造後)	365 日	保管温度	-18℃以下			
	消費期限		製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	
納入業者	住所					業者コード	5890
	会社名(印)	代表者名				印	
販売者	住所					住所	
	名称(印)	製造工場				名称(印)	
食品内容						栄養成分(100gあたり)	
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのものを、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。	
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
01020	小麦粉 食塩	小麦 食塩(海水)	小麦			兵庫県 日本 日本	
						計算値(2015年版(七訂)) ●	
						*は必須入力項目	
						*エネルギー 105 kcal	
						*水分 439 kJ	
						*たんぱく質 75.0 g	
						*脂質 2.6 g	
						*炭水化物 0.4 g	
						*灰分 21.6 g	
						*ナトリウム 0.4 g	
						*カリウム 120 mg	
						*カルシウム 9 mg	
						*マグネシウム 6 mg	
						*リン 6 mg	
						*鉄 18 mg	
						*亜鉛 0.2 mg	
						銅 0.1 mg	
						マンガン 0.04 mg	
						ヨウ素 0.12 mg	
						セレン 1 mg	
						クロム 2 mg	
						モリブデン 1 mg	
						*レチノール 0 mg	
						*β-カロテン当量 0 mg	
						*レチノール活性当量 0 mg	
						D 0.0 mg	
						B(α-トコフェロール) 0.1 mg	
						K 0 mg	
						*B ₁ 0.02 mg	
						*B ₂ 0.01 mg	
						ナイアシン 0.2 mg	
						B ₆ 0.01 mg	
						B ₁₂ 0.0 mg	
						葉酸 2 mg	
						パントテン酸 0.13 mg	
						ビオチン 0.3 mg	
						*C 0 mg	
						脂肪 飽和 0.09 g	
						一価不飽和 0.04 g	
						多価不飽和 0.20 g	
						コレステロール 0 mg	
						*水溶性 0.2 g	
						*不溶性 0.6 g	
						*総量 0.8 g	
						*食塩相当量 0.3 g	
合計 0.00(%)							
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。						④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。	
特定原材料名(太字は7大アレルギー) ▲ 卵 ● 小麦 ▲ そば ▲ ごま ▲ ナナナ ▲ アーモンド ● 乳 ● 小 ● くるみ ● 鶏肉 ● りんご ▲ か ▲ いくら ▲ さ ▲ 豚肉 ▲ まつたけ ▲ さ ▲ さ ▲ まつたけ ▲ さ ▲ まつたけ						【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。	
						確認欄	
						✓	

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 2 月 16 日

業者名

株式会社 昭和商會

物資番号

7

物資名

スルイゲティ

商品名

スルイゲティ 1.6kg

メーカー

昭和産業

正味重量または固形量

4kg

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
		アミノ酸 セリト 小麦胚乳		3		DTG	自社	
				3		DTG・DTG	検査機関	
							エネルギー	358 kcal
							水分	12.0 g
							たんぱく質	15.1 g
							脂質	1.2 g
							炭水化物	70.3 g
							灰分	0.8 g
							ナトリウム	1 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	0.02 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)→

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>

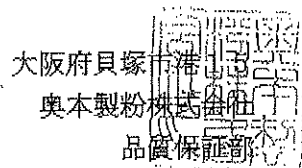
○ … 上記原材料で特定原材料を使用している場合

△ … 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 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

2023年2月14日

株式会社泉平 御中

規 格 書

品 名 : アルファベットマカロニ 500g×20

ケース外装 : 445×250×200 (mm)

製造工場 : 奥本製粉株式会社 (日本)
大阪府貝塚市港15番地

原材料表示 : デュラム小麦のセモリナ (国内製造)

原料原産地 : カナダ産他 (小麦)

食品添加物 : 無し

アレルギー物質 : 小麦

GMO : 対象外

製品規格 :

性状 ; 色沢、形状が良好でひび割れないこと

異物 ; 異物の混入のないこと

食味 ; 調理後の香味が良好で異味、異臭がないこと

見かけの比重 ; 1.4 以上

水分 ; 13 % 以下

粗蛋白質 ; 11 % 以上

灰分 ; 0.9 % 以下

水素イオン濃度 ; 5.5 以上

保存方法 : 直射日光・湿気を避け、常温で保存してください。
水濡厳禁

賞味期限 : 3年

8訂

栄 養 成 分 表

品 名	アルファベットマカロニ 500g×20
製造者	奥本製粉株式会社

原料配合: デュラム小麦のセモリナ(カナダ産他小麦)
 アレルギー物質: 小麦
 製造工場 : 奥本製粉株式会社(日本)
 大阪府貝塚市港15番地

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	kcal	347	レチノール	μg	0	脂肪酸	飽和	g	0.39
	kJ	1476			カロテンα		-		一価不飽和
水分	g	11.3	A	μg	0	多価不飽和	0.87		
		たんぱく質			12.9		カロテンβ	-	
脂 質	g	1.8	βクリプトキサンチン	μg	-	コレステロール	mg	0	
		炭水化物			79.1	βカロテン当量	9	食物繊維	g
灰 分	g	0.8	レチノール活性当量	μg	1	食塩相当量	g	0	
		無機質	mg	ナトリウム	mg	D	μg	0	
カリウム	200								E
カルシウム	18			トコフェロールα	0.3				
マグネシウム	55			トコフェロールβ	0.2				
リン	130			トコフェロールγ	0				
鉄	1.4			トコフェロールθ	0				
亜鉛	1.5			K	μg	0			
銅	0.28						B ₁	0.19	
マンガン	0.82			B ₂	0.06				
ヨウ素	0			ナイアシン	2.3				
セレン	63			B ₆	0.11				
クロム	1			B ₁₂	0				
モリブデン	53	葉酸	13						
		パントテン酸	0.85						
		ビオチン	4.0						
		C	0						

日本食品標準成分表2020年版に記載された数値です。

製品規格書

No. 7932 - 16

作成日 2022年4月19日

製品コード	7932		規格/入数		〒424-0823 静岡市清水区島崎町151番地 はごろもフーズ株式会社					
製品名	マカロニ ゴールデン ツイスト		4kg/04							
名称	マカロニ									
製造工場	はごろもフーズ株式会社 富士山パスタプラント									
所在地	静岡県静岡市清水区島崎町151-1				水分	13.0% 以下	灰分	0.9%以下		
製品規格	内容量	4kg	形状	ツイスト	粗たんぱく	11.0% 以上	pH	5.5以上		
	製品形態	製品 幅 340mm×奥行 530mm×高さ 70mm ケース 縦 483mm×横 313mm×高さ 293mm	4,035 g	内装	プラスチック袋					
製品特徴	デュラム小麦のセモリナ100%のマカロニです。 標準ゆで時間は8分。お好みの硬さでお召し上がりください。				16.80 kg	外装	段ボール			
	賞味期間	製造後条件	37ヶ月 常温	賞味期限表示	例 : 2025.6 解説 : 2025年6月	栄養成分(100g当り)				
原材料配合表	原材料・添加物	配合(%)	加工地または産地	添加物名	用途	アレルゲン(28品目)	遺伝子組換え	水分	g	11.3
	デュラム小麦のセモリナ	100.00	※'国内製造			小麦	-	たんぱく質	g	12.9
								脂質	mg	(0)
								飽和脂肪酸	g	0.39
								脂質	g	1.8
								炭水化物	g	73.1
								糖質	g	70.1
								食物繊維	g	1.4
								水溶性	g	1.6
								不溶性	g	1.6
							総量	g	3.0	
							灰分	g	0.8	
							食塩相当量	g	0.0	
							ナトリウム	mg	1	
							カリウム	mg	200	
							カルシウム	mg	18	
							マグネシウム	mg	55	
							リン	mg	130	
							鉄	mg	1.4	
							亜鉛	mg	1.5	
							銅	mg	0.28	
							マンガン	mg	0.82	
							ヨウ素	μg	0	
							セレン	μg	63	
							クロム	μg	1	
							モリブデン	μg	53	
							レチノール	μg	(0)	
							α-カロテン	μg	-	
							β-カロテン	μg	-	
							β-クリプトキサンチン	μg	-	
							β-カロテン当量	μg	9	
							レチノール活性当量	μg	1	
							α-トコフェロール	mg	0.3	
							β-トコフェロール	mg	0.2	
							γ-トコフェロール	mg	0	
							δ-トコフェロール	mg	0	
							K	μg	(0)	
							B1	mg	0.19	
							B2	mg	0.06	
							ナイアシン	mg	2.3	
							ナイアシン当量	mg	4.9	
							B6	mg	0.11	
							B12	μg	(0)	
							葉酸	μg	13	
							パントテン酸	mg	0.65	
							ビオチン	μg	4.0	
							C	mg	(0)	
製造工程	原料受入→保管→原料計量→金属検出(マグネット8,000ガウス以上)→ふるい→金属検出(マグネット8,000ガウス以上)→計量→金属検出(マグネット8,000ガウス以上)→加水ミキシング→脱気→押出成形→乾燥→冷却→表面検査(表面色調検査機)→金属検出(金属探知機Feφ1.2mm、SUSφ2.0mm)→貯蔵安定化→選別(風力選別機)→計量→袋印字→印字検査(印字カメラ)→充填・密封→計量(ウェイトチェッカー)→金属検出(金属探知機Feφ2.5mm、SUSφ3.5mm)→目視検品・外箱詰め→外箱印字→出荷									
一括表示内容	名称 マカロニ 原材料名 デュラム小麦のセモリナ(国内製造) 内容量 4kg 賞味期限 枠外上部に記載 保存方法 高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。 調理方法 標準ゆで時間8分 製造者 はごろもフーズ株式会社 製造所 静岡県静岡市清水区島崎町151 製造所 静岡県静岡市清水区島崎町151-1				製品劣化の見分け方 香味、色沢の低下 取り扱いの注意 ●開封後はお早めにご使用ください。 ●細かい斑点はデュラム・セモリナの特徴です。品質には問題ありませんので、安心してご使用ください。 湯きり時やけど注意					
	※当製品は、卵を使用しておりません。 ※'小麦産地：カナダ、アメリカ、オーストラリア									
	日本食品標準成分表2020年版(八訂)より抜粋									

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 2月 17日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

おつゆせんべい

商品名

業務用かやきせんべい

メーカー

株式会社小松製菓

正味重量または固形量

40枚(500g)

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											
	小麦粉 食塩 重曹	小麦 海水 膨張剤				日本・カナダ他 日本 日本	計算値(五訂による)	○										
							実測値	自社 検査機関										
							エネルギー	53 kcal										
							水分	g										
							たんぱく質	1.7 g										
							脂質	0.2 g										
							炭水化物	11.2 g										
							灰分	g										
							ナトリウム	mg										
							カリウム	mg										
							カルシウム	mg										
							マグネシウム	mg										
							リン	mg										
							鉄	mg										
							亜鉛	mg										
							銅	mg										
							マンガン	mg										
							A	レチノール	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。						<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、加工助剤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	ゼラチン	25	バナナ	26	ごま	27	カシューナッツ

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前	2020年1月8日	申請年月日	2022年3月10日
-----	-----------	-------	------------

食品コード	92001	登録食品名	手延べそうめん(松)		商品名	手延べそうめん 揖保乃糸 松18kg		
規格	18kg(50g×360把)	ボール内個数	360	正体箱個数	18,000 g	正味重量又は固計量	18,000 g	
納品最小単位	1箱	内装包材	PE,紙	外装包材	木箱	正体箱の寸法 (縦×横×高)	62.1 × 21 × 21.1 cm	
保存方法及び期限表	保存温度帯	常温		保存温度	常温		有 (等級)	無
	賞味期限(製造後)	1278 日		保管温度	常温		JAS法規格対象の有無	
	消費期限	日		製造日付の有無	無		細菌学的成分規格(食品名)	
							計算値(2020年版(八訂))	

納入業者	住所						業者コード	5340
	会社名(Ⅷ)	代表者名					印	
販売者	住所							
	名称(Ⅷ)	製造工場名称(Ⅷ)						

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
01018 17013 14012	小麦粉 食塩 食用植物油	小麦粉 食塩 綿実油	小麦		非組換え	オーストラリア 兵庫県 トルコ	アメリカ ギリシャ	日本、カナダ		*は必須入力項目		
										*エネルギー	342 kcal	
										*水分	14.0 g	
										*たんぱく質	9.3 g	
										*脂質	1.5 g	
										*炭水化物	68.9 g	
										*灰分	6.3 g	
										*ナトリウム	2300 mg	
										*カリウム	110 mg	
										*カルシウム	20 mg	
										*マグネシウム	23 mg	
										*リン	70 mg	
										*鉄	0.6 mg	
										*亜鉛	0.4 mg	
										銅	mg	
										マンガン	mg	
										ヨウ素	µg	
										セレン	µg	
										クロム	µg	
										モリブデン	µg	
										*レチノール	(○) µg	
										*β-カロテン当量	0 µg	
										*レチノール活性当量	(○) µg	
										D	µg	
										E(α-トコフェロール)	µg	
										K	µg	
										*B ₁	0.06 mg	
										*B ₂	0.02 mg	
										ナイアシン	mg	
										B ₆	mg	
										B ₁₂	µg	
										葉酸	µg	
										パントテン酸	µg	
										ビオチン	µg	
										*C	(○) mg	
										脂肪	g	
										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	1.2 g	
										*不溶性	0.6 g	
										*総量	1.8 g	
										*食塩相当量	5.8 g	

特定原材料名 (太字は7大アレルギー)	卵	乳	●小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	▲ごま	さけ	さば		
	ゼラチン	▲大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		
	もも	やまいも	りんご	アーモンド				

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前	2020年1月8日	申請年月日	2022年3月10日
-----	-----------	-------	------------

食品コード	92011	登録食品名	そうめんばち		商品名	手延べそうめん 損保乃糸 バチ5kg		
規格	5kg	ボール内個数	1	正体箱個数	5,000 g	正味重量又は固計量	5,000 g	
納品最小単位	1箱	内装包材	PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	35.5 × 27 × 14.3 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	常温		保存温度	常温		有 (等級)	無
	賞味期限(製造後)	548 日		保管温度	常温		JAS法規格対象の有無	●
	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	5340
	会社名 (社)						代表者名	印
販売者	住所						住所	
	名称 (社)						製造工場名称 (社)	

食品内容						栄養成分(100gあたり)				
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。				
2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	分析値	自社	公的機関
01018 17013 14012	小麦粉 食塩 食用植物油	小麦粉 食塩 綿実油	小麦			オーストラリア アメリカ 日本、カナダ 兵庫県 トルコ ギリシャ		*は必須入力項目		
								*エネルギー	342	kcal
								*水分	14.0	g
								*たんぱく質	9.3	g
								*脂質	1.5	g
								*炭水化物	68.9	g
								*灰分	6.3	g
								*ナトリウム	2300	mg
								*カリウム	110	mg
								*カルシウム	20	mg
								*マグネシウム	23	mg
								*リン	70	mg
								*鉄	0.6	mg
								*亜鉛	0.4	mg
								銅		mg
								マンガン		mg
								ヨウ素		µg
								セレン		µg
								クロム		µg
								モリブデン		µg
								*レチノール	(0)	µg
								*β-カロテン当量	0	µg
								*レチノール活性当量	(0)	µg
								D		µg
								E(α-トコフェロール)		mg
								K		µg
								*B ₁	0.06	mg
								*B ₂	0.02	mg
								ナイアシン		mg
								B ₆		mg
								B ₁₂		µg
								葉酸		µg
								パントテン酸		mg
								ビオチン		µg
								*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		mg
								*水溶性	1.2	g
								*不溶性	0.6	g
								*総量	1.8	g
								*食塩相当量	5.8	g
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。	確認欄
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	▲ごま	さけ	さば		
	ゼラチン	▲大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		
	もも	やまいも	りんご	アーモンド				

変更前		2017年2月7日		申請年月日		2020年3月11日			
食品コード	42235	登録食品名	開発冷凍蒸中華麺(県産小麦使用)		商品名	開発冷凍蒸中華麺(県産ふくほのか使用)			
規格	1玉200g	ボール内個数	5個	正体箱個数	40個	正味重量又は固計量	200g		
納品最小単位	1箱	内装包材	PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	35 × 38 × 22 cm		
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下	JAS規格対象の有無	有 (等級)	無	
	賞味期限(製造後)	365 日		保管温度	-18℃以下				
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)		
納入業者	住所						業者コード	5890	
	会社名(英)						代表者名	印	
販売者	住所						住所		
	名称(英)						製造工場名称(英)		
食品内容						栄養成分(100gあたり)			
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。 計算値(2015年版(七訂))			
2015年版(七訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	分析値 自社 公的機関	
01015	小麦粉 小麦たんぱく かんすい	小麦 胚芽小麦たんぱく・酸化防止剤 <small>ビタミンE・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンB6</small>	小麦 小麦			兵庫県 カナダ 日本		＊は必須入力項目 ＊エネルギー 198 kcal 828 kJ ＊水分 54.0 g ＊たんぱく質 5.3 g ＊脂質 1.7 g ＊炭水化物 38.4 g ＊灰分 0.6 g 無機質 ＊ナトリウム 170 mg ＊カリウム 86 mg ＊カルシウム 9 mg ＊マグネシウム 10 mg ＊リン 100 mg ＊鉄 0.3 mg ＊亜鉛 0.2 mg 銅 0.07 mg マンガン 0.29 mg ヨウ素 - μg セレン - μg クロム - μg モリブデン - μg ビタミン A ＊β-カロテン当量 0 μg ＊レチノール活性当量 0 μg D 0.0 μg E(α-トコフェロール) 0.1 μg K 0 μg ＊B ₁ 0.01 mg ＊B ₂ 0.01 mg ナイアシン 0.4 mg B ₆ 0.02 mg B ₁₂ 0.0 μg 葉酸 1 μg パントテン酸 0.27 μg ビオチン - μg ＊C 0 mg 脂肪酸 飽和 0.39 g 一価不飽和 0.15 g 多価不飽和 0.86 g コレステロール 0 mg 食物繊維 ＊水溶性 0.7 g ＊不溶性 1.2 g ＊総量 1.9 g ＊食塩相当量 0.4 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。	
▲	卵	乳	●小麦	▲そば	落花生	えび	【記入上の注意】		確認欄
か	に	あわび	い	か	いくら	オレンジ	●は「まる 変換キー」、		
		キウイフルーツ	く	る	み	▲ご	▲は「さんかく 変換キー」、		
		ゼラチン	鶏	肉	バナナ	豚	×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。		✓