

加工地:和歌山県有田市宮崎町371

商品名 かまぼこ

規格

■原料配合表

原材料名	構成比	産地名	アレルギー表示	遺伝子組替え	食品添加物
いとりすり身(無リン)	90.45	タイ・ベトナム・インド 他	不要	-	-
発酵調味料	1.91	日本 他	不要	-	-
上白糖	1.43	タイ・オーストラリア・日本	不要	-	-
食塩	1.43	日本	不要	-	-
加工デンプン(タピオカ)	4.78	タイ、ベトナム 他	不要	-	-
合計	100.00	%			

■栄養成分表

エネルギー		108	kcal						
水	分	71.1	g	E	トコフェロール	α	0.2	mg	
たんぱく質		15.1	g			β	0.0	mg	
脂質		0.4	g			γ	0.0	mg	
炭水化物		11.1	g			δ	0.0	mg	
灰	分	2.2	g		K		0	μg	
無機質	ナトリウム	821.0	mg		B1		0.00	mg	
	カリウム	18.0	mg		B2		0.02	mg	
	カルシウム	25.0	mg		ナイアシン		0.1	mg	
	マグネシウム	11.0	mg		B6		0.01	mg	
	リン	99	mg		B12		0.3	μg	
	鉄	0.1	mg	葉酸		1	μg		
	亜鉛	0.3	mg	パントテン酸		0.28	mg		
	銅	0.01	mg	C		0	mg		
マンガン	0.0	mg	脂肪酸	飽和	0.10	g			
ビタミン	A	レチノール		2	μg	一価不飽和	0.05	g	
		カロテンα		0	μg	多価不飽和	0.09	g	
		カロテンβ		0	μg	コレステロール	34	mg	
		クリプトキサンチン	0	μg	食物繊維	水溶性	0.0	g	
		β-カロテン当量	0	μg		不溶性	0.0	g	
レチノール当量	2	μg	食塩相当量	2.0	g				
D	2.7	μg	※日本食品標準成分表2015年版(七訂)による算出値						
アレルギー物質関連表示	特定7品目	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	品目表示	
		小麦	あわび	鶏肉					
		そば	いか	バナナ					
		卵	いくら	豚肉					
		乳	オレンジ	まつたけ					
		落花生	キウイフルーツ	もも					
		えび	牛肉	やまいも					
	かき	くるみ	りんご						
	※アレルギー原因物質含有食品の表示について○を記入			さき	け	ゼラチン			
				さ	ば	ご			
			大	豆	カシューナッツ				
			アーモンド						

●原材料の魚(イトリダイ)は、えびやかに食べています。

変更前		2022年4月18日		申請年月日		2022年6月1日																
食品コード	11901	登録食品名	開発ごぼう天30(学給無リン)		商品名	学給無リン ごぼう天30																
規格	30g	ボール内個数		正体箱個数	100本	正味重量又は固計量	30g															
納品最小単位	1本	内装包材	PE+耐油紙	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	23 × 32 × 9 cm															
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有(等級)	無														
	賞味期限(製造後)	7日		保管温度	10℃以下				●													
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	魚肉練製品															
納入業者	住所					業者コード	5070															
	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・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・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												
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら				北海道 米国		*は必須入力項目														
06084	ごぼう	砂糖				鹿児島	北海道	*エネルギー	115 kcal													
02034	馬鈴薯澱粉	ソルビトール						*水分	482 kJ													
16025	本みりん	食塩						*たんぱく質	70.4 g													
		じゃがいも						*脂質	13.9 g													
		もち米				日本	タイ	*炭水化物	0.3 g													
		米麹				米国	マレーシア	*灰分	14.1 g													
		糖類				タイ	日本	*ナトリウム	1.4 g													
17012	食塩	醸造用アルコール				兵庫県	ブラジル	*カリウム	410 mg													
		海水				オーストラリア		*カルシウム	140 mg													
		にがり						*マグネシウム	12 mg													
14008	食用植物油	なたね				カナダ		*リン	23 mg													
		シリコーン				日本		*鉄	110 mg													
17000	水	水道水				兵庫県		*亜鉛	0.2 mg													
								*銅	0.05 mg													
								マンガン	0.03 mg													
								ヨウ素	0 μg													
								セレン	0 μg													
								クロム	1 μg													
								モリブデン	0 μg													
								*レチノール	4 μg													
								*β-カロテン当量	0 μg													
								*レチノール活性当量	4 μg													
								D	0.8 μg													
								E(α-トコフェロール)	0.6 μg													
								K	0 μg													
								*B ₁	0.03 mg													
								*B ₂	0.04 mg													
								ナイアシン	0.4 mg													
								B ₆	0.02 mg													
								B ₁₂	0.5 μg													
								葉酸	11 μg													
								パントテン酸	0.17 mg													
								ピオチン	0.2 μg													
								*C	0 mg													
								脂肪	飽和 0.03 g													
								一価不飽和	0.08 g													
								多価不飽和	0.09 g													
								コレステロール	21 mg													
								*水溶性	0.3 g													
								*不溶性	0.4 g													
								*総量	0.7 g													
								*食塩相当量	1.0 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	く	ら	オ	レ	ン	ジ			カ	シ	ュ	ナ	ツ	
		キ	ウ	イ	フ	ル	ー	フ														
		ゼ	ラ	チ	ン	▲	大	豆	▲	鶏	肉	▲	パ	ナ			ナ	▲	ま	つ	た	け
	も	も	▲	や	ま	い	も	▲	り	ん	ご	▲	ア	ー	モ	ン						

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2022年4月18日		申請年月日		2022年6月1日				
食品コード	11911	登録食品名	開発ごぼう天50(学給無リン)		商品名	学給無リン ごぼう天50				
規格	50g	ボール内個数		正体箱個数	100本	正味重量又は固計量	50g			
納品最小単位	1本	内装包材	PE+耐油紙	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	23 × 32 × 9 cm			
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無		
	賞味期限(製造後)	7 日		保管温度	10℃以下				●	
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	魚肉練製品			
納入業者	住所					業者コード	5070			
	会社名(Ⅲ)					代表者名	印			
販売者	住所					住所				
	名称(Ⅲ)					製造工場名称(Ⅲ)				
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
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら				北海道	米国	*は必須入力項目		
06084	ごぼう	砂糖						*エネルギー	115 kcal	
02034	馬鈴薯澱粉	ソルビトール				鹿児島	北海道	*水分	70.4 g	
16025	本みりん	食塩				北海道		*たんぱく質	13.9 g	
		じゃがいも						*脂質	0.3 g	
		もち米				日本	タイ	*炭水化物	14.1 g	
17012	食塩	米麹				米国	マレーシア	*灰分	1.4 g	
		糖類				日本	日本	*ナトリウム	410 mg	
		醸造用アルコール				タイ	ブラジル	*カリウム	140 mg	
		海水				兵庫県		*カルシウム	12 mg	
		にがり				オーストラリア		*マグネシウム	23 mg	
14008	食用植物油	なたね				カナダ		*リン	110 mg	
		シリコーン				日本		*鉄	0.2 mg	
17000	水	水道水				兵庫県		*亜鉛	0.3 mg	
								銅	0.05 mg	
								マンガン	0.03 mg	
								ヨウ素	0 mg	
								セレン	0 mg	
								クロム	1 mg	
								モリブデン	0 mg	
								*レチノール	4 mg	
								*β-カロテン当量	0 mg	
								*レチノール活性当量	4 mg	
								D	0.8 mg	
								E(α-トコフェロール)	0.6 mg	
								K	0 mg	
								*B ₁	0.03 mg	
								*B ₂	0.04 mg	
								ナイアシン	0.4 mg	
								B ₆	0.02 mg	
								B ₁₂	0.5 mg	
								葉酸	11 mg	
								パントテン酸	0.17 mg	
								ピオチン	0.2 mg	
								*C	0 mg	
								飽和	0.03 g	
								一価不飽和	0.08 g	
								多価不飽和	0.09 g	
								コレステロール	21 mg	
								*水溶性	0.3 g	
								*不溶性	0.4 g	
								*総量	0.7 g	
								*食塩相当量	1.0 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
	▲	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	
		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					
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。										
【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
										✓

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 7)

変更前		2022年4月18日		申請年月日		2022年6月1日		
食品コード	11091	登録食品名	焼ちくわ(学給無リン)		商品名	学給無リン 焼ちくわ50		
規格	1kg(1本50g)	ボール内個数		正体箱個数	5kg	正味重量又は固計量	50g	
納品最小単位	100g	内装包材	PE, PE+ポリウレタン	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	30 × 46 × 9 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無
	賞味期限(製造後)	7 日		保管温度	10℃以下			
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	魚肉練製品	
納入業者	住所						業者コード	5070
	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	計算値(2015年版(七訂)) ●
10200	魚肉(助宗たら)	助宗たら ソルビトール(冷凍安全性防止) クエン酸ナトリウム(冷凍安全性防止) 炭酸ナトリウム(冷凍安全性防止)				北海道 米国		*は必須入力項目
10040	魚肉(イトヨリダイ)	イトヨリダイ 砂糖(冷凍安全性防止) ソルビトール(冷凍安全性防止)				タイ		*エネルギー 128 kcal *水分 536 g *たんぱく質 66.8 g *脂質 13.9 g *炭水化物 0.2 g *灰分 17.1 g
02034 16025	馬鈴薯澱粉 本みりん	じゃがいも				北海道		*ナトリウム 620 mg *カリウム 77 mg *カルシウム 13 mg *マグネシウム 15 mg *リン 100 mg *鉄 0.1 mg *亜鉛 0.2 mg *銅 0.02 mg マンガン 0.01 mg ヨウ素 0 μg セレン 0 μg クロム 1 μg モリブデン 0 μg
17020	昆布だし	もち米 米麴 糖類 醸造用アルコール 利尻昆布 食塩				日本 米国 タイ マレーシア 日本 ブラジル		*無機質
03003	砂糖	醸造用アルコール 砂糖 さとうきび				北海道 日本 沖縄県 北海道 フィリピン オーストラリア		A *レチノール 3 μg *β-カロテン当量 0 μg *レチノール活性当量 3 μg
17012	食塩	砂糖 海水 にがり				北海道 兵庫県 オーストラリア		D 1.5 μg E(α-トコフェロール) 0.4 mg K 0 μg *B ₁ 0.01 mg *B ₂ 0.03 mg ナイアシン 0.2 mg B ₆ 0.01 mg B ₁₂ 0.4 μg 葉酸 2 μg パントテン酸 0.19 mg ビオチン 0.0 μg *C 0 μg
17000	水	水道水				兵庫県		脂肪 飽和 0.05 g 一価不飽和 0.03 g 多価不飽和 0.07 g コレステロール 25 mg 食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.0 g *総量 0.0 g
合計 0.00(%)								*食塩相当量 1.6 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	オレンヂ	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 っ た け		
	も も	▲ や ま い も	り ん ご	ア ー モ ンド				

加工地: 和歌山県有田市宮崎町371

商品名 **ボール天**

規格 10g、1kg真空

■原料配合表

原材料名	構成比	産地名	アレルギー表示	遺伝子組替え	食品添加物
いとよりすり身(無リン)	87.74	タイ・ベトナム・インド 他	不要	-	-
発酵調味料	1.85	日本 他	不要	-	-
上白糖	1.39	タイ・オーストラリア・日本	不要	-	-
食塩	1.39	日本	不要	-	-
植物性油脂(菜種油)	3.00	カナダ 他	不要	組替え/不分別	-
加工デンプン(タピオカ)	4.63	タイ、ベトナム 他	不要	-	-
合計	100.00	%			

■栄養成分表

エネルギー		133	kcal						
水	分	69.0	g	E	トコフェロール	α	0.7	mg	
たんぱく質		14.7	g			β	0.0	mg	
脂質		3.4	g			γ	1.0	mg	
炭水化物		10.8	g			δ	0.0	mg	
灰	分	2.2	g	ビタミン		K	4	μg	
無機質	ナトリウム	797.0	mg	B1	0.00	mg			
	カリウム	18.0	mg	B2	0.02	mg			
	カルシウム	24.0	mg	ナイアシン	0.1	mg			
	マグネシウム	11	mg	B6	0.01	mg			
	リン	97	mg	B12	0.3	μg			
	鉄	0.1	mg	葉酸	1	μg			
	亜鉛	0.3	mg	パントテン酸	0.27	mg			
	銅	0.0	mg	C	0	mg			
マンガン	0.0	mg	脂肪酸	飽和	0.31	g			
ビタミン	レチノール	2	μg	一価不飽和	1.84	g			
	カロテンα	0	μg	多価不飽和	0.87	g			
	カロテンβ	0	μg	コレステロール	33	mg			
	クリプトキサンチン	0	μg	食物繊維	水溶性	0.0	g		
	β-カロテン当量	0	μg	不溶性	0.0	g			
	レチノール当量	2	μg	総量	0.0	g			
D	2.6	μg	食塩相当量	2.0	g	※日本食品標準成分表2015年版(七訂)による算出値			
アレルギー物質関連表示	特定7品目	品目表示		品目表示		品目表示			
	※アレルギー原因物質含有食品の表示について○を記入	小麦	あ	わ	び	鶏	肉		
		卵	い	か	か	バ	ナ		
		乳	い	く	ら	豚	肉		
		落花生	オ	レ	ン	ジ	ま	つ	
		えび	キ	ウ	イ	フ	ル	ー	
		かに	牛	肉	や	ま	い	も	
			く	る	み	り	ん	ご	
		さ	け	さ	ゼ	ラ	チ		
		さ	ば	ご	ま				
	大	豆	カ	シ	ュー	ナ			
	アー	モンド							

●原材料の魚(イトヨリダイ)は、えびやかに食べています。

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

年 月 日

業者名

(株)名祐

物資番号

46

物資名

魚えめん

商品名

お魚パスタ

メーカー

有限会社やまた水産
食品

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	
10199	たら 発酵調味料	米 米麴 醸造用糖類 醸造アルコール 木灰 水 酵母 乳酸 食塩 リン酸カリウム リン酸カルシウム	60.3 3.6		不分別	北海道 東酒造	計算値(七訂による)	○
					不分別	pH調整剤	実測値	自社 検査機関
						発酵助剤	エネルギー	152 kcal
						発酵助剤	水分	635 kJ
						発酵助剤	たんぱく質	61.6 g
						サナス	脂質	10.6 g
						日新製糖	炭水化物	0.2 g
						菱塩	灰分	26.4 g
						日食	ナトリウム	1.2 g
						林原	カリウム	385 mg
						市水	カルシウム	89 mg
							マグネシウム	10 mg
							リン	14 mg
							鉄	80 mg
							亜鉛	0.1 mg
							銅	0.2 mg
							マンガン	0.00 mg
							無機質	0.02 mg
							A	レチノール 3 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 3 μg
							D	0.6 μg
							E	0.4 mg
							K	0 μg
							B1	0.01 mg
							B2	0.03 mg
							ナイアシン	0.2 mg
							B6	0.01 mg
							B12	0.4 μg
							葉酸	2 μg
							パンテト酸	0.10 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	飽和 0.02 g
								一価不飽和 0.01 g
								多価不飽和 0.05 g
							コレステロール	16 mg
							食物繊維	水溶性 0.0 g
								不溶性 0.0 g
								総量 0.0 g
							食塩相当量	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	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	21 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		2020年2月14日		申請年月日		2021年3月12日			
食品コード	23251	登録食品名	T県産荒挽ポロニアステーキ		商品名	T県産荒挽ポロニアステーキ50g			
規格	50g	ボール内個数	25枚	正体箱個数	200枚	正味重量又は固計量	50g		
納品最小単位	1枚	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45 × 33 × 20 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		有 (等級)	無	
	賞味期限(製造後)	365 日		保管温度	-18℃以下		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)	加熱食肉製品(加熱後包装)	
納入業者	住所						業者コード	5010	
	会社名 (Ⅰ)	代表者名					印		
販売者	住所						製造工場		
	名称 (Ⅰ)						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 ・分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位のものを残りに記入のこと)	メーカー名	分析値 自社 公的機関	
11219 11141 11152 03003 17014 17079 17064 17074 17075 17056 17000	鶏肉 豚肉 豚脂 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料 水	タビオカ、馬鈴薯 発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤 パプリカ ペパー ナツメグ メース ガーリック オニオンパウダー 水	鶏肉 豚肉 豚肉			兵庫県 鹿児島県 鹿児島県 タイ ブラジル他 オーストラリア メキシコ スペイン インドネシア インドネシア インドネシア アメリカ アメリカ 兵庫県	宮崎県 宮崎県 熊本県他 熊本県他 タイ マレーシア スリランカ バトナム他		*は必須入力項目 *エネルギー 191 kcal *水分 66.6 g *たんぱく質 13.2 g *脂質 11.3 g *炭水化物 7.4 g *灰分 1.9 g 無機質 *ナトリウム 505 mg *カリウム 220 mg *カルシウム 3 mg *マグネシウム 18 mg *リン 126 mg *鉄 0.3 mg *亜鉛 0.8 mg 銅 0.03 mg マンガン 0.01 mg ヨウ素 0 µg セレン 9 µg クロム 1 µg モリブデン 1 µg *レチノール 10 µg *β-カロテン当量 10 µg *レチノール活性当量 11 µg D 0.1 µg E(α-トコフェロール) 0.2 mg K 11 µg *B ₁ 0.17 mg *B ₂ 0.09 mg ナイアシン 6.1 mg B ₆ 0.32 mg B ₁₂ 0.2 µg 葉酸 6 µg パントテン酸 0.98 mg ビオチン 2.0 µg *C 2 mg 脂肪 飽和 4.07 g 一価不飽和 5.05 g 多価不飽和 1.37 g コレステロール 50 mg 食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.0 g *総量 0.0 g *食塩相当量 1.3 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】 ●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。		確認欄	
か	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	さ				
ゼラチン	▲大豆	●鶏肉	バナナ	●豚肉	ま				
▲も	やまいも	▲りんご	アーモンド					✓	

変更前		2020年2月14日		申請年月日		2021年3月12日		
食品コード	23261	登録食品名	T県産荒挽ポロニアステーキ		商品名	T県産荒挽ポロニアステーキ60g		
規格	60g	ボール内個数	25枚	正体箱個数	200枚	正味重量又は固計量	60g	
納品最小単位	1枚	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45 × 33 × 24 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		有 (等級) 無	
	賞味期限(製造後)	365	日	保管温度	-18℃以下			
	消費期限		日	製造日付の有無	無		●	
納入業者	住所						業者コード	5010
	会社名 (㊦)						代表者名	印
販売者	住所						住所	
	名称 (㊦)						製造工場 名称 (㊦)	
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・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 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	
11219 11141 11152 03003 17014 17079 17064 17074 17075 17056 17000	鶏肉 豚肉 豚脂 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料 水	タピオカ、馬鈴薯 発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤 パプリカ ペパー ナツメグ メース ガーリック オニオンパウダー 水	鶏肉 豚肉 豚肉			兵庫県 鹿児島県 宮崎県 熊本県他 タイ ブラジル他 オーストラリア メキシコ スペイン インドネシア インドネシア インドネシア アメリカ アメリカ 兵庫県	宮崎県 宮崎県 日本 タイ マレーシア スリランカ ベトナム他	
合計 0.001(%)						*食塩相当量 1.3 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。					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		▲かわ ▲あわび ▲牛 ▲肉 ▲くるみ ▲ごま ▲バナナ ▲豚肉 ▲まつたけ ▲も ▲やまいも ▲りんご ▲アーモンド					【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 凶形等は絶対に使用しないこと。	確認欄
							無機質 *ナトリウム 505 mg *カリウム 220 mg *カルシウム 3 mg *マグネシウム 18 mg *リン 126 mg *鉄 0.3 mg *亜鉛 0.8 mg 銅 0.03 mg マンガン 0.01 mg ヨウ素 0 µg セレン 9 µg クロム 1 µg モリブデン 1 µg *レチノール 10 µg *β-カロテン当量 10 µg *レチノール活性当量 11 µg D 0.1 µg E(α-トコフェロール) 0.2 µg K 11 µg *B ₁ 0.17 mg *B ₂ 0.09 mg ナイアシン 6.1 mg B ₆ 0.32 mg B ₁₂ 0.2 µg 葉酸 6 µg パントテン酸 0.98 mg ビオチン 2.0 µg *C 2 mg 脂肪 飽和 4.07 g 一価不飽和 5.05 g 多価不飽和 1.37 g コレステロール 50 mg 食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.0 g *総量 0.0 g	

変更前		2020年2月14日		申請年月日		2020年11月16日				
食品コード	21451	登録食品名	手巻用ウインナーN		商品名	手巻用ウインナースキンスN				
規格	約11g	ボール内個数	100本	正体箱個数	600本	正味重量又は固計量	約11g			
納品最小単位	1本	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45.5 × 30.5 × 14.5 cm			
保存方法及び期限表	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		日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	加熱食肉製品(加熱後包装)			
納入業者	住所					業者コード	5010			
	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。						計算値もしくは分析値(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
※03015	鶏肉<糖類>粉末水あめ	澱粉[コーンスターチ(とうもろこし)、無水亜硫酸、甘糖澱粉(さつまいも)]	鶏肉			兵庫県 京都府 広島県他 アメリカ ブラジル他		*は必須入力項目		
03003	砂糖 でん粉 発酵調味料	タピオカ、馬鈴薯発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤				オーストラリア タイ ブラジル他 日本		*エネルギー	229	kcal
17064	食塩					長崎県		*水分	60.8	g
17056	香辛料	ペパー				インドネシア		*たんぱく質	14.6	g
17079		オニオンパウダー				アメリカ		*脂質	14.2	g
17075		パプリカ				スペイン		*炭水化物	8.4	g
17075		トマトパウダー				ボルトガル		*灰分	2.0	g
17075		ガーリック				アメリカ		*ナトリウム	442	mg
17070		メース				インドネシア		*カリウム	143	mg
17000	水	コリアンダー				カナダ		*カルシウム	6	mg
		セージ				モロッコ		*マグネシウム	15	mg
		水道				トルコ		*リン	92	mg
		※11213,11215				兵庫県		*鉄	0.5	mg
合計						0.00(%)		*亜鉛	0.9	mg
								*銅	0.05	mg
								*マンガン	0.02	mg
								ヨウ素	0	µg
								セレン	0	µg
								クロム	0	µg
								モリブデン	0	µg
								*レチノール	47	µg
								*β-カロテン当量	7	µg
								*レチノール活性当量	48	µg
								D	0.1	µg
								E(α-トコフェロール)	0.1	µg
								K	44	µg
								*B ₁	0.05	mg
								*B ₂	0.12	mg
								ナイアシン	4.8	mg
								B ₆	0.21	mg
								B ₁₂	0.3	µg
								葉酸	4	µg
								パントテン酸	0.98	mg
								ビオチン	0.1	µg
								*C	1	mg
								飽和	4.25	g
								一価不飽和	6.73	g
								多価不飽和	2.02	g
								コレステロール	69	mg
								*水溶性	0.0	g
								*不溶性	0.0	g
								*総量	0.0	g
								*食塩相当量	1.1	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。			
	か	にあわび	い	くら	オレンジ	カシューナッツ	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 17日

業者名

UCP株式会社

物資番号

86

物資名

ロースハム

商品名

無塩せきロースハム

メーカー

タケダハム(株)

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)	○
	豚ロース肉	豚肉	96.22	19		鹿児島他	実測値	自社 検査機関
	食塩	海水	2.06			日本海水	エネルギー	227 kcal
	砂糖	等	1.71		甜菜 分別	日新製糖 他		950 kj
	香辛料抽出物		0.01			カネカサンスライス インド スリランカ他	水分	63.4 g
							たんぱく質	16.1 g
							脂質	16.0 g
							炭水化物	2.0 g
							灰分	2.5 g
							ナトリウム	740 mg
							カリウム	260 mg
							カルシウム	4 mg
							マグネシウム	18 mg
							リン	150 mg
							鉄	0.3 mg
							亜鉛	1.3 mg
							銅	0.04 mg
							マンガン	0.01 mg
							無機質	
							A	レチノール 5 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 5 μg
							D	0.1 μg
							E	0.3 mg
							K	3 μg
							B1	0.58 mg
							B2	0.13 mg
							ナイアシン	6.1 mg
							B6	0.30 mg
							B12	0.3 μg
							葉酸	1 μg
							パンテト酸	0.82 mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	6.53 g
							一価不飽和	6.40 g
							多価不飽和	1.64 g
							コレステロール	51 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	1.9 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→ 有 ○ 無

不明 ※記入省略可

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ ...上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

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

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

UCP株式会社

物資番号

87

物資名

カットロースハム

商品名

無塩せきカットロースハム

メーカー

タケダハム(株)

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			
	豚ロース肉	豚肉	96.22	19		鹿児島他	計算値(七訂による)	○		
	食塩	海水	2.06			日本海水	実測値	自社 検査機関		
	砂糖	等	1.71		甜菜 分別	日新製糖 他	エネルギー	227 kcal		
	香辛料抽出物		0.01			カナカサンスパイス インド スリランカ他	水分	950 g		
							たんぱく質	63.4 g		
							脂質	16.1 g		
							炭水化物	16.0 g		
							灰分	2.0 g		
							ナトリウム	2.5 g		
							カリウム	740 mg		
							カルシウム	260 mg		
							マグネシウム	4 mg		
							リン	18 mg		
							鉄	150 mg		
							亜鉛	0.3 mg		
							銅	1.3 mg		
							マンガン	0.04 mg		
							無機質	0.01 mg		
							A	レチノール	5 μg	
								カロテン	0 μg	
								レチノール当量	5 μg	
							D		0.1 μg	
							E		0.3 mg	
							K		3 μg	
							B1		0.58 mg	
							B2		0.13 mg	
							ナイアシン		6.1 mg	
							B6		0.30 mg	
							B12		0.3 μg	
							葉酸		1 μg	
							パントテン酸		0.82 mg	
							C		1 mg	
							脂肪酸		飽和	6.53 g
								一価不飽和	6.40 g	
								多価不飽和	1.64 g	
							コレステロール		51 mg	
							食物繊維		水溶性	0.0 g
								不溶性	0.0 g	
								総量	0.0 g	
								食塩相当量	1.9 g	

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

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

変更前		2020年2月14日		申請年月日		2021年3月12日																																																																																
食品コード	20303	登録食品名	チキンハム(短冊)		商品名	チキンハムタンザク																																																																																
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	500g																																																																															
納品最小単位	1P	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	40 × 34 × 19 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)	加熱食肉製品(加熱後包装)																																																																															
納入業者	住所						業者コード	5010																																																																														
	会社名(英)	代表者名					印																																																																															
販売者	住所																																																																																					
	名称(英)	製造工場			住所		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(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位の枠の縦書きに記入のこと)	メーカー名	分析値 自社 公的機関																																																																														
02030	※ 鶏肉 でん粉 発酵調味料	えんどう豆澱粉 タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉 米でん粉(もち米) 発酵調味液(サトウキビ) pH調整剤	鶏肉		非組換え	兵庫県 ドイツ タイ ブラジル他	京都府 フランス他 日本 ベトナム	分析値																																																																														
17014 03003	食塩 砂糖 香辛料	コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー				メキシコ オーストラリア カナダ インド アメリカ インドネシア インドネシア 兵庫県	タイ モロッコ	無機質																																																																														
17056								*は必須入力項目																																																																														
17064 17000	水							*エネルギー 154 kcal *水分 69.5 g *たんぱく質 15.4 g *脂質 6.7 g *炭水化物 6.4 g *灰分 2.0 g *ナトリウム 552 mg *カリウム 144 mg *カルシウム 5 mg *マグネシウム 17 mg *リン 97 mg *鉄 0.5 mg *亜鉛 0.8 mg 銅 0.04 mg マンガン 0.01 mg ヨウ素 0 µg セレン 0 µg クロム 0 µg モリブデン 0 µg *レチノール 37 µg *β-カロテン当量 0 µg *レチノール活性当量 37 µg D 0.0 µg E(α-トコフェロール) 0.1 µg K 27 µg *B ₁ 0.05 mg *B ₂ 0.10 mg ナイアシン 4.9 mg B ₆ 0.26 mg B ₁₂ 0.2 µg 葉酸 4 µg パントテン酸 0.92 mg ビオチン 0.0 µg *C 1 mg 脂肪飽和 1.91 g 一価不飽和 3.06 g 多価不飽和 1.04 g コレステロール 57 mg 食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.0 g *総量 0.0 g *食塩相当量 1.4 g																																																																														
※11214、11213、11216、11215、11230																																																																																						
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>▲</td><td>卵</td><td>▲</td><td>乳</td><td>▲</td><td>小麦</td><td>そ</td><td>ば</td><td>落</td><td>花</td><td>生</td><td>え</td><td>び</td><td rowspan="5">【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。</td> <td rowspan="5">確認欄</td> </tr> <tr> <td></td><td>か</td><td>に</td><td>あ</td><td>わ</td><td>び</td><td>い</td><td>か</td><td>い</td><td>く</td><td>ら</td><td>オ</td><td>レ</td><td>ン</td> </tr> <tr> <td></td><td>キウイフルーツ</td><td>▲</td><td>牛</td><td>肉</td><td>く</td><td>る</td><td>み</td><td>▲</td><td>ご</td><td>ま</td><td>さ</td><td>け</td><td>さ</td><td>ば</td> </tr> <tr> <td></td><td>ゼラチン</td><td>▲</td><td>大</td><td>豆</td><td>●</td><td>鶏</td><td>肉</td><td>パ</td><td>ナ</td><td>ナ</td><td>▲</td><td>豚</td><td>肉</td><td>ま</td><td>つ</td><td>た</td><td>け</td> </tr> <tr> <td>▲</td><td>も</td><td>も</td><td>や</td><td>まい</td><td>も</td><td>▲</td><td>りん</td><td>ご</td><td>ア</td><td>ー</td><td>モ</td><td>ン</td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						▲	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		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				
▲	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																																																																							
	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																																																																										

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)神戸

物資番号

88

物資名

ベーコン

商品名

無塩せきバラベーコンスライス

メーカー

タケダハム(株)

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)	○
	豚バラ肉	豚肉	96.22	19		鹿児島他	実測値	自社 検査機関
	食塩	海水	2.06			日本海水	エネルギー	369 kcal
	砂糖	等	1.71		甜菜 分別	日新製糖 他		1545 kj
	香辛料抽出物		0.01			カネカサンスライス インド スリランカ他	水分	51.2 g
							たんぱく質	11.2 g
							脂質	33.4 g
							炭水化物	1.8 g
							灰分	2.4 g
							ナトリウム	740 mg
							カリウム	180 mg
							カルシウム	3 mg
							マグネシウム	12 mg
							リン	100 mg
							鉄	0.5 mg
							亜鉛	1.3 mg
							銅	0.03 mg
							マンガン	0.01 mg
							無機質	
							A	レチノール 8 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 8 μg
							D	0.1 μg
							E	0.4 mg
							K	1 μg
							B1	0.38 mg
							B2	0.09 mg
							ナイアシン	3.5 mg
							B6	0.20 mg
							B12	0.3 μg
							葉酸	2 μg
							パントテン酸	0.52 mg
							C	1 mg
							脂 肪 酸	飽和 12.83 g
								一価不飽和 15.35 g
								多価不飽和 2.93 g
								コレステロール 58 mg
							食 物 繊 維	水溶性 0.0 g
								不溶性 0.0 g
								総量 0.0 g
								食塩相当量 1.9 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有 ○ 無

不明

※記入省略可

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への“チェック”の記入について>

○ ...上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

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

特定原材料 一覧	△	1	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	カンシュー 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

UCP(株)神戸

物資番号

90

物資名

カットベーコン短冊

商品名

無塩せきバラベーコン厚2mm
幅6mm10mm20mm(幅は3種あります)

メーカー

タケダハム(株)

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	
	豚バラ肉	豚肉	96.22	19		鹿児島他	計算値(七訂による) ○	
	食塩	海水	2.06			日本海水	実測値 自社	
	砂糖	等	1.71		甜菜 分別	日新製糖 他	検査機関	
	香辛料抽出物		0.01			カネカサンスライス インド スリランカ他	エネルギー	369 kcal
							水分	1545 kj
							たんぱく質	51.2 g
							脂質	11.2 g
							炭水化物	33.4 g
							灰分	1.8 g
							ナトリウム	2.4 g
							カリウム	740 mg
							カルシウム	180 mg
							マグネシウム	3 mg
							リン	12 mg
							鉄	100 mg
							亜鉛	0.5 mg
							銅	1.3 mg
							マンガン	0.03 mg
							無機質	0.01 mg
							A	レチノール 8 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 8 μg
							D	0.1 μg
							E	0.4 mg
							K	1 μg
							B1	0.38 mg
							B2	0.09 mg
							ナイアシン	3.5 mg
							B6	0.20 mg
							B12	0.3 μg
							葉酸	2 μg
							パンテト酸	0.52 mg
							C	1 mg
							脂肪酸	飽和 12.83 g
								一価不飽和 15.35 g
								多価不飽和 2.93 g
							コレステロール	58 mg
							食物繊維	水溶性 0.0 g
								不溶性 0.0 g
								総量 0.0 g
							食塩相当量	1.9 g

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

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

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

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

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

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

変更前		2017年5月1日		申請年月日		2020年2月15日				
食品コード	40261	登録食品名	煮込み用ハンバーグ(卵・乳抜き)		商品名	煮込み用ハンバーグ(卵・乳抜き)				
規格	60g	ホール内個数	50個	正体箱個数	100個	正味重量又は固計量	60g			
納品最小単位	1ケース	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)	33.6 × 43 × 11.5 cm			
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		JAS法規格対象の有無			
	賞味期限(製造後)	365	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)			
							凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品			
納入業者	住所						業者コート	5120		
	会社名 (㊦)						代表者名	印		
販売者	住所						住所			
	名称 (㊦)						製造工場名称 (㊦)			
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。							計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。			
2015年版(七訂)	商品に表示している原材料名	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			
食品番号							計算値(2015年版(七訂)) ●			
							分析値 自社 公的機関			
							*は必須入力項目			
11082	食肉(牛肉)	牛肉	牛肉			豪州	*エネルギー kcal 62.6 kJ			
11213	鶏肉	鶏肉(卵又はプロイラー)	鶏肉			日本	*水分 14.6 g			
11129	豚肉	豚肉	豚肉			日本	*たんぱく質 10.6 g			
06153	たまねぎ					日本	*脂質 10.5 g			
	つなぎ						*炭水化物 1.7 g			
01078	(パン粉)	小麦粉	小麦			アメリカ	*灰分 366 g			
		イースト				カナダ	*ナトリウム 218 mg			
		砂糖				日本	*カリウム 14 mg			
		食塩				日本	*カルシウム 20 mg			
		品質改良剤(トウモロコシ)				日本	*マグネシウム 113 mg			
01071	小麦たん白	小麦	小麦			オーストラリア	*リン 1.1 mg			
02034	でん粉)	馬鈴薯				日本	*鉄 1.8 mg			
	ビーフイオン	牛肉エキス	牛肉			オーストラリア他	*亜鉛 0.12 mg			
		(とうもろこし、馬鈴薯含む)					銅 0.26 mg			
17034	トマトケチャップ	トマト				中国他	マンガン mg			
		(とうもろこし、馬鈴薯含む)					ヨウ素 μg			
03003	砂糖	粗糖				日本	セレン μg			
06103	しょうが					中国	クロム μg			
17012	食塩	海水				日本	モリブデン μg			
	酵母エキス	酵母エキス				日本	*レチノール 10 μg			
	香辛料	オニオンパウダー				アメリカ	*β-カロテン当量 11 μg			
17056		黒こしょう				マレーシア	*レチノール活性当量 11 μg			
17063		ナツメグ				インドネシア	D 0.0 μg			
17074						インドネシア	E(α-トコフェロール) μg			
17000	水					日本	K 6 μg			
							*B ₁ 0.10 mg			
							*B ₂ 0.12 mg			
							ナイアシン 2.7 mg			
							B ₆ 0.26 mg			
							B ₁₂ 0.7 μg			
							葉酸 12 μg			
							パントテン酸 0.61 μg			
							ビオチン μg			
							*C 3 mg			
							脂肪飽和 3.60 g			
							一価不飽和 3.93 g			
							多価不飽和 0.92 g			
							コレステロール 35 mg			
							*水溶性 0.3 g			
							*不溶性 0.5 g			
							*総量 0.8 g			
							*食塩相当量 0.9 g			
合計							0.00			
特定原材料名(太字は7大アレルギー)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 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】 ●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	▲	あ	い	い	オ	さ	さ		
	に	わ	わ	か	く	レ	け	ば		
	ケイ	●	牛	く	ご	ま	ま	ま		
	イ	▲	肉	る	ま	ま	ま	ま		
▲	ゼ	▲	大	●	鶏	バ	豚	ま		
	ラ	▲	豆	●	肉	ナ	肉	つ		
	チ	▲	り	●	肉	ナ	肉	つ		
	ン	▲	ん	●	肉	ナ	肉	つ		
	も	▲	ご	●	肉	ナ	肉	つ		
	も	▲	り	●	肉	ナ	肉	つ		
		▲	ん	●	肉	ナ	肉	つ		
		▲	ご	●	肉	ナ	肉	つ		
		▲	ん	●	肉	ナ	肉	つ		

変更前		2018年3月2日		申請年月日		2020年2月15日		
食品コード	40541	登録食品名	開発ミンチカツ(卵・乳抜き)		商品名	協会開発ミンチカツ(乳・卵抜き)		
規格	60g	ボール内個数	正体箱個数	100個	正味重量又は固計量	60g		
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)	33.6 × 43 × 11.5 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		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		●	
納入業者	住所						業者コード	5120
	会社名(Ⅰ)	代表者名					印	
販売者	住所							
	名称(Ⅰ)	製造工場名称(Ⅰ)						
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)) ●
11071 11116 06153 01078 02034 17012 03003 17096 17074 01078 01079 03003 02035 14008 17000	食肉(牛肉豚肉) たまねぎつなぎ(パン粉) 小麦粉(めん粉)食塩砂糖香辛料 <衣>パン粉 小麦粉砂糖めん粉なたね油米粉膨脹剤加工デンプン 水	牛肉豚肉 小麦粉イースト、砂糖、食塩品質改良剤(とうもろこし)馬鈴薯海水粗糖黒こしょうナツメグ ①小麦粉イースト、砂糖、食塩品質改良剤(とうもろこし) ②小麦粉イースト、ショートニング(植物油)、食塩、ぶどう糖(とうもろこし)、食糖、大豆油、イーストフード酸剤(とうもろこし) 小麦砂糖とうもろこし、小麦なたね米粉ベーキングパウダー加工デンプン増粘多糖類 増粘多糖類水道水	牛肉豚肉 小麦 小麦、大豆 小麦 小麦 大豆			愛州日本近畿地方 アメリカカナダ 日本日本タイマレーシアインドネシア アメリカカナダ アメリカカナダ アメリカ日本アメリカカナダタイ他 兵庫県		分析値 自社 公的機関
*は必須入力項目 *エネルギー 217 kcal *水分 57.8 g *たんぱく質 10.0 g *脂質 9.6 g *炭水化物 21.5 g *灰分 1.1 g 無機質 *ナトリウム 238 mg *カリウム 171 mg *カルシウム 13 mg *マグネシウム 17 mg *リン 91 mg *鉄 0.8 mg *亜鉛 1.3 mg 銅 0.08 mg マンガン 0.17 mg ヨウ素 μg セレン μg クロム μg モリブデン μg ビタミン A *レチノール 3 μg *β-カロテン当量 3 μg *レチノール活性当量 4 μg D 0.0 μg E(α-トコフェロール) μg K 2 μg *B ₁ 0.10 mg *B ₂ 0.06 mg ナイアシン 2.1 mg B ₆ 0.19 mg B ₁₂ 0.2 μg 葉酸 16 μg パントテン酸 0.39 mg ビオチン μg *C 2 mg 脂肪酸 飽和 3.41 g 一価不飽和 3.75 g 多価不飽和 0.81 g コレステロール 22 mg 食物繊維 *水溶性 0.5 g *不溶性 0.7 g *総量 1.2 g *食塩相当量 0.6 g								
合計 0.00(%)								
特定原材料名(太字は7大アレルギー)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 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】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。		
か に	あわび	い くるみ	い くら	オレンジ	カンノーナッツ	確認欄		
キウイフルーツ	●牛 肉	く ま	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		2017年2月27日		申請年月日		2020年2月14日			
食品コード	82041	登録食品名	うずら卵水煮(レトルト)		商品名	うずら卵水煮(レトルト 1kg)			
規格	固1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	4袋	正味重量又は固計量	目安1000g		
納品最小単位	1箱	内装包材	13μベセルラ/15μNY/60μLLDPE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45.7 × 37 × 13.3 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)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品		
納入業者	住所						業者コード	5430	
	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。 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位の枠の横書きに記入のこと)	メーカー名		
12002 17013	うずら卵 食塩	卵 海水	卵			愛知県 岡山県			
合計 0.00(%)						*は必須入力項目			
						*エネルギー	182 kcal		
							761 kJ		
						*水分	73.3 g		
						*たんぱく質	11.0 g		
						*脂質	14.1 g		
						*炭水化物	0.6 g		
						*灰分	1.0 g		
						無機質	*ナトリウム	210 mg	
							*カリウム	28 mg	
							*カルシウム	47 mg	
							*マグネシウム	8 mg	
							*リン	160 mg	
							*鉄	2.8 mg	
							*亜鉛	1.8 mg	
							銅	0.13 mg	
							マンガン	0.02 mg	
							ヨウ素	73 μg	
							セレン	42 μg	
							クロム	0 μg	
							モリブデン	9 μg	
						ビタミン	*レチノール	480 μg	
							*β-カロテン当量	7 μg	
							*レチノール活性当量	480 μg	
							D	2.6 μg	
							E(α-トコフェロール)	1.6 μg	
							K	21 μg	
							*B ₁	0.03 mg	
							*B ₂	0.33 mg	
							ナイアシン	0.0 mg	
							B ₅	0.05 mg	
							B ₁₂	3.3 μg	
							葉酸	47 μg	
							パントテン酸	0.53 mg	
						ビオチン	8.4 μg		
						*C	0 mg		
						脂肪酸	飽和	4.24 g	
							一価不飽和	5.36 g	
							多価不飽和	1.79 g	
						コレステロール	490 mg		
						食物繊維	*水溶性	0.0 g	
							*不溶性	0.0 g	
							*総量	0.0 g	
						*食塩相当量	0.5 g		
特定原材料名 (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。	
	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					
								確認欄	

変更前		2019年9月12日		申請年月日		2020年1月27日			
食品コード	50006	登録食品名	パニライスクリーム		商品名	学給パニライスクリーム			
規格	60ml	ボール内個数	正体箱個数	40個	正味重量又は固計量	32.2g			
納品最小単位	箱	内装包材	カップ:紙・ふた	外装包材	段ボール:紙	正体箱の寸法 (縦×横×高)	29.6 × 15 × 17.1 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		有 (等級)	無	
	賞味期限(製造後)	日	保管温度	-18℃以下		JAS法規格対象の有無		●	
	消費期限	日	製造日付の有無	有	細菌学的成分規格(食品名)		乳製品		
納入業者	住所						業者コード	5240	
	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(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位の種の続きに記入のこと)	メーカー名		
17000	乳製品 砂糖 水あめ 乳化剤 安定剤 (増粘多糖類) 寒天 香料 着色料 (紅花黄カロチン) 水 ※加水にて配合率100%	バター、脱脂粉乳、全脂練乳 さとうきび・てん菜 どうもち、ばいしよ、かんしょ グリセリン酸脂肪酸エステル グァーガム ローカストビーンガム キサンタンガム 寒天 バニラ香料 ミルク香料 ベニバナ黄色素 β-カロテン	乳			日本他 タイ他 アメリカ他			
合計 0.00(%)						*エネルギー			
						*水分			
						*たんぱく質			
						*脂質			
						*炭水化物			
						*灰分			
						*ナトリウム			
						*カリウム			
						*カルシウム			
						*マグネシウム			
						*リン			
						*鉄			
						*亜鉛			
						銅			
						マンガン			
						ヨウ素			
						セレン			
						クロム			
						モリブデン			
						*レチノール			
						*β-カロテン当量			
						*レチノール活性当量			
						D			
						E(α-トコフェロール)			
						K			
						*B ₁			
						*B ₂			
						ナイアシン			
						B ₆			
						B ₁₂			
						葉酸			
						パントテン酸			
						ピオチン			
						*C			
						飽和			
						一価不飽和			
						多価不飽和			
						コレステロール			
						*水溶性			
						*不溶性			
						*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	【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	●	あわび	い	くら	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		大豆	鶏	バナナ	豚	肉		
	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 15日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

94

物資名

キズ(キッズ)

商品名

ミルクを食べるキャンディーズプレーン130

メーカー

マリンフード株式会社

正味重量または固形量

130g

原材料の内容明細

五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(五訂による)	実測値
	ナチュラルチーズ 牛乳 乳たん白 乳化剤 添加水	リン酸ナトリウム製剤	84.5 3.4 0.5 2.0 9.6	2 2 2		アイルランド、アメリカ等 日本等 ドイツ等 ドイツ等 日本	336 kcal	○
							エネルギー	
							水分	
							たんぱく質	21.7 g
							脂質	26.3 g
							炭水化物	3.0 g
							灰分	
							ナトリウム	
							カリウム	
							カルシウム	637 mg
							マグネシウム	
							リン	
							鉄	
							亜鉛	
							銅	
							マンガン	
							レチノール	
							カロテン	
							レチノール当量	
							D	
							E	
							K	
							B1	
							B2	
							ナイアシン	
							B6	
							B12	
							葉酸	
							パントン酸	
							C	
							飽和	
							一価不飽和	
							多価不飽和	
							コレステロール	
							水溶性	
							不溶性	
							総量	
							食塩相当量	3.2 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 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

品質証明書

2023年2月13日

御中

六甲バター株式会社 品質保証部

給食用スライスチーズ20(10枚)

1. 基本情報

品番	1536	荷姿	200g (10枚) × 15 × 3
JANコード	4903308017694	GTINコード	24903308015366
製造工場	六甲バター株式会社 神戸工場		
製造工場住所	神戸市西区見津が丘6-7-1		
特徴	温和な風味を有したフィルム包装したスライスチーズです。		
種類別	プロセスチーズ		

2. 原材料

原材料名		配合(%)	最終加工国 国名
ナチュラルチーズ		社外秘	外国、日本
乳化剤		社外秘	日本、他
※重曹(加工助剤で一括表示に記載なし)		社外秘	日本、他
水		社外秘	日本
補足事項			
*配合率は社外秘です。 *原料事情により、産地等を変更する場合があります。 *GMOは表示義務のある原料は使用して おりません。 *アレルギーは含有しているもののみ記載しています。			
アレルギー(28品目)	乳成分		
コンタミ(28品目)	コンタミはありません。		

3. 栄養成分(100g当たり)

項目	成分値	単位	項目	成分値	単位	項目	成分値	単位
水分	48.5	g	ナトリウム	1094	mg	レチノール	246	μg
たんぱく質	19.0	g	カリウム	58	mg	β-カロテン当量	173	μg
脂質	26.4	g	カルシウム	554	mg	レチノール活性当量	260	μg
炭水化物	1.2	g	マグネシウム	22	mg	ビタミンB1	0.02	mg
灰分	4.9	g	リン	830	mg	ビタミンB2	0.37	mg
エネルギー	318	kcal	鉄	0.2	mg			
食塩相当量	2.78	g	亜鉛	2.8	mg			

4. 細菌規格

規格項目	単位	規格値
一般生菌数	CFU/g	3000以下
大腸菌群	CFU/0.1g	陰性

5. 賞味期間

270

日

6. 保存方法

要冷蔵(0℃~10℃)

変更前		2020年2月8日		申請年月日		2022年5月2日								
食品コード	53501	登録食品名	ガゼリヨーグルト		商品名	ガゼリヨーグルト1000								
規格	1000g	ボール内個数	正体箱個数	6本	正味重量又は固計量	1,000 g								
納品最小単位	個	内装包装材料	PE/紙/PE	外装包装材料	段ボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	30 × 22 × 18 cm							
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵		保存温度	10℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無						
	賞味期限 (製造後)	18	日	保管温度	10℃以下				●					
	消費期限	—	日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格 (食品名)	はっ酵乳							
納入業者	住所					業者コード	5050							
	会社名 (Ⅰ)					代表者名	印							
販売者	住所					製造工場								
	名称 (Ⅰ)					名称 (Ⅰ)								
食品内容						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位の枠の横ぎに記入のこと)	メーカー名	計算値(2015年版(七訂)) ●						
13010 13009 13050 13014 09027 17000	乳製品 (国内製造、アメリカ製造、その他) インマルトオリゴ糖シロップ 乳たんぱく 寒天 増粘多糖類 香料	脱脂粉乳 全粉乳 ホエイパウダー クリーム コーンスターチ 乳たんぱく質濃縮物 紅藻 ペクチン、ローカストビーンガム ヨーグルトフレーバー 水	乳 乳 乳 乳			北海道 愛知県 ヨロップ他 北海道 愛知県 ドイツ他 長野県 ドイツ 滋賀県 愛知県	アメリカ 静岡県 北海道他 岐阜県他 三重県 デンマーク 岡山県 スペイン	*は必須入力項目 *エネルギー 52 kcal *水分 87.0 g *たんぱく質 3.5 g *脂質 0.7 g *炭水化物 8.0 g *灰分 0.8 g 無機質 *ナトリウム 56 mg *カリウム 180 mg *カルシウム 110 mg *マグネシウム 11 mg *リン 95 mg *鉄 0.1 mg *亜鉛 0.4 mg 銅 0.01 mg マンガン 0.00 mg ヨウ素 9 µg セレン 2 µg クロム 0 µg モリブデン 3 µg A *レチノール 5 µg *β-カロテン当量 2 µg *レチノール活性当量 5 µg D 0.0 µg E(α-トコフェロール) 0.0 mg K 0 µg *B ₁ 0.03 mg *B ₂ 0.15 mg ナイアシン 0.1 mg B ₅ 0.02 mg B ₁₂ 0.2 µg 葉酸 0 µg パントテン酸 0.42 mg ビオチン 1.5 µg *C 0 mg 脂肪酸 飽和 0.42 g 一価不飽和 0.18 g 多価不飽和 0.02 g コレステロール 4 mg 食物繊維 *水溶性 0.2 g *不溶性 0.1 g *総量 0.3 g *食塩相当量 0.1 g						
合計 0.00 (%)								*食塩相当量 0.1 g						
特定原材料名 (太字は7大アレルギー)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン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】 ●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			
ゼラチン		大	豆	鶏	肉	バ	ナ			ナ				
も	も	や	ま	い	も	り	ん	ご	ア	ー	モ	ン		