令和　7　年　7　月分　　献立明細表

Cブロック

つくばすこやか給食センター豊里

献立明細表について

①配合表の欄に「月」がある食品
添付されている「食品配合表」に使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。

②配合表の欄に「年」がある食品
年度の始めに配布した「年間使用食品配合表」に、使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。
また、使用する頻度の多い「しょうゆ・みそ・油・ごま油・オリーブ油」に関しては「年」を付けませんので、ご確認の際は年間使用食品配合表をご覧ください。

③除去食の欄に「除去」とある食品
該当の食品を除去し、調理したものを専用容器に入れて提供します。

④除去食の欄に「提供なし」とある食品
該当の食品は提供はありません。

⑤その他
貝類、藻類、オキアミ、しらすは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

月曜日

食品名	小分量	配合表	除去食

7月1日　火曜日

コッペパン
牛乳
野菜ナゲット
ブロッコリーサラダ
ハッシュドポーク

食品名		配合表	除去食
コッペパン		年	提供なし
牛乳			提供なし
野菜ナゲット			
野菜豆腐ナゲット		月	
大豆油			
ブロッコリーサラダ			
オリーブドツナ		月	
ブロッコリー			
ブロッコリーダイス			
にんじん			
キャベツ			
コーンクリーミードレッシング		年	
ハッシュドポーク			
豚もも小間肉			
赤ワイン			
じゃがいも			
たまねぎ			
にんじん			
マッシュルーム			
しょうが			
サラダ油			
ハヤシフレーク		年	
ケチャップ		年	
中濃ソース		年	

7月2日　水曜日

麦ごはん
牛乳
鮭の和風パン粉焼き
千草和え
なめこすまし汁

食品名		配合表	除去食
麦ごはん			
ご飯			
麦			
牛乳			提供なし
鮭の和風パン粉焼き			
鮭切身			
にんにくしょうゆシーズニング		月	
パン粉		月	
青のり			
マヨネーズタイプ		年	
上新粉			
千草和え			
ほうれんそう			
油揚げ		年	
もやし			
ごま和えの素		年	
白すりごま			
なめこすまし汁			
なめこ			
肉団子		月	
豆腐		年	
にんじん			
わかめ			
しょうゆ			
精製塩			
かつお節			
かつお・まぐろ節だし			

7月3日　木曜日

黒パン
牛乳
ハンバーグのラタトゥイユソース
かぼちゃのごまサラダ
マカロニスープ

食品名		配合表	除去食
黒パン		年	提供なし
牛乳			提供なし
ハンバーグのラタトゥイユソース			
豆腐ハンバーグ		月	
スパニッシュミックス		月	
たまねぎ			
にんにく			
オリーブオイル			
ダイストマト缶			
ケチャップ		年	
白ワイン			
コンソメ		年	
精製塩			
こしょう			
かぼちゃのごまサラダ			
かぼちゃ			
ブロッコリー			
魚肉ソーセージ		月	
白すりごま			
たまねぎドレッシング		年	
マカロニスープ			
鶏もも小間肉			
たまねぎ			
キャベツ			
にんじん			
ハート型きびパスタ		月	
コンソメ		年	
精製塩			
こしょう			
オリーブオイル			
パセリフレーク			

7月4日　金曜日

麦ごはん
牛乳
星型カレーチキンカツ
短冊サラダ
天の川汁
七夕ゼリー

食品名		配合表	除去食
麦ごはん			
ご飯			
麦			
牛乳			提供なし
星型カレーチキンカツ			
星型カレーチキンカツ		月	
大豆油			
短冊サラダ			
焼のり			
サラダこんにゃく			
サラダこんにゃく（角きいり）			
にんじん			
キャベツ			
塩ドレッシング		年	
天の川汁			
星型なるとスライス		月	
たまねぎ			
にんじん			
そうめん			
きくらげ			
おくら			
しょうゆ			
精製塩			
かつお節			
かつお・まぐろ節だし			
七夕ゼリー			
七夕ゼリー		月	

令和 7 年 7 月分 献立明細表

Cブロック

つくばすこやか給食センター豊里

7月7日 月曜日

ごはん
牛乳
厚揚げのゴーヤチャンプルー
アセロラゼリー和え
もずくスープ

食品名	配合表	除去食
ごはん		
牛乳		提供なし
厚揚げのゴーヤチャンプルー		
にがうり		
豚もも小間肉		
ミニ絹厚揚げ	年	
もやし		
にんじん		
きくらげ		
しょうが		
にんにく		
炒り卵	月	除去
かつお節		
サラダ油		
オイスターソース	年	
しょうゆ		
清酒		
砂糖		
精製塩		
アセロラゼリー和え		
パインシラップ漬け		
アセロラジュレ	月	
ナタデココ	月	
もずくスープ		
もずく		
肉団子	月	
小松菜		
にんじん		
たけのこ		
たまねぎ		
中華スープストック	年	
しょうゆ		
精製塩		

7月8日 火曜日

ごはん
牛乳
鶏肉のおかか焼き
和風ポテトサラダ
しょうがスープ

食品名	配合表	除去食
ごはん		
牛乳		提供なし
鶏肉のおかか焼き		
鶏肉むね切身		
清酒		
精製塩		
にんにく		
しょうゆ		
砂糖		
マヨネーズタイプ	年	
かつお節		
和風ポテトサラダ		
じゃがいも		
とうもろこし		
つぼ漬け	月	
青のり		
ノンエッグマヨネーズ	年	
しょうがスープ		
豚もも小間肉		
サラダ油		
にんじん		
緑豆春雨		
きくらげ		
ミニ絹厚揚げ	年	
しょうが		
スープストック	年	
しょうゆ		
こしょう		
精製塩		

7月9日 水曜日

ごはん
牛乳
麻婆茄子
春雨サラダ
中華スープ
ヨーグルト

食品名	配合表	除去食
ごはん		
牛乳		提供なし
麻婆茄子		
揚げなす	月	
ぶたひきにく		
ひきわり大豆		
ねぎ		
たけのこ		
青ピーマン		
にんじん		
干ししいたけ		
しょうが		
にんにく		
清酒		
サラダ油		
テンメンジャン	年	
豆板醤	年	
砂糖		
しょうゆ		
赤みそ		
オイスターソース	年	
でんぷん		
ごま油		
春雨サラダ		
緑豆春雨		
きゅうり		
もやし		
にんじん		
中華ドレッシング	年	
中華スープ		
豆腐	年	
キャベツ		
きくらげ		
チンゲンサイ		
にんじん		
中華スープストック	年	
しょうゆ		
精製塩		
こしょう		
サラダ油		
ヨーグルト	月	提供なし

7月10日 木曜日

ごはん
牛乳
あじフライ
ひじきサラダ
豚汁

食品名	配合表	除去食
ごはん		
牛乳		提供なし
あじフライ		
あじフライ	月	
大豆油		
ケチャップ	年	
ウスターソース	年	
砂糖		
でんぷん		
ひじきサラダ		
ひじき		
もやし		
小松菜		
とうもろこし		
かんきつドレッシング	年	
豚汁		
豚もも小間肉		
しょうが		
サラダ油		
ミニ絹厚揚げ	年	
じゃがいも		
にんじん		
だいこん		
白みそ		
赤みそ		
かつお節		
煮干し		
ごま油		

7月11日 金曜日

冷やし中華
（ソフト中華めん＋冷やし中華の具＋パックたれ）
牛乳
揚げ餃子
パインアップル

食品名	配合表	除去食
冷やし中華		
ソフト中華めん	年	
ロースハム	月	
細切りかまぼこ	年	
きゅうり		
もやし		
にんじん		
わかめ		
冷し中華パックたれ	月	
牛乳		提供なし
揚げ餃子		
野菜餃子	月	
大豆油		
パインアップル		
パインコンポート	月	

2

令和　7　年　7　月分　　献立明細表

Cブロック

つくばすこやか給食センター豊里

7月14日　月曜日

ごはん
牛乳
モロのケチャップ和え
もやしとにらのナムル
豆腐の中華煮

食品名	配合表	除去食
ごはん		
牛乳		提供なし
モロのケチャップ和え		
モロ切身澱粉付き	月	
大豆油		
清酒		
ケチャップ	年	
トマトピューレ		
砂糖		
にんにく		
しょうゆ		
でんぷん		
もやしとにらのナムル		
もやし		
にら		
チキンフレーク水煮	年	
にんじん		
韓国ナムルドレッシング	年	
豆腐の中華煮		
豆腐	年	
豚もも小間肉		
にんじん		
チンゲンサイ		
たけのこ		
きくらげ		
しょうが		
サラダ油		
清酒		
精製塩		
中華スープストック	年	
しょうゆ		
オイスターソース	年	
ごま油		
でんぷん		

7月15日　火曜日

ミルクパン
牛乳
スタミナガーリックチキン
グリーンサラダ
ミネストローネ

食品名	配合表	除去食
ミルクパン	年	提供なし
牛乳		提供なし
スタミナガーリックチキン		
鶏むね切身		
マヨネーズタイプ	年	
ペペロンチーノシーズニング	月	
グリーンサラダ		
ブロッコリー		
ブロッコリーダイス		
きゅうり		
枝豆		
サウザンアイランドドレッシング	年	
ミネストローネ		
豚もも小間肉		
たまねぎ		
さやいんげん		
にんじん		
ハート型きびパスタ	月	
ダイストマト缶		
トマトピューレ		
コンソメ	年	
精製塩		
こしょう		
オリーブオイル		

7月16日　水曜日

ごはん
牛乳
ピーマンの肉詰めフライ
いかと切り干し大根の煮物
かぼちゃのみそ汁

食品名	配合表	除去食
ごはん		
牛乳		提供なし
ピーマンの肉詰めフライ		
ピーマン肉詰めフライ	月	
大豆油		
ケチャップ	年	
ウスターソース	年	
砂糖		
でんぷん		
いかと切り干し大根の煮物		
切干大根		
するめ		
しらたき		
油揚げ	年	
にんじん		
小松菜		
しょうゆ		
みりん		
砂糖		
清酒		
かぼちゃのみそ汁		
鶏もも小間肉		
サラダ油		
かぼちゃ		
ぶなしめじ		
にら		
たまねぎ		
赤みそ		
白みそ		
清酒		
かつお節		
煮干し		

7月17日　木曜日

ごはん
牛乳
すり身チーズロール
海藻サラダ
夏野菜カレー

食品名	配合表	除去食
ごはん		
牛乳		提供なし
すり身チーズロール		
すり身チーズロール	月	提供なし
海藻サラダ		
海藻ミックス	年	
もやし		
枝豆		
にんじん		
ちりめんじゃこ		
和風ドレッシング	年	
夏野菜カレー		
豚もも小間肉		
かぼちゃ		
とうもろこし		
スパニッシュミックス	月	
たまねぎ		
トマトピューレ		
ダイストマト缶		
しょうが		
にんにく		
サラダ油		
アレルゲンフリーカレーフレーク	年	
まろやかカレールウ	年	
カレー粉	年	
ウスターソース	年	
ケチャップ	年	

7月18日　金曜日

焼きそば
ピタパン
のむヨーグルト（いちご）
揚げたこ焼き
きゅうり塩昆布あえ

食品名	配合表	除去食
焼きそば		
蒸し中華めん	年	
豚もも小間肉		
にんじん		
キャベツ		
たまねぎ		
サラダ油		
焼きそばソース	年	
オイスターソース	年	
ピタパン		
ピタパン	月	提供なし
のむヨーグルト（いちご）	月	提供なし
揚げたこ焼き		
たこ焼き	月	
大豆油		
きゅうり塩昆布あえ		
にんじん		
とうもろこし		
きゅうり		
切干大根		
もやし		
塩昆布	年	

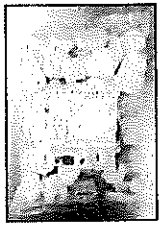
野菜豆腐ナゲット

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表－１）

商品名	お豆腐と野菜のナゲットFe・Ca	作成日	令和 06年 2月 26日
		提出日	令和 06年 2月 27日
箱の表示会社名（販売者、製造者又は輸入者）	製造者　都吹株式会社　久井工場	規格・入数	1ｋｇ×6
上記会社の所在地	広島県三原市久井町下津11126-39		
製造工場名	都吹株式会社　久井工場	総量・固形量	1個　約20ｇ
製造工場所在地	広島県三原市久井町下津11126-39	内容量・大きさ等	1ｋｇ袋当たり　50個以上入り

1．栄養分析　（100ｇ当たり）　（八訂日本食品標準成分表引用）

エネルギー	214 Kcal	亜鉛		0.3 mg	写真（デジカメ）
水分	61.4 g	ビタミンA	レチノール	0 μg	
たんぱく質	6.5 g		カロテン当量	465 μg	
脂質	15.2 g		レチノール活性当量	39 μg	
炭水化物	14.2 g	ビタミンB1		0.04 mg	
灰分	2.7 g	ビタミンB2		0.03 mg	
ナトリウム	293 mg	ビタミンC		2 mg	
カルシウム	332 mg	食塩相当量		1.1 g	
マグネシウム	175 mg	食物繊維	水溶性	g	
リン	68 mg		不溶性	g	
鉄	10.6 mg		総量	1.1 g	



※栄養分析数値において、実測値については数値記載左側欄に◆印記載

※実測値の場合の算出機関　実測値　公的機関　　自社検査

2．アレルギー物質

小麦	○	そば		卵	△	乳	△	落花生		えび	△	かに	△	あわび		いか	△	いくら	
オレンジ		ピーカン		牛肉	△	くるみ		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	△	カシューナッツ		アーモンド		備考			

注意事項　省令により表示を義務づけられた7品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの21品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。

記載要領
○　：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合
△　：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。
□　：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

□ コンタミネーションに関する注意喚起記載　無

注意喚起記載内容

3．遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	組換・分別・不分別区分	遺伝子組み換え対象原材料	組換・分別・不分別区分	遺伝子組み換え対象原材料	組換・分別・不分別区分
大豆	不分別	とうもろこし	不分別		
大豆	NONGMO	甜菜	NONGMO		
菜種	不分別	馬鈴薯	不分別		
とうもろこし	NONGMO				

※全原材料中重量が上位３位以内、かつ、その重量が５％以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4．調理方法

□調理区分

焼き		揚げ	●	蒸し		ボイル		自然解凍		その他	

□その他調理方法等特記事項

170℃～175℃の油で冷凍のまま3分から3分30秒油調してください

5．商品特長

国産大豆の豆腐と豆乳を使用した生地に野菜をたっぷり加え、鉄分とカルシウムを強化しました。ふんわりおいしい豆腐ナゲットです。1ｋｇの入り数は50個ＵＰ（50～52個）です。

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表－２）

商品名	お豆腐と野菜のナゲットFe・Ca	規格	1ｋｇ
箱の表示会社名	都吹株式会社　久井工場		

6．原料配合（１００ｇ当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合(%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地固定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	豆腐	12.81		国内		日本	大豆
2	魚肉すり身	10.98		海外		インド、ベトナム他	
3	植物油脂	8.96		海外		アメリカ他	大豆
4	たまねぎ	5.49		国内		日本	
5	にんじん	5.49		国内		日本	
6	えだまめ	3.66		海外		インドネシア、ベトナム他	大豆
7	とうもろこし	3.66		国内・海外		日本、タイ他	
8	豆乳	2.75		国内		日本他	大豆
9	粉末状大豆たん白	2.56		海外		アメリカ、中国他	大豆
10	ドロマイト	1.56		海外		ノルウェー	
11	砂糖	1.46		海外		タイ、オーストラリア他	
12	食塩	0.46		国内		日本	
13	酵母エキス	0.22		海外		タイ	
14	発酵調味料	0.22		国内・海外		イタリア、日本他	小麦
15	香辛料	0.04		海外		マレーシア他	
16	パッター粉(小麦粉)	7.89		国内・海外		アメリカ、日本	小麦
17	パッター粉(でん粉)	0.39		海外		アメリカ、南アフリカ	
18	パッター粉(食塩)	0.03		国内		日本	
19	打ち粉(でん粉)	0.60		海外		アメリカ	
20	打ち粉(小麦粉)	0.60		海外		アメリカ、カナダ	小麦
21	揚げ油(大豆油)	5.00		海外		アメリカ、ブラジル他	大豆
22	リン酸架橋デンプン	1.46	製造用剤	海外		タイ	
23	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	0.97	製造用剤	海外		タイ	
24	リン酸架橋デンプン	0.13	製造用剤	海外		アメリカ、オーストラリア他	
25	クエン酸鉄	0.06	栄養強化剤	海外		中国他	
26	リン酸二水素ナトリウム	0.09	膨張剤	国内		日本	
27	炭酸水素ナトリウム		膨張剤	国内		日本	
28	ピロリン酸二水素二ナトリウム		膨張剤	国内		日本	
29	水	22.46		国内		日本	
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

7/1 C

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（A表-2）

商品名	オリーブドツナ	規格	1,000g×10
箱の表示会社名	株式会社ピアット		

6．原料配合（100g当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合 (%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地固定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	きはだまぐろ	70.30		海外		中西部太平洋等	
2	オリーブ油	18.30		海外		イタリア、スペイン	
3	野菜スープ	3.20		国内		日本	
4	食塩	0.70		国内		日本	
5	水	7.50		国内		日本	
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合　計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

7/2 C

商品規格書

株式会社 丸美屋フーズ
〒350-0253 埼玉県坂戸市北大塚128-2
TEL 049-289-2681 FAX 049-289-2361

〔商品名〕	マルチシーズニング 和風にんにく醤油 240g
〔原材料表示〕	食塩(国内製造)、醤油、デキストリン、フライドガーリック、砂糖、調味顆粒／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
〔アレルギー物質〕	小麦・大豆
〔作成日〕	2023/5/11

原材料名		配合比合計(%) 100.00	添加物物質名	配合比100%中	添加物用途名	添加物種別	添加物使用基準	アレルギー物質	GMO	原産国
	食塩	32.06								日本
	醤油	20.50						大豆・小麦	大豆(nonGMO)	日本
	デキストリン	12.68							とうもろこし(nonGMO)・ばれいしょ(nonGMO)	日本・中国・フランス・アメリカ
	フライドガーリック	9.32						大豆	大豆(不分別)	中国
	砂糖	9.32							てん菜(nonGMO)	日本
	調味顆粒	2.88							てん菜(nonGMO)・とうもろこし(nonGMO)	日本
調味料	アミノ酸等	11.36	L-グルタミン酸ナトリウム	10.97	調味料	指定添加物	なし		てん菜(nonGMO)	ベトナム・インドネシア・その他
調味料	アミノ酸等		コハク酸二ナトリウム	0.31	調味料	指定添加物	なし			日本
調味料	アミノ酸等		5'-リボヌクレオチドニナトリウム	0.08	調味料	指定添加物	なし			インドネシア・その他
	カラメル色素	1.86	カラメルⅠ	1.86	着色料		あり		とうもろこし(不分別)・ばれいしょ(nonGMO)	日本
酸味料		0.02	クエン酸	0.02	酸味料	指定添加物	なし		とうもろこし(nonGMO)	日本

7/2C

雪和食品株式会社
〒271-0065 千葉県松戸市南花島2-31-3
TEL047-367-3555/FAX047-366-8321

製品規格書

提出日　2023.10.12

商品名	商品名カナ	規格・入数	ブランド区分
IFA 焙焼ソフトパン粉	ｱｲｴﾌｴｰ ﾊﾞｲｼｮｳｿﾌﾄﾊﾟﾝｺ	1kg・10	PB

賞味期限表示有無	製造日含め	賞味期限表示例	製造日表示有無	製造日表示例
有	180日	賞味期限 18.4.22/A	無	

保存温度帯	保存条件(開封前)
常温	直射日光、高温、多湿を避けて保存してください。
	保存条件(開封後)
	異物混入や虫害を防ぐため袋とじを閉めて上記保存条件で保管し、お早めにご使用ください。

商品形態

	縦(長辺)	横(短辺)	高さ(厚)	重量	材質	JANコード	ITFコード
ピース	350	250	90	1020	PE	4 595315 829027	
ケース	630	315	440	11000	ダンボール		

商品特徴
丹念にミキシングした生地を焙焼式で充分に中まで熱を通し焼き上げました。
サクサクと香ばしいフライが楽しめます。

一括表示

名称	パン粉
原材料名	小麦粉(国内製造)、植物性ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩/イーストフード、ビタミンC
内容量	1kg
賞味期限	この面の枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿をさけて、常温で保存してください。
販売者	株式会社 アイエフエー +IFA101 千代田区鍛冶町2丁目10番10号秋山ビル5F ☎03-5207-6031(代)

※本品製造工場では、「大豆」の成分を含む製品を生産しております。
※主原料(小麦)の原産地は主にアメリカ、カナダです。製粉は日本国内の製粉会社です。
　尚、小麦粉の残留農薬については農林水産省のホームページをご参照下さい。
※粒子は商品外箱の右下枠内に○印で記入しています。
※この製品は国内で製造しています。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	373 kcal	炭水化物	63.4 g
たんぱく質	14.6 g	食塩相当量	1.2 g
脂質	6.8 g		
表示有無	有	(この表示値は、目安です。)	

遺伝子組換原料		アレルギー物質(28品目)	
使用なし		小麦	
表示有無	無	表示有無	有

製造工程
小麦粉送粉⇒混捏(ミキサー)⇒一次発酵⇒混捏(ミキサー)⇒生地ホッパー⇒V4⇒ガス抜き(モルダー)⇒食型に生地を投入⇒二次発酵⇒焼成(オーブン)⇒ディパンナー(型抜き)⇒リフター⇒パン棚冷却⇒真空冷却⇒粉砕⇒乾燥⇒ふるい⇒金属検出(Fe1.0mmφ　Sus2.0mmφ)⇒計量⇒パン粉充填⇒計量⇒包装熱シール⇒金属検出(Fe1.2mmφ　Sus2.0mmφ)⇒箱詰め⇒保管

品質規格(1)

検査項目	管理基準	検査項目	管理基準
水分	9%～12%	外観性状	色沢のあるフレーク状、塊の無いもの
品位	良好な香味を有し異味異臭のないもの	異物	混入のないもの
粒度	7mm		

品質規格(2)

検査項目	管理基準	検査項目	管理基準
一般生菌	3×10^3/g以下		
大腸菌群	陰性		

品質保持剤・ガス置換投入　投入有無　無

種類	名称	種類	名称

肉団子

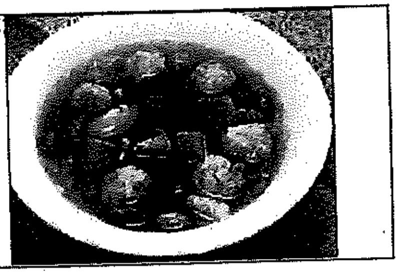
様式Ⅱ　学校給食用物資内訳表（A表-1）

商品名	Ca強化ミニミートボール5g	作成日	令和 06年 1月 31日
		提出日	令和 06年 1月 31日
箱の表示会社名（販売者、製造者又は輸入者）	たまご&カンパニー株式会社	規格・入数	1kg(約200個)×6袋×2合
上記会社の所在地	東京都千代田区有楽町2-10-1　東京交通会館8F		
製造工場名	有限会社トリマサ　食品事業部	総量・固形量	6kg
製造工場所在地	茨城県坂東市山461-1	内容量・大きさ等	6kg・1kg

1. 栄養分析　（100g当たり）　（八訂日本食品標準成分表引用）

エネルギー		233 Kcal	亜鉛			0.6 mg
水分		58.7 g	ビタミンA	レチノール		8.0 μg
たんぱく質		9.9 g		β-カロテン当量		0.0 μg
脂質		15.9 g		レチノール活性当量		8.0 μg
炭水化物		14.1 g	ビタミンB1			0.06 mg
灰分		1.4 g	ビタミンB2			0.05 mg
ナトリウム		351.0 mg	ビタミンC			1.0 mg
カルシウム		204.0 mg	食塩相当量			0.9 g
マグネシウム		22.0 mg	食物繊維	水溶性		― g
リン		100.0 mg		不溶性		― g
鉄		0.9 mg		総量		1.2 g

写真



※栄養分析数値において、実測値については数値記載左側欄に◆印記載

※実測値の場合の算出機関　実測値 公的機関 |　| 自社検査 |　|

2. アレルギー物質

小麦	○	そば		卵	△	乳	△	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		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	△	カシューナッツ		アーモンド		備考			

注意事項	省令により表示を義務づけられた7品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの21品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。
記載要領	○　：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合 △　：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。 □　：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

□ コンタミネーションに関する注意喚起記載　有

注意喚起記載内容

本製品の製造ラインでは乳成分、卵を含む製品の製造も行っております。

3. 遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別記	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別記	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別記

※全原材料中重量が上位3位以内、かつ、その重量が5%以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4. 調理方法

□調理区分

焼き		揚げ	●	蒸し	●	ボイル		自然解凍		その他	

□その他調理方法等特記事項

160℃～170℃の油で約3分間揚げてください。スチームの場合、約5分間加熱してください。

5. 商品特長

鶏肉を使用したミニサイズのミートボールです。スープやシチュー、カレーの具材として使用できます。
100g中　カルシウムを204mg含有したCa強化食材です。
（通常は国産鶏を使用致しますが、調達事情により産地が変わる場合があります）

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

様式Ⅱ　学校給食用物資内訳表（A表-2）

商品名	Ca強化ミニミートボール5g	規格	1kg(約200個)×6袋×2合
箱の表示会社名	たまご&カンパニー株式会社		

6. 原料配合（100g当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合(%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地固定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	鶏肉	25.41		国内		茨城県、宮城県他国産	鶏肉
2	豚脂	12.70		国内		茨城県、埼玉県他	豚肉
3	玉ねぎ	9.53		国内		北海道、佐賀県、愛知県、群馬県他	
4	パン粉	9.53		国内		アメリカ、カナダ他	小麦、大豆
5	馬鈴薯でん粉	6.35		海外		北海道	
6	粒状大豆たん白	3.18		国内		アメリカ他	大豆
7	粉末状大豆たん白	2.70		海外		アメリカ	大豆
8	食塩	0.67		国内・海外		兵庫県、香川県	
9	砂糖	0.51		海外		タイ、南アフリカ、豪州、日本他	
10	カルシウム製剤	0.47	カルシウム強化	国内		日本	
11	発酵調味料	0.25		国内・海外		タイ、中国、日本他	
12	鶏がらスープの素	0.19		国内・海外		日本、フランス	鶏肉
13	こしょう	0.18		国内		マレーシア他	
14	リン酸塩(Na)	0.17	調味	国内		大阪府	
15	調味料(アミノ酸等)	0.07	調味	国内		ブラジル他	
16	加水	28.09		国内	●	茨城県	
17	揚げ湯	0.00		国内		アメリカ	
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

7/27C

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表－１）

商品名	Ca強化とうふハンバーグ（乳・卵抜き）60g	作成日	令和 06年 1月 31日
		提出日	令和 06年 1月 31日
箱の表示会社名（販売者、製造者又は輸入者）	たまご&カンパニー株式会社	規格・入数	(60g×25個)×4袋×2合
上記会社の所在地	東京都千代田区有楽町2-10-1　東京交通会館8F		
製造工場名	有限会社トリマサ　食品事業部	総量・固形量	6kg
製造工場所在地	茨城県坂東市山461-1	内容量・大きさ等	6000g・60g

1．栄養分析　（100ｇ当たり）　（八訂日本食品標準成分表引用）

エネルギー	209 Kcal	亜鉛		0.7 mg	
水　分	65.9 g	ビタミンA	レチノール	20.0 μg	
たんぱく質	9.5 g		β-カロテン当量	142.0 μg	
脂　質	16.0 g		レチノール活性当量	31.0 μg	
炭水化物	7.7 g	ビタミンB１		0.06 mg	
灰　分	0.9 g	ビタミンB２		0.09 mg	
ナトリウム	187.0 mg	ビタミンC		2.0 mg	
カルシウム	199.0 mg	食塩相当量		0.5 g	
マグネシウム	24.0 mg	食物繊維	水溶性	― g	
リ　ン	73.0 mg		不溶性	― g	
鉄	0.7 mg		総　量	0.6 g	

写真

※栄養分析数値において，実測値については数値記載左側欄に◆印記載

※実測値の場合の算出機関　実測値 公的機関　　自社検査

2．アレルギー物質

小麦	○	そば		卵	△	乳	△	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		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	△	カシューナッツ		アーモンド		備考			

注意事項	省令により表示を義務づけられた7品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの21品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。
記載要領	○　：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合 △　：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。 □　：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

□ コンタミネーションに関する注意喚起記載　有

注意喚起記載内容

本製品の製造ラインでは乳成分、卵を含む製品の製造も行っております。

3．遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	NON・GMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	NON・GMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	NON・GMO・不分別
豆腐（大豆）	NONGMO				

※全原材料中重量が上位３位以内、かつ、その重量が５％以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4．調理方法

□調理区分

焼き	●	揚げ		蒸し	●	ボイル		自然解凍		その他	

□その他調理方法等特記事項

スチームコンベクションオーブンで約15分加熱して下さい。この商品は-18℃以下で保存して下さい。一度解凍したものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意下さい。

5．商品特長

国産鶏肉と自家製豆腐を使用したコクと旨味を凝縮したハンバーグです。
乳、卵のアレルギー物質を抜き、カルシウムを強化致しました。100g中　199ｍｇの含有です。

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

9

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表－２）

商品名	Ca強化とうふハンバーグ（乳・卵抜き）60g	規格	(60g×25個)×4袋×2合
箱の表示会社名	たまご&カンパニー株式会社		

6．原料配合（１００ｇ当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合(%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地配定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	鶏肉	42.04		国内	●	茨城県、宮城県他国産	鶏肉
2	玉ねぎ	15.41		国内		北海道、佐賀県、愛知県、群馬県他	
3	豆腐	14.90		国内	●	茨城県	大豆
4	豚脂	8.41		国内		茨城県、埼玉県他	豚肉
5	パン粉	4.20		海外		アメリカ、カナダ他	小麦、大豆
6	人参	1.71		国内		北海道他	
7	小麦粉	1.40		海外		アメリカ他	小麦
8	焼酎	0.84		国内・海外		日本、南アメリカ	
9	しょうゆ	0.84		海外		アメリカ、カナダ他	小麦、大豆
10	ガラスープの素	0.52		国内・海外		日本、フランス他	鶏肉
11	砂糖	0.42		海外		タイ、南アフリカ、オーストラリア他	
12	食塩	0.25		国内		兵庫県、香川県	
13	加工でん粉	2.01	結着	海外		タイ	
14	炭酸カルシウム	0.47	強化	国内		日本	
15	調味料（有機酸等）	0.28	調味料	国内		大阪府	
16	トレハロース	0.19	製造用剤	国内		岡山県	
17	豆腐用凝固剤（塩化Mg）	0.05	豆腐用凝固剤	国内		岡山県	
18	加水	6.07			●	茨城県	
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合　計	100.00					

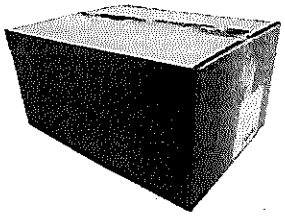
※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

7/13C

7/3 7/17
C

商品規格書	スパニッシュミックス	登録日: 21/02/17
		更新日 25/02/17

【商品画像】

パッケージ	外箱
	

【栄養成分表示】

実測による推定値(100g当たり)		単位
エネルギー	37	Kcal
水分	88.9	g
たんぱく質	1.4	g
脂質	0.5	g
炭水化物	8.4	g
灰分	0.8	g
ナトリウム	4	mg
食塩相当量	0.01	g

【商品仕様】

商品NO	30005		
JANコード	4956017300052	ITFコード	14956017300059
賞味期間	24ヶ月		
規格	500g×20袋		
カットサイズ	約2×2cmダイスカット		
内装材質	PP		
内装サイズ	220×220×40mm		
外装材質	ダンボール		
外装サイズ	400×300×210mm		
保存方法	冷凍(-18℃以下)		
取り扱い上の注意	・一度解凍したものを再凍結しますと、品質が変わることがあります。 ・内装の膨張や破裂を防ぐため、シール部分に空気穴を設けております。		
原産国名	スペイン		
輸入者	ユニフーズ株式会社 東京都港区三田3-12-17		

【アレルギー表示対象物質】

義務		推奨					
卵		あわび		バナナ		大豆	
乳		いか		もも		マカダミアナッツ	
小麦		いくら		りんご		やまいも	
そば		さけ		牛肉		カシューナッツ	
落花生		さば		鶏肉		ごま	
えび		オレンジ		豚肉		アーモンド	
かに		キウイ		ゼラチン			
くるみ						該当無	○

【細菌検査】

生菌数(CFU)	3,000,000以下/g
大腸菌(E.coli)	陰性

【夾雑物】

項目	規格
夾雑物	3%以下(重量比)

【使用添加物】

表記	物質名	用途

【使用原材料】

原材料名	配合(%)	産地	アレルギー	遺伝子組換え
ズッキーニ	30.0	スペイン		
なす	30.0	スペイン		
赤パプリカ	20.0	スペイン		
黄パプリカ	20.0	スペイン		
合計	100.0			

【商品一括表示】

(冷凍食品)

名称 スパニッシュミックス
原材料名 ズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ
内容量 500g
賞味期限 この面の右下部に記載してあります
保存方法 -18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無 加熱してありません
加熱調理の必要性 加熱してお召しあがりください
原産国名 スペイン
輸入者 ユニフーズ株式会社
東京都港区三田3-12-17

【製造工程】

〈なす〉原料搬入→検品(異物除去)→選別→洗浄→カット→選別
→グリル→冷却→IQF凍結(-18℃)→バルク包装→保管(-18℃以下)
〈ズッキーニ〉原料搬入→検品(異物除去)→選別→洗浄→カット→選別
→グリル→冷却→IQF凍結(-18℃)→バルク包装→保管(-18℃以下)
〈赤パプリカ〉原料搬入→検品(異物除去)→選別→洗浄→カット→選別
→グリル→冷却→IQF凍結(-18℃)→バルク包装→保管(-18℃以下)
〈黄パプリカ〉原料搬入→検品(異物除去)→選別→洗浄→カット→選別
→グリル→冷却→IQF凍結(-18℃)→バルク包装→保管(-18℃以下)
〈ミックス工程〉原料搬入→選別→ミックス→包装→金属探知機→箱詰め→保管(-18℃)

金属探知機	Fe	2.0mm	Sus	2.0mm

ユニフーズ株式会社
UNIFOODS CORPORATION
〒108-0073 東京都港区三田3-12-17 ブレクスビルディング7F
TEL:03-3798-3450(代) FAX:03-3798-3451
http://www.unifoods.co.jp

魚肉ソーセージ

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表−１）

商品名	おさかなソー　プチカット　減塩・Ca強化	作成日 提出日	令和 07年 2月 10日
箱の表示会社名 （販売者、製造者又は輸入者）	販売者：株式会社ニッスイ	規格・入数	５００ｇ×２０袋
上記会社の所在地	東京都港区西新橋１の３の１		
製造工場名	（株）北九州ニッスイ第２工場	総量・固形量	
製造工場所在地	〒804-0071 福岡県北九州市戸畑区川代 2-3-6	内容量・大きさ等	５００ｇ

1．栄養分析　（100ｇ当たり）　（八訂日本食品標準成分表引用）

エネルギー	◆	168 Kcal	亜鉛			0.2 mg	写真（デジカメ）
水　分	◆	65.3 g	ビタミンA	レチノール		2 μg	
たんぱく質	◆	8.8 g		β-カロテン当量		0 μg	
脂　質	◆	8.6 g		レチノール活性当量		2 μg	
炭水化物	◆	13.9 g	ビタミンB１			0.02 mg	
灰　分	◆	3.4 g	ビタミンB２			0.02 mg	
ナトリウム	◆	407 mg	ビタミンC			0 mg	
カルシウム	◆	621 mg	食塩相当量		◆	1.0 g	
マグネシウム		11 mg	食物繊維	水溶性		g	
リ　ン		63 mg		不溶性		g	
鉄		0.3 mg		総　量		0.1 g	

※栄養分析数値において，実測値については数値記載左側欄に◆印記載

※実測値の場合の算出機関　実測値　公的機関　●自社検査

2．アレルギー物質

小麦	○	そば		卵		乳		落花生		えび		かに		あわび		いか		いくら
オレンジ		りんご		牛肉		くるみ		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		カシューナッツ		アーモンド		備考	

注意事項	省令により表示を義務づけられた８品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの２０品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。
記載要領	○　：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合 △　：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。 □　：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

□ コンタミネーションに関する注意喚起記載　有

注意喚起記載内容

この商品に使用している原料には、えび、かにを食べている魚を含みます。

3．遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別

※全原材料中重量が上位３位以内、かつ、その重量が５％以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4．調理方法

□調理区分

焼き		揚げ		蒸し		ボイル		自然解凍	●	その他	●

□その他調理方法等特記事項

商品特徴に記載

5．商品特長

自然解凍または流水解凍してそのままお召しあがりいただけます。加熱してご使用いただいても問題ありません。

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表−２）

商品名	おさかなソー　プチカット　減塩・Ca強化	規格	５００ｇ×２０袋
箱の表示会社名	株式会社ニッスイ		

6．原料配合（１００ｇ当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合 (%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地固定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	魚肉	36.18		海外		タイ、チリ、インド、ロシア、他	
2	植物油脂	8.10					小麦
3	ペースト状小麦たん白	3.84					大豆
4	粉末状大豆たん白	1.54					
5	砂糖	0.84					
6	醸造酢	0.72					
7	食塩	0.62					
8	オニオンエキス	0.22					大豆
9	香味食用油	0.22					
10	かつおエキス	0.14					
11	香辛料	0.12					
12	酵母エキス	0.02					
13	加工でん粉	8.93	品質改良				
14	ソルビット	2.41	品質改良				
15	調味料（アミノ酸等）	1.58	調味料				
16	炭酸Ｃａ	1.51	品質改良				
17	酸味料	0.05	酸味料				
18	着色料（クチナシ）	0.04	着色料				
19	着色料（トマトリコピン）	0.01	着色料				
20	香料	0.01	香料				
21	香辛料抽出物	0.01	香味付与				
22	水	32.89					
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合　計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

7/3 C

ハート型きびパスタ

12

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（A表-1）

商品名	ハートのパスタ 1Kg	作成日	令和 06年 2月 26日
		提出日	令和 06年 2月 27日
箱の表示会社名（販売者、製造者又は輸入者）	中野産業株式会社	規格・入数	1Kg・8袋
上記会社の所在地	香川県高松市朝日新町33-25		
製造工場名	株式会社グンブン	総量・固形量	1010ｇ・約2300個
製造工場所在地	群馬県渋川市渋川2835-2	内容量・大きさ等	1000ｇ・340×230×30(mm)

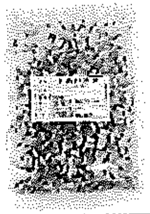
1. 栄養分析 (100ｇ当たり) (八訂日本食品標準成分表引用)

項目		値	項目			値
エネルギー	◆	353 Kcal	亜鉛			mg
水分		g	ビタミンA	レチノール		μg
たんぱく質	◆	8.6 g		β-カロテン当量		μg
脂質	◆	2.3 g		レチノール活性当量		μg
炭水化物	◆	74.5 g	ビタミンB1			mg
灰分		g	ビタミンB2			mg
ナトリウム	◆	1 mg	ビタミンC			mg
カルシウム		mg	食塩相当量		◆	0.0 g
マグネシウム	◆	45.3 mg	食物繊維	水溶性		g
リン		mg		不溶性		g
鉄	◆	1.6 mg		総量		g

※栄養分析数値において、実測値については数値記載左側欄に◆印記載

※実測値の場合の算出機関　実測値 公的機関 | ● 自社検査

写真（デジカメ）



2. アレルギー物質

小麦		そば		卵		乳		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		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		カシューナッツ		アーモンド		備考			

注意事項	省令により表示を義務づけられた7品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの21品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。
記載要領	○ ：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合 △ ：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。 □ ：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

□ コンタミネーションに関する注意喚起記載　有

注意喚起記載内容

ホワイトソルガム粉は専用ライン。パスタ加工は米粉、とうもろこし粉との兼用ライン。

3. 遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別

※全原材料中重量が上位3位以内、かつ、その重量が5%以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4. 調理方法

□調理区分

焼き		揚げ	●	蒸し		ボイル	●	自然解凍		その他	

□その他調理方法等特記事項

ボイルの場合、たっぷりのお湯で約13～15分茹でる。茹で上げ後冷水で締める。（サラダやスープに）揚げる場合、190度の油でキツネ色に揚げる。（スープ等に浮かべてクルトンとして）

5. 商品特長

ホワイトソルガム(白高きび)で作ったハート型のマカロニ。グルテンフリー。アレルギー特定原材料不使用。香料、保存料、着色料不使用。食塩不使用。茹でても揚げても美味しい。

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（A表-2）

商品名	ハートのパスタ	規格	1Kg
箱の表示会社名	中野産業株式会社		

6. 原料配合（100g当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合(%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地固定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質
1	ホワイトソルガム粉	100.00		海外	●	アメリカのみ	
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							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

7/3 7/15 C

商品規格書

サンレイ食品株式会社
TEL 053-426-1528 FAX053-426-1502

7/4C

作成日:2025. 5. 8

品名	星型カレーチキンカツ		商品管理NO	NO. 02025
グラム	50g 60g	商品特徴	国産鶏肉を使い、カレー風味の可愛い星型の商品です。	
包装形態	外装	ダンボール	内装	ビニールシート(PE)
使用方法	約180℃の高めのフライ温度で4分程揚げてください。			
保存方法	(-18℃)以下で保存してください。	製造工場所在地	静岡県	
注意事項	一度解凍したものを再び凍結しないでください。 一度にたくさん調理すると油温が下がり調理不良の原因となります。			

□製造工程

原料選別⇒原料前処理⇒混合⇒成型⇒衣付け⇒急速凍結⇒目視検査⇒X線異物除去機⇒梱包⇒金属探知機⇒重量検査⇒冷凍保管⇒出荷

□ アレルゲン情報 ○・・使用有 ×・・使用無

特定原材料	卵 ×	乳 ×	小麦 ○	そば ×	落花生 ×	えび ×	かに ×
特定原材料に準ずるもの	オレンジ ×	りんご ×	キウイフルーツ ×	バナナ ×	もも ×	くるみ ×	大豆 ○
	まつたけ ×	やまいも ×	牛肉 ×	鶏肉 ○	豚肉 ×	あわび ×	いか ×
	いくら ×	さけ ×	さば ×	ゼラチン ×	ごま ×	カシューナッツ ×	アーモンド ×

□ コンタミ情報(特定原材料・特定原材料に準ずるもの)

本品製造工場では
卵・乳・えび・牛肉・豚肉・いか・さけ・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しております。

原材料名	単位%	アレルギー物質	主原料産地
鶏肉	46.3	鶏肉	宮崎・鹿児島他
玉葱	6.7		北海道他
粒状植物性たん白	5.4	大豆	米国
醸造調味料	4.7		日本他
馬鈴薯澱粉	4.8		北海道
パン粉	3.5	小麦	米国・カナダ
純カレー	0.6		インド
食塩	0.4		兵庫
(衣)			
パン粉	14.3	小麦	米国・カナダ
小麦粉		小麦	米国
植物性たん白		大豆	ブラジル
とうもろこし澱粉	6.8		米国
植物性油脂(菜種)			カナダ
食塩			日本
水	6.5		
	100.0		

一般栄養成分※日本食品標準成分表2015年版(七訂)計算値(100g中)

エネルギー	204	kcal
水分	55.5	g
蛋白質(動物性)	9.8	g
蛋白質(植物性)	5.5	g
脂質	4.6	g
炭水化物	22.8	g
灰分	1.8	g
無機質 ナトリウム	337	mg
無機質 カリウム	357	mg
無機質 カルシウム	31	mg
無機質 マグネシウム	41	mg
無機質 リン	170	mg
無機質 鉄	1.1	mg
無機質 亜鉛	0.7	mg
無機質 銅	0.14	mg
無機質 マンガン	0.35	mg
ビタミン A レチノール	8	μg
ビタミン A カロテンα	0	μg
ビタミン A カロテンβ	3	μg
ビタミン A クリプトキサンタン	0	μg
ビタミン A β-カロテン当量	3	μg
ビタミン A レチノール当量	9	μg
ビタミン D	0.0	μg
ビタミン E トコフェロール α	0.3	mg
ビタミン E トコフェロール β	0.1	mg
ビタミン E トコフェロール γ	0.2	mg
ビタミン E トコフェロール δ	0.1	mg
ビタミン K	12	μg
ビタミン B1	0.12	mg
ビタミン B2	0.07	mg
ビタミン ナイアシン	5.7	mg
ビタミン B6	0.33	mg
ビタミン B12	0.1	μg
ビタミン 葉酸	39.5	μg
ビタミン パントテン酸	1.07	mg
ビタミン C	2	mg
脂肪酸 飽和	1.30	g
脂肪酸 一価不飽和	1.81	g
脂肪酸 多価不飽和	0.94	g
コレステロール	34	mg
食物繊維 水溶性	0.8	g
食物繊維 不溶性	1.5	g
食物繊維 総量	2.3	g
食塩相当量	0.9	g

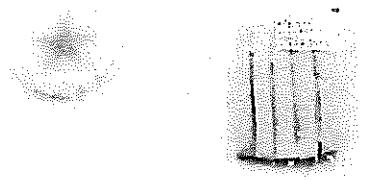
様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表-１）

商品名	やさしい海の星型スライスなると５本Ｐ	作成日 提出日	令和 06年 3月 1日 令和 06年 3月 1日
箱の表示会社名（販売者、製造者又は輸入者）	スズヒロシーフーズ株式会社	規格・入数	８００ｇ×８袋×２合
上記会社の所在地	神奈川県小田原市風祭　２４５		
製造工場名	株式会社　カクヤマ	総量・固形量	
製造工場所在地	静岡県焼津市田尻２１５４－１７	内容量・大きさ等	800ｇ（輪切り約65枚／本×5本入）

1．栄養分析　（100ｇ当たり）　（八訂日本食品標準成分表引用）

エネルギー	94 Kcal	亜鉛		0.2 mg
水　分	74.1 g	ビタミンA	レチノール	10 μg
たんぱく質	9.8 g		β-カロテン当量	0 μg
脂　質	0.8 g		レチノール活性当量	10 μg
炭水化物	12.6 g	ビタミンB１		0.03 mg
灰　分	3.2 g	ビタミンB２		0.05 mg
ナトリウム	1026 mg	ビタミンC		1 mg
カルシウム	18 mg	食塩相当量		2.6 g
マグネシウム	15 mg	食物繊維	水溶性	0.0 g
リ　ン	108 mg		不溶性	0.0 g
鉄	0.2 mg		総量	0.0 g

写真（デジカメ）



※栄養分析数値において、実測値については数値記載左側に◆印記載

※実測値の場合の算出機関　実測値　公的機関　　自社検査

2．アレルギー物質

小麦	△	そば		卵	△	乳		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		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		カシューナッツ		アーモンド		備考			

注意事項　省令により表示を義務づけられた７品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの２１品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。

記載要領
- ○　：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合
- △　：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。
- □　：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

□ コンタミネーションに関する注意喚起記載　有

注意喚起記載内容

この製品は、卵・えびを使用する工場で製造しております。

3．遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	NONGMO・不分別・GMO	遺伝子組み換え対象原材料	NONGMO・不分別・GMO	遺伝子組み換え対象原材料	NONGMO・不分別・GMO
魚肉すりみ（てん菜）	NONGMO				
でん粉（馬鈴薯）	NONGMO				
砂糖（てん菜）	NONGMO				
着色料（とうもろこし）	不分別				

※全原材料中重量が上位３位以内、かつ、その重量が６％以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4．調理方法

□調理区分

焼き		揚げ		蒸し		ボイル		自然解凍	●	その他	

□その他調理方法等特記事項

5．商品特長

「★」柄のなると巻をスライスしました。５本包装あたり約３２５枚です。なると巻をスライスしているため両端が入ります。希に、黒い点や赤い点が入りますが、魚由来の皮です。包装形態は、脱気包装です。５本を整列して包装（手作業）しているため、1本包装価格より若干高めです。

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表-２）

商品名	やさしい海の星型スライスなると５本Ｐ	規格	８００ｇ（１６０ｇ×5本）
箱の表示会社名	スズヒロシーフーズ株式会社		

6．原料配合（１００ｇ当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合（%）	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地固定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	魚肉すりみ	59.00				日本（北海道）、タイ	
2	（すけそうたら、いとよりだい）						
3	でん粉（馬鈴薯）	8.40				日本（北海道）	
4	食塩	2.50				メキシコ他	
5	砂糖	2.00				タイ、オーストラリア他	
6	着色料（紅麹）	0.05				日本（兵庫県）他	
7	加水	28.05				日本（静岡県）	
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合　計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

商品カルテ（七訂版）

承認日	2025/4/3	発行日	2025/4/24

商品コード	30072409	配合No.	23-0018	01	JANコード	4979515724090	規格	40g
七夕お星さま三色ゼリー（鉄・Ca）R							入数	40個
							荷姿	3合
							賞味期限	12ヶ月

カートンサイズ	L 358 mm × W 279 mm × H 75 mm	商品サイズ		総材質	
カートン込重量	1999 g	包装後サイズ	70×70×34程度	カップ材質	HIPS
		風袋込重量	43.0 g	フタ材質	PE16/CMPS-011C30
カートン期限表示印刷	賞味期限25.7.1/240701/時間			トレー材質	

原材料名(内容総成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）	現在使用産地
糖類（果糖ぶどう糖液糖）	7.5	–	国内製造
糖類（水あめ）	6.6	–	国内製造
糖類（砂糖）	4.3	–	国内製造
糖類（果糖）	4.1	–	国内製造
糖類（ぶどう糖）	3.1	–	国内製造
デキストリン	5.5	–	国内製造
果汁（マイヤーレモン）	1.8	–	国内製造[原料イチゴ：日本（限定）]
果汁（メロン）	0.8	–	国内製造[原料メロン：日本（限定）]
豆乳加工食品	2.1	大豆	国内製造
寒天	0.1	–	国内製造
水	62.7	–	（日本）
乳酸Ｃａ	0.8	–	オランダ製造
ゲル化剤	0.3	–	国内製造他
酸味料	0.2	–	オーストリア製造
加工デンプン	0.1	–	アメリカ製造他
香料	Φ	–	国内製造
クエン酸鉄Ｎａ	Φ	–	国内製造
着色料	Φ	–	国内製造
乳化剤	Φ	–	原料より由来
ｐＨ調整剤	Φ	–	原料より由来
セルロース	Φ	–	原料より由来
塩化Ｍｇ	Φ	–	原料より由来

原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）	現在使用産地

備考	製造所：株式会社ヤヨイサンフーズ 清水工場 静岡県静岡市清水区永楽町３番５号

栄養成分(100g中)

エネルギー		128	kcal
水分		68.4	g
たんぱく質		0.0	g
脂質		0.6	g
脂肪酸	飽和	0.33	g
	一価不飽和	0.26	g
	多価不飽和	0.07	g
コレステロール		0	mg
炭水化物		30.6	g
糖質		－	g
食物繊維		0.4	g
灰分		0.4	g
無機質	ナトリウム	39	mg
	カリウム	26	mg
	カルシウム	122	mg
	マグネシウム	1	mg
	リン	1	mg
	鉄	2.5	mg
	亜鉛	0.0	mg
	銅	0.00	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
ビタミン	A レチノール	0	μg
	A α-カロテン	0	μg
	A β-カロテン	1	μg
	A β-クリプトキサンチン	0	μg
	A β-カロテン当量	1	μg
	A レチノール活性当量	0	μg
	D	0.0	μg
	E α-トコフェロール	0.1	mg
	E β-トコフェロール	0.0	mg
	E γ-トコフェロール	0.0	mg
	E δ-トコフェロール	0.0	mg
	K	0	μg
	B１	0.00	mg
	B２	0.00	mg
	ナイアシン	0.0	mg
	B６	0.00	mg
	B１２	0.0	μg
	葉酸	1	μg
	パントテン酸	0.01	mg
	ビオチン	0.0	μg
	C	1	mg
食塩相当量		0.10	g

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、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値
その他成分は七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

解凍してお召しあがりください。
１０℃１２０分程度、２５℃７０分程度が目安です。

一括表示(原材料名)

糖類［果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、水あめ、砂糖、果糖、ぶどう糖］、デキストリン、果汁（マイヤーレモン、メロン）、豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）、寒天／乳酸Ｃａ、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、加工デンプン、香料、クエン酸鉄Ｎａ、着色料（クチナシ、マリーゴールド）、乳化剤、ｐＨ調整剤、セルロース、塩化Ｍｇ、
（一部に大豆を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

乳酸Ｃａ、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、加工デンプン、香料、クエン酸鉄Ｎａ、着色料（クチナシ、マリーゴールド）、乳化剤、ｐＨ調整剤、セルロース、塩化Ｍｇ

製造工程

<豆乳ゼリー> 原料前処理→加熱撹拌→混合撹拌
<レモンゼリー> 原料前処理→加熱撹拌→混合撹拌
<メロンゼリー> 原料前処理→加熱撹拌→混合撹拌
→充填→ <豆乳ゼリー> 充填→放冷→ <レモンゼリー> 充填→トップシール→凍結→金属検出機→ウェートチェッカー→X線検出機→箱詰→金属検出機→冷凍保管

分類	冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌：陰性、ｻﾙﾓﾈﾗ菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途・目的	物質名
強化剤	乳酸カルシウム
ゲル化剤	ローカストビーンガム
	カラギーナン
	グァーガム
	タラガム
	ペクチン
	キサンタンガム
	マンナン
酸味料	クエン酸三ナトリウム
	クエン酸
離水防止	アセチル化アジピン酸架橋デンプン
香料	香料
強化剤	クエン酸第一鉄ナトリウム
着色料	クチナシ黄色素
	クチナシ青色素
	マリーゴールド色素

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途・目的	物質名
豆乳加工食品	乳化剤	植物レシチン
		ショ糖脂肪酸エステル
		グリセリン脂肪酸エステル
	ｐＨ調整剤	クエン酸三ナトリウム
	乳化安定	微結晶セルロース
	品質改良	塩化マグネシウム

株式会社ヤヨイサンフーズ

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

v06

/5

7/4C

7/7 C

商品規格書

発行日　2025年3月19日
作成日　2021年10月15日

商品名	炒り卵
規格	1kg×10入り
販売者	株式会社ミヤシタフーズ
製造工場	有限会社サントーフーズ
工場所在地	長野県岡谷市長地梨久保2-10-2

〒396-0012
長野県伊那市上新田2372－2
株式会社ミヤシタフーズ
TEL:0265－72－1221

1. 栄養成分 (7訂成分表/計算値)			2. 原料配合					3. アレルゲン (28品目)
成分名		100g当り	原材料名	添加物	割合(%)	産地名	遺伝子組換区分	アレルゲン対象原料名
エネルギー		159 Kcal	鶏卵		71.35	日本		卵
水分		73.0 g	植物油脂		3.26	アメリカ他	不分別	
たんぱく質		8.8 g	食塩		0.29	日本		
脂質		10.8 g	加工デンプン	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	4.78	アメリカ	分別	
脂肪酸	飽和	2.45 g	酸味料					
	一価不飽和	3.54 g		乳酸ナトリウム	2.85	タイ	分別	
	多価不飽和	2.87 g		クエン酸	0.14	オーストリア	分別	
コレステロール		300 mg	増粘剤	プルラン	0.34	日本	不分別	
炭水化物		5.8 g	着色料					
食物繊維	水溶性	0 g		カロテン色素	0.01	東南アジア、欧州	不分別	大豆
	不溶性	0 g		アナトー色素	0.01	ケニア、ペルー他	分別	大豆
	総量	0.3 g	水		16.99	日本		
灰分		1.8 g						
無機質	ナトリウム	560 mg						
	カリウム	93 mg						
	カルシウム	37 mg						
	マグネシウム	8 mg						
	リン	130 mg						
	鉄	1.3 mg						
	亜鉛	0.9 mg						
	銅	0.06 mg						
	マンガン	0.01 mg						
ビタミン	A レチノール	100 μg						
	A α-カロテン	0 μg						
	A β-カロテン	2 μg						
	A β-クリプトキサンチン	20 μg						
	A β-カロテン当量	12 μg						
	A レチノール活性等量	110 μg						
	D	1.3 μg						
	E α-トコフェロール	1.3 mg						
	E β-トコフェロール	0 mg						
	E γ-トコフェロール	2.7 mg						
	E δ-トコフェロール	0.1 mg						
	K	9 μg						
	B1	0.04 mg						
	B2	0.31 mg						
	ナイアシン	0.1 mg						
	B6	0.06 μg						
	B12	0.6 μg						
	葉酸	31 μg						
	パントテン酸	1.03 mg						
	C	0 mg						
食塩相当量		1.4 g						
合計					100.00			

7/7 C

㈱ニチレイフーズ商品ご案内書

Confidential

この商品ご案内書は以下の出力日の情報で　出力日：2025/5/8

基本情報

メーカー名	株式会社ニチレイフーズ	原料原産地	対応済
品名	アセロラジュレVC		
規格	1kg/10袋		
ニチレイコード	3438900	発売・リニューアル日	2019/3/1
商品特徴	●レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使ったクラッシュタイプのゼリーです。 ●50gあたり天然ビタミンCを約60mg摂ることができます。		
リニューアルポイント	産地配慮商品でリニューアル。アセロラらしい色になりました。		
販促物	無	内容	
調理方法	自然解凍または、流水解凍して召しあがってください 解凍時間のめやす（1袋当たり） （室温約25℃）自然解凍した場合50～60分 （水温約20℃）流水解凍した場合15～25分		
保存方法	−18℃以下で保存してください	賞味期限	12ヶ月
JANコード	4902130343896	ITFコード	14902130343893
JANコード②		JANコード②単位	
袋当り個数		内袋のJAN表示	有

	サイズ(mm) 幅(横)	奥行(縦)	高さ	重量(g)	材質
ケース	440	295	122	10695	ダンボール
単箱	440	295	122	10695	ダンボール
中敷					ダンボール
袋	240	335			PE、PA
パッケージ	240	335	24	1011.7	PE、PA

工場所在地	日本
製造所・加工所	株式会社ニチレイフーズ　長崎工場 長崎県大村市富の原1−1557−1

栄養成分（7訂）／100g　登録日：2018/10/10

成分名	単位	調理前（併用値）	調理後	成分名	単位	調理前（併用値）
エネルギー	kcal	140		セレン	μg	0
水分	g	64.9		クロム	μg	0
たん白質	g	0.0		モリブデン	μg	0
（動物性）	g	0.0		レチノール	μg	0
（植物性）	g	0.0		αカロテン	μg	0
脂質	g	0.0		βカロテン	μg	0
脂肪酸 飽和	g	0.00		βクリプトキサンチン	μg	0
脂肪酸 一価不飽和	g	0.00		βカロテン当量	μg	0
脂肪酸 多価不飽和	g	0.00		レチノール活性当量	μg	0
コレステロール	mg	0		ビタミンD	μg	0.0
炭水化物	g	34.9		αトコフェロール	mg	0.0
繊維 食物 水溶性	g	0.0		βトコフェロール	mg	0.0
繊維 食物 不溶性	g	0.0		γトコフェロール	mg	0.0
繊維 食物 総量	g	0.0		δトコフェロール	mg	0.0
灰分	g	0.2		ビタミンK	μg	0
食塩相当量	g	0.1		ビタミンB1	mg	0.00
ナトリウム	mg	52		ビタミンB2	mg	0.00
カリウム	mg	2		ナイアシン	mg	0.0
カルシウム	mg	0		ビタミンB6	mg	0.00
マグネシウム	mg	0		ビタミンB12	μg	0.0
リン	mg	1		葉酸	μg	0
鉄	mg	0.0		パントテン酸	mg	0.00
亜鉛	mg	0.0		ビオチン	μg	0.0
銅	mg	0.00		ビタミンC	mg	120
マンガン	mg	0.00				
ヨウ素	μg	0				

備考	※ビタミンCは分析値です。

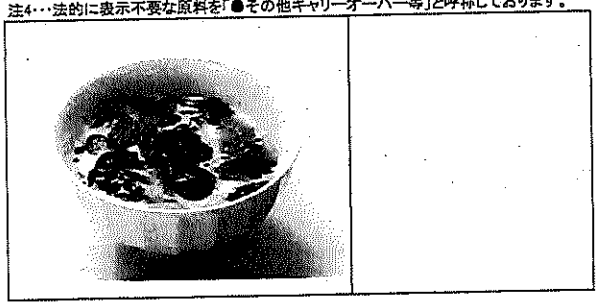
※栄養成分欄の（7訂）の表示は、（計算値）の場合の計算根拠を表しています。

配合割合

添加物	原料名	%	主産地	アレルゲン
	糖類	39.80		
	（水あめ（国内製造）	25.34)		
	（果糖ぶどう糖液糖	14.46)		
	アセロラ果汁	9.50	アセロラ：ベトナム、ブラジル他	
	りんご果汁	1.81	りんご：日本他	りんご
添	酸味料	0.63		
添	ゲル化剤	0.53		
添	（増粘多糖類	0.53)		
添	加工でん粉	0.45		
添	野菜色素	0.03		
添	香料	0.01		
添	カロチノイド色素	0.00		
	●その他キャリーオーバー等	0.73		
	水	46.51		
合計		100.00		

含有アレルゲン（28品目）	りんご
アレルギーに関する注意喚起表示	無し

注1・・・0.00は小数点以下第3位を四捨五入した数値で微量の意味です。
注2・・・（限定）以外の原材料産地は、変更する場合があります。
注3・・・主産地欄は弊社の産地開示ガイドラインに則って記載しております。
注4・・・法的に表示不要な原料を「●その他キャリーオーバー等」と呼称しております。



7/7C

製品規格書

No. 5426 － 20　　作成日　2024年1月15日

製品コード	５４２６	規格/入数	
製品名	甘みあっさり　ナタデココ	１．５ＫＧ／０６	
名　称	ナタデココシラップづけ（エキストラライト）		
製造工場	株式会社アイカン		
所在地	三重県桑名市多度町小山６６		

〒424-0823　静岡市清水区島崎町151番地
はごろもフーズ株式会社　品質保証部

製品規格	内容総量	1,500 g	形状等	立方形	Bx	10.0%以上14.0%未満
	固形量	1,000 g			pH	3.1～3.4
製品形態	製品	幅220mm×奥行300mm×高さ35mm		1,550g	内装	片面透明パウチ
	ケース	縦441mm×横312mm×高さ162mm		10.21kg	外装	段ボール
製品特徴	甘みをおさえて本来の風味を大切に生かしています。					
賞味期間	製造後	12ヶ月	賞味期限表示	例：2024.1.2		
	条件	常温		解読：2024年1月2日		

原材料配合表

原材料・添加物	配合(%)	産地	添加物名	用途	アレルゲン(28品目)	遺伝子組換え
ナタデココ	65.79	タイ			—	—
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	17.31	日本			—	—
クエン酸	0.02		クエン酸	酸味料	—	—
水	16.88					
合計	100.00					

製造工程図

原料受入→洗浄→開封→水洗→金属検出（マグネット6000ガウス以上×6本）→水切→選別→秤量→金属検出（金属探知機Ｆｅφ2.0mm、ＳＵＳφ3.5mm）→印字→充填→注液→密封→Ｘ線検査（Ｘ線異物検査機SUSφ1.0mm、SUS線φ0.4mm×2.0mm）→計量→殺菌（98℃、75分）→冷却（品温40℃以下）→外装目視検品→乾燥→箱詰→印字→自動テープ貼り）→計量（ウェイトチェッカー）→パレット積み→保管→出荷

微生物規格	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
	300以下/ｇ	陰性	陰性

製品劣化の見分け方：香味、色沢の低下

取り扱いの注意：袋のフチでケガ注意

まれに、原料ココナッツ由来の茶色の繊維が入る場合があります。

一括表示内容

名　称　ナタデココシラップづけ（エキストラライト）
形　状　立方形
原材料名　ナタデココ（タイ製造）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖　／　クエン酸
固形量　１，０００ｇ
内容総量　１，５００ｇ
賞味期限　枠外下部に記載
保存方法　直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者　はごろもフーズ株式会社　静岡県静岡市清水区島崎町１５１
製造所　株式会社アイカン　三重県桑名市多度町小山６６

※備考欄：残留農薬：ポジティブリスト制度に適合

栄養成分(100g当り・液汁含む)

エネルギー		kcal	55
水分		g	86.3
たんぱく質		g	0.1
脂質	コレステロール	mg	0
	飽和脂肪酸	g	0.00
	脂質	g	0.0
炭水化物	炭水化物	g	13.6
	糖質	g	13.1
	食物繊維 水溶性	g	0.0
	食物繊維 不溶性	g	0.5
	食物繊維 総量	g	0.5
灰分		g	0.0
食塩相当量		g	0.0
無機質	ナトリウム	mg	6
	カリウム	mg	0
	カルシウム	mg	3
	マグネシウム	mg	2
	リン	mg	0
	鉄	mg	0.0
	亜鉛	mg	0.0
	銅	mg	0.00
	マンガン	mg	0.00
	ヨウ素	μg	0
	セレン	μg	0
	クロム	μg	0
	モリブデン	μg	0
ビタミン A	レチノール	μg	0
	α－カロテン	μg	0
	β－カロテン	μg	0
	β－クリプトキサンチン	μg	0
	β－カロテン当量	μg	0
	レチノール活性当量	μg	0
D		μg	0.0
E	α－トコフェロール	mg	0.0
	β－トコフェロール	mg	0.0
	γ－トコフェロール	mg	0.0
	δ－トコフェロール	mg	0.0
K		μg	0
B1		mg	0.00
B2		mg	0.00
ナイアシン		mg	0.0
ナイアシン当量		mg	0.0
B6		mg	0.00
B12		μg	0.0
葉酸		μg	0
パントテン酸		mg	0.00
ビオチン		μg	0.0
C		mg	0

日本食品標準成分表２０２０年版（八訂）より算出

商品案内

JAN コード	商品名	規格・荷姿
4970110103631	(国産)つぼ漬	1kg×15

作成日 2019/12/19
更新日 2023/6/1

株式会社 アサダ
名古屋市中村区稲西町181番地
TEL(052)411-8141

つぼ漬け

固形量	800g

販売者名	株式会社 アサダ		
販売者住所	名古屋市中村区稲西町181		
TEL	052-411-8141	固有記号	+T87

賞味期限		保存方法
開封前	6 ヶ月	直射日光、高温多湿を避け保存
開封後	約 7 日	要冷蔵 ※液に漬け、密封して保存

包材	部位	材質	縦×横×高さ(mm)
	内装	ナイロンポリ	280 × 210 × 20
	外装	ダンボール	265 × 400 × 205

重量	ケース	17.0 kg	バラ	1100 g

商品説明

天日乾燥させた干し大根を塩漬・冷蔵熟成して、味わい深く仕上げたつぼ漬です。保存料、甘味料は使用していません。

対象者	一般消費者
使用方法	そのままお召し上がりください。

製造工程	原料(干し大根) → 塩蔵 → 冷蔵熟成 → 取上・洗浄 → 選別・整形 → 切断 → 圧搾 → 調味 → 熟成 → 攪拌・汁切り → 計量・袋詰 → 真空包装 → 加熱殺菌 → 冷却・乾燥 → X線検査 → 目視検査 → 梱包 → 出荷

X線検査機	Sus1.0mm、Sus球1.2mm、ガラス・セラミック球3.0mm			
加熱殺菌	有	85 ℃	27	分

商品写真

栄養成分

分析値	100g当たり	
エネルギー	88	kcal
たんぱく質	2.1	g
脂質	0.2	g
炭水化物	19.4	g
食塩相当量	3.8	g

成分規格値

塩分	4.5 %	±	1.0
pH	4.5	±	0.3

微生物規格

一般生菌数	300個	/g以下
大腸菌群	陰性	
カビ	陰性	
酵母	1000個	/g以下

名称	しょうゆ漬(刻み)
原材料名	干しだいこん(国産)、漬け原材料〔砂糖、しょうゆ、食塩、還元水飴、醸造酢、酒精〕/調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)

配合表

原材料名	配合(%)	産地	アレルギー(28品目)
干しだいこん	66.92	国産	−
砂糖	13.58	−	−
しょうゆ	7.89	−	小麦、大豆
食塩	5.24	−	−
還元水飴	1.65	−	−
醸造酢	1.5	−	−
酒精	1.36	−	−
調味料(アミノ酸等)	1.36	−	−
酸味料	0.43	−	−
着色料(カラメル)	0.07	−	−
計	100.00		

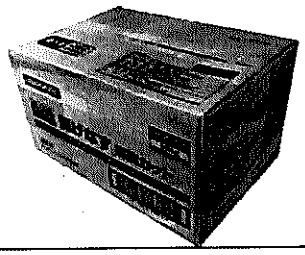
19

7/8 C

7/9 C

商品規格書	自然解凍OK 揚げなす麻婆カット	登録日: 23/03/14 / 更新日 24/05/24

【商品画像】

パッケージ	外箱
	

【栄養成分表示】

実測による分析値(100g当たり)		単位
エネルギー	96	Kcal
水分	85.1	g
たんぱく質	0.9	g
脂質	7.6	g
炭水化物	5.9	g
灰分	0.5	g
ナトリウム	37	mg
食塩相当量	0.09	g

【商品仕様】

商品NO	20011		
JANコード	4956017200116	ITFコード	14956017200113
賞味期間	24ヶ月		
規格	500g×20袋		
カットサイズ	10g±3g		
内装材質	PE,PA		
内装サイズ	290×180×30mm		
外装材質	ダンボール		
外装サイズ	400×280×240mm		
保存方法	冷凍(−18℃以下)		
取り扱い上の注意	一度解凍したものを再凍結しますと、品質が変わることがあります。		
原産国名	ベトナム		
輸入者	ユニフーズ株式会社 東京都港区三田3-12-17		

【アレルギー表示対象物質】

義務		推奨					
卵		あわび		バナナ		大豆	
乳		いか		もも		マカダミアナッツ	
小麦		いくら		りんご		やまいも	
そば		さけ		牛肉		カシューナッツ	
落花生		さば		鶏肉		ごま	
えび		オレンジ		豚肉		アーモンド	
かに		キウイ		ゼラチン			
くるみ						該当無	○

【細菌検査】

生菌数(CFU)	100,000以下/g
大腸菌(E.coli)	陰性
大腸菌群	陰性

【使用原材料】

原材料名	配合(%)	産地	アレルギー	遺伝子組換え
なす	92.5	ベトナム		
揚げ油(パーム油)	7.5	マレーシア		
食塩	φ			
合計	100.0			

【使用添加物】

表記	物質名	用途

【商品一括表示】

(冷凍食品)

名称	揚げなす 麻婆カット
原材料名	なす、食塩、揚げ油(パーム油)
内容量	500g
賞味期限	この面の右下部に記載してあります
保存方法	−18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	解凍してそのままお召しあがれます
原産国名	ベトナム
輸入者	ユニフーズ株式会社 東京都港区三田3-12-17

【製造工程】

原料搬入→検品(異物、夾雑物の除去)→洗浄→殺菌(次亜塩素酸ナトリウム)→洗浄(水)
→選別(異物除去)→カット→塩水浸漬(1%、5-10分)→フライ→冷却→IQF凍結(−36℃以下)
→検品(異物、色あい、つぶれ等除去)→重量選別→検品・選別→計量・袋詰め
→金属探知機→箱詰め→保管(−18℃以下)

金属探知機	Fe	1.2mm	Sus	2.0mm

ユニフーズ株式会社
UNIFOODS CORPORATION
〒108-0073 東京都港区三田3-12-17 プレクスビルディング7F
TEL: 03-3798-3450(代) FAX: 03-3798-3451
http://www.unifoods.co.jp

7/9 C

2025年5月8日

つくばすこやか給食センター豊里　御中

株式会社ヤクルト本社

弊社商品の原材料について

平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申しあげます。
弊社商品の原材料の配合割合、アレルギー物質、最終加工地について、下記のとおりご回答いたします。

記

ヨーグルト

2．ソフール プレーン

表示原材料名	配合割合%	アレルギー物質	最終加工地
脱脂粉乳（国内製造）	7.8	乳	北海道
クリーム	7.1	乳	北海道
ぶどう糖果糖液糖	6.9	―	静岡
砂糖	3.4	―	千葉
全粉乳	2.1	乳	北海道
ゼラチン	0.5	ゼラチン	大阪
寒天	微量	―	長野
香料	微量	―	日本
水	71.8	―	日本

※上表以外のアレルギー物質のコンタミネーション、キャリーオーバーはありません。

以　上

7/10 C

発行日:2025/02/19

商品規格書

商品コード: 3579

株式会社 大 冷
東京都中央区月島2-3-1

あじフライ40

規格:2800g(70個入)×3合

商品説明	小骨を取り除いたあじを、国内工場で丁寧に加工しました。旨みたっぷりです。						
JANコード		材質1	外装	賞味期限(ヶ月)	12	製造国名	日本(国産)
ITFコード	14947920035794		ダンボール	保存方法	−18℃以下で保存してください。		
ケース重量(g)	2800	材質2		凍結前加熱の有無	加熱してありません。		
外装(mm)				加熱調理の必要性	加熱してください。		
400 × 290 × 110		材質3		調理内容	凍ったまま170℃の油で約3〜4分油調して下さい。		
内装(mm)							
× ×							

原材料名	%	アレルゲン物質(28品目)	原産国、又は加工国
あじ	50.0		日本(国産),タイ,ベトナム,韓国他
<衣>			
パン粉	20.0	小麦	
バッター粉	8.4		
・小麦粉		小麦	
・食塩			
・増粘剤製剤			
打ち粉	3.0		
・パン粉		小麦	
水	18.6		
合計	100		

栄養成分(製品100g中)		
エネルギー(Kcal)		168
エネルギー(KJ)		703
水分(g)		62.6
蛋白質(g)		13.5
アミノ酸組成による蛋白質(g)		11.2
脂質(g)		3.8
トリアシルグリセロール当量(g)		3.2
脂肪酸	飽和(g)	1.17
	一価不飽和(g)	0.90
	多価不飽和(g)	0.96
コレステロール(mg)		34
炭水化物(g)		18.8
利用可能炭水化物(単糖当量)(g)		20.0
食物繊維	水溶性(g)	0.4
	不溶性(g)	0.6
	総量(g)	1.0
灰分(g)		1.3
無機質	ナトリウム(mg)	276
	カリウム(mg)	221
	カルシウム(mg)	41
	マグネシウム(mg)	27
	リン(mg)	147
	鉄(mg)	0.7
	亜鉛(mg)	0.8
	銅(mg)	0.09
	マンガン(mg)	0.19
	ヨウ素(μg)	10
	セレン(μg)	23
	クロム(μg)	1
	モリブデン(μg)	1
ビタミン A	レチノール(μg)	4
	αカロテン(μg)	0
	βカロテン(μg)	1
	βクリプトキサンチン(μg)	0
	βカロテン当量(μg)	1
	レチノール活性当量(μg)	4
D(μg)		4.5
E	αトコフェロール(mg)	0.5
	βトコフェロール(mg)	0.1
	γトコフェロール(mg)	0.1
	δトコフェロール(mg)	0.1
K(μg)		0
B1(mg)		0.11
B2(mg)		0.08
ナイアシン(mg)		3.2
B6(mg)		0.17
B12(μg)		3.6
葉酸(μg)		14
パントテン酸(mg)		0.36
ビオチン(μg)		1.9
C(mg)		0
食塩相当量(g)		0.7

日本食品標準成分表2015年版(七訂)
この表示値は、目安です。 実測値:*

アレルゲン物質(28品目)	小麦
アレルゲン物質コンタミ表示(8品目)	・本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。
添加物	増粘多糖類
製造工程	原料受入 → 選別 → 表面解凍 → 打ち粉付 → バッター付 → パン粉付 → 選別 → 凍結(−40℃設定) → X線異物検査 → 選別 → 箱詰 → 金属検査(Fe2.5φ SUS3.0φ) → 重量検査 → 冷凍保管(−25℃設定)

記載事項は「発行日」時点の情報です。

23

様式Ⅱ

学校給食用物資内訳表（A表-1）

商品名 無塩せきハム		作成日	令和 06年 2月 15日
ロースハム		提出日	令和 06年 2月 15日
箱の表示会社名（販売者、製造者又は輸入者）	㈱鎌倉ハムクラウン商会	規格・入数	各スライス・千切り・短冊・うす角（色紙切り）・サイコロ
上記会社の所在地	神奈川県横浜市磯子区磯子６－４－１２		
製造工場名	㈱鎌倉ハムクラウン商会	総量・固形量	規格により異なる
製造工場所在地	神奈川県横浜市磯子区磯子６－４０－１２	内容・大きさ等	規格により異なる

1. 栄養分析 （100ｇ当たり） （八訂日本食品標準成分表引用）

エネルギー		130.9 Kcal	亜鉛		1.9 mg
水 分		69.2 g	ビタミンA	レチノール	3.9 μg
たんぱく質		22.3 g		カロテン当量	0 μg
脂 質		4.5 g		レチノール活性当量	3.9 μg
炭水化物		1.1 g	ビタミンB１		0.93 mg
灰 分		2.9 g	ビタミンB２		0.15 mg
ナトリウム		767.2 mg	ビタミンC		1 mg
カルシウム		4 mg	食塩相当量		1.9 g
マグネシウム		25.3 mg	食物繊維	水溶性	0.0 g
リ ン		204.3 mg		不溶性	0.0 g
鉄		0.6 mg		総 量	0.0 g

写真（デジカメ）

※栄養分析数値において，実測値については数値記載左側欄に◆印記載

※実測値の場合の算出機関 | 実測値 公的機関 | | 自社検査 ● |

2. アレルギー物質

小麦	□	そば		卵		乳		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		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		カシューナッツ		アーモンド		備考 ：大豆/小麦＝醤油			

注意事項	省令により表示を義務づけられた７品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの２１品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。
記載要領	○ ：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合 △ ：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。 □ ：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

□ コンタミネーションに関する注意喚起記載 ［無］

注意喚起記載内容

3. 遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GMO・NONGMO・不分別

※全原材料中重量が上位３位以内、かつ、その重量が５％以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4. 調理方法

□調理区分

焼き	●	揚げ		蒸し	●	ボイル	●	自然解凍		その他	

□その他調理方法等特記事項

5. 商品特長

国産豚肉・食塩・砂糖・香辛料以外の添加物は一切使用しておりませんので、豚肉以外のアレルギーの心配がありません。（乳・卵未使用商品）カット加工は料理に合わせてお選び下さい。

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

様式Ⅱ

学校給食用物資内訳表（A表-2）

商品名 無塩せきハム	規格
ロースハム	各スライス・千切り・短冊・うす角（色紙切り）・サイコロ
箱の表示会社名 ㈱鎌倉ハムクラウン商会	

6. 原料配合（１００g当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合 (%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	② 産地国定	② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	豚肉	97.23		国内		カナダ/国産	豚肉
2	食塩	1.85		海外	●	メキシコ	
3	砂糖	0.87		海外	●	タイ	
4	香辛料	0.05					
5	ナツメグ			海外	●	インドネシア	
--	コリアンダー			海外	●	ロシア	
7	カルダモン			海外	●	スリランカ	
8	オールスパイス			海外	●	ジャマイカ	
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合 計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

7/11 C

2024年4月12日

7/11C

あみ印食品工業株式会社
東京都北区東田端1-6-2
TEL 03-3894-4161
FAX 03-3810-0717
URL https://www.amibrand.co.jp

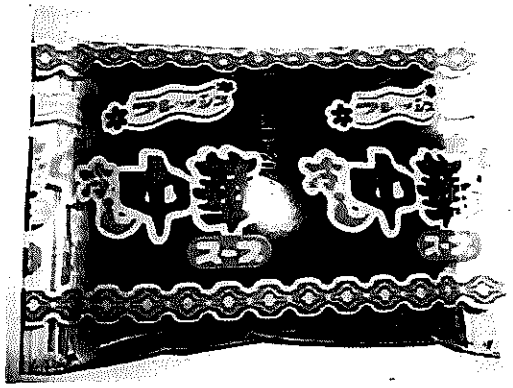
冷し中華パックたれ

商品規格書

商品名	冷し中華スープ（フレッシュ）	商品コード	1067
一般名	冷し中華スープ	希望小売価格	－
規格	50ml×100個×3袋		

荷姿形態	縦(mm)	横(mm)	高さ(mm)	総重量(g)	入数	JANコード	ITFコード
単品	10	108	85	59	1	－	
ボール							
ケース	296	405	205	18531	300		－

画像①



画像②

商品特徴	本醸造醤油をベースに、酸味と甘味をバランスよくきかせた、風味豊かなごま油が特徴の、冷し中華スープです。
使用方法	薄めずにそのままご使用ください。
原材料名	果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、植物油脂、かつおぶしエキス、ビーフエキス／酸味料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦・牛肉・大豆・ごまを含む）
アレルギー物質（28品目）	小麦、牛肉、大豆、ごま
賞味期限	12ヶ月　　保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
注意事項	
製造場所	あみ印食品工業株式会社　つくば工場 〒 304-0031　茨城県下妻市高道祖315-3

栄養成分（100g当たり）分析値

エネルギー	135	kcal
水分	64.0	g
たんぱく質	1.1	g
脂質	2.6	g
炭水化物	26.8	g
灰分	5.5	g
ナトリウム	2050	mg
食塩相当量	5.2	g

微生物規格

項目	規格値	測定方法
一般生菌数	1000個／g以下	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	デソキシコレート培地

製造工程表	●水相部 ⇒ 原料受け入れ ⇒ 計量 ⇒ 投入 ⇒ 混合・加熱 ⇒ 検査・調整 ⇒ 異物除去（ストレーナー） ⇒ 移送 ⇒ 温度調整 ⇒ 異物除去（ストレーナー） ⇒ 異物除去（マグネット） ⇒ ●油相部 ⇒ 原料受け入れ ⇒ 計量 ⇒ 投入 ⇒ 混合・溶解 ⇒ 異物除去（ストレーナー） ⇒ ●製品 ⇒ 充填 ⇒ 異物除去（X線検査機） ⇒ ウエイトチェック ⇒ 段ボール詰め ⇒ 製品検査 ⇒ 出庫

主原料原産国

原材料名	原産国（製造国）
果糖ぶどう糖液糖	日本
しょうゆ	日本
食塩	日本

備考	1袋(50ml)当たりの重量：57.5g

20231121

あみ印食品工業株式会社

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表－１）

商品名	国産野菜餃子（FeCa強化）34ｇ	作成日	令和 06年 1月 19日
		提出日	
箱の表示会社名（販売者、製造者又は輸入者）	株式会社みまつ食品	規格・入数	34ｇ×20個×10袋
上記会社の所在地	群馬県前橋市上大島町2-1		
製造工場名	株式会社みまつ食品	総量・固形量	
製造工場所在地	群馬県前橋市上大島町2-1	内容量・大きさ等	

1．栄養分析　（100ｇ当たり）　（八訂日本食品標準成分表引用）

エネルギー	190 Kcal	亜鉛			0.6 mg
水　分	59.2 g	ビタミンA	レチノール		2 μg
たんぱく質	7.9 g		β-カロテン当量		107 μg
脂　質	7.2 g		レチノール活性当量		11 μg
炭水化物	23.5 g	ビタミンB1			0.14 mg
灰　分	2.2 g	ビタミンB2			0.06 mg
ナトリウム	393 mg	ビタミンC			13 mg
カルシウム	230 mg	食塩相当量			1.0 g
マグネシウム	23 mg	食物繊維	水溶性		－ g
リ　ン	85 mg		不溶性		－ g
鉄	5.5 mg		総　量		1.8 g

写真（デジカメ）

※栄養分析数値において、実測値については数値記載左側に◆印記載

※実測値の場合の算出機関　実測値 公的機関 ☐　自社検査 ●

2．アレルギー物質

小麦	○	そば		卵	△	乳	△	落花生		えび	△	かに	△	あわび		いか	△	いくら	
オレンジ	△	いのしし		牛肉	△	くるみ		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	○	ポンレモン		アーモンド		備考			

注意事項　省令により表示を義務づけられた7品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの21品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。

記載要領
○　：上記アレルギー物質を原材料として使用している場合
△　：同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。
□　：同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。

☐ コンタミネーションに関する注意喚起記載　有

注意喚起記載内容
※本品製造工場ではえび、かに、卵、乳成分を含む製品を生産しています。

3．遺伝子組み換え物質

遺伝子組み換え対象原材料	GM・NONGM・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GM・NONGM・不分別	遺伝子組み換え対象原材料	GM・NONGM・不分別
大豆	NONGMO	甜菜	NONGMO	とうもろこし	NONGMO
菜種	不分別	とうもろこし	NONGMO	大豆・とうもろこし・菜種	不分別
馬鈴薯	NONGMO	大豆	NONGMO	馬鈴薯	NONGMO
甜菜	NONGMO	菜種	不分別	とうもろこし	不分別

※全原材料中重量が上位３位以内、かつ、その重量が5%以上を占めるものについては、次の通りとする。
GMO：原材料として遺伝子組換えを使用している。　不分別：原材料として遺伝子組換え不分別を使用している。
NONGMO：原材料として遺伝子組換えでないものを分別、または、遺伝子組換えでないものを使用している。

4．調理方法

☐調理区分

焼き	●	揚げ	●	蒸し	●	ボイル		自然解凍		その他	

☐その他調理方法等特記事項
揚げ調理の場合：冷凍のまま、約175℃程度の油温で、約4分～5分揚げて下さい。

5．商品特長
国産の肉と野菜を使用しました。また、ニンニクは使用せず、食べやすく仕上げています。１個（34g）当りに鉄が約1.9ｍｇ、カルシウムが約78ｍｇ含まれていますので、生徒さん一人1個付けで1回の鉄分がほぼ補えます（計算値上）。

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

様式Ⅱ　　学校給食用物資内訳表（Ａ表－２）

商品名	国産野菜餃子（FeCa強化）34ｇ	規格	34ｇ×20個×10袋
箱の表示会社名	㈱みまつ食品		

6．原料配合（１００g当たりの原料配合）

No	原材料名	配合割合(%)	食品添加物の使用目的	原料産地 ①	原料産地 ② 産地固定	原料産地 ② 国・都道府県等	アレルギー物質名
1	野菜						
2	キャベツ	27.86		国内		日本（群馬　等）	
3	玉ねぎ	3.98		国内		日本（北海道・群馬　等）	
4	にら	2.65		国内		日本（群馬　等）	
5	しょうが	0.33		国内		日本（高知　等）	
6	食肉						
7	鶏肉	7.96		国内		日本（群馬・栃木　等）	鶏肉
8	豚肉	7.96		国内		日本（茨城・千葉　等）	豚肉
9	豚脂	6.63		国内		日本（群馬・埼玉　等）	豚肉
10	つなぎ						
11	粒状植物性たん白	3.32		海外		アメリカ　等	大豆
12	でん粉	0.66		国内		日本	
13	乳酸Ca	1.46	強化剤	海外		東南アジア　等	
14	水	1.33		国内		日本	
15	砂糖	1.06		国内・海外		タイ　等	
16	ごま油	0.66		海外		アフリカ・アジア　等	ごま
17	食塩	0.66		国内		日本（香川等）	
18	しょうゆ	0.40		国内・海外		インド　等	小麦・大豆
19	ピロリン酸鉄製剤	0.40	強化剤	国内・海外		日本　等	
20	酵母エキス	0.27		国内		タイ	
21	香辛料	0.01		海外		マレーシア　等	
22	皮						
23	小麦粉	20.12		海外		アメリカ　等	小麦
24	水	8.05		国内		日本	
25	加工でん粉	3.18	食感改良	海外		タイ　等	
26	植物油脂	0.42		国内・海外		アメリカ・カナダ　等	大豆
27	麦芽糖	0.42		国内・海外		日本　等	
28	食塩	0.21		国内		日本（香川等）	
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
	合　計	100.00					

※注意：本内訳書に記載されている内容は、販売者もしくは、製造工場の責任で作成されております。

25

7/11 C

作成日：　2024年10月1日
発行者名：株式会社SN食品研究所　印

原材料に関する証明書

下記内容であることを証明いたします。

商品名	SNFフローズンフルーツ ベビーパイン
規格	28g×40ケ×6袋
工場名	有限会社シライワ食品
工場所在地	埼玉県草加市西町1102-2
販売者名	株式会社SN食品研究所

賞味期限	1年
保存方法	冷凍(－18℃以下)
食品分類	無加熱摂取冷凍食品

栄養成分

製品100gあたり　　日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値

	エネルギー	76	kcal		灰分	0.3	g	ビタミンA	レチノール	0	μg		ナイアシン	0.2	mg
	水分	78.9	g		ナトリウム	1	mg		α-カロテン	0	μg		ナイアシン当量	0.3	mg
	アミノ酸組成によるたんぱく質	0.3	g		カリウム	120	mg		β-カロテン	0	μg		ビタミンB6	0.06	mg
	たんぱく質	0.4	g		カルシウム	7	mg		β-クリプトキサンチン	0	μg		ビタミンB12	0.0	μg
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	0.1	g		マグネシウム	9	mg		β-カロテン当量	12	μg		葉酸	7	μg
脂質	コレステロール	0	mg		リン	7	mg		レチノール活性当量	1	μg		パントテン酸	0.06	mg
脂質	脂質	0.1	g	無機質	鉄	0.3	mg	ビタミンE	ビタミンD	0.0	μg		ビオチン	0.0	μg
炭水化物	利用可能炭水化物(単糖当量)	19.7	g	無機質	亜鉛	0.1	mg	ビタミンE	α-トコフェロール	0.0	mg		ビタミンC	7	mg
炭水化物	利用可能炭水化物(換算計)	19.4	g	無機質	銅	0.07	mg	ビタミンE	β-トコフェロール	0.0	mg		アルコール	0.0	g
炭水化物	差引法による利用可能炭水化物	20.0	g	無機質	マンガン	1.58	mg	ビタミンE	γ-トコフェロール	0.0	mg		食塩相当量	0.0	g
炭水化物	食物繊維総量	0.5	g	無機質	ヨウ素	0	μg	ビタミンE	δ-トコフェロール	0.0	mg				
炭水化物	糖アルコール	0.0	g	無機質	セレン	0	μg	ビタミンE	ビタミンK	0	μg				
炭水化物	炭水化物	20.3	g	無機質	クロム	0	μg	ビタミンE	ビタミンB1	0.07	mg				
	有機酸	0.0	g	無機質	モリブデン	0	μg	ビタミンE	ビタミンB2	0.01	mg				

SN確認欄	100.0

原材料

※下記以外の原材料、及び添加物は一切使用しておりません。

原材料	配合比	アレルゲン(28品目)	添加物名	添加物用途	原産地	遺伝子組換 対象原料	遺伝子組換 GM
パインアップル	91.00				インドネシア		
砂糖	9.00				マレーシア		
合計	100.00						

商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション：　なし

※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認下さい。

以上

2025年6月12日

お客様各位

株式会社ＳＮ食品研究所
営業統括部

SNF フローズンフルーツベビーパインに関する報告書

謹啓　時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、SNF フローズンフルーツベビーパインの原材料パインアップルにつきまして、下記の通りご報告申し上げます。

謹白

記

原材料パインアップルは缶詰原料を使用しており、缶詰製造時に加熱殺菌（管理基準温度：98℃±2℃、時間：約 25 分）を行っていることを原料メーカーに確認しております。

以上

パインコンポート

7/11C

栄養成分配合表　モウカ切身澱粉付き

7/14 C

商品名

もうかさめ切身澱粉付き

2025年5月15日

標準栄養成分(八訂)

可食部100g当たり

エネルギー			638 kJ
			152 kcal
水分			68.6 g
たんぱく質			15.6 g
	アミノ酸組成によるたんぱく質		7.7 g
脂質			8.7 g
	トリアシルグリセロール当量		6.1 g
	コレステロール		47 mg
炭水化物			5.7 g
	利用可能炭水化物(単糖当量)		6.3 g
	利用可能炭水化物(質量計)		5.7 g
	食物繊維総量		0.0 g
	糖アルコール		0.0 g
有機酸			0.0 g
灰分			1.3 g
無機質	ナトリウム		93 mg
	カリウム		421 mg
	カルシウム		6 mg
	マグネシウム		18 mg
	リン		189 mg
	鉄		1.0 mg
	亜鉛		0.3 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
ビタミン	A	レチノール	195 μg
		カロテン-α	0 μg
		カロテン-β	0 μg
		β-クリプトキサンチン	0 μg
		β-カロテン当量	0 μg
		レチノール活性当量	195 μg
	D		0.9 μg
	E	トコフェロール-α	2.0 mg
		トコフェロール-β	0.0 mg
		トコフェロール-γ	0.0 mg
		トコフェロール-δ	0.0 mg
	K		0 μg
	B1		0.04 mg
	B2		0.07 mg
	ナイアシン		0.9 mg
	ナイアシン当量		2.8 mg
	B6		0.31 mg
	B12		1.6 μg
	葉酸		2 μg
	パントテン酸		0.68 mg
	ビオチン		0.0 μg
	C		0 mg
食塩相当量			0.3 g
アルコール			0.0 g

原料配合

原材料名	割合%	アレルゲン	産地・原産国	遺伝子組換
モウカサメ	93.00%		宮城	
馬鈴薯でん粉	7.00%		北海道	組換えでない
合計	100.00%			

【弊社工場内での魚切身加工におけるコンタミネーション】

特定原材料7品目

(えび)→ えびムキ身加工

(小麦粉)→ 切身への粉付け、醤油による漬込み

特定原材料に準ずる21品目

(いか)→ 切身加工

(さば)→ 切身加工

(さけ)→ 切身加工

(大豆)→ 醤油による漬込み、バッターミックスに含有

(ごま)→ 味付け

＊(魚卵)→ ししゃもなど魚卵を持つ魚類の取り扱い

株式会社　魚進フーズ

本　　社　東京都練馬区高松2-25-21

長野工場　長野県上田市蒼久保159

埼玉工場　埼玉県志木市上宗岡3-8-7

公益財団法人茨城県学校給食会

2021/11/1

7/15 C

商品規格書

株式会社 丸美屋フーズ
〒350-0253 埼玉県坂戸市北大塚128-2
TEL 049-289-2681 FAX 049-289-2361

〔商品名〕	マルチシーズニング ペペロンチーノ 1kg
〔原材料表示〕	食塩(国内製造)、フライドガーリック、パセリ、唐辛子、でん粉、海藻カルシウム／調味料(アミノ酸等)
〔アレルギー物質〕	ー
〔作成日〕	2021/5/26

原材料名		配合比合計(%) 100.00	添加物物質名	配合比100%中	添加物用途名	添加物種別	添加物使用基準	アレルギー物質	GMO	原産国
	食塩	44.50								日本
	フライドガーリック	37.15								日本
	パセリ	4.33								アメリカ・フランス・ニュージーランド
	唐辛子	4.33								中国
	でん粉	1.48							とうもろこし(不分別)	日本
	海藻カルシウム	0.74								イギリス
調味料	アミノ酸等	7.47	L-グルタミン酸ナトリウム	7.42	調味料	指定添加物	なし		てん菜(nonGMO)	ベトナム
調味料	アミノ酸等		5'-リボヌクレオチドニナトリウム	0.05	調味料	指定添加物	なし		とうもろこし(nonGMO)	インドネシア

7/16C

2025年5月9日

製品栄養価等内訳書

商品名	ピーマン肉詰フライ			メーカー名	株式会社フードサプライ・サイシン
包装形態	外装	ダンボール箱		内装	ビニール袋
単価	円			栄養成分表は100g中です(七訂)	

一般成分							
エネルギー		(kcal)	155	ビタミンD		(μg)	Ø
水分		(g)	63.9	ビタミンE		(mg)	0.4
動物性たんぱく質		(g)	4.9	ビタミンK		(μg)	4
植物性たんぱく質		(g)	3.4	ビタミンB_1		(mg)	0.27
脂質		(g)	3.7	ビタミンB_2		(mg)	0.06
炭水化物		(g)	22.6	ナイアシン		(mg)	2.3
灰分		(g)	1.5	ビタミンB_6		(mg)	0.18
ナトリウム		(mg)	384	ビタミンB_{12}		(μg)	Ø
カリウム		(mg)	161	葉酸		(μg)	22
カルシウム		(mg)	17	パントテン酸		(mg)	0.46
マグネシウム		(mg)	22	ビタミンC		(mg)	14
リン		(mg)	87	脂肪酸	飽和	(g)	1.37
鉄		(mg)	0.6		一価不飽和	(g)	1.22
亜鉛		(mg)	0.8		多価不飽和	(g)	0.54
銅		(mg)	0.1	コレステロール		(mg)	16
マンガン		(mg)	0.21	食物繊維	水溶性	(g)	0.7
ビタミンA	レチノール	(μg)	1		不溶性	(g)	1.1
	カロテン	(μg)	71		総量	(g)	1.8
	レチノール当量	(μg)	6	食塩相当量		(g)	0.8

原材料	配合率(%)	アレルゲン[28品目対象]	産地又は加工地	原料及び添加物
豚肉(ローズポーク)	22.4	豚肉	茨城県	豚肉(ローズポーク)
玉葱	22.4		北海道	玉葱
パン粉(生地、衣)	25.7	小麦	アメリカ、オーストラリア、日本他	小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩/pH調整剤、乳化剤、酸化剤(V.C)
ピーマン	16.0		日本	ピーマン
フライ用調味料(日本食研バッターミックスK200)	3.0	大豆	日本、パキスタン	澱粉、食塩、香辛料/加工デンプン、トレハロース、増粘多糖類
発酵調味料(みりん)	0.9		日本、タイ	糖類混合品(ぶどう糖果糖液糖、水飴、砂糖)、米、醸造用アルコール、米麹、食塩、/pH調整剤
ケチャップ	0.9		トルコ、アメリカ、日本他	トマト、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料
小麦粉加工品(日本食研NSハイブリッドアルファ)	0.6	小麦	アメリカ、カナダ、オーストラリア、日本	小麦粉/乳化剤
香辛料(いし本食品工業 胡椒)	0.5		日本、マレーシア	米粉、胡椒
食塩	0.4		メキシコ	海水
水	7.2			

消費期限	製造日より180日	保存方法	-18℃以下

備考　製造工場　株式会社フードサプライ・サイシン(茨城県水戸市元石川町276-29)

アレルギー物質コンタミネーションの管理:混入頻度と量が微量の為表示なし　コンタミネーション防止策:製造ラインを十分に洗浄

7/17 C

2024年9月10日

メーカー名
㈱モリタン岩見沢支店総合食品センター
加工地
北海道岩見沢市志文町825番地2

名称
すり身チーズロール40

＜配合比＞	(%)	原産地/製造地	アレルゲン28品目	＜八訂栄養分析値＞	(100gあたり)
スケトウダラすり身	56.7	北海道		エネルギー	146 kcal
でん粉	10.5	アメリカ合衆国、日本（国産）		水分	66.9 g
チーズフード	10.0	日本（国産）他	乳	たんぱく質	11.7 g
ラード	1.7	日本（国産）他		脂質	4.5 g
食塩	1.2	日本（国産）		炭水化物	15.0 g
ぶどう糖	1.1	日本（国産）、韓国		灰分	1.9 g
砂糖	0.9	北海道		ナトリウム	625 mg
酵母エキス	0.4	日本（国産）		カリウム	88 mg
水	17.5	北海道		カルシウム	51 mg
				マグネシウム	15 mg
				リン	140 mg
				鉄	0.2 mg
				亜鉛	0.4 mg
				銅	0.03 mg
				マンガン	0.01 mg
				レチノール	21 μg
				V.A（カロテンα）	0 μg
				V.A（カロテンβ）	0 μg
				ｸﾘﾌﾟﾄｷｻﾝﾁﾝ	0 μg
				β-ｶﾛﾃﾝ当量	15 μg
				レチノール当量	22 μg
				ビタミンD	0.6 μg
				ビタミンE（α）	0.5 mg
				ビタミンE（β）	0.0 mg
				ビタミンE（γ）	0.0 mg
				ビタミンE（δ）	0.0 mg
				ビタミンK	1 μg
				ビタミンB1	0.05 mg
				ビタミンB2	0.08 mg
				ナイアシン	0.3 mg
				ビタミンB6	0.01 mg
				ビタミンB12	0.4 μg
				葉酸	19 μg
				パントテン酸	0.15 mg
				ビタミンC	0 mg
				脂肪酸／飽和	2.28 g
				脂肪酸／一価	1.34 g
				脂肪酸／多価	0.31 g
				コレステロール	26 mg
				水溶性食物繊維	0.0 g
				不溶性食物繊維	0.1 g
				食物繊維総量	0.1 g
合計	100.0			食塩相当量	1.6 g

＜添加物＞

7/18C

作成日:2024年3月15日
株式会社デルソーレ

製品規格証明書

製品名	ピタパン60G 1枚入 (No.23160050)	生産地	東京都	分類	加熱後摂取 / 無加熱摂取
特徴	中近東の平焼きパンの一種。シンプルな配合の生地を高温・短時間で焼くとプクッと膨れ上がり、中が空洞状態になるのが特長です。あらかじめ半分にちぎりやすいようにミシン目が入っているため、包丁は不要。簡単にポケット状にしてお好みの具を詰めるだけです。(個包装タイプ)				市販用 / 業務用
JANコード	4906690002866				

製品品質規格

官能品質	
形態	形状は良好で傷・割れ等の損傷のないもの
色沢	適度の焼色を有し、色沢良好で汚れのないもの
香味	異味・異臭がなく香味良好なもの
肉質又は組織	適度の弾力性・食感を有するもの

微生物品質 項目	出荷規格
一般生菌	1.0×10^5個/g以下
大腸菌群	陰性/0.01g
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g

重量・包材・その他 項目	出荷規格
重量基準	約 60g/枚
形状	円形
荷姿、入数	1枚×40袋×2合
ダンボール材質/サイズ	K5/160/K5/AF 345×345×340mm(2合)
包材材質	PP
保存方法	冷凍(-18℃以下)
賞味期間	365日間
使用基準 開封後	—
使用基準 解凍後	密封冷蔵の上3日間

原料組成 (含食品添加物)		アレルギー物質(28品目)	食品添加物名又は用途名	生産地	原料原産地	GMO	
小麦粉	73.02	小麦	—	東京都	北アメリカ主体	対象外	—
砂糖	2.88	—	—	千葉県	オーストラリア、タイ、沖縄、鹿児島、北海道主体	甜菜	不分別
ショートニング	1.73	大豆*1	—	神奈川県	マレーシア、アメリカ、カナダ主体	大豆、菜種	不分別
植物油脂	1.73	大豆	—	東京都	アメリカ、カナダ主体	大豆、菜種	不分別
食塩	0.86	—	—	兵庫県	日本主体	対象外	—
麦麹製剤	0.58	小麦	—	埼玉県	アメリカ、オーストラリア主体	とうもろこし	不分別
小麦たん白	0.58	小麦	—	愛知県	アメリカ主体	対象外	—
(pH調整剤)	微量	—	pH調整剤	—	—	対象外	—
イースト	0.58	—	—	大阪府	日本主体	対象外	—
脱脂粉乳	0.58	乳成分	—	北海道	日本主体	対象外	—
水	17.46	—	—	—	—	—	—
合計	100.0%						

*1…アレルゲン分析結果が1ppm未満のため、アレルゲン表示不要
本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています。

栄養成分 (100g当たり)		
エネルギー	kcal	303
水分	g	28.7
たんぱく質	g	9.4
脂質	g	4.6
炭水化物	g	56.1
灰分	g	1.2
無機質 カルシウム	mg	19
無機質 リン	mg	55
無機質 鉄	mg	0.7
無機質 ナトリウム	mg	339
無機質 カリウム	mg	80
ビタミン類 A	μg	0
ビタミン類 B_1	mg	0.08
ビタミン類 B_2	mg	0.05
ビタミン類 ナイアシン	mg	0.7
ビタミン類 C	mg	0
食塩相当量	g	0.9

計算による推定値

品質管理記録-⑭-1
(製品)

一般消費者向け製品
制定日 11.8.23
改定日 20.9.25

7/18 C

２０２５年５月８日

つくばすこやか給食センター豊里　御中

株式会社ヤクルト本社

弊社商品の原材料について

平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申しあげます。
弊社商品の原材料の配合割合、アレルギー物質、最終加工地について、下記のとおりご回答いたします。

のむヨーグルト（いちご）記

１．ジョア　１日分のカルシウム＆ビタミンD　ストロベリー

表示原材料名	配合割合%	アレルギー物質	最終加工地
脱脂粉乳（国内製造）	9.1	乳	北海道
いちご果汁	7.0	－	オーストリア
砂糖	5.7	－	千葉
リン酸カルシウム	微量	－	日本
香料	微量	－	日本
安定剤（スクシノグリカン）	微量	－	フランス
野菜色素	微量	－	日本
ビタミンD	微量	－	日本
水	76.5	－	日本

※上表以外のアレルギー物質のコンタミネーション、キャリーオーバーはありません。

以　上

7/18 C

PITS商品規格書

＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ｺﾒｺﾃﾞ ﾂｸｯﾀﾀｺﾔｷ50ｺ 米粉で作ったたこ焼５０個	適用日	2023/01/01
共通商品コード	4977178002111 / ITFｺｰﾄﾞ 00000000000000	メーカー名	カブシキガイシャハッチャンドウ 株式会社八ちゃん堂
メーカープライベートコード	0211	PB／NB 分類	NB
ブランド名	―	荷姿規格	１キログラム（５０個）×６袋×２合

画像情報

サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	330	35	240	1010 g	1
ﾊﾟｯｸ（中装）	―	―	―	― g	―
ｹｰｽ（外装）	461	163	259	6460 g	6
梱（ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・半製品）	461	326	259	12920 g	12

アレルギー物質情報

えび	×	アーモンド	×	くるみ	×	まつたけ	×
かに	×	あわび	×	ごま	×	もも	×
小麦	×	いか	×	さけ	×	やまいも	×
そば	×	いくら	×	さば	×	りんご	×
卵	×	オレンジ	×	大豆	●	ゼラチン	×
乳成分	×	ｶｼｭｰﾅｯﾂ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

●： 含む、 ×： 含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起

有

本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。本品製造工場では小麦、卵、乳成分、いかを含む製品も製造しています。

栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	134 kcal	たんぱく質	3.3 g
脂質	0.6 g	炭水化物	28.9 g
		食塩相当量	0.8 g
備考	―		

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限（製造日含め）
賞味・消費期間	366日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
保存時温度帯区分	冷凍（-18℃以下）
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

食物アレルギーに配慮したたこ焼。

召し上がり方・利用方法

【電子レンジ】（5個）５００Ｗ：２分３０秒、１５００Ｗ：５０秒【油で揚げる】１７０℃：４分

酒類識別区分	含まない
酒類分類	―
アルコール分（%）	―

一括表示情報

名称	たこ焼
原材料名	米粉(国内製造)、キャベツ(国産)、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素／加工でんぷん、膨脹剤、安定剤(キサンタンガム)、（一部に大豆を含む）
内容量	１キログラム
固形量	-
内容総量	-
保存方法	-１８℃以下で保存してください。
原産国	日本
原料原産地名	-
使用上の注意	-
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
凍結前加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
でん粉含有量	-
でん粉含有率	―
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外の上側に記載してあります。
その他表示	―

企業情報

製造者名	株式会社八ちゃん堂
製造者住所	福岡県みやま市山川町尾野７３６番地
製造者電話	0944-67-3123
販売者名	株式会社八ちゃん堂
販売者住所	福岡県みやま市山川町尾野７３６番地
販売者電話	0944-67-3123
輸入者名	―
輸入者住所	―
輸入者電話	―
加工者名	―
加工者住所	―

製造所/加工所

工場名	山川工場
工場住所	福岡県みやま市山川町尾野７３６番地

※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

標準商品規格書は平成26年度の農林水産省補助事業『標準商品規格書とそのガイドラインの検討会』で定めた酒類・加工食品業界の標準フォーマットです。