

令和6年度 冷凍加工食品等（3月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	赤魚（澱粉付き）	
	2	厚揚げ	
	3	いかアレルギー代替えウインナー	
	4	いかの香味揚げ	
	5	板こんにゃく	
	6	うす揚げ	
	7	えのきたけ	
か行	8	カットウインナー	
	9	カットごぼう	
	10	かまぼこ（梅）	
	11	かまぼこ（ちゃんぽん用）	
	12	切り干し大根	
	13	錦糸卵	
	14	高野豆腐	
	15	ごま	
	16	米粉	
	17	コロッケ	

1. 赤魚（澱粉付き）

配合表

令和7年1月27日

品名
規格

赤魚切身澱粉付

40g

(配合組織表)

[illegible]

原材料配合



株式会社 **ソイフ** 和歌山工場

〒646-0056 和歌山県田辺市芳養町96-27

TEL 0739-24-8900
FAX 0739-24-8720

品名	冷凍絹厚揚げ 10 国産大豆	10kg(1kg×10袋)
----	----------------	---------------

[illegible]

3. いかアレルギー代替えウインナー

商 品 カ ル テ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大國 2 丁目 16 番 15 号

タケダハム株式会社

原材料配合割合

原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルギー	GM0
豚 肉	94.761	日 本 (※)	豚肉	
砂 糖	2.230	日新製糖他		
サトウキビ 甜菜		タイ、オーストラリア他 北海道		分別
食 塩	2.118	日本海水他		
海水		兵庫県		
香 辛 料	0.557	カネカサンスパイス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メース		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
合 計	100.000			

使用添加物

添加目的	添加物名	使用量
調 味	使用せず	使用せず
結着補強	"	"
保 存	"	"
酸化防止	"	"
着 色	"	"
発 色	"	"

細菌検査成績 (初発) 《ロット毎に実施》

項 目	成 績
一般生菌数	<300個/1g
大 腸 菌	陰 性/1g
黄色ブドウ球菌	陰 性/1g
サルモネラ属菌	陰 性/25g

製造工程 (冷蔵)

原料受け入れ-解冻 (肉温 10℃以下) -原料処理-塩漬け-細切り-練合-充填-加熱 (中心部73℃以上) -冷却 (10℃以下) -1本切り-クリーンルーム投入-計量・包装-金属検査-重量チェック-製品検査 (日付・シール・異物・外観) -箱詰め-冷蔵保管 (10℃以下) -出荷

アレルギー・コンタミ

本製品は、(乳成分)、(卵)、(小麦)、(大豆)、(牛肉)、(鶏肉)、(ゼラチン)、(りんご)、(ごま)を使用した設備で製造しています。

製造工場名

タケダハム株式会社 本社工場

所在地

大阪府羽曳野市向野 2-5-18

栄養分析表 (七訂成分表による計算値)

栄養成分 (100g 当り)	単位	値
エネルギー	kcal	215
水 分	g	64.1
たんぱく質	g	15.7
脂 質	g	14.7
炭水化物	g	2.7
灰 分	g	2.8
無 機 質	ナトリウム	mg 820
	カリウム	mg 270
	カルシウム	mg 4
	マグネシウム	mg 17
	リ ン	mg 150
	鉄	mg 0.4
	亜 鉛	mg 2.6
	銅	mg 0.07
	マンガン	mg 0.02
	レチノール	μg 4
ビ タ ミ ン	カロテン	μg 0
	β-胡萝卜素当量	μg 4
	D	μg 0.0
	E	mg 0.3
	K	μg 0
	B1	mg 0.60
	B2	mg 0.19
	ナイアシン	mg 4.1
	B6	mg 0.26
	B12	μg 0.3
脂 肪 酸	葉 酸	μg 1
	パントテン酸	mg 0.78
	C	mg 1
	飽 和	g 5.30
	一価不飽和	g 6.83
食物繊維	多価不飽和	g 1.49
	コレステロール	mg 59
	水溶性	g 0.0
	不溶性	g 0.0
	総 量	g 0.0
食塩相当量		g 2.0

保存温度 冷蔵 10℃以下

* このカルテの内容は作成日現在の仕様です。

※原料肉産地

愛媛県、鹿児島県、宮崎県、熊本県、大分県、長崎県、佐賀県、福岡県、沖縄県、岡山県、富山県、大阪府、京都府、兵庫県、和歌山県、奈良県、滋賀県、三重県、愛知県

5. 板こんにやく

配合表

令和7年1月27日

品名	国内産	板こんにゃく
規格	250g×4丁/1kg入り	奈良県製造

(配合組織表)

[illegible]

6. うす揚げ

山一食品株式会社
福井県勝山市猪野9-13

栄養成分・配合内容表

栄養成分 七訂日本食品標準
成分表による計算値 /100g中

項 目	数 値
エネルギー	410 kcal
水分	39.9 g
たんぱく質	23.4 g
アミノ酸組成による たんぱく質	- g
脂質	34.4 g
トリアシル グリセロール当量	31.2 g
脂 飽和	3.89 g
肪 一価不飽和	12.44 g
酸 多価不飽和	13.56 g
コレステロール	(Tr) mg
炭水化物	0.4 g
利用可能炭水化物 (単糖当量)	0.5 g
食 水溶性	0.5 g
物 不溶性	0.8 g
纖 総量	1.3 g
維	
灰分	1.9 g
無機質	
ナトリウム	4 mg
カリウム	86 mg
カルシウム	310 mg
マグネシウム	150 mg
リン	350 mg
鉄	3.2 mg
亜鉛	2.5 mg
銅	0.22 mg
マンガン	1.55 mg
ヨウ素	1 μg
セレン	8 μg
クロム	5 μg
モリブデン	97 μg
A	
レチノール	0 μg
α-カロテン	- μg
β-カロテン	- μg
β-クリプトキサンチン	- μg
β-カロテン当量	0 μg
レチノール活性当量	0 μg
D	0.0 μg
E	
α-トコフェロール	1.3 mg
β-トコフェロール	0.2 mg
γ-トコフェロール	12.0 mg
δ-トコフェロール	5.6 mg
K	67 μg
B ₁	0.06 mg
B ₂	0.04 mg
ナイアシン	0.2 mg
B6	0.07 mg
B12	0.0 μg
葉酸	18 μg
パントテン酸	0.07 mg
ビオチン	7.1 μg
C	0 mg
食塩相当量	0.0 g

商 品 名

TRIO きざみあげ 1kg

原材料内容

作成日:2024.3.8

原材料名	配合割合	原料原産地 又は原産国	アレルゲン	遺伝子組換え	牛由来 (乳除く)
丸大豆	74.95 %	米国、カナダ	大豆	大豆(分別)	-
植物油脂	24.90 %				
(なたね油)	%	カナダ、 オーストラリア 等	-	なたね(不分別)	-
(大豆油)	%	米国、ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	-
(混合油/調合油) ※なたね,大豆	%	カナダ、 オーストラリア、米 国、ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	-
豆腐用凝固剤	0.10 %	日本	-	-	-
※消泡剤	0.05 %	(千葉県)	-	-	-
(食品素材)	- %	マレーシア フィリピン	-	-	-
(レシチン)	- %	米国、ブラジル	大豆	大豆(分別)	-
(炭酸マグネシウム)	- %	日本	-	-	-
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
合 計	100 %				

備考

- * 原材料内容は上記期日の情報を記載しています。
- * 原料原産地又は原産国・アレルゲン・遺伝子組換え・牛由来の項目については水揚げ・
作柄等により変更になる可能性があります。
- * アレルギー表示は特定原材料等28品目を記載しています。
- * 本製品製造工場では、大豆
を含む製品を製造しています。
- * 消泡剤(0.05%)についてはキャリーオーバーのため、表示しておりません

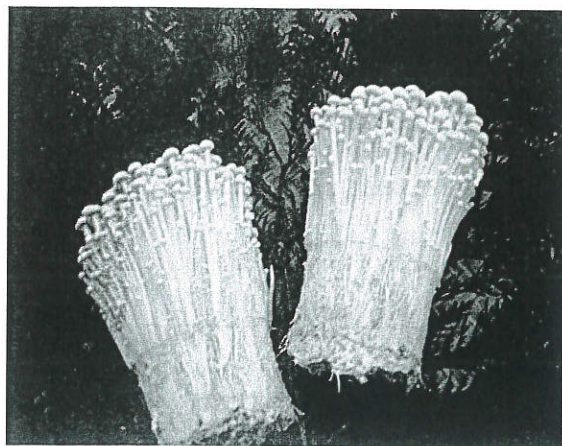
【製造所在地】
山一食品株式会社
福井県勝山市猪野9-13

業

務

用

カットえのき



福岡県産

■受注期間／周年

〈細菌検査〉

分析試験項目	結果	分析方法
一般細菌数(生菌数)	900以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/0.1g	デシコロレート寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法

財団法人 日本食品分析センター調べ

〈栄養成分〉

分析試験項目	結果	検出限界	分析方法
水分	88.6g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.7g/100g		ケルダール法
脂質	0.2g/100g		酸分解法
炭水化物	7.6g/100g		
灰分	0.9g/100g		直接灰化法
食物繊維	3.9g/100g		酸素－重量法
エネルギー	34kcal/100g		
ナトリウム	2mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンD	0.9μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	—		

※訂日本食品標準成分表参照

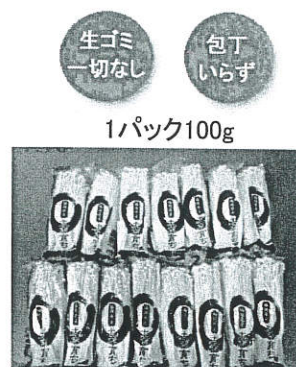
通常、えのき茸の株は石突きと呼ばれる培地部分があり、これを取り除いて使用しなければならず手間とゴミが発生しておりました。

この商品はえのき茸の株を調理しやすいようにバラバラにカットして、ゴミと手間を省いた非常に使いやすい商品です。袋から開けたらさっと使えて、歩留まりが100%ですので全部使用することができます。



えのきほぐし1kg

通常品で1kg
用意する場合



約15パック必要(1.5kg)
※ロス率33%

生ゴミ
一切なし

包丁
いらす

1パック100g

【原材料配合表】業務用えのきほぐし

原材料名	配合比(%)	アレルギー物質	GMO物質	残留農薬	原産地
えのき	100	無	無	無	福岡県

【工程表】

詰め込み→接種→培養→栽培→収穫→選別→ほぐし→袋詰め→金属探知→検品→箱詰め→出荷

■保存方法／要冷蔵

■調理方法／加熱して下さい

■賞味期限／7日間

■製造者／株式会社イケスエ

備考 発注は、納品日の3日前までに確定をお願いいたします。

●規格等級については、若干の曲がり・開き・扁平等を含みます。但し、食味を損なうような硬化・劣化したものは全て除きます。

8. カットウイナー



印刷日: 2023/12/7

製品コードNo. 90085

品名: ウィンナースライス(5mm)1KG

規格: 1KX6

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー			243	kcal	材料名		組成%	アレルギー	主原料産地	使用目的	
水分			59.7	g	豚肉(日本)		47.6	豚肉	日本		
たんぱく質	動物性	16.2	g	鶏肉		22.8	鶏肉	日本			
	植物性	0.0	g	豚脂		7.6	豚肉	日本			
脂質			16.2	g	でん粉		2.4				
脂肪酸	飽和	6.08	g	粉末水あめ		1.9					
	一価不飽和	6.89	g	食塩		1.3					
	多価不飽和	2.00	g	砂糖		0.8					
コレステロール			60	mg	香辛料		0.2				
炭水化物			5.5	g	液状混合調味料		0.2				
食物繊維(総量)			0.0	g	水		15.2				
灰分			2.4	g							
無機質	ナトリウム	646	mg								
	カリウム	275	mg								
	カルシウム	4	mg								
	マグネシウム	19	mg								
	リン	157	mg								
	鉄	0.4	mg								
	亜鉛	1.7	mg								
	銅	0.06	mg								
	マンガン	0.01	mg								
	ヨウ素	0	μg								
	セレン	5	μg								
	クロム	1	μg								
ビタミン	モリブデン	1	μg								
	A	レチノール	9	μg							
		αカロテン	0	μg							
		βカロテン	0	μg							
		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	9	μg							
	D		0.2	μg							
	E	αトコフェノール	0.3	mg							
		βトコフェノール	0.0	mg							
		γトコフェノール	0.0	mg							
		δトコフェノール	0.0	mg							
	K		7	μg							
	B1		0.40	mg							
	B2		0.15	mg							
	ナイアシン		5.8	mg							
	B6		0.33	mg							
	B12		0.3	μg							
葉酸		4	μg								
パントテン酸		1.13	mg								
ビオチン		1.4	μg								
C		2	mg								
食塩相当量			1.6	g							

表示対象アレルゲン: 鶏肉、豚肉

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社

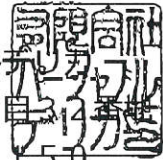
製造工場: 寒河江工場

住所: 〒 991-8610 山形県寒河江市幸町4-27

9. カットごぼう

広陵町・香芝市共同中学校給食センター 御中

社 名 有限会社パーシャブルデリカ
住 所 兵庫県姫路市南条1丁目34番地
TEL 079-222-5150
FAX 079-222-5170



原 産 地 ・ 加 工 地 証 明 書

商品名 牛蒡・里芋 (令和6年度 3月分)

記

広陵町・香芝市共同中学校給食センター様へ納品させていただきます上記商品の牛蒡は北海道産他、里芋は愛媛県産他で、加工地は当社の大村工場であることを証明致します。

加工工場所在地

住 所 〒673-0404
三木市大村1丁目2番地5
社 名 有限会社 パーシャブルデリカ 大村工場

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15	
	カネ上株式会社	
	作成者	上田 仁

商品名	GK梅ちらし蒲鉾	規格	1kg×10袋	形態	真空包装
-----	----------	----	---------	----	------

1. 配合

原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者
魚肉	84.5	スケソウダラ	米国・ロシア	日本水産(株)
加工澱粉	4.9	タピオカ	タイ・ベトナム	グリコ栄養食品(株)
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工(株)
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	大日本明治製糖(株)
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・一級アルコーン・たん白加水分解物・米麹・食塩	愛知県	甘強酒造(株)
食塩	1.7	海水	兵庫県	(株)日本海水
うらごし人参	1.2	人参	北海道	(株)モリタン
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン(株)
トマト色素	0.1	トマト	静岡県	(株)タイショーテクノス
合計	100.0			

3. 食品添加物

加工澱粉、トマト色素

4. 保存方法

冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質 なし

6. 賞味期間

25日間

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別／不分別)

原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別／不分別)
馬鈴薯澱粉	じゃがいも	北海道	非組換え
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換え
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

8. 当商品の原材料名表示

原材料名 魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油／加工澱粉、トマト色素

9. 表示場所

外包装側面

10. 包材

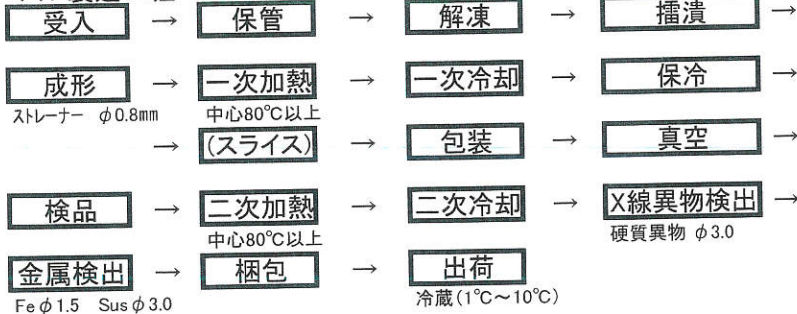
内包材

ポリエチレン

外包材

段ボール

11. 製造工程



2. 栄養成分

100g当たり

エネルギー	88.3	Kcal	★
水分	77.0	g	★
たんぱく質	8.4	g	★
脂質	0.6	g	★
炭水化物	12.4	g	★
灰分	1.7	g	★
ナトリウム	600	mg	★
カリウム	111	mg	
カルシウム	25	mg	
マグネシウム	14	mg	
リン	60	mg	
鉄	0.3	mg	
亜鉛	0.2	mg	
銅	0.03	mg	
マンガン	0.03	mg	
無機質			
レチノール	0	μg	
α-カロテン	48	μg	
β-カロテン	112	μg	
β-クリプトキサンチン	0	μg	
β-カロテン当量	135	μg	
レチノール活性当量	11	μg	
D	2.0	μg	
α-トコフェロール	0.2	mg	
β-トコフェロール	0.0	mg	
γ-トコフェロール	0.0	mg	
δ-トコフェロール	0.0	mg	
K	0.1	μg	
B1	0.00	mg	
B2	0.01	mg	
ナイアシン当量	2.8	mg	
B6	0.01	mg	
B12	0.3	μg	
葉酸	5	μg	
パントテン酸	0.00	mg	
C	0.05	mg	
脂	飽和	0.13	g
肪	一価不飽和	0.09	g
酸	多価不飽和	0.22	g
コレステロール	15	mg	
食物繊維	水溶性	0.22	g
維	不溶性	0.03	g
維	総量	0.25	g
食塩相当量	1.5	g	★

★は、実測による分析値を元に計算
それ以外は日本食品標準成分表
(8訂)による計算値です

- 開封後はお早めにご使用ください。
- 原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
- 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

1 1. かまぼこ（ちゃんぽん用）

配合表

令和7年1月27日

品名

IQFチャンポン蒲鉾

規格

500g

(配合組織表)

[illegible]

原産地証明書

令和7年1月16日

品名 国産千切大根(1kg)

平素より格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。
納品させていただいております国産千切大根(1kg)は、
宮崎県産を使用しております事を証明いたします。

製造・加工地

山口県下関市豊浦町黒井 1673-5

TEL 0837-74-3153

山崎商店



製造・販売者

大阪市東淀川区下新庄 6-9-2

TEL 06-6327-5845

山崎商店



代表 山崎



＜商品規格書＞

商 品 名	手焼錦糸卵	包 装 形 態	真空
規 格	500g×10P 1kg×10P		
製 造 者 製 造 工 場	社 名	株式会社 大 商 食 品	T E L : 092 - 803 - 0560
	住 所	福岡市早良区西入部5丁目22番8号	F A X : 092 - 803 - 0556
賞 味 期 限	製造日より6ヶ月（未開封）		
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してあります。	加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して下さい。
保 存 方 法	-18℃以下で保存して下さい。		
調 理 方 法	ボイル調理（20分～30分）		
使 用 用 途	業務用・学校給食		
包 装 包 材	内装包材： 二重延伸ナイロンフィルム	外装包材： ダンボール	

*原料配合表 (100 g 中)

[illegible]

*成分表八訂版による計算値(100g中)

エネルギー		140	kcal	ビ タ ミ ン	D	3.6	μ g
水分		74.8	g		E	1.2	mg
蛋白質	動物性	11.7	g		K	12	μ g
	植物性	0	g		B1	0.06	mg
脂質		9.8	g		B2	0.35	mg
炭水化物		1.3	g		ナイアシン	0.1	mg
灰分		1.2	g		B6	0.09	mg
無 機 質	Na	210	mg		B12	1.1	μ g
	K	130	mg		葉酸	47	μ g
	Ca	44	mg		パントテン酸	1.11	mg
	Mg	10	mg	C	0	mg	
	P	160	mg	脂 肪 酸	飽和	2.99	g
	Fe	1.4	mg		一価	4.14	g
	Zn	1.1	mg		多価	1.37	g
	Cu	0.05	mg	コレステロール		350	mg
Mn	0.02	mg	食 物 纖 維	水溶性	0	g	
ビ タ ミ ン A	レチノール	200		μ g	不溶性	0	g
	β カロテン 当量	7		μ g	総量	0	g
	レチノール 活性当量	200	μ g	食塩相当量		0.6	g

* 自社微生物検査規格

一般生菌数	<3000
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ属菌	陰性

*製造工程

主原料受入・検査→保管・解凍→原料配合→攪拌（20分間）→焼成（中心温度85℃以上）→冷却→カット→真空包装→凍結（中心温度-18℃以下）→金属探知→箱詰め→保管（-20℃以下）→出荷

1 4. 高野豆腐

お取引先様各位

商 品 規 格 書

1. 商品名 こうや豆腐すしの子1kg
(1切:約15×5×5mm/約0.15g)

2. 荷姿 1kg×12袋/ケース

3. 賞味期限 製造日を含め180日(6ヶ月)

4. 保存方法 直射日光と湿気の多い場所を避け冷暗所に保存して下さい。

長野県飯田市松尾明4927
株式会社 信濃雪
TEL 0265 (22) 1470
FAX 0265 (23) 0058
製造工場: (株)信濃雪本社工場
工場所在地: 長野県飯田市松尾明4927
製造責任者: 吉澤 希彦

5. 配合

No.	原材料名 (添加物を含む)	メーカー名	原産国	添加目的	配合率 (%)	表示の 必要性	GMOの有無	アレルギー 物質
1	大豆(分別生産流通管理済み使用)	(株)ヤマサ等	カナダ、アメリカ		97.00	○	無	大豆
2	豆腐用凝固剤 (塩化カルシウム)	(株)トクヤマ等	日本(山口県)	凝固	2.10	○		
3	重曹 (炭酸水素ナトリウム)	東ソー(株)等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤(加工助剤)	理研ビタミ(株)等	日本(大阪府)	消泡	0.05	×	無	大豆
4-1	食用硬化油脂 (パーム油)		マレーシア、フィリピン等		80			
4-2	レシチン		ブラジル等		12		無	大豆
4-3	炭酸マグネシウム		日本(徳島県)		8			

※メーカー等は作成日時点のものであり、予告無く変更となる場合がございます。

6. 微生物規格

項 目	基 準	検 査 場 所	検査頻度
一般生菌数	1×10^7 個/g 以下	自社試験室	毎製造日
大腸菌群	検出せず(10/g 以下)	自社試験室	毎製造日
大腸菌	陰性	自社試験室	随時

7. 外観規格

項 目	基 準	検査方法
外形	割れ・極端な変形のないこと	目視検査
色	褐変のないこと	目視検査
香味	油臭のないこと	官能検査

8. 最終加工地

長野県飯田市松尾明4927 株式会社信濃雪本社工場

9. アレルゲン物質について(コンタミネーション含む)

本商品に含まれるアレルゲン物質は大豆になります。大豆以外のアレルゲン物質はライン上使用しておりませんので、コンタミネーションの可能性はないものと判断致します。

10. 栄養成分表示(100g 当たり)

※七訂 日本食品標準成分表による

エネルギー	536 kcal
たんぱく質	50.5 g
脂 質	34.1 g
炭水化物	4.2 g
食塩相当量	1.1 g

以 上

製品品質基準

基準書No. 104210-06

初版作成日:2010/12/1 最終改定日:2018/06/06

提出者 / 提出日: 2024/10/25

みたけ食品工業株式会社

〒335-0023埼玉県戸田市本町1-5-7

TEL 048-441-3420 FAX 048-442-3567

品名: 煎胡麻 白

<製品仕様>

原材料	胡麻	
外観性状	粒状	
内容量	1Kg×12	
保存期限(賞味期限)	8ヶ月	
保存条件	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	
取扱い方法	そのままお召し上がりいただけます。	
包装形態	ポリ袋入り/ダンボール箱詰め	
包装仕様	材質	サイズ(mm)
個装	PE, PET	300×210×50
内装		
外装	ダンボール紙	270×520×215

<一般成分分析例>

成分	/100g	分析方法
エネルギー	599Kcal	日本食品標準成分表より
水分	1.6g	
タンパク質	20.3g	
脂質	54.2g	
炭水化物	18.5g	
灰分	5.4g	
カルシウム	1200mg	
ナトリウム	2mg	
食塩相当量	0g	

(日本食品標準成分表2015年版(七訂)より)

<一般品質規格>

	規格値	分析法
夾雑物/100gあたり	0.02g未満	目視
風味・香味	異臭がないこと	官能検査
水分	4%以下	赤外線水分計
色調(出荷時)	日本電色色差計による	
L=		
a=		
b=		
ハンター白度		

<衛生規格>

	規格値	分析法
一般生菌数	2.0×10^3 /g以下	乾式培地法または公定法
大腸菌群	陰性	乾式培地法または公定法

<食品添加物>

分類	品名	添加量
不使用		

<その他>

・遺伝子組換えについて

遺伝子組換え原料は一切使用しておりません。

・食品衛生法に基づくアレルギー表示について

28品目の中で「ごま」に該当致します。

アレルゲンコンタミについて、該当ございません。

・原料産地: エチオピア、ナイジェリア、モザンビーク、

グアテマラ、メキシコ、パラグアイ、ボリビア 等

・最終加工地: みたけ食品工業株式会社 鴻巣工場

埼玉県鴻巣市八幡田690

・本規格書に記載のない事項は、食品衛生法、

その他関連法規に準拠します。

<対象者>

・一般消費者

製品規格書

製造元 粉 源
 代表者 岡野英幸
 所在地 〒630-8115 奈良市大宮町4-293-7
 TEL0742-35-1157
 FAX0742-35-1167

品名 香芝市産ケーキ用米粉
 製品概要 香芝市産粳米を湿式気流粉碎機により微粉碎したもの

製品規格

内容量	1kg×12袋
包装形態	ポリエチレン袋
包装材料	ダンボール
保管条件	冷暗所(夏季要冷蔵18℃以下)
賞味期限	12ヶ月

原材料

主原料	香芝市産粳米100%（検査米100%）	
平均粒度	30μ（ミクロン）	200メッシュスルー90%以上
アレルギー物質	一切含まれていません	
※本品製造工場内で大豆を含む製品を製造しています。		
遺伝子組み換え	一切含まれていません	
食品添加物	一切使用しておりません	

本製品は用途限定米穀を使用いたしておりますので、小麦粉の代替製品以外には使用出来ません。

製造工程表

精米→洗米→浸漬→テンパリング→気流粉碎→乾燥→仕上げとうし→袋詰め→金属検査
 (異物除去方法はマグネット及び篩60メッシュで選別、金属検査感度Feφ1.5SUSφ2.0)

栄養成分100gあたり(食品成分データベースより)

エネルギー	374kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	0.7g
炭水化物	81.9g
塩分相当量	0.0%

菌数検査結果

一般生菌数	$3.3 \times 10^2 / g$
大腸菌群	陰性

備考

開封後は、冷暗所に保存し、多湿を避け、なるべく早めにご使用ください

表示例
 米粉

17. コロッケ

名称
学給向け野菜コロッケ50（改定品）

メーカー名
(株)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

＜配合比＞	(%)	産地名	アレルゲン	＜八訂栄養分析値＞	(100gあたり)
ばれいしょ	30.2	北海道		エネルギー	160 kcal
パン粉	19.1	北海道	小麦, 大豆	水分	60.4 g
水	15.0	北海道		たんぱく質	4.6 g
小麦粉	9.5	北海道	小麦	脂質	2.4 g
にんじん	6.4	北海道		炭水化物	31.0 g
小麦粉加工品	5.4	日本（国産）	小麦	灰分	1.6 g
たまねぎ	5.3	北海道		ナトリウム	233 mg
とうもろこし	2.2	北海道		カリウム	182 mg
いんげん	1.8	北海道		カルシウム	208 mg
砂糖	1.7	北海道		マグネシウム	18 mg
でん粉	1.4	日本（国産）		リン	51 mg
食用植物油脂	0.9	日本（国産）		鉄	3.6 mg
貝C a	0.5	日本（国産）		亜鉛	0.4 mg
食塩	0.4	日本（国産）		銅	0.09 mg
酵母粉末	0.2	日本（国産）		マンガン	0.28 mg
				レチノール	0 μg
				V. A（カロテンα）	201 μg
				V. A（カロテンβ）	472 μg
				クリプトキサンチン	1 μg
				β-カロテン当量	570 μg
				レチノール当量	48 μg
				ビタミンD	0.0 μg
				ビタミンE（α）	0.3 mg
				ビタミンE（β）	0.1 mg
				ビタミンE（γ）	0.1 mg
				ビタミンE（δ）	0.1 mg
				ビタミンK	2 μg
				ビタミンB1	0.11 mg
				ビタミンB2	0.04 mg
				ナイアシン	0.9 mg
				ビタミンB6	0.11 mg
				ビタミンB12	0.0 μg
				葉酸	28 μg
				パントテン酸	0.36 mg
				ビタミンC	6 mg
				脂肪酸／飽和	0.90 g
				脂肪酸／一価	0.71 g
				脂肪酸／多価	0.47 g
				コレステロール	0 mg
				水溶性食物繊維	0.6 g
				不溶性食物繊維	1.3 g
				食物繊維総量	1.9 g
合計	100.0			食塩相当量	0.6 g

＜添加物＞

貝C a