

## 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
さ行	1	ささみカツ	
	2	さといも	
	3	塩麴	
	4	焼売	
	5	すいとん	
	6	スパゲティ	
	7	すりごま	
	8	卒業お祝いデザート（いちごのクレープ）	
た行	9	大豆	
	10	たけのこ	
	11	中華麺	
	12	ちりめんじゃこ	
	13	つきこんにゃく	
	14	ツナ	
	15	てんぷら粉	
	16	トマトピューレ	
	17	鶏つくねハンバーグ	
	18	鶏肉	
	19	鶏ひき肉	
	20	豚骨ラーメンスープ	



2. さといも

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

### 3. 塩麴



愛媛県今治市クリエイティブヒルズ2番地1

品質保証部

## 商品規格書(食品表示法(原料原産地表示対応))

商品名	NKR塩麴 900g		商品コード: 21471			
包装形態	15本					
原材料名	米(日本又はアメリカ)、食塩/酒精					
表示義務のある食品添加物	酒精					
アレルギー表示例 表示義務のある7品目	無					
アレルギー表示例 全28品目 (アーモンドを含む)	無					
原料原産地の表示例	米(日本又はアメリカ) ※製造年の使用計画に基づき表示					
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません					
栄養成分 (100g当り)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)
	169	2.9	0.4	36.6	6.3	2481
賞味期間	製造後180日		保存方法	常温(冷暗所保管)		
商品規格	900g/本					
製造工場所在地	愛知県					
単箱段ボールサイズ	390×243×275mm			単箱重量	約14.0kg	
個包装サイズ	76×76×248mm	個包装材質	ボトル:PET、キャップ:PE			
JANコード	段ボール: 4539539024615		個包装: 4539539024622			
調理方法	そのまま素材に和えたり、かけて召し上がるか、揚げ物・焼き物・煮物などの下味として適量をご使用ください。					
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>開栓後は必ず冷蔵庫(10℃以下)に保存し、お早めにご使用ください。</li> <li>褐色、黒色の粒は原料米の一部です。食べても害はありません。</li> <li>高温状態で置かれると色が濃くなるがありますが、安全性に問題ははありません。冷蔵庫に保存いただくと変色を抑えることができます。</li> </ul>					
微生物規格	一般生菌数	1.0×10 <sup>3</sup> 個/g以下	黄色ブドウ球菌	—		
	大腸菌(E.coli)	—	サルモネラ	—		
	大腸菌群	陰性	腸炎ビブリオ	—		
製造工程	原料受入 → 原料処理 → 仕込み → 糖化 → 加熱・混合 → 調整 → ストレーナー → 充填 → 箱詰め → 保管 → 出荷					

4. 焼売

(別紙)

物資内訳表

商品名	ポーク焼売FeCa(大豆たん白入)		バラ	規格	26 g × 20個 × 16P
販売者	株式会社 三忠	担当者名	渡辺 至誠	電話番号	0258-27-1720
住所	〒940-2056 新潟県長岡市王着田町1206番地		FAX	0258-29-1319	
製造者	株式会社 三忠	担当者名	渡辺 香宇	電話番号	0258-27-1720
住所	〒940-2056 新潟県長岡市王着田町1206番地		FAX	0258-29-1319	

栄養成分	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
		植物	動物								
Kcal	168.4	3.2	11.4	6.2	12.4	1.4	152.8	359.2	29.8	32.0	161.0
鉄	1.8	2.2	0.2	0.2	0.5	0.1	2.5	0.5	0.9	1.4	0.4

※ アレルゲン表示について 香辛で養殖化の特定原材料8品目及び通知義務20品目を願います。

原料名	豚肉	玉ねぎ	小麦粉	大豆	豚骨	砂糖	食塩	大豆・小麦	コンソウ	その他
アレルゲン	豚肉	大豆	小麦	豚肉	大豆	小麦	大豆	大豆	大豆	大豆
産地	新潟県等	北海道・長崎県等	北海道等	青森県等	北海道等	長崎県等	長崎県等	インドネシア等	国産	
%	55.00	24.997	5.00	4.41	1.00	0.30	0.25	0.20	0.10	0.003
原料名	小麦粉	クルテン	食塩	調合水						
アレルゲン	小麦	小麦								
産地	アメリカ等	オーストラリア等	長崎県等	新潟県						
%	5.600	0.07	0.07	3.00						
原料名										
アレルゲン										
産地										
%										100.00

※ ラインコンタミに関する注意喚起 小麦・えび・かに・いか・牛肉・ごま・そば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン

食品添加物の可否とその品名(証明書添付のこと)				
保存料	着色料	調味料	漂白料	
香料	酸味料	殺菌料	着色料	香料
甘味料	発色剤	乳化剤		糖料
増粘剤	その他			

遺伝子組換えの有無(主原料)		
遺伝子組換え区分	遺伝子組換えでない	3. 遺伝子組換え

牛由来原料の有無	
有	無

加熱後採取冷凍食品	
凍結前加熱済	凍結前未加熱

商品の賞味期限(品質保持期限)	
1年間	無

調製方法及び取扱上の留意点	
<p>蒸し器で温めて(8分前後)お召し上がりください。油で揚げ(170℃の油で5分前後)揚げた後、真空パックは湯煎で10分程度温めてください。時間は投入量によって変わります。</p>	<p>商品の賞味期限(品質保持期限)</p>

提出日	
令和7年1月14日	株式会社 半田商店

5. すいとん

商品規格書

2025年1月9日

商品名	茹で冷凍すいとん	製造者	豊国ヌードル株式会社
内容量	1Kg	奈良県大和郡山市今国府町129番3号 TEL 0743-59-2906	
保存温度	要冷凍(-18℃以下)	賞味期限	製造日より1年
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がりください。	JANコード	-

\* 栄養成分(推定値)100gあたり

エネルギー	158	kcal
水分	63.0	g
たんぱく質	3.5	g
脂質	0.7	g
炭水化物	32.6	g
ナトリウム	20	mg
食塩相当量	0.1	g
カリウム	43.0	mg
カルシウム	7.0	mg
マグネシウム	8.0	mg
リン	27.0	mg
鉄	0.2	mg
亜鉛	0.2	mg
銅	0.1	mg
マンガン	0.2	mg
レチノール	0.0	μg
βカロテン当量	0.0	μg
レチノール当量	0.0	μg
ビタミンD	0.0	μg
ビタミンE	0.2	mg
ビタミンK	0.0	μg
ビタミンB <sub>1</sub>	0.0	mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.0	mg
ナイアシン	0.3	mg
ビタミンB <sub>6</sub>	0.0	mg
ビタミンB <sub>12</sub>	0.0	μg
葉酸	3.0	μg
パントテン酸	0.2	mg
ビタミンC	0.0	mg
脂肪酸 飽和	0.2	g
不飽和一価	0.0	g
不飽和多価	0.3	g
コレステロール	0.0	mg
食物繊維 水溶性	0.5	g
不溶性	0.7	g
総量	1.2	g
灰分	0.2	g

\* 使用原材料及び配合比

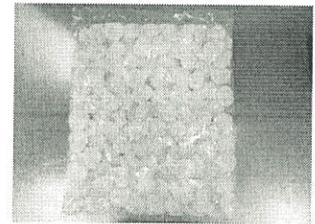
原材料名	産地	配合比 (%)	アレルギーに関する特定原材料	遺伝子組換原料
小麦粉	オーストラリア、日本	42.95	小麦	-
食塩	日本(長崎県)	0.05	-	-
水	日本(奈良県)	57.00	-	-
(※加工デンプン)	インドネシア、マレーシア	0.02	-	-
合計		100.02		

※キャリアオーバー

\* 原材料表示

小麦粉(国内製造)、食塩、  
(一部に小麦を含む)

\* 商品画像



\* 包材材質 PE

\* 製造工程

原材料ミキシング→生地押出→生地成形→圧延→冷凍保管→茹で→冷却→計量→包装→金属探知機検査(FeΦ1.5、SusΦ3.0)→重量チェッカー検査→冷凍→箱詰め→出荷

\* 菌検査結果

【微生物検査】数値は1gあたりの菌数です		製造日 24.12.12	
一般生菌数	5.9 × 10 <sup>2</sup>	検査日 24.12.14	
大腸菌群	陰性	検査者	確認者
大腸菌	陰性		
pH	7.8		

\* アレルゲンコンタミについて

本品製造ラインでは、いかを含む製品を生産しています。

【備考】

1粒重量: 1粒おおよそ9g前後

6. スパゲティ

製品規格書

No. 7904 - 1

作成日

2023年2月3日

製品コード		7904		規格/入数							
製品名		業務用 スパゲッティ バリュウーフ		4KG/04		〒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 					
名称		スパゲッティ									
製造工場		赤城食品株式会社									
所在地		群馬県太田市台之郷町1115									
製品規格		内容量	4 kg	形状		麺の太さ	1.6 mm	水分	13.0%以下	灰分	1.2%以下
						麺の長さ	125 mm	粗たんぱく	11.0%以上	pH	5.5以上
製品形態		小分	幅 220mm×奥行 130mm×高さ 120mm		4020 g	内装	プラスチック袋				
		ケース	縦 450mm×横 280mm×高さ 150mm		16.51 kg	外装	段ボール				
製品特徴		デュラム小麦のセモリナ100%のスパゲッティです。標準ゆで時間は7分。お好みの硬さでお召し上がりください。									
賞味期間		製造後条件	37ヶ月 常温		賞味期限表示	例：2025.6 解説：2025年6月		栄養成分(100g当り)			
原材料配合表	原材料・添加物		配合(%)	加工地または産地	添加物名	用途	アレルゲン(28品目)	遺伝子組換え	水分	g	11.3
	デュラム小麦のセモリナ		100.00	※ <sup>1</sup> 国内製造			小麦	-	たんぱく質	g	12.9
									コレステロール	mg	(0)
									飽和脂肪酸	g	0.39
									脂質	g	1.8
									炭水化物	g	73.1
									糖質	g	70.1
									水溶性	g	1.4
									不溶性	g	1.6
									食物繊維	g	3.0
								総量	g	0.8	
								灰分	g	0.0	
								食塩相当量	g	0.0	
								ナトリウム	mg	1	
								カリウム	mg	200	
								カルシウム	mg	18	
								マグネシウム	mg	55	
								リン	mg	130	
								鉄	mg	1.4	
								亜鉛	mg	1.5	
								銅	mg	0.28	
								マンガン	mg	0.82	
								ヨウ素	μg	0	
								セレン	μg	63	
								クロム	μg	1	
								モリブデン	μg	53	
								レチノール	μg	(0)	
								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	μg	9	
								レチノール活性当量	μg	1	
								D	μg	(0)	
								α-トコフェロール	mg	0.3	
								β-トコフェロール	mg	0.2	
								γ-トコフェロール	mg	0	
								δ-トコフェロール	mg	0	
								E	μg	(0)	
								K	μg	(0)	
								B1	mg	0.19	
								B2	mg	0.06	
								ナイアシン	mg	2.3	
								ナイアシン当量	mg	4.9	
								B6	mg	0.11	
								B12	μg	(0)	
								葉酸	μg	13	
								パントテン酸	mg	0.65	
								ビオチン	μg	4.0	
								C	mg	(0)	
製造工程図		原料受入→保管→原料計量→ふるい→金属検出(マグネット10,000 Gauss以上)→加水ミキシング→脱気→押出→カット・棹がけ→乾燥→冷却→貯蔵安定化→切断→表面検査(表面色調検査機)→目視検査→金属検出(金属探知機Feφ0.7mm, SUSφ1.0mm)→仮取り→ハーフカット→計量→印字→充填→計量→密封→金属検出(金属探知機Feφ1.2mm, SUSφ2.0mm)→計量(ウエイトチェッカー)→目視検品→箱詰→カートン印字→出荷									
一括表示内容		<p>名称 スパゲッティ</p> <p>原材料名 デュラム小麦のセモリナ(国内製造)</p> <p>内容量 4kg</p> <p>賞味期限 枠外上部に記載</p> <p>保存方法 高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。</p> <p>調理方法 標準ゆで時間7分</p> <p>販売者 はごろもフーズ株式会社</p> <p>製造所 静岡県静岡市清水区島崎町151 赤城食品株式会社 群馬県太田市台之郷町1115</p>				<p>製品劣化の見分け方</p> <p>香味、色沢の低下</p> <p>取り扱いの注意</p> <p>●開封後はお早めにご使用ください。</p> <p>●細かい斑点はデュラム・セモリナの特徴です。品質には問題ありませんので、安心してご使用ください。</p> <p>湯きり時やけど注意</p>					
※備考欄		<p>※当製品は、卵を使用しておりません。</p> <p>※<sup>1</sup>小麦産地：カナダ、アメリカ、オーストラリア</p>									
日本食品標準成分表2020年版(八訂)より抜粋											

# PITS商品規格書 7. すりごま

\*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ジェフダ®すりごま		適用日	2023/04/01
	JFDAすりごま(白)		メーカー名	-
共通商品コード	4902939843184	ITFコード	14902939843181	
メーカープライベ-トコード	68300003	PB/NB 分類	PB	
ブランド名	JFDA	荷姿規格	1kg×12	



サイズ	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	340	50	230	1010g	1
パック(中装)	0	0	0	0g	0
ケース(外装)	540	255	270	1270g	12
梱(パ-ド掛・半製品)	0	0	0	0g	0

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	×	か-ナツ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	キ-ルツ	×	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	
無	

栄養成分情報			
分析・計算単位 100gあたり			
エネルギー	599 kcal	たんぱく質	20.3g
脂質	54.2g	炭水化物	18.5g
		食塩相当量	0g
備考	標準成分値を反映しています。推定値は( )書きで記載しています。		

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	240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	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴 厳選された胡麻を丹念に焙煎し、丁寧にすり上げました。	
召し上がり方・利用方法 ごま粕はもちろん、ごまだれ、から揚げの衣へのミックス、スープに、ぎょうさの具に、ピザ、菓子などのトッピングなど、広くお試しください。	
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	すりごま
	いりごま(国内製造)
原材料名	
内容量	1kg
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
原産国	日本
原料原産地名	-
使用上の注意	(枠外) 開封後は袋口をしっかりと閉じて保存しお早めにお召し上がりください。
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	YYYY, MM, DD
	[-] -
その他表示	

企業情報	
製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
製造者住所	非公開
製造者電話	-
販売者名	株式会社ジェフダ
販売者住所	東京都港区新橋2丁目2番1号新橋駅前ビル2号館904
販売者電話	03-5534-6600
輸入者名	非公開
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	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
工場住所	-

\*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。

8. 卒業祝いデザート (いちごのクレープ)



# 商品内容表

製品コードNo. 97470

品名: フレンズクレープ(お祝い)2025

規格: 35X40/2

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

		263	kcal		
エネルギー		263	kcal		
水分		50.5	g		
たんぱく質	動物性	0.0	g		
	植物性	1.6	g		
脂質		13.2	g		
脂肪酸	飽和	4.58	g		
	一価不飽和	4.94	g		
	多価不飽和	2.66	g		
コレステロール		0	mg		
炭水化物		34.1	g		
食物繊維(総量)		1.1	g		
灰分		0.6	g		
無機質	ナトリウム	37	mg		
	カリウム	99	mg		
	カルシウム	103	mg		
	マグネシウム	11	mg		
	リン	34	mg		
	鉄	4.0	mg		
	亜鉛	0.2	mg		
	銅	0.05	mg		
	マンガン	0.12	mg		
	ヨウ素	0	μg		
	セレン	0	μg		
	クロム	0	μg		
	モリブデン	22	μg		
	ビタミン	A	レチノール	0	μg
			αカロテン	0	μg
			βカロテン	34	μg
			クリプトキサンチン	0	μg
βカロテン当量			34	μg	
レチノール活性当量			3	μg	
D			αトコフェノール	1.7	mg
		βトコフェノール	0.1	mg	
		γトコフェノール	2.0	mg	
E		δトコフェノール	0.8	mg	
	K	3	μg		
B1	0.01	mg			
B2	0.01	mg			
ナイアシン	0.2	mg			
B6	0.02	mg			
B12	0.0	μg			
葉酸	14	μg			
パントテン酸	0.13	mg			
ビオチン	1.5	μg			
C	104	mg			
食塩相当量		0.1	g		

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
豆乳(国内製造)	30.8	大豆	国内製造	
加工油脂	8.6		日本(加工地)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.0		日本(加工地)	
麦芽糖	4.3			
砂糖	4.1			
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	3.3			
植物油	3.0	大豆		
米粉(国産)	3.0			
水あめ	2.8			
いちご果汁(濃縮還元)	2.0			
大豆粉	0.4	大豆		
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆		
レモン果汁(濃縮還元)	0.1			
水	17.2			
(使用添加物)				
加工デンプン	9.3			品質改良
トレハロース	4.3			品質改良
増粘剤(カードラン)	0.7			増粘剤
乳化剤	0.2	大豆		乳化剤
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2			ゲル化剤
炭酸Ca	0.2			栄養強化剤
香料	0.1			香料
安定剤(増粘多糖類)	0.1			安定剤
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
クチナシ赤色素	使用			着色料
メタリン酸Na	使用			品質改良
カラメル色素	使用			着色料
酸味料	使用			酸味料
紅花色素	使用			着色料
ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化剤
ベーキングパウダー	使用			品質改良
カロチノイド色素	使用			着色料
合計	100%			

2024/09/25

表示対象アレルゲン: 大豆

アレルゲンは特定原材料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: 神町工場

住所: 〒 999-3766 山形県東根市神町西4-5-1

商品規格書

令和6年12月5日

品名：アイカン 大豆水煮 1kg×10袋

三重県桑名市多度町小山66  
株式会社 アイカン



熱量	145kcal
水分	65.5g
たんぱく質	15.0g
脂質	8.2g
炭水化物	9.9g
灰分	1.4g
ナトリウム	1mg
カルシウム	69mg
マグネシウム	66mg
鉄	1.8mg
亜鉛	1.5mg
ビタミンA	0μg
βカロテン	4μg
レチノール当量	0μg
ビタミンB1	0.13mg
ビタミンB2	0.05mg
ビタミンC	0mg
食物繊維	8.0g
食塩相当量	0g

八訂推定値

原材料名	原産地	メーカー名	配合割合	アレルギー物質	遺伝子組替
大豆	北海道	全農	74.40%	有(大豆)	なし
食塩	日本	㈱日本海水	0.50%	なし	なし
乳酸カルシウム	日本	扶桑化学工業㈱	0.10%	なし	なし
酸化防止剤(V.C)	日本	オーウイル㈱	0.10%	なし	なし
水	日本	桑名市当局	24.90%	なし	なし

試験検査項目	試験検査結果
一般細菌数	3.0x10 <sup>2</sup> /g以下
大腸菌群	陰性
カビ数	陰性
酵母数	陰性

※製造地—三重県(株)アイカン  
 ※原料原産地—北海道  
 ※内容重量 内容総量-1000g  
 ※賞味期限 12ヶ月  
 ※コンタミネーション なし

製造工程表

原料→水洗け→豆煮→冷却→選別→秤量→肉詰め→注液→脱気→密封→検査→トレイ並べ  
 →殺菌→冷却→検品(X線検査)→箱詰→開封検査→パレット積→出荷



# 商品規格書

2025年1月9日

商品名	(#18-15)冷凍むし中華麺	製造者	豊国ヌードル株式会社
内容量	1kg	奈良県大和郡山市今国府町129番3号 TEL 0743-59-2906	
保存温度	要冷凍(-18℃以下)	賞味期限	製造日より 1年
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がりください。	JANコード	-

### \* 栄養成分(推定値)100gあたり

エネルギー	145	kcal
水分	65.6	g
たんぱく質	3.0	g
脂質	0.6	g
炭水化物	30.4	g
ナトリウム	115	mg
食塩相当量	0.3	g
カリウム	38.0	mg
カルシウム	7.0	mg
マグネシウム	7.0	mg
リン	24.0	mg
鉄	0.2	mg
亜鉛	0.2	mg
銅	0.0	mg
マンガン	0.2	mg
レチノール	0.0	μg
βカロテン当量	0.0	μg
レチノール当量	0.0	μg
ビタミンD	0.0	μg
ビタミンE	0.2	mg
ビタミンK	0.0	μg
ビタミンB <sub>1</sub>	0.0	mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.0	mg
ナイアシン	0.2	mg
ビタミンB <sub>6</sub>	0.0	mg
ビタミンB <sub>12</sub>	0.0	μg
葉酸	3.0	μg
パントテン酸	0.2	mg
ビタミンC	0.0	mg
脂肪酸 飽和	0.1	g
不飽和一価	0.1	g
不飽和多価	0.3	g
コレステロール	0.0	mg
食物繊維 水溶性	0.3	g
不溶性	0.4	g
総量	0.7	g
灰分	0.4	g

### \* 使用原材料及び配合比

原材料名	産地	配合比 (%)	アレルギーに関する特定原材料	遺伝子組換原料
小麦粉	日本、オーストラリア、アメリカ	36.91	小麦	-
加工デンプン	タイ、ベトナム	2.78	-	-
かんすい	日本、韓国	0.28	-	-
クチナシ色素	中国、アメリカ	0.03	-	とうもろこし:不分別
水	日本	60.00	-	-
合計		100.00		

### \* 原材料表示

### \* 商品画像

小麦粉(国内製造)／加工デンプン、かんすい、クチナシ色素、(一部に小麦を含む)	
---	--

※アレルギーは28品目を対象とした表示となっております。

### \* 包材材質

PE

### \* 製造工程

原材料ミキシング→真空押出→生地圧延→切出し→蒸し→麺線カット→冷却→水切り→計量→包装→冷凍保管→箱詰め→出荷
--

### \* 菌検査結果

【微生物検査】数値は1gあたりの菌数です	製造日	24.11.23	
一般生菌数	1.1 × 10 <sup>2</sup>	検査日	24.11.24
大腸菌	陰性	検査者	確認者
大腸菌群	陰性		
pH	8.9		

### \* アレルゲンコンタミについて

本品製造ラインでは、卵、さけを含む製品を生産しています。

# 製品規格書

登録業者名

広陵・香芝市共同中学校 2025年3月分	(製造、販売業者名 玉善商店) メーカー名 玉善商店
-------------------------	-------------------------------

製品名 <b>ちりめん上乾干し</b>	1個	1000g	納入形態(荷姿) 1kg×14 入
---------------------	----	-------	-------------------

原材料名表示	原材料内訳	配合率 (%)	産地	遺伝子組換の有無
いわし稚魚		99	大阪府	無
食塩		1	徳島県	

栄養成分	
可食部100g当たり(計算値・分析値)	
エネルギー	206 kcal 862 kJ
水分	46 g
たんぱく質	40.5 g
脂質	3.5 g
炭水化物	0.5 g
無機質	ナトリウム 2600 mg
	カリウム 490 mg
	カルシウム 520 mg
	マグネシウム 130 mg
	リン 860 mg
	鉄 0.8 mg
	亜鉛 3 mg
ビタミン	A レチノール 240 μg
	カロテン 0 μg
	レチノール当量 240 μg
	B1 0.22 mg
	B2 0.06 mg
C Tr mg	
食物繊維(総量)	0 g
食塩相当量	6.6 g

[表示の貼り付け欄]

名称	上乾ちりめん
原材料名	いわし稚魚、食塩
原料原産地名	大阪府
内容量	1 kg
賞味期限	2025年07月08日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者 及び氏名	玉善商店(玉置宗範) 和歌山県有田市中田177 TEL0737-83-4672

本製品で使用しているちりめんは、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しています。稀にその他の魚介類が混ざることがあります。

栄養成分表示  
(可食部100g当たり)(推定値)

エネルギー	たんぱく質	脂質
206kcal	40.5g	3.5g
炭水化物	食塩相当量	カルシウム
0.5g	6.6g	520mg

金属検出機検出済

(7訂の栄養価にて計算)

### アレルギー一覧表

食品名	有無 ○×	
卵	全卵	×
	卵白	×
	卵黄	×
	卵殻カルシウム	×
牛乳	脱脂粉乳	×
	乳酸カルシウム	×
	その他	×
小麦	×	
落花生	×	
大豆	×	
鶏肉	×	

[同じ製造ラインのコンタミネーションの有無] (有・無) ※有りの場合は、該当するアレルギーの番号に○印をつける。

- 1、卵 2、乳 3、小麦 4、そば 5、落花生 ⑥ えび ⑦ カニ 8、牛肉 9、鶏肉 10、豚肉  
 11、あわび ⑫ イカ 13、いくら 14、鮭 15、鯖 16、オレンジ 17、キウイフルーツ 18、バナナ 19、桃 20、りんご  
 21、くるみ 22、大豆 23、松茸 24、山芋 25、ゼラチン 26、ごま 27、カシューナッツ 28、アーモンド

アレルギー情報の特記事項 < 有・無 >

原材料としては使用していませんが、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しておりますので製品に混ざる可能性があります。一括表示に記載しております。



\* 記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	Fツナフレーク(まぐろ)			適用日	2024/12/21
共通商品コード	4901901075967	GTINコード	14901901075964	荷姿規格	1kg x 10袋
メーカーラバ(バーコード)	07596	ITFコード	14901901075964	メーカー名	マルハニチロ
				ブランド名	マルハニチロ
				PB/NB 分類	NB

**商品の特微**  
まぐろ油漬 ライトツナフレークです。

**アレルギー物質情報**

えび	含まない	アーモンド	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	あわび	含まない	鶏肉	含まない
くるみ	含まない	いか	含まない	バナナ	含まない
小麦	含まない	いくら	含まない	豚肉	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	まつたけ	含まない
卵	含まない	カシューナッツ	含まない	もも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

**コンタミネーション**  
表示有無  
無

**栄養成分値**  
(100g当り) 分析OR計算

エネルギー	245 kcal	たんぱく質	21.7 g
脂質	16.3 g	炭水化物	2.9 g
ナトリウム	280 mg	食塩相当量	0.7 g

その他栄養成分 ■ 栄養成分表示(推定値)

**賞味・消費期限等**

賞味期限	2 年
------	-----

**製造工場**

名称	Alliance Select Foods International Inc.
住所	Purok Saydale, Barangay Tambler, General Santos City, Philippines

**商品寸法・重量**

商品包装単位	縦(短辺)×横(長辺)×高さ(m/m)	総重量	単位
出荷単位	476 321	121	10,600 kg
単箱	476 321	121	10,600 kg
内箱			g
個装(商品サイズ)	320 230	24	1025.000 g

**原材料配合表**

表示順	原材料名	配合 (%)
1	まぐろ	77.00
2	大豆油	17.00
3	野菜スープ	5.40
4	食塩	0.60
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		
51		
52		
53		
合計		100.00

**食品添加物**

No	使用目的	物質名
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		

食品管理基準

# 15. てんぷら粉

## 商品仕様書

日本食研ホールディングス株式会社

広陵町香芝市共同中学校給食センター協議会 御中

品質規格部

商品名 食研天ぷら粉 1kg

### <商品規格>

包装形態	1kg×10
賞味期間	360日間
保存方法	高温多湿の場所、直射日光をさけて保存してください。
アレルゲン（特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目）	
小麦	

### <ラベル表示内容>

□商品パッケージで原料原産地を表示していない原材料は産地を特定しておりません。

最終製品において本品の原材料の産地の表示をする場合は商品パッケージに記載されている産地内容をご確認の上、適宜ご判断ください。

名称	天ぷら粉
原材料名	小麦粉（国内製造）、コーンスターチ、コーン粉末、食塩／膨張剤、トレハロース、加工デンプン、乳化剤、カロチン色素、クチナシ色素、（一部に小麦を含む）

### <微生物規格>

一般生菌数	100000個/g以下
大腸菌	陰性

### <商品情報>

栄養素名(単位)	数値	栄養素名(単位)	数値
エネルギー(kcal)	346	ナトリウム(mg)	512
水分(g)	13.7	食塩相当量(g)	1.3
タンパク質(g)	7.5		
脂質(g)	1.4		
炭水化物(g)	75.9		
灰分(g)	1.5		

※食品100g当たり（目安値）

特記事項	本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造しています。
------	------------------------------

原産国	日本
-----	----

16. トマトピューレ

商品仕様書

株式会社ナガノマト

商品名	ナガノマト トマトピューレー食塩無添加			温度帯	常温
内容量・容器	3kg・ピロータイプ・4入	品名(分類名)	トマトピューレー	賞味期限	18ヶ月
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・完熟トマトを使用。トマト本来の旨みと甘みを活かした味わいです</li> <li>・トマトを裏ごしして、およそ2倍に濃縮してあります</li> <li>・煮込み料理やソース等、トマト素材として幅広くご利用いただけます</li> <li>・味の調整がしやすいよう、食塩無添加にしました</li> </ul>				
一括表示	トマト				
重量	単品 3,028(g)		ケース 12.60(kg)		
サイズ(幅×奥行×高さ)	240×400×45(mm)		433×323×109(mm)		
コード	JAN 49-02168-00355-7		ITF 1-49-02168-00355-4		メーカープライベートコード 102010
	栄養成分(100gあたり)		アレルギー(特定原材料等28品目)		
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	なし
42	1.9	0.2	8.1	0.03	
製品規格			微生物規格		
糖度(%)	pH	一般生菌数		大腸菌群	
9.9以上	4.50未満	300個以下/g		陰性	
原料情報			商品画像		
原材料名	配合率(%)	添加物名	原産国		
トマトペースト	37.5	-	チリ等		
配合水	62.5	-	-		
合計	100.0				
製造工程					
原料前処理	→	攪拌・混合	→	加温	→
				殺菌 95°C	→
					マグネット 6400ガウス以上
→	フィルター通過 目開き1.2mm相当	→	賞味期限印字 個装	→	充填
				→	密封
					→
					冷却
→	X線検査 SUS 0.5×1mmもし くはφ1mm球排斥	→	梱包	→	賞味期限印字 カートン
					製品

作成日: 2024年4月1日

17. 鶏つくねハンバーグ

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 : 株式会社 印南食品  
 住所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

株式会社 印南食品  
 商品コード 500580

商 品 名		国産鶏のハンバーグ					栄養分析 (100g 当たり)		
原 材 料 の 内 容 明 細						成 分			
原 材 料 名	配合割合	アレルゲン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成 分	栄 養 価		
鶏肉	76.42%	鶏肉		兵庫県、京都府、広島県、三重県、鹿児島県、宮崎県、徳島県、香川県、高知県、岡山県、大分県、熊本県、長崎県、佐賀県他		エネルギー	189 kcal		
						水分	62.9 g		
						たんぱく質	14.8 g		
						(うち動物性)	14.5 g		
						脂質	9.7 g		
						(うち動物性)	9.7 g		
玉ねぎ	10.54%			北海道、兵庫県他		炭水化物	11.8 g		
<つなぎ>						灰分	1.1 g		
でん粉	7.91%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	ナトリウム	170 mg		
				アメリカ他	トウモロコシ	カリウム	230 mg		
				日本、タイ他	馬鈴薯、タピオカ	カルシウム	7 mg		
ポテトフレーク	2.11%		分別	インド他		マグネシウム	20 mg		
砂糖	2.58%		分別	日本、オーストラリア他	GMO対象:甜菜	無	リン	114 mg	
				オーストラリア、北海道他			鉄	0.5 mg	
食塩	0.34%			メキシコ		機	亜鉛	0.8 mg	
香辛料	0.10%			インドネシア他	ペパー	質	銅	0.05 mg	
以下余白							マンガン	0.04 mg	
							ヨウ素	1 μg	
							セレン	8 μg	
							クロム	0 μg	
							モリブデン	1 μg	
							A	レチノール	31 μg
								β-カロテン当量	0 μg
								レチノール活性当量	31 μg
							D	0.1 μg	
							E	α	0.3 mg
								β	0.0 mg
								γ	0.1 mg
								δ	0.0 mg
							タ	K	29 μg
							ミ	B1	0.07 mg
								B2	0.11 mg
							ン	ナイアシン	5.8 mg
								B6	0.36 mg
								B12	0.2 μg
								葉酸	10 μg
								パントテン酸	1.14 mg
								ビオチン	1.5 μg
								C	2 mg
							脂 肪 酸	飽和	2.78 g
								一価不飽和	4.48 g
								多価不飽和	1.47 g
								コレステロール	62 mg
							食 物 繊 維	水溶性	0.1 g
								不溶性	0.2 g
								総量	0.3 g
合計	100.00%							食塩相当量	0.4 g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)  
 ※本工場では、卵・小麦・大豆・豚肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)  
 八訂による計算値

2025年1月9日

東都株式会社

商品名		若鶏もも肉皮なしカット	
栄養成分表〈100g当たり〉			
成分		含量	
エネルギー	113 kcal		
たんぱく質	19.0 g		
脂質	5.0 g		
炭水化物	0.0 g		
灰分	1.0 g		
水分	76.1 g		
食塩相当量	0.2 g		
(備考)			
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産			
《1月7日検査実施》			
一般生菌数	8.1 × 10 <sup>5</sup>		
黄色ブドウ球菌	陰性		
大腸菌	<300		
サルモネラ属菌	陰性		
カンピロバクター	陰性		
			(/g)
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より			



## 20. 豚骨ラーメンスープ

弊社管理コード	TKRIA
商品名	ラーメン百景 豚骨ラーメンスープ

原材料明細							
原材料名	添加物物質名	添加物用途名	加工地	アレルギー情報		遺伝子組換え情報	
				特定原材料	特定原材料に準ずるもの	対象農産物	組換え区分
ポークエキス			日本		豚肉		
食塩			日本、その他				
醤油			日本、その他	小麦	大豆	大豆	5%以下(分別済)
豚脂			日本、その他				
大豆油			日本、その他		大豆		
砂糖			日本、その他				
オニオンエキス			日本、その他				
にんにく			日本、その他				
香味油			日本、その他				
胡椒			日本、その他	小麦			
酵母エキス			日本、その他				
蛋白加水分解物			日本、その他	小麦	大豆	大豆	不分別
調味料(アミノ酸等)			インドネシア、タイ、日本、ブラジル、ベトナム、その他				
	L-グルタミン酸ナトリウム	調味料	インドネシア、ブラジル、ベトナム、その他				
	5-リボヌクレオチド二ナトリウム	調味料	インドネシア、タイ、その他				
	塩化カリウム	調味料	日本、その他				
	グリシン	調味料	日本、その他				
	DL-アラニン	調味料	日本、その他				
カラメル色素			日本、その他				
	カラメル I	着色料	日本、その他				
増粘剤(キサンタンガム)			アメリカ、その他				
	キサンタンガム	増粘剤	アメリカ、その他				
酸化防止剤(ビタミンE)			日本、その他				
	ミックストコフェロール	酸化防止剤	日本、その他				
(原料水)							
アレルギー物質 (28品目)	特定原材料	小麦					
	特定原材料に準ずるもの	大豆、豚肉					
ご覧頂く際の注意点	<p>・加工助剤およびキャリアオーバーの食品添加物は記載しておりません。(但し、表示するアレルギー物質を含むものについては記載しております。)</p> <p>・使用される原材料は、作柄等により産地変更を余儀なくされる場合があります。</p> <p>・遺伝子組換え対象農産物記載内容は、表示義務の対象品目(農産物9つ、加工食品33食品群)についてのみ記載しております。したがって表示不要とされる加工食品については記載しておりません。なお、弊社にて使用頻度の高い4つの原材料(醤油、還元水あめ、果糖ぶどう糖液糖、アミノ酸液)については例外的に記載しております。</p> <p>&lt;遺伝子組換えの区分について&gt;</p> <p>非組換え:弊社として非組換え(分別)の原材料を分別管理していることを証明できる体制にある原材料</p> <p>5%以下(分別済):分別流通管理済みであり、混入が5%以下であることを、弊社として証明できる体制にある原材料(大豆及びとうもろこし)</p> <p>不分別:原材料メーカー情報が不分別の原材料及び、原材料メーカー情報が非組換えであったとしても弊社でそれを証明できる体制にない原材料</p> <p>組換え:原材料メーカー情報が組換えの原材料</p>						