

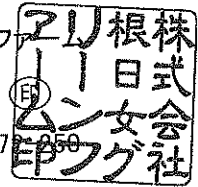
令和5年2月13日

株式会社 泉平（神戸支店）御中（財）川西市学校給食会 様

会社名：株式会社根日女グリーンフ

代表取締役：佐伯 武彦

住所：兵庫県加西市西笠原町17



### 原産地証明書

御社に納入します商品に使用されている原材料は、以下の通りであることを証明いたします。

商品名	使用している原材料の産地
加西市産乾燥きくらげ(黒)ホール	あらげ きくらげ (兵庫県加西市産)
加西市産乾燥きくらげ(黒)スライス	あらげ きくらげ (兵庫県加西市産)

**【備考】**

★加西市産乾燥きくらげ(黒)ホール・スライス:アレルギー物質:無し

明日香きくらげ成分比較表

食品名	廃棄率 REFUSE %	エネルギー (kcal) ENERG KCAL kcal/100g	一般成分				無機質							ビタミン							
			水分 WATER g/100g	たんぱく質 g/100g	脂質 g/100g	炭水化物 g/100g	不溶性 食物繊維 FIBINS g/100g	ナトリウム mg/100g	カルシウム mg/100g	マグネシウム mg/100g	リン mg/100g	鉄 mg/100g	亜鉛 mg/100g	ビタミンD μg/100g	THIAHCL mg/100g	ビタミンB1 mg/100g	ビタミンB2 mg/100g	ナイアシン mg/100g	ビタミンB6 mg/100g	葉酸 FOL μg/100g	パント酸 PANTAC mg/100g
明日香の黒きくらげ 乾燥	0	180	10.2	11.9	2	73.4	77.8	38.3	104	163	9.9	1.45	0.79	134	0.1	0.81	10.1	0.182	120	0.83	39
明日香の白きくらげ 乾燥	0	176	10.8	8.7	1	77	71.9	26.5	165	132	22.7	2.34	0.89	78.7	0.07	0.1	4.06	0.03	120	0.68	23.2
輸入あらげきくらげ 乾燥	0	171	13.1	6.9	0.7	77	73.1	46	82	110	110	10.4	0.8	128.5	0.01	0.44	1.7	0.08	15	0.61	20.6
輸入きくらげ 乾燥	0	167	14.9	7.9	2.1	71.1	57.4	59	310	210	230	35.2	2.1	85.4	0.19	0.87	3.2	0.1	87	1.14	27
輸入白きくらげ 乾燥	0	162	14.6	4.9	0.7	74.5	49.4	28	240	67	260	4.4	3.6	15.1	0.12	0.7	2.2	0.1	76	1.37	86.9
えのきたけ ゆで	0	22	88.6	2.8	0.1	7.8	4.2	2	Tr	11	110	1	0.6	0.8	0.19	0.13	3.7	0.09	30	0.96	10.9
くろあわび ゆで	10	19	90.2	3.7	0.4	4.9	3.9	3	2	18	100	0.5	0.7	0.3	0.21	0.22	2.9	0.09	65	1.32	10
生しいたけ 酢床栽培 ゆで	0	17	91.5	2.5	0.4	5.1	4.2	1	1	11	65	0.3	0.8	0.5	0.08	0.11	2	0.12	14	0.71	-
生しいたけ 原木栽培 ゆで	0	19	90.8	2.4	0.4	5.9	4.6	Tr	1	10	45	0.2	0.5	0.4	0.06	0.12	2	0.1	25	0.56	-
しいたけ 乾燥	20	182	9.7	19.3	3.7	63.4	38	6	10	110	310	1.7	2.3	12.7	0.5	1.4	16.8	0.45	240	7.93	36.6
はたけしめじ ゆで	0	17	91.3	2.6	0.3	5.1	4.4	3	1	8	61	0.5	0.4	1.1	0.08	0.28	3.6	0.07	6	1.53	-
ふなしめじ ゆで	0	21	89.1	3.3	0.3	6.5	4.6	3	2	11	110	0.5	0.5	1.1	0.15	0.12	5.2	0.06	25	1.25	9
ほんしめじ ゆで	0	16	92.1	2.8	0.6	4.1	3.2	1	2	8	67	0.6	0.9	1.2	0.06	0.17	3.7	0.11	11	1.11	-
たもぎだけ 生	15	16	91.7	3.6	0.3	3.7	3.1	1	2	11	85	0.8	0.6	0.8	0.17	0.33	12	0.12	80	1.32	23
なめこ ゆで	0	14	92.7	1.6	0.1	5.1	1.6	3	4	9	56	0.6	0.4	0	0.06	0.11	4.7	0.04	63	1.24	-
ぬめりすぎたけ 生	8	15	92.6	2.3	0.4	4.1	2.2	1	1	9	65	0.6	0.4	0.4	0.16	0.34	5.9	0.08	19	1.77	9.9
うすひらたけ 生	8	23	88	6.1	0.2	4.8	3.5	1	2	15	110	0.6	0.9	2.4	0.3	0.41	6.9	0.23	100	2.44	25.9
エリンギ ゆで	0	21	89.3	3.2	0.5	6.5	4.7	2	Tr	10	88	0.3	0.7	2.6	0.08	0.16	4.2	0.1	20	1.02	-
ひらたけ ゆで	0	21	88.1	3.4	0.2	6.6	3.5	2	1	10	86	0.7	1.4	0.5	0.3	0.27	7	0.06	71	2.36	13.3
まいたけ ゆで	0	18	91.1	1.6	0.5	6.4	4.1	0	Tr	8	36	0.2	0.6	5.9	0.04	0.07	1.8	0.03	24	0.63	22.4
まいたけ 乾燥	0	181	9.3	21.9	3.9	59.9	39.4	3	2	100	700	2.6	6.9	19.8	1.24	1.92	64.1	0.28	220	3.67	242.6
マッシュルーム ゆで	0	16	91.5	3.8	0.2	3.7	3.2	6	4	11	99	0.3	0.6	0.5	0.05	0.28	2.7	0.08	19	1.43	12.1
まつたけ 生	3	23	88.3	2	0.6	8.2	4.4	2	6	8	40	1.3	0.8	-	0.1	0.1	8	0.15	63	1.91	-
やなぎまつたけ 生	10	13	92.8	2.4	0.1	4	2.7	1	Tr	13	110	0.5	0.6	0.4	0.27	0.34	6.1	0.11	33	2.61	11.5

参照: 明日香きくらげ(成分分析センター)、その他のきのこ類(日本食品標準成分表2015年版)より採録

# 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

59

物資名

国産椎茸再乾スライス3mm(原木)

商品名

国産椎茸再乾スライス3mm(原木)

メーカー

大道貿易株式会社

正味重量または固形量

1kg

## 原材料の内容明細

## 栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地 ・ 品種 ・ メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
08013	乾しいたけ	なし	100	なし	なし	九州産 三重、愛知、愛媛	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	182 kcal 761 kj
							水分	9.7 g
							たんぱく質	19.3 g
							脂質	3.7 g
							炭水化物	63.4 g
							灰分	3.9 g
							無機質	
							ナトリウム	6 mg
							カリウム	2100 mg
							カルシウム	10 mg
							マグネシウム	110 mg
							リン	310 mg
							鉄	1.7 mg
							亜鉛	2.3 mg
							銅	0.50 mg
							マンガン	0.87 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	12.7 μg
							E	0.0 mg
							K	0 μg
							B1	0.50 mg
							B2	1.40 mg
							ナイアシン	16.8 mg
							B6	0.45 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	240 μg
							パントテン酸	7.93 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.44 g
							一価不飽和	0.07 g
							多価不飽和	1.61 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	3.0 g
							不溶性	38.0 g
							総量	41.0 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、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

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

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

60

物資名

国産椎茸足切

商品名

国産椎茸香信4cmUP

メーカー

大道貿易株式会社

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	
08013	乾しいたけ	なし	100	なし	なし	九州産 他	計算値(五訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	182 kcal 761 kJ
							水分	9.7 g
							たんぱく質	19.3 g
							脂質	3.7 g
							炭水化物	63.4 g
							灰分	3.9 g
							無機質	
							ナトリウム	6 mg
							カリウム	2100 mg
							カルシウム	10 mg
							マグネシウム	110 mg
							リン	310 mg
							鉄	1.7 mg
							亜鉛	2.3 mg
							銅	0.50 mg
							マンガン	0.87 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	12.7 μg
							E	0.0 mg
							K	0 μg
							B1	0.50 mg
							B2	1.40 mg
							ナイアシン	16.8 mg
							B6	0.45 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	240 μg
							パントテン酸	7.93 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.44 g
							一価不飽和	0.07 g
							多価不飽和	1.61 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	3.0 g
							不溶性	38.0 g
							総量	41.0 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 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

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月6日		申請年月日		2020年3月13日																																
食品コード	81281	登録食品名	兵庫県産マッシュルーム(スライス)		商 品 名	兵庫県産マッシュルーム スライス																																
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	ケース	内装包材	プラ袋	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45.5 × 37 × 16.5 cm																															
保存方法及び 期限表	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	日		製造日付の有無	無		細菌学的成分規格(食品名)	該当せず																														
納入業者	住所						業者コード	5240																														
	会社名 (Tel.)	代 表 者 名					印																															
販売者	住所						住 所																															
	名称 (Tel.)	製 造 工 場					名 称 (Tel.)																															
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)) ●																														
08032 17012 17000	マッシュルーム 食塩 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	マッシュルーム 海水 とうもろこし(ビタミンC) とうもろこし(クエン酸) 井水				兵庫県 徳島県 イギリス ヨーロッパ 愛知県		分析値 自社 公的機関																														
合 計						0.00		*必須入力項目																														
								*エネルギー 16 kcal																														
								*水分 91.5 g																														
								*たんぱく質 3.8 g																														
								*脂質 0.2 g																														
								*炭水化物 3.7 g																														
								*灰分 0.8 g																														
								*ナトリウム 6 mg																														
								*カリウム 310 mg																														
								*カルシウム 4 mg																														
								*マグネシウム 11 mg																														
								*リン 99 mg																														
								*鉄 0.3 mg																														
								*亜鉛 0.6 mg																														
								銅 0.36 mg																														
								マンガン 0.05 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 0.5 μg																														
								E(α-トコフェロール) 0.0 mg																														
								K 0 μg																														
								*B <sub>1</sub> 0.05 mg																														
								*B <sub>2</sub> 0.28 mg																														
								ナイアシン 2.7 mg																														
								B <sub>6</sub> 0.08 mg																														
								B <sub>12</sub> 0.0 μg																														
								葉酸 19 μg																														
								パントテン酸 1.43 mg																														
								ビオチン μg																														
								*C 0 mg																														
								脂肪 飽和 0.02 g																														
								一価不飽和 Tr g																														
								多価不飽和 0.07 g																														
								コレステロール 0 mg																														
								食物繊維 *水溶性 0.1 g																														
								*不溶性 3.2 g																														
								*総量 3.3 g																														
								*食塩相当量 0.9 g																														
特定原材料名(太字は7大アレルギー)						①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 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。																																
<table border="1"> <tr> <td>卵</td> <td>▲ 乳</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>落花生</td> <td>えび</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>▲ あわび</td> <td>い か</td> <td>い くら</td> <td>▲ オレンジ</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>さ け</td> <td>さ ば</td> </tr> <tr> <td>ゼラチン</td> <td>▲ 大 豆</td> <td>鶏 肉</td> <td>パ ナ ナ</td> <td>豚 肉</td> <td>まつたけ</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></td> <td></td> </tr> </table>						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	パ ナ ナ	豚 肉	まつたけ	▲ も も	やまいも	▲ り ん ご	アーモンド			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																																	
かに	▲ あわび	い か	い くら	▲ オレンジ	カシューナッツ																																	
キウイフルーツ	牛 肉	く る み	ご ま	さ け	さ ば																																	
ゼラチン	▲ 大 豆	鶏 肉	パ ナ ナ	豚 肉	まつたけ																																	
▲ も も	やまいも	▲ り ん ご	アーモンド																																			
【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。						✓																																

# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023 年 2 月 15 日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

62

物資名

あおさ(乾)

商品名

あおさのり愛知県三河産100g

メーカー

株式会社 アマノ

正味重量または固形量

100g

## 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		
09032	ひとえぐさ		100			愛知県	計算値(七訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	130 kcal	
							水分	g	
							たんぱく質	16.6 g	
							脂質	1.0 g	
							炭水化物	463.0 g	
							灰分	g	
							ナトリウム	mg	
							カリウム	mg	
							カルシウム	920 mg	
							マグネシウム	mg	
							リン	mg	
							鉄	3.4 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	44.2 g	
							食塩相当量	11.4 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
- × ...キャリアーオーバー、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 カシヨー ナッツ
	28 7-モード								

# 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

63

物資名

あおのり

商品名

青のり粉 愛媛県産 500g

メーカー

株式会社 アマノ

正味重量または固形量

500g

## 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	
09002	青のり(国産)	無し	100		対象外	愛媛県	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	164 kcal
							水分	g
							たんぱく質	29.4 g
							脂質	5.2 g
							炭水化物	41.0 g
							灰分	g
							無機質	
							ナトリウム	mg
							カリウム	mg
							カルシウム	750 mg
							マグネシウム	mg
							リン	mg
							鉄	77.0 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	38.5 g
							食塩相当量	8.1 g

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

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

＜「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について＞

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 一覧	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	エビ
	オレンジ	カニ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉
	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	27 カシヨー 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

2023 年 2 月 13 日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

22

物資名

きざみあらめ

商品名

きざみあらめ

メーカー

北村物産株式会社

正味重量または固形量

1kg×8入

## 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)	○
9006	あらめ	あらめ	100			三重県産(伊勢市) 北村物産株式会社 カットサイズ1.4mm	実測値	自社 ○ 検査機関
							エネルギー	140 kcal 586 kj
							水分	16.7 g
							たんぱく質	12.4 g
							脂質	0.7 g
							炭水化物	56.2 g
							灰分	14.0 g
							無機質	
							ナトリウム	2300 mg
							カリウム	3200 mg
							カルシウム	790 mg
							マグネシウム	530 mg
							リン	250 mg
							鉄	3.5 mg
							亜鉛	1.1 mg
							銅	0.17 mg
							マンガン	0.23 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	2700 μg
							レチノール当量	220 μg
							D	0.0 μg
							E	- mg
							K	260 μg
							B1	0.10 mg
							B2	0.26 mg
							ナイアシン	2.3 mg
							B6	0.02 mg
							B12	0.1 μg
							葉酸	110 μg
							パントテン酸	0.28 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	48.0 g
							食塩相当量	5.8 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
- × … キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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



# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和5年 3月 1日

業者名

ハッピー川西

物資番号

物資名

寒天

商品名

寒天釜一番

メーカー

タニチ

正味重量または固形量

内容量 200g

## 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	
	寒天						計算値(七訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	3 kcal
								kJ
							水分	g
							たんぱく質	0.1 g
							脂質	0.1 g
							炭水化物	75.8 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	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、加工助剂により混入する場合、またはおそれのある場合

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

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

23

物資名

昆布(糸)

商品名

きざみ昆布

メーカー

株式会社 朋昆

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
	昆布	きざみこんぶ 氷酢酸 + 水	60% 40%		対象外	北海道産昆布

## 栄養成分

計算値(七訂による)		実測値	単位
	自社	検査機関	○
エネルギー	75		kcal
			kJ
水分			g
たんぱく質	3.8		g
脂質	0.4		g
炭水化物	32.7		g
灰分			g
無機質	ナトリウム	3053	mg
	カリウム		mg
	カルシウム	667	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	27.8	g
	食塩相当量	7.8	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 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								

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月21日		申請年月日		2020年1月31日		
食品コード	86513	登録食品名	道東昆布(細切)梅2 <sup>3</sup>		商品名	道東昆布細切 梅2ミリ 北海道産		
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	1000g	
納品最小単位	1箱	内装包材	CPP PR OPP	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	41 × 33 × 45 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)	365 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	5530
	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	
09015	昆布	ながこんぶ		100.00		北海道		
合計 100.00 (%)						*必須入力項目		
						*エネルギー	140 kcal	
						*水分	586 kJ	
						*たんぱく質	10.0 g	
						*脂質	8.3 g	
						*炭水化物	1.5 g	
						*灰分	58.5 g	
						*ナトリウム	21.7 g	
						*カリウム	3000 mg	
						*カルシウム	5200 mg	
						*マグネシウム	430 mg	
						*リン	700 mg	
						*鉄	320 mg	
						*亜鉛	3.0 mg	
						*銅	0.9 mg	
						*マンガン	0.19 mg	
						*ヨウ素	0.41 mg	
						*セレン	2.1 mg	
						*クロム	0.02 mg	
						*モリブデン	0.1 mg	
						*ビタミンA	780 µg	
						*β-カロテン当量	65 µg	
						*ビタミンD	0.3 µg	
						*E(α-トコフェロール)	0.3 mg	
						*K	240 µg	
						*B <sub>1</sub>	0.19 mg	
						*B <sub>2</sub>	0.41 mg	
						*ナイアシン	2.1 mg	
						*B <sub>6</sub>	0.02 mg	
						*B <sub>12</sub>	0.1 µg	
						*葉酸	38 µg	
						*パントテン酸	0.20 mg	
						*ピオチン	15.7 µg	
						*C	20 mg	
						*脂肪	(0.39) g	
						*飽和	(0.34) g	
						*一価不飽和	(0.35) g	
						*多価不飽和	0 mg	
						*コレステロール	- g	
						*食物繊維	- g	
						*水溶性	36.8 g	
						*不溶性	7.6 g	
						*総量		
						*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	
▲か	に	あわび	い	か	い	くら	オレンジ	
キウイフルーツ		牛肉	く	る	み	ご	ま	
ゼラチン		大豆	鶏	肉	バ	ナ	ナ	
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。凶形等は絶対に使用しないこと。							✓	



# 川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2023年 2月 14日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

64

物資名

こんぶ(角)

商品名

角切昆布1cm角

メーカー

大阪昆布工業株式会社

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
	昆布	まこんぶ	100%		対象外	北海道道南 古武井産促成のし昆布

## 栄養成分

計算値(七訂による)		実測値	
		自社	検査機関
エネルギー	145 kcal	607	
水分	9.5 g		
たんぱく質	8.2 g		
脂質	1.2 g		
炭水化物	61.5 g		
灰分	19.6 g		
無機質	ナトリウム	2800 mg	
	カリウム	6100 mg	
	カルシウム	710 mg	
	マグネシウム	510 mg	
	リン	200 mg	
	鉄	3.9 mg	
	亜鉛	0.8 mg	
	銅	0.13 mg	
	マンガン	0.25 mg	
ビタミン	A		
	レチノール	0 μg	
	カロテン	1100 μg	
	レチノール当量	95 μg	
	D	0.0 μg	
	E	0.9 mg	
	K	90 μg	
	B1	0.48 mg	
	B2	0.37 mg	
	ナイアシン	1.4 mg	
	B6	0.03 mg	
	B12	0.0 μg	
	葉酸	260 μg	
パントテン酸	0.21 mg		
C	25 mg		
脂肪酸	飽和	0.31 g	
	一価不飽和	0.27 g	
	多価不飽和	0.28 g	
	コレステロール	0 mg	
食物繊維	水溶性	- g	
	不溶性	- g	
	総量	27.1 g	
	食塩相当量	7.1 g	

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

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

特定原材料**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 バナナ	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 14日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

116

物資名

こんにゃく(だし用)

商品名

出し昆布

メーカー

大阪昆布工業株式会社

正味重量または固形量

1kg

## 原材料の内容明細

## 栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	昆布	まこんぶ	100%		対象外	北海道道南 古武井産促成のし昆布	計算値(七訂による)	
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	145 kcal 607 kj
							水分	9.5 g
							たんぱく質	8.2 g
							脂質	1.2 g
							炭水化物	61.5 g
							灰分	19.6 g
							無機質	
							ナトリウム	2800 mg
							カリウム	6100 mg
							カルシウム	710 mg
							マグネシウム	510 mg
							リン	200 mg
							鉄	3.9 mg
							亜鉛	0.8 mg
							銅	0.13 mg
							マンガン	0.25 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	1100 μg
							レチノール当量	95 μg
							D	0.0 μg
							E	0.9 mg
							K	90 μg
							B1	0.48 mg
							B2	0.37 mg
							ナイアシン	1.4 mg
							B6	0.03 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	260 μg
							パントテン酸	0.21 mg
							C	25 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.31 g
							一価不飽和	0.27 g
							多価不飽和	0.28 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	- g
							不溶性	- g
							総量	27.1 g
							食塩相当量	7.1 g

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

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

特定原材料**有**の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への“チェック”の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

66

物資名

カット昆布(だし用)

商品名

角切昆布1.5cm角

メーカー

大阪昆布工業株式会社

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)	実測値
	昆布	まこんぶ	100%		対象外	北海道道南 古武井産促成のし昆布	自社	
							検査機関	
							エネルギー	145 kcal 607 kj
							水分	9.5 g
							たんぱく質	8.2 g
							脂質	1.2 g
							炭水化物	61.5 g
							灰分	19.6 g
							無機質	
							ナトリウム	2800 mg
							カリウム	6100 mg
							カルシウム	710 mg
							マグネシウム	510 mg
							リン	200 mg
							鉄	3.9 mg
							亜鉛	0.8 mg
							銅	0.13 mg
							マンガン	0.25 mg
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	1100 μg
							レチノール当量	95 μg
							D	0.0 μg
							E	0.9 mg
							K	90 μg
							B1	0.48 mg
							B2	0.37 mg
							ナイアシン	1.4 mg
							B6	0.03 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	260 μg
							パントテン酸	0.21 mg
							C	25 mg
							脂	
							飽和	0.31 g
							一価不飽和	0.27 g
							多価不飽和	0.28 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	- g
							不溶性	- g
							総量	27.1 g
							食塩相当量	7.1 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有

無

○ 不明

※記入省略可

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への“チェック”の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 一覧	1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	7 イカ	8 いくら	9 エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆	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								

製品規格書  
—味付のり—

兵庫県漁業協同組合連合会のり加工センター  
TEL:079-240-9955 FAX:079-280-1186

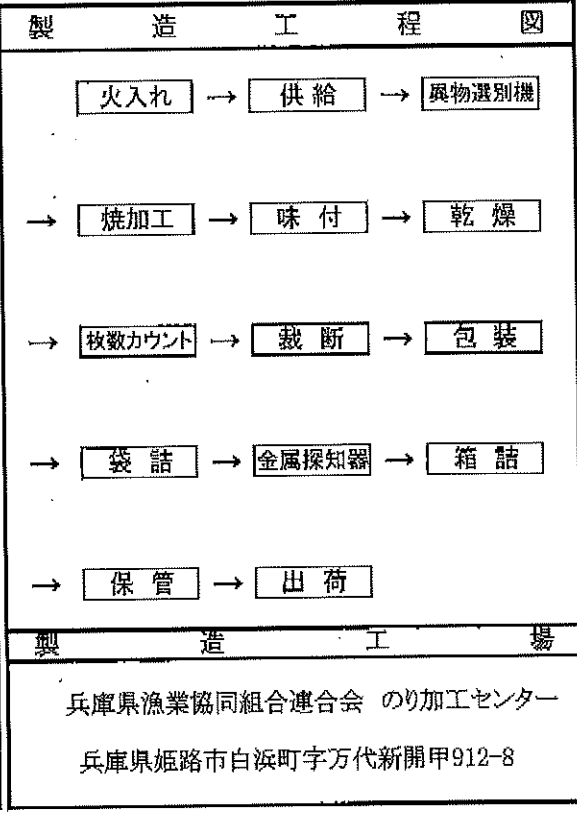
商品名	味付のり学校給食用12切5枚(青)		
規格	40束×25袋	賞味期限	10ヶ月
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて、低温乾燥した場所で保存して下さい。		

原材料名	配合割合 (%)	食品添加物		原産国	アレルギー物質28品目	遺伝子組換
		物質名	用途名			
乾海苔	90.0			兵庫県	なし	なし
調味液	10.0			麵素(関)	明細下記に記載	明細下記に記載
<調味液明細>						
砂糖	44.0			豪州・タイ	なし	非組換(甜菜)
蛋白加水分解物	38.0			米国	なし	不分別(トウモロコシ)
みりん	8.0			佐賀県・愛知県	なし	なし
食塩	7.0			岡山県	なし	なし
昆布	2.0			北海道	なし	なし
かつお削り節	1.0			鹿児島県	なし	なし

コンタミネーション(アレルゲン28品目)

・原料の海苔は、エビ・カニが生息する海域で採取しております。  
・本品製造工場では小麦・海老・かに・大豆・そば・豚肉を含む製品(味付のり)を製造しています。

成分	単位	100g当り	
エネルギー	kcal	359	
水分	g	3.4	
蛋白質	g	40	
脂質	g	3.5	
炭水化物	g	41.8	
灰分	g	11.3	
無機質	ナトリウム	mg	1700
	カリウム	mg	2700
	カルシウム	mg	170
	マグネシウム	mg	290
	リン	mg	710
	鉄	mg	8.2
	亜鉛	mg	3.7
	銅	mg	0.59
	ビタミン	レチノール	ug
カロチン		ug	32000
レチノール当量		ug	2700
E		mg	3.7
B1		mg	0.61
B2		mg	2.31
C		mg	200
コレステロール		mg	21
食物繊維総量	g	25.2	
塩分相当量	g	4.3	



兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月21日		申請年月日		2020年1月31日		
食品コード	86315	登録食品名	芽ひじき(兵庫県産)		商品名	芽ひじき 兵庫県産		
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	1000g	
納品最小単位	1箱	内装包材	LLDPE OPP	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	41 × 33 × 37.5 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	
	賞味期限(製造後)	365 日		保管温度	常温		有(等級) 無	
	消費期限			製造日付の有無	無		●	
納入業者	住所						業者コード	5530
	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	
09050	ひじき			100.00		兵庫県		
						*は必須入力項目		
						*エネルギー	149 kcal	
							625 kJ	
						*水分	6.5 g	
						*たんぱく質	9.2 g	
						*脂質	3.2 g	
						*炭水化物	58.4 g	
						*灰分	22.7 g	
						無機質	*ナトリウム	1800 mg
							*カリウム	6400 mg
							*カルシウム	1000 mg
							*マグネシウム	640 mg
							*リン	93 mg
							*鉄	6.2 mg
							*亜鉛	1.0 mg
							銅	0.14 mg
							マンガン	0.82 mg
							ヨウ素	45000 µg
							セレン	7 µg
							クロム	26 µg
							モリブデン	17 µg
						ビタミン	*レチノール	(0) µg
							*β-カロテン当量	4400 µg
							*レチノール活性当量	360 µg
							D	(0) µg
							E(α-トコフェロール)	5.0 mg
							K	580 µg
							*B <sub>1</sub>	0.09 mg
							*B <sub>2</sub>	0.42 mg
							ナイアシン	1.8 mg
							B <sub>6</sub>	0.00 mg
						B <sub>12</sub>	0.0 µg	
						葉酸	93 µg	
						パントテン酸	0.30 mg	
						ピオチン	17.4 µg	
						*C	0 mg	
						脂肪酸	飽和	0.59 g
							一価不飽和	0.37 g
							多価不飽和	0.63 g
						コレステロール	Tr mg	
						食物繊維	*水溶性	- g
							*不溶性	- g
							*総量	51.8 g
						*食塩相当量	4.7 g	
合 計 100.00(%)								
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	▲元	び	
	▲か	に	あわび	い	か	い	くら	オレンジ
	キウイフルーツ	牛	肉	く	る	み	ご	ま
ゼラチン	大	豆	鶏	肉	パ	ナ	ナ	
も	も	やまい	り	ん	ご	ア	ー	
【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」と人力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。							確認欄	
							✓	





商品名		T230 トリトン 生タイプもずく(給食用)	
販売者	株式会社トリトンフーズ		
住所	熊本県宇土市城塚町169-1		
TEL	0964-23-0010	FAX	0964-23-3828
備考			
製造者	有限会社高木商店		
製造工場	有限会社高木商店本社工場		
住所	熊本県宇土市笹原町1544		
製造部署	生調味班		
記入者	商品開発部	入江正義	記入日 2021年2月12日
内容量	1kg	人数	14人 荷合
JANコード	4982320 701583	ITFコード	—
包材情報	内装サイズ	300mm × 220mm	材質 NY15/NY16/LLD120 商品重量 (風袋込み) 1020g
	外装サイズ	460mm × 298mm × 202mm	材質 K210/S/S/K210 ケース重量 約15.0kg
			賞味期限 365日間 保存方法 冷凍
リサイクルマーク			
商品特徴	塩漬け、乾燥などをしていない生タイプの沖縄県産もずくです。解凍してそのままお使いいただけます。		
備考	海藻類はえび、かきが生息している海洋から採取しております。		
栄養成分 (100g 当たり)	項目	規格	検査方法 検査頻度
エネルギー	6 kcal	10,000未満/g	標準寒天平板培養法 製造ロット毎
たんぱく質	0.3 g	陰性/0.1g	XM-G培地 必要時
脂質	0.2 g		
炭水化物	2.0 g		
糖質	0.0 g		
食物繊維	2.0 g		
食塩相当量	0.6 g		
ナトリウム	240 mg		
数値の出し方 (計算値) 実測値	弊社管理区分 管理番号 商品コード T230 2390182		
原材料名	もずく	配合割合	100.000%
備考	沖縄県産		
配合表	アルミギ—特定原材料等(25品目) 遺伝子組換え情報		
原材料名	もずく		
備考	沖縄県産		
備考	一括表示(原材料・添加物・アレルギー表示) もずく(沖縄県産)		
備考	製造工程		
備考	原料受入→冷蔵保管→原料投入→加熱→冷却→水切り→もずく充填、シール→金属検査→重量検査→品質検査→箱詰め→凍結保管→出荷		
備考	金属検査 / 設定: Fe φ 1.5mm, Sus φ 3.0mm 重量検査 / 設定: 下限値1020g, 上限値+30g		
備考	その他		

※原料事情や製品安定供給のため一部原料・製造工程を変更する場合がございます。

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2017年2月21日		申請年月日		2020年1月31日			
食品コード	86001	登録食品名	カットわかめ(兵庫県産)		商品名	カットわかめ 兵庫県産			
規格	1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	6袋	正味重量又は固計量	1000g		
納品最小単位	1箱	内装包材	CPP PE OPP	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	55 × 36 × 24 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	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	5530		
	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)) ●	
09044	漏通し塩蔵わかめ			100.00		兵庫県		分析値 自社 公的機関	
						*は必須入力項目			
						*エネルギー 138 kcal			
						577 kJ			
						*水分 8.6 g			
						*たんぱく質 18.0 g			
						*脂質 4.0 g			
						*炭水化物 41.8 g			
						*灰分 27.6 g			
						*ナトリウム 9500 mg			
						*カリウム 440 mg			
						*カルシウム 820 mg			
						*マグネシウム 410 mg			
						*リン 290 mg			
						*鉄 6.1 mg			
						*亜鉛 2.8 mg			
						銅 0.16 mg			
						マンガン - mg			
						ヨウ素 8500 µg			
						セレン 8 µg			
						クロム 10 µg			
						モリブデン 10 µg			
						*レチノール 0 µg			
						*β-カロテン当量 1800 µg			
						*レチノール活性当量 150 µg			
						D 0.0 µg			
						E(α-トコフェロール) 0.3 mg			
						K 1600 µg			
						*B <sub>1</sub> 0.05 mg			
						*B <sub>2</sub> 0.07 mg			
						ナイアシン 0.3 mg			
						B <sub>5</sub> 0.00 mg			
						B <sub>12</sub> 0.0 µg			
						葉酸 18 µg			
						パントテン酸 0.12 mg			
						ピオチン 28.0 µg			
						*C 0 mg			
						脂 飽和 0.25 g			
						肪 一価不飽和 0.09 g			
						酸 多価不飽和 1.29 g			
						コレステロール 0 mg			
						食物繊維 *水溶性 - g			
						*不溶性 - g			
						*総量 35.6 g			
						*食塩相当量 24.1 g			
合計 100.00									
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。		
	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」、▲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。		
	キウイフルーツ	牛 肉	く る み	ご ま	さ け	さ ば	確認欄		
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						