

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和 4 年 11 月 16 日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

//

物資名

トックもち

商品名

トック

メーカー

越後しらたま本舗(株)

正味重量または固形量

5g/個

## 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(八訂による)	○
	米粉 井水 食塩 pH調整剤	うるち米 水 食塩 クエン酸	63.7 35.8 0.3 0.2			国産(埼玉県ほか) 国産(新潟市) 国産(兵庫県、香川県) オーストリア	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	219 kcal
							水分	44.7 g
							たんぱく質	3.9 g
							脂質	0.6 g
							炭水化物	50.2 g
							灰分	0.6 g
							ナトリウム	118 mg
							カリウム	mg
							カルシウム	mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							A	レチノール
								カロテン
								レチノール当量
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	mg
							脂肪酸	飽和
								一価不飽和
								多価不飽和
								コレステロール
								mg
							食物繊維	水溶性
								不溶性
								総量
								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/mi濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

＜「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について＞

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

# 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 スバル食品株式会社

物資番号 37

物資名 煮込み餅

商品名 10G煮込み餅 100コX107

メーカー タカ食品工業株式会社

正味重量または固形量 10g

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)	
	もち米粉	もち米	40.39	-	対象外	タイ・GENERAL FOOD PRODUCTS CO.,LTD	実測値	自社
	でん粉	とうもろこし	3.60	-	非組換え	日本・ユニコロイド(株)	検査機関	○
	こんにやく粉	こんにやく芋	0.52	-	対象外	日本・ユニコロイド(株)	エネルギー	201 kcal
	増粘剤(加工でん粉)	もち米	8.27	-	対象外	タイ・GENERAL FOOD PRODUCTS CO.,LTD・増粘剤	水分	52.0 g
	トレハロース	とうもろこし、キャッサバ、馬鈴薯	2.19	-	不分別	日本(株)林原	たんぱく質	2.4 g
	水		45.03				脂質	0.1 g
							炭水化物	45.4 g
							灰分	0.1 g
							無機質	
							ナトリウム	20 mg
							カリウム	17 mg
							カルシウム	17 mg
							マグネシウム	5 mg
							リン	13 mg
							鉄	0.0 mg
							亜鉛	0.5 mg
							銅	- 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	- μg
							E	- mg
							K	- μg
							B1	0.00 mg
							B2	0.00 mg
							ナイアシン	- mg
							B6	- mg
							B12	- μg
							葉酸	- μg
							パンテトロン酸	- mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							飽和	- g
							一価不飽和	- g
							多価不飽和	- g
							コレステロール	- mg
							食物繊維	
							水溶性	- g
							不溶性	- g
							総量	0.6 g
							食塩相当量	0.05 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

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	90711	登録食品名	業務用クイツィオ		商品名	業務用クイツィオ						
規格	1kg袋	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	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)	63.8 × 28 × 24.5 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)	730 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	5310				
	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・組換・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。						計算値(2015年版(七訂)) 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 ・組換 ・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位の枠の空きに記入のこと)	メーカー名	分析値	自社	公的機関	●	
01152 02034	米 でん粉	米 ばれいしょでん粉			非組換	タイ ドイツ オランダ他		*は必須入力項目				
								*エネルギー	346	kcal		
								*水分	13.9	g		
								*たんぱく質	5.2	g		
								*脂質	0.5	g		
								*炭水化物	80.2	g		
								*灰分	0.2	g		
								*ナトリウム	11	mg		
								*カリウム	15	mg		
								*カルシウム	14	mg		
								*マグネシウム	5	mg		
								*リン	53	mg		
								*鉄	0.9	mg		
								*亜鉛	1.1	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	<1	µg		
								*β-カロテン当量	<1	µg		
								*レチノール活性当量	<1	µg		
								D	-	µg		
								E(α-トコフェロール)	-	mg		
								K	-	µg		
								*B <sub>1</sub>	<0.01	mg		
								*B <sub>2</sub>	<0.01	mg		
								ナイアシン	-	mg		
								B <sub>5</sub>	-	mg		
								B <sub>12</sub>	-	µg		
								葉酸	-	µg		
								パントテン酸	-	mg		
								ビオチン	-	µg		
								*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	0.3	g		
								*不溶性	1.6	g		
								*総量	1.9	g		
								*食塩相当量	0.03	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	【記入上の注意点】					確認欄
	か	にあわび	いか	いくら	オレンジ	カンシューナツ	●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。						

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	90701	登録食品名	業務用ビーフン(ショートタイプ)		商品名	業務用ビーフン						
規格	1kg袋	ボール内個数		正味箱個数	10袋	正味重量又は固計量	1,000 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	正味箱の寸法 (縦×横×高)	48.8 × 38 × 24.5 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)	730 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	5310					
	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	●	
01152	米	米		100.00		タイ	非開示					
合計 100.00 (%)								*は必須入力項目				
								*エネルギー	352 kcal			
								*水分	13.1 g			
								*たんぱく質	6.5 g			
								*脂質	1.1 g			
								*炭水化物	79.1 g			
								*灰分	0.2 g			
								*ナトリウム	11 mg			
								*カリウム	10 mg			
								*カルシウム	12 mg			
								*マグネシウム	7 mg			
								*リン	53 mg			
								*鉄	0.7 mg			
								*亜鉛	1.3 mg			
								銅	- mg			
								マンガン	- mg			
								ヨウ素	- mg			
								セレン	- mg			
								クロム	- mg			
								モリブデン	- mg			
								*レチノール	<1 mg			
								*β-カロテン当量	<1 mg			
								*レチノール活性当量	<1 mg			
								D	- mg			
								E(α-トコフェロール)	- mg			
								K	- mg			
								*B <sub>1</sub>	<0.01 mg			
								*B <sub>2</sub>	<0.01 mg			
								ナイアシン	- mg			
								B <sub>6</sub>	- mg			
								B <sub>12</sub>	- mg			
								葉酸	- mg			
								パントテン酸	- mg			
								ビオチン	- mg			
								*C	<1 mg			
								脂肪	飽和 - g			
								脂肪酸	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 1.7 g			
									*総量 1.7 g			
								*食塩相当量	0.03 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	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。					
	か	あ	い	い	さ	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								
【記入上の注意点】							確認欄					
●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。							✓					

学校給食用 食品内容明細書

提出日 年 月 日 発注年月日 年 月 日

商品コード	食品名		もちむぎ麵業務用		商品名	もちむぎ麵業務用	
規格	入数	20	内容量	1kg	正味重量又は固形量		
納品単位	1	内装包材	ナイロンポリ	外装包材	段ボール	正体箱の寸法(縦×横×高)	37 X 47 X 28 cm
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	常温		保存温度	JAS法規格対象の有無		
	賞味期限(製造後)	日		保管温度	有( ) 無( )		
	消費期限	90	日	製造年月日の有無	冷凍食品の分類		

納入業者	住所	兵庫県神戸市西区見津が丘4丁目11-3		業者コード	
会社名 (印)	株式会社 泉平 神戸支店	代表者名			
	078-998-1077				

販売元	住所	兵庫県神崎郡福崎町西田原1022-4		住所	兵庫県神崎郡福崎町西田原1022-4	
名称 (印)	株式会社もちむぎ食品センター	製造工場	株式会社もちむぎ食品センター		名称 (印)	株式会社もちむぎ食品センター
	0790-22-0569				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、  
 カット、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。

2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー原)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。他は4位以下は、 5位のものを最後に記入のこと)		メーカー名	栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の 該当するものに●をつける。	
						分析値	自社		公的機関	●
	小麦粉	小麦粉	小麦粉	74.49		カナダ	アメリカ		*エネルギー 295 kcal	
	もちむぎ粉	もちむぎ粉		17.29		兵庫県			*たんぱく質 9.9 g	
	塩	塩		5.98		兵庫県			*水分 23.4 g	
	ばったい粉	ばったい粉		2.23		岡山県			*脂質 2.0 g	
	植物油	植物油		0.01		マレーシア			*炭水化物 59.4 g	
									*灰分 g	
									*ナトリウム 1900 mg	
									*カリウム 200 mg	
									*カルシウム 20 mg	
									*マグネシウム mg	
									*リン 150 mg	
									*鉄 1.5 mg	
									*亜鉛 mg	
									*銅 mg	
									*マンガン mg	
									*ヨウ素 mg	
									*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-トコフェロール) μg	
									*K μg	
									*B <sub>1</sub> mg	
									*B <sub>2</sub> mg	
									*ナイアシン mg	
									*B <sub>6</sub> mg	
									*B <sub>12</sub> μg	
									*葉酸 μg	
									*パントテン酸 μg	
									*ビオチン μg	
									*水C mg	
									*脂 飽和 g	
									*脂肪 一価不飽和 g	
									*炭水化物 多価不飽和 g	
									*コレステロール mg	
									*食物繊維 *水溶性 g	
									*不溶性 g	
									*総量 g	
									*食塩相当量 5.5 g	

特定原材料名 (大半は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	コード1	コード2												
	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	げ	さ	ば											
ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ															
も	も	やまいも	りんご	アーモンド																

# 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

3

物資名

ワタワタ長(乾)

商品名

業務用ワタワタ

メーカー

株式会社協和洋行

正味重量または固形量

1Kg

## 原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(七訂による)	○
1020	小麦粉	小麦	99.2	3	分別	米、麦、加 アメリカ 兵庫、香川	実測値	自社 検査機関
1071	小麦たん白	小麦	0.4	3				
17012	食塩		0.4					
							エネルギー	368 kcal
							水分	12.5 g
							たんぱく質	10.9 g
							脂質	0.5 g
							炭水化物	75.7 g
							灰分	0.5 g
							ナトリウム	154 mg
							カリウム	95 mg
							カルシウム	23 mg
							マグネシウム	28 mg
							リン	88 mg
							鉄	1.0 mg
							亜鉛	0.8 mg
							銅	0.16 mg
							マンガン	0.40 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	0.2 mg
							K	0 μg
							B1	0.13 mg
							B2	0.05 mg
							ナイアシン	1.0 mg
							B6	0.07 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	15 μg
							パントテン酸	0.78 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							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	1.2 g
							不溶性	1.6 g
							総量	2.8 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	2	3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	○ 小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 セラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

# 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

板こんにやく

商品名

板こんにやく黒

メーカー

丸美屋

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)	〇
	こんにやく粉 <small>海藻粉末(のしき)</small> 水酸化カルシウム 水		2.5 0.2 0.2 97.1			主に群馬 国産 国産	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	5 kcal
							水分	97.3 g
							たんぱく質	0.1 g
							脂質	0.0 g
							炭水化物	2.3 g
							灰分	0.3 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
							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	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

2023年 2月 17日

業者名

太平物産(株)

物資番号

物資名

つきこんにやく

商品名

国産つきこんにやく

メーカー

丸美屋

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)		
	こんにやく粉 海藻粉末(のしき) 水酸化カルシウム 水		2.8 0.2 0.2 96.8			主に群馬 国産 国産	実測値	○	
							自社		
							検査機関		
							エネルギー	5 kcal	
							水分	97.3 g	
							たんぱく質	0.1 g	
							脂質	0.0 g	
							炭水化物	2.3 g	
							灰分	0.3 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	
							無機質		
							A	レチノール	
								カロテン	
								レチノール当量	
							D	μg	
							E	mg	
							K	μg	
							B1	mg	
							B2	mg	
							ナイアシン	mg	
							B6	mg	
							B12	μg	
							葉酸	μg	
							パントテン酸	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	0.0 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									
× ……キャリアーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合									
特定原材料 一覧	1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	7 イカ	8 いくら	9 エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ



# 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	糸こんにゃく	
商品名	糸こんにゃく(白)	メーカー	丸美屋
正味重量または固形量		1kg	

原材料の内容明細						栄養成分			
五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 水		3 0.2 96.8			主に群馬 国産	計算値(五訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	7 kcal kj	
							水分	96.5 g	
							たんぱく質	0.2 g	
							脂質	0.0 g	
							炭水化物	3.0 g	
							灰分	0.3 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	0.0 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 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

UCP(株)

物資番号: 23

物資名: 春雨

商品名: TOYO緑豆春雨5cm

メーカー

東洋貿易(株)

正味重量または固形量

kg

原材料の内容明細						栄養成分		
7訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	緑豆でん粉 えんどうでん粉	緑豆 添加物無 えんどう豆 添加物無	80 20		対象外 対象外	原産地 中国 原産地 カナダ	計算値(7訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	355 kcal 1485 kj
							水分	12.1 g
							たんぱく質	4.5 g
							脂質	0.8 g
							炭水化物	82.1 g
							灰分	0.5 g
							無機質	
							ナトリウム	11 mg
							カリウム	184 mg
							カルシウム	29 mg
							マグネシウム	26 mg
							リン	80 mg
							鉄	1.4 mg
							亜鉛	0.9 mg
							銅	0.11 mg
							マンガン	0.02 mg
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	18 μg
							レチノール当量	2 μg
							D	0.0 μg
							E	0.0 mg
							K	3 μg
							B1	0.14 mg
							B2	0.03 mg
							ナイアシン	0.5 mg
							B6	0.06 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	5 μg
							パントテン酸	0.35 mg
							C	0 mg
							脂 肪 酸	
							飽和	0.05 g
							一価不飽和	0.09 g
							多価不飽和	0.14 g
							コレステロール	0 mg
							食物 繊維	
							水溶性	0.2 g
							不溶性	6.5 g
							総量	6.8 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 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								

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	90615	登録食品名	国産業務用はるさめ5cmカット		商品名	国産業務用はるさめ5cmカット																															
規格	1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	8袋	正味重量又は固計量	1,000g																														
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)	48 × 50 × 34 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)	730 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	兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号					業者コード	5310																													
	会社名 (TEL)	ケンミン食品株式会社 078-366-3000			代表者名	代表取締役社長 高村 祐輝 印																															
販売者	住所	兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号					住所	三重県名張市赤目町相楽10番地																													
	名称 (TEL)	ケンミン食品株式会社 078-366-3000			製造工場 名称 (TEL)	株式会社日本はるさめ 0595-63-1067																															
食品内容						栄養成分(100gあたり)																															
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値(2015年版(七訂))																															
2015年版(七訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 非組換え 組換え 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名																														
02033 02034	かんしょでん粉 ばれいしょでん粉 *糖質(糖質及び糖アルコール類) ミョウバン	さつまいも じゃがいも *糖質(糖質及び糖アルコール類) ミョウバン			非組換え	鹿児島県 北海道 日本 日本																															
合計						0.00																															
特定原材料名 (太字は7大アレルギー)						①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。																															
<table border="1"> <tr> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>えび</td> <td></td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>あわび</td> <td>いも</td> <td>いくら</td> <td>落花生</td> <td>カシューナッツ</td> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>牛肉</td> <td>くるみ</td> <td>ごま</td> <td>オレンジ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ゼラチン</td> <td>大豆</td> <td>鶏肉</td> <td>バナナ</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> </tr> <tr> <td>もも</td> <td>やまいも</td> <td>りんご</td> <td>アーモンド</td> <td>豚肉</td> <td>まつたけ</td> </tr> </table>						卵	乳	小麦	そば	えび		かに	あわび	いも	いくら	落花生	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	オレンジ		ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	さけ	さば	もも	やまいも	りんご	アーモンド	豚肉	まつたけ	【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。	
卵	乳	小麦	そば	えび																																	
かに	あわび	いも	いくら	落花生	カシューナッツ																																
キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	オレンジ																																	
ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	さけ	さば																																
もも	やまいも	りんご	アーモンド	豚肉	まつたけ																																
						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 下和商會

物資番号

22

物資名

どんぶら

商品名

南部太自晒粉物

メーカー

下和商會

正味重量または固形量

1kg

## 原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
		黒金巻粉物				北海道	計算値(七訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	378.0 kcal 1442.0 kJ
							水分	18.0 g
							たんぱく質	0.1 g
							脂質	0.1 g
							炭水化物	81.6 g
							灰分	0.2 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	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

令和5年 3月 1日

業者名

ハッピー川西

物資番号

物資名

てんさい糖

商品名

てんさい糖

メーカー

ホクレン

正味重量または固形量

内容量 650g

## 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
	てん葉(ビート)					北海道	計算値(七訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	382 kcal
							水分	g
							たんぱく質	0.5 g
							脂質	0.0 g
							炭水化物	97.5 g
							灰分	g
							無機質	
							ナトリウム	32~78 mg
							カリウム	6~55 mg
							カルシウム	0~2 mg
							マグネシウム	0~0.2 mg
							リン	0~6 mg
							鉄	0~0.2 mg
							亜鉛	0~0.1 mg
							銅	0.00 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	0.08~0.2 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**
- × ...キャリアーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

発行日 2021年6月22日

# 品質規格書



三井製糖株式会社

商品名	上白糖 J-1kg	荷姿	1kg×20袋=ボックス
表示責任者	(製造者) 三井製糖株式会社	住所	東京都中央区日本橋箱崎町36-2
製造所又は加工所	(製造所) 三井製糖株式会社 神戸工場	住所	兵庫県神戸市東灘区深江浜町48番地
加工/生鮮/添加物	加工食品	製法/加工/備考	-
一般名称	砂糖 または 上白糖	国産/輸入	国産
本品を使用した製品での表示例	砂糖 または 上白糖		
商品特徴	まろやかな甘味とやや甘い香りを有する、無色または白色のしっとりとした結晶。		

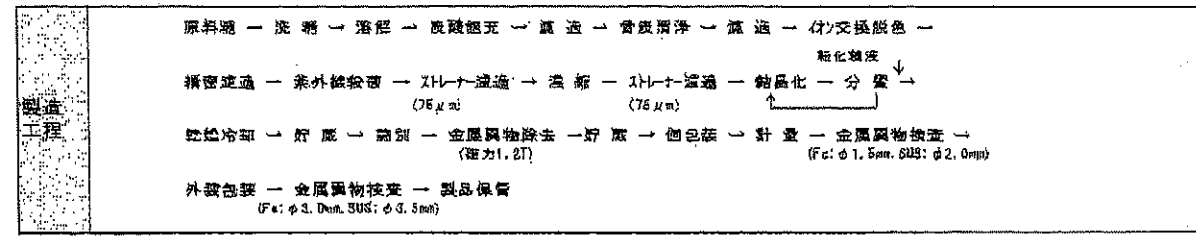
原材料名・添加物物質名	配合率	添加物		最終加工国	基原原料
		用途	表示降添理由		
原料糖(甘蔗原料糖)	90	-	-	タイ、オーストラリア、ブラジル、フィリピン、南アフリカ、グアテマラ、日本(沖縄、鹿児島)	さとうきび
原料糖(てん菜原料糖)	10	-	-	日本(北海道)	てん菜
水酸化カルシウム	0	製造用剤	加工助剤	日本	石灰石
ケイソウ土	0	製造用剤	加工助剤	アメリカ	珪藻土
パーライト	0	製造用剤	加工助剤	日本	火成岩
骨炭	0	製造用剤	加工助剤	日本	牛骨(特定危険部位を除く部分)
イオン交換樹脂	0	製造用剤	加工助剤	日本	-(合成)
塩酸	0	製造用剤	加工助剤	日本	-(合成)
炭酸水素ナトリウム	0	製造用剤	加工助剤	日本	-(合成)

品質規格項目	規格値	試験方法	品質規格項目	規格値	試験方法
水分	0.6%~1.0%	常圧乾燥法	一般生菌数	300/g以下	メンブランフィルター法
糖度	97.0° 以上	旋光度法	カビ数	10/g以下	メンブランフィルター法
還元糖	1.2%~1.6%	メチレンブルー法	酵母数	10/g以下	メンブランフィルター法
灰分	0.03%以下	電気伝導度法	大腸菌群	陰性/2.22g	BGLB法
色価(A.I.)	20以下	吸光光度法	黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法
			サルモネラ	陰性/25g	NIHSJ-01法
			ヒ素(Aaとして)	0.1ppm以下	原子吸光光度法
			重金属(Pbとして)	1ppm以下	硫化ナトリウム比色法

栄養成分情報	100g当たり				
エネルギー(kcal)	384	炭水化物(g)	99.3		
たんぱく質(g)	0	食塩相当量(g)	0		
脂質(g)	0				

アレルギー物質表示(25品目中)	無し
残留農薬	食品衛生法遵守 牛由来原料 有:骨炭※BSEリスク無
遺伝子組み換え原料表示	無し

賞味期限	砂糖は長期保存が可能な食品のため、賞味期限は記載しておりません。
望ましい保存条件	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存する。虫のいるところに置いたり、においのあるものとの併置は避ける。
ロット記号の読み方	1)製造日をロットとし、左から5文字で表示する。(以降の文字は管理記号) 例)①②③④⑤→③年①⑤月②④日;③は西暦下1桁相当文字(ABCDEFGHIJKが0~9に相当)



備考 甘蔗原料糖とてん菜原料糖の配合率は時季変動します。最終加工国は使用可能性のある国を全て記載しており、記載順は使用実績順ではありません。

発行日 2021年3月3日

### 品質規格書



三井製糖株式会社

商品名	三温糖 S-1kgC	荷姿	1kg×20袋=ボックス
表示責任者	(製造者) 三井製糖株式会社	住所	東京都中央区日本橋箱崎町36-2
製造所又は加工所	(製造所) 三井製糖株式会社 神戸工場	住所	兵庫県神戸市東灘区深江浜町48番地
添加物(生鮮)添加物	加工食品	特定添加物	-
一般名称	砂糖 または 三温糖	国産/輸入	国産
本品を使用した場合の表示例	食品原料として「砂糖」または「三温糖」、食品添加物として「カラメル色素」。		
商品特徴	コクのある甘味と甘い香りを有する黄褐色のしっとりとした結晶。		

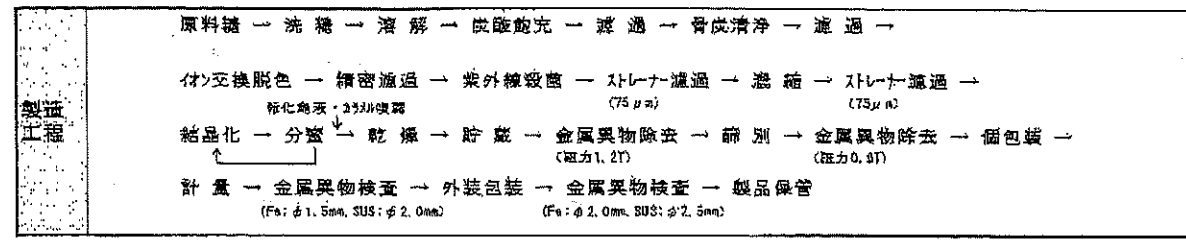
原材料名・添加物物質名	配合率	添加物	最終加工国	基原原料
原料糖(甘蔗原料糖)	99.2~99.9	-	タイ、オーストラリア、ブラジル、フィリピン、南アフリカ、グアテマラ、日本(沖縄、鹿児島)	さとうきび
原料糖(てん菜原料糖)	10	-	日本(北海道)	てん菜
カラメル I	0.1~0.7	着色料	日本	さとうきび、てん菜
水酸化カルシウム	0	製造用剤 加工助剤	日本	石灰石
ケイソウ土	0	製造用剤 加工助剤	アメリカ	珪藻土
パーライト	0	製造用剤 加工助剤	日本	火成岩
骨炭	0	製造用剤 加工助剤	日本	牛骨(特定危険部位を除く部分)
イオン交換樹脂	0	製造用剤 加工助剤	日本	(合成)
塩酸	0	製造用剤 加工助剤	日本	(合成)
炭酸水素ナトリウム	0	製造用剤 加工助剤	日本	(合成)
エタノール	0	製造用剤 加工助剤	日本	さとうきび等

品質規格項目	規格値	試験方法	品質規格項目	規格値	試験方法
水分	0.5~1.4%	常圧乾燥法	一般生菌数	300/g以下	メンブランフィルター法
糖度	95.0° 以上	旋光度法	カビ数	100/g以下	メンブランフィルター法
還元糖	1.0%~2.2%	メチレンブルー法	酵母数	100/g以下	メンブランフィルター法
灰分	0.7%以下	電気伝導度法	大腸菌群	陰性/2.22g	BGLB法
色価(A.I.)	500~2100	吸光光度法	黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法
			サルモネラ	陰性/25g	NIHSJ-01法
			ヒ素(Asとして)	0.1ppm以下	原子吸光光度法
			亜鉛(Pbとして)	1ppm以下	硫化ナトリウム比色法

栄養成分情報	100g当たり	※この表示値は目安です			
エネルギー(kcal)	383	脱水化物(g)	99.0		
たんぱく質(g)	0	食塩相当量(g)	0.02		
脂質(g)	0				

アレルギー物質表示(28品目中)	無し
残留農薬	食品衛生法遵守 由来原材料: 有: 骨炭※BSEリスク無
遺伝子組み換え原料表示	無し

賞味期限	砂糖は長期保存が可能な食品のため、賞味期限は記載しておりません。
望ましい保存条件	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存する。虫のいるところに置いたり、においのあるものとの併置は避ける。
ロット記号の読み方	1製造日を1ロットとし、左から5文字で表示する。(以降の文字は管理記号) 例) ①②③④⑤ → ③年①⑤月②④日: ③は西暦下1桁相当文字(ABCDEFGHIJKが0~9に相当)



備考 甘蔗原料糖とてん菜原料糖の配合率は時季変動します。最終加工国は使用可能性のある国を全て記載しており、記載順は使用実績順ではありません。

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 3月 1日

業者名

UCP神戸

物資番号

13

物資名

いももち

商品名

一口いももち

メーカー

ホクレン大阪

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	計算値(七訂による)																																																																																																																																																																
	じゃがいも 小麦粉 酢酸でん粉 トレハロース  植物性油脂  水 食塩	男爵  コンスターチ タピオカ じゃがいもでん粉  米糠油 トコフェノール 大豆 菜種 とうもろこし 綿実 サフラワー パーム油原料 ヤシ油原料 ひまわりの種 シリコーン	59.5 15 14.5 4  3 1	3		北海道  増粘剤 製造用剤  酸化防止剤  消泡剤	<table border="1"> <tr> <td>実測値</td> <td>自社</td> <td>検査機関</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>212</td> <td>kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>2.6</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>3.5</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>42.3</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td></td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>灰分</td> <td></td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>無機質</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>カリウム</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>マグネシウム</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>リン</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>亜鉛</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>マンガン</td> <td></td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ビタミン</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>レチノール</td> <td>μg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>カロテン</td> <td>μg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>レチノール当量</td> <td>μg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>D</td> <td>μg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>E</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>K</td> <td>μg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>B1</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>B2</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ナイアシン</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>B6</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>B12</td> <td>μg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>葉酸</td> <td>μg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>パンテト酸</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>C</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>脂肪酸</td> <td>飽和</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>一価不飽和</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>多価不飽和</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>コレステロール</td> <td>mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>水溶性</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>不溶性</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>総量</td> <td>75.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>食塩相当量</td> <td>0.8</td> <td>g</td> </tr> </table>	実測値	自社	検査機関	○	エネルギー	212	kcal		水分	2.6	g		たんぱく質	3.5	g		脂質	42.3	g		炭水化物		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	75.3	g		食塩相当量	0.8	g
実測値	自社	検査機関	○																																																																																																																																																																				
エネルギー	212	kcal																																																																																																																																																																					
水分	2.6	g																																																																																																																																																																					
たんぱく質	3.5	g																																																																																																																																																																					
脂質	42.3	g																																																																																																																																																																					
炭水化物		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	75.3	g																																																																																																																																																																				
	食塩相当量	0.8	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	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
		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	セラチン	バナナ	ごま	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				申請年月日		2020年2月13日		
食品コード	47052	登録食品名	国産白いんげん豆ペースト(冷凍)		商品名	白いんげん豆ペースト		
規格	1kg袋	ボール内個数	正体箱個数	10袋	正味重量又は固計量	1kg		
納品最小単位	1箱	内装包装材料	ナイロンポリ	外装包装材料	ダンボール	正体箱の寸法(縦×横×高)	39.5 × 30 × 15.6 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	
	賞味期限(製造後)	547	日	保管温度	-18℃以下		●	
	消費期限	—	日	製造日付の有無	無		細菌学的成分規格(食品名)	
納入業者	住所						業者コード	5240
	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・分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値(2015年版(七訂)) ● 分析値 自社 公的機関		
2015年版(七訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO ・非組換え ・組換え ・分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	
04008 17000	手仁 水					北海道		
合計						0.00	*食塩相当量	
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。						④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。		
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄
	か	にあわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
	小麦イミダ	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	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

2022年 11月 17日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

14

物資名

煎り黒大豆(丹波種)

商品名

丹波黒煎り大豆

メーカー

株式会社 森内穀粉

正味重量または固形量

1kg

## 原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(七訂による)	○
4079	国産丹波種黒大豆	黒大豆	100	17	分別	日本・丹波種黒大豆	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	442 kcal 1850 kj
							水分	2.4 g
							たんぱく質	36.4 g
							脂質	22.0 g
							炭水化物	34.3 g
							灰分	5.0 g
							ナトリウム	4 mg
							カリウム	2100 mg
							カルシウム	120 mg
							マグネシウム	220 mg
							リン	640 mg
							鉄	7.2 mg
							亜鉛	3.7 mg
							銅	1.06 mg
							マンガン	2.37 mg
							無機質	
							A	レチノール 0 μg カロテン 14 μg レチノール当量 1 μg
							D	0.0 μg
							E	31.3 mg
							K	32 μg
							B1	0.12 mg
							B2	0.27 mg
							ナイアシン	2.5 mg
							B6	0.41 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	280 μg
							パントテン酸	0.68 mg
							C	1 mg
							脂 肪 酸	飽和 2.83 g 一価不飽和 5.87 g 多価不飽和 10.67 g
								コレステロール Tr mg
							食 物 繊 維	水溶性 2.4 g 不溶性 16.9 g 総量 19.2 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
		オレンジ	カニ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	<input checked="" type="radio"/> 大豆	鶏肉
		豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	27 カシューナッツ
	アーモンド									

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2022年 9月 20日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

15

物資名

ソフ大豆

商品名

ソフト煎り大豆

メーカー

㈱森内穀粉

正味重量または固形量

10kg

## 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			
04078	大豆		100%	17	分別	北海道・とよまさり	計算値(七訂による)	○		
							実測値	自社 検査機関		
							エネルギー	439 kcal 1835 kJ		
							水分	2.5 g		
							たんぱく質	37.5 g		
							脂質	21.6 g		
							炭水化物	33.3 g		
							灰分	5.1 g		
							ナトリウム	5 mg		
							カリウム	2000 mg		
							カルシウム	160 mg		
							マグネシウム	240 mg		
							リン	710 mg		
							鉄	7.6 mg		
							亜鉛	4.2 mg		
							銅	1.31 mg		
							マンガン	3.24 mg		
							無機質	レチノール	0 μg	
								A	カロテン	1 μg
									レチノール当量	1 μg
								D	0.0 μg	
							ビタミン	E	27.5 mg	
								K	38 μg	
								B1	0.14 mg	
								B2	0.26 mg	
								ナイアシン	2.8 mg	
								B6	0.39 mg	
								B12	0.0 μg	
								葉酸	260 μg	
								パントテン酸	0.71 mg	
								C	1 mg	
							脂肪酸	飽和	2.81 g	
								一価不飽和	5.16 g	
								多価不飽和	11.37 g	
							コレステロール	Tr mg		
							食物繊維	水溶性	2.4 g	
								不溶性	17.1 g	
								総量	19.5 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/mi濃度レベルまたはμg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略することができます。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

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

# 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

UCP(株)

29

物資名

大豆

商品名

2分8厘

メーカー

大和雑穀

正味重量または固形量

kg

## 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	
	大豆		100			北海道 令和4年度産	計算値(五訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	372 kcal
							水分	12.4 g
							たんぱく質	33.8 g
							脂質	19.7 g
							炭水化物	29.5 g
							灰分	4.7 g
							無機質	
							ナトリウム	Tr 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	21.5 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	<input checked="" type="radio"/> 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								