

令和7年度 冷凍加工食品等（4月・5月）使用一覧

	番号	食品名	備考
た行	1	たけのこ（ゆで）	
	2	ちりめんじゃこ	
	3	つきこんにゃく	
	4	ツナ	
	5	てんぷら粉	
	6	豆乳	
	7	豆腐ハンバーグ	
	8	鶏肉	
	9	鶏肉（澱粉付き）	
	10	鶏のから揚げ	
	11	鶏ひき肉	
	12	とろけるチーズ	
な行	13	生クリーム	
	14	生ひじき	
	15	入学お祝いデザート（いちごのクレープ）	
	16	ノンエッグタルタルソース	

2. ちりめんじゃこ

製品規格書

登録業者名

王寺町 2025年4、5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 ちりめん上乾干し	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 組換えの 有無	栄 養 成 分
いわし稚魚		99	大阪府	無	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

〔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23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) 和歌山県有馬市千田1-1 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

食物繊維(総量)	0 g
食塩相当量	6.6 g

(7訂の栄養価にて計算)

アレルゲン一覧表

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、該当するアレルゲンの番号に○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、鯛 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。

株式会社 松音商会

適正法規			食品衛生法 (JAS)		局方		その他 ()	
項目	規格値	分析値	測定方法	項目	100g当り	分析値	測定方法	
				エナメルギー	7kcal		この表示値は目安です	
貴金属				たんぱく質	0.1g			
				脂質	0.1g			
				炭水化物	3.3g			
				食塩相当量	0.0g			
衛生規格				栄養成分表				
	異臭・異味	無いこと	無	官能検査			(有)・無)	
	PCB含有の有無	0.1ppm以下						
	異物混入の有無	無いこと	無	金網目検査 目視検査 全成分検査後原料に 関する 調べる				
	一般生菌数	300/g以下	陰性/0.2g	デヒンコロレート増地				
微生物規格	大腸菌群	陰性	陰性					
	耐熱菌	陰性						
	サルモネラ菌	陰性						
	黄色ブドウ球菌	陰性						
検査機関		奈良県保健環境研究センター			商品への表記			
アレルギー物質のコンタミの有無 (有)・無)		アレルギー物質 (有)・無)						

製造工程				(加熱工程は温度、時間 併記)	
① 原料計量	药蕒芋粉碎	→ 加水	→ 攪拌	→ 熟成	→
② 原料計量	仕込水注水	→ 攪拌	→ 海藻粉投入	→ 药蕒芋精粉投入	→ 熟成
①②混合	素練り	→ 凝固剤投入	→ 成型	→ 炊き上げ	→
				80℃約12分	
計量	→ 包装	→ 殺菌	→ 金属探知	→ 箱詰め	→ 保管
		80℃40分	Fe2.5Sus4.0		
金属探知機工程	(有)・無)			感度	Fe2.5 Sus4.0
ウエイトチェッカー工程	(有)・(無)			能力	

注:アレルギー表示は厚生省令・通知で規定された特定原材料及び特定原材料に準ずる28品目(キヤリーオーパー、加工助剤を含む):コンタミの可能性のあるアレルギー物質についてもその旨記載

商品情報シートVer2.2

* 記載の情報は「適用日」時点の情報です。			
適用日		2024/11/05	
商品名	Fツナフレーク(まぐろ)	荷姿規格	1kg x 10袋
共通商品コード	4901901075967	メーカー名	マルハニチロ
メーカーラベル・コート	07596	ブランド名	マルハニチロ
		PB/NB 分類	NB

商品の特徴
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
くらみ	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	カンヅナツツ	含まない	もも	含まない
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	やまいも	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			
成分分析単位(100gあたり)		(100g当り)	分析値
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		
保存条件	常温	賞味期限
常温(直射日光・高温多湿を避け、冷蔵所が望ましい)		2 年

製造工場	
名称	Alliance Select Foods International Inc.
住所	Purok Savdala, 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

4. ツナ

原材料配合表			
表示	原 材 料 名	配合 (%)	
順	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	

PL表示、注意表記
使用上の注意:開封前に軽く振って、開封後はできるだけ限り早くご使用下さい。

調理方法

一括表示

名称:まぐろ油漬・フレーク
原材料名:まぐろ、大豆油、野菜スープ、食塩
原料原産地名:
製造方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量:1,000グラム
賞味期限:枠外の右側に記載
保存方法:直射日光を避け常温で保存して下さい。
原産国名:フィリピン
輸入者:マルハニチロ株式会社 東京都江東区豊洲3-2-20

5. てんぷら粉

商品仕様書

広陵町香芝市共同中学校給食センター協議会 御中

日本食研ホールディングス株式会社
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。
アレルギー（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
-----	----

6. 豆乳

商 品 カ ル テ

マルサンアイ株式会社

品名	国産大豆の無調整豆乳1L				
発売日	2012年5月21日			規格	1000ml × 6
商品寸法		幅 mm × 奥行き mm × 高さ mm	重量	JANコード*	4901033 631314
	1個単位	92 × 59 × 210	1060g	ITFコード*	14901033 631311
	ボール単位	-		ケースJANコード	4901033000943
	ケース単位	287 × 128 × 220	6.6kg	品番	63370
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。			賞味期限	150日間 (D+149)
製造者	マルサンアイ株式会社		〔所在地〕	愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地	
製造工場	マルサンアイ株式会社 本社飲料工場		〔所在地〕	愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地	

(1) 商品特徵

・国産大豆だけを使用して製造された豆乳です。

(2)包材の材質

包材	素材・材料名
アセブティックブリックパック	ポリエチレン/ポリエチレン/アルミ箔 ポリエチレン/クラフト紙/ポリエチレン
ヘリキャップ	ポリエチレン/ポリプロピレン
外箱	K170×S120×K170 (BF) 1000Sラップラウンド

(3) 原材料配合 (加工地・原産地は原則非限定で将来を保証するものではありません。)

原材料名	配合率(%)	加工地/産地	アレルゲン(28品目)	備考
国産脱皮大豆	15.273	日本/日本	大豆	遺伝子組換えのものと分けて管理したものを使用しています。
水	84.727	日本/日本	-	-
計	100.000			

(4) 食品添加物

食品添加物名	配合率%	用途	商品への表示	備考
-	-	-	-	-

(5) 栄養成分表示

(1パック 100ml当たり)

項目	分析値
エネルギー	50 kcal
たんぱく質	4.4 g
脂質	2.8 g
-飽和脂肪酸	0.3 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	1.9 g
食塩相当量	0 g
亜鉛	0.4 mg
カリウム	224 mg
カルシウム	14 mg
鉄	0.6 mg
マグネシウム	24 mg

サンプル品分析による推定値
イソフラボン

(6) 期限・ロット表記

製品	表記方法
賞味期限	YY. M. D (20YY年M月D日賞味期限)
ロット	/XYMN (X号機にてY時MN分充填)
固有記号	
外箱	表記方法
賞味期限	YYMMDD (20YY年MM月DD日賞味期限)
ロット	NNNNN (ケース連番、賞味期限前に印字、4桁の場合有) X (充填号機、賞味期限後に印字)

7. 豆腐ハンバーグ

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	ジェフダ サイトウハンバーグ60		適用日	2024/04/01
	JFDA野菜豆腐ハンバーグ60		メーカー名	-
共通商品コード	4979515186010	ITFコード	ジェフダ商品では非開示とさせ	
メーカー/ライベントコード	76307003		P B / N B 分類	PB
ブランド名	JFDA		荷姿規格	60g×25個×4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	335	44	215	1510 g	25
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	375	135	270	6363 g	100
箱(パッド掛・半製品)	375	270	270	12726 g	200

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
●本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております

栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	142 kcal	たんぱく質	10.4 g
脂質	6.1 g	炭水化物	11.3 g
		食塩相当量	1.32 g
備考	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		

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	
※1個のサイズ: 71×66×20 (mm) 程度	
召し上がり方・利用方法	
《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。*加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、11分程度蒸してください。*加熱直後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。《煮込む場合》凍ったままの製品をふつとうしたお好みの調味液に入れ、	
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	そうざい(ハンバーグ)
原材料名	野菜[たまねぎ(国産)、にんじん、えだまめ]、鶏肉(国産)、粒状植物性たん白(国内製造)、豆腐、つなぎ(パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白)、牛脂、砂糖、食塩、おろししょうが、みりん、かつお節調味液/調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、リン酸塩(Na)、豆腐用凝固剤、ピロリン酸鉄、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)
内容量	1.5キログラム
固形量	-
内容総量	-
保存方法	-18℃以下に保存してください。
原産国	日本
原料原産地名	-
使用上の注意	(一括欄外)*加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。*加熱直後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。*長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。
調理方法	(一括欄外)《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、11分程度蒸してください。《煮込む場合》凍ったままの製品をふつとうしたお好みの調味液に入れ、11分程度煮込んでください。
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	枠外下部に記載してあります。
その他表示	【(一括欄外)原材料配合割合】たまねぎ15.5%、豆腐10.0%、にんじん4.2%、えだまめ2.8%(仕込時)、【(一括欄外)食肉含有率】15%、【その他】(表面)60g×25個入

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21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. 鶏肉

商品名	鶏肉（カット）
-----	---------

[illegible]

9. 鶏肉（澱粉付き）

2025年2月7日

東都株式会社

商品名	冷凍むね皮なし澱粉付 50g・60g				
栄養成分表〈100g当たり〉					
成分					含 量
エ	ネ	ル	ギ	一	126 kcal
た	ん	ぱ	く	質	23.2 g
脂				質	1.8 g
炭	水		化	物	4.3 g
灰				分	1.1 g
水				分	71.5 g
食	塩	相	当	量	0.1 g
(備考)					
※ アレルゲン: 鶏肉					
鶏肉95%、澱粉(コーンスターチ)5%					
国産					
《1月29日検査実施》					
一般生菌数					6. 4 × 10 ⁵
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)					
【コンタミネーションの確認】同一作業場での特定原材料は「豚肉」となっております。					
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より					

商品仕様書

広陵町香芝市共同中学校給食センター協議会 御中

日本食研ホールディングス株式会社
品質規格部

商品名 食研から揚げ 1kg 冷凍

<商品規格>

包装形態	6袋×2合
賞味期間	540日間
保存方法	冷凍（－18℃以下）にて保存してください。
アレルギー（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、大豆、鶏肉	

<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	唐揚げ用鶏肉
原材料名	鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<微生物規格>

一般生菌数	3000000個/g以下

<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)	185	ナトリウム(mg)	379
水分(g)	66.0	食塩相当量(g)	1.0
タンパク質(g)	13.8		
脂質(g)	11.1		
炭水化物(g)	7.5		
灰分(g)	1.6		

※食品100g当たり（目安値）

特記事項	
------	--

原産国	タイ王国
-----	------

配合表

令和7年2月20日

品名
規格

冷凍 鶏ひき肉

IQF 1kg袋入り

(配合組織表)

[illegible]

12. とろけるチーズ

品質証明書

神戸市中央区坂口通1-3-13
六甲バター株式会社 品質保証部

シュレッドRKB

1. 基本情報

品番	1788	荷姿	1kg×10袋
JANコード	4903308017885	GTINコード	
特徴	マイルドな風味で汎用性に長けています。		
種類別	ナチュラルチーズ（要加熱）		

2. 原材料

原材料名	配合(%)	産地	産地県名
ナチュラルチーズ	99.0	補足事項欄に記載	
セルロース	1.0	日本	島根、他
補足事項			
* ナチュラルチーズの産地については、製品袋の裏面に「原産国名」を記載しております。 可能性のある産地は以下の通りです。 デンマーク、ニュージーランド、エストニア、オランダ、ドイツ、アメリカ、オーストラリア、他 * 原料事情により上記の産地の中から選択し使用します。			
アレルゲン（28品目）	乳成分	コンタミ	コンタミはありません。
G M O	組換		
	不分別		

製造工場	シュレッド・サービス株式会社
所在地	大阪府吹田市山田南33-1

3. 栄養成分（推定値）

項目	成分値	単位	項目	成分値	単位
水分	39.6	g	ナトリウム	792	mg
たんばく質	25.5	g	カリウム	74	mg
脂質	28.7	g	カルシウム	673	mg
炭水化物	2.4	g	マグネシウム	31	mg
灰分	3.8	g	リン	485	mg
計	100	g	鉄	0.3	mg
			亜鉛	3.6	mg
エネルギー	370	kcal	レチノール	257	μg
食塩相当量	2.01	g	β-カロテン	170	μg
			レチノール活性当量	267	μg
			ビタミンB1	0.03	mg
			ビタミンB2	0.33	mg

空白の箇所はデータなし

4. 細菌規格

規格項目	規格値
大腸菌群（/g）	300以下
大腸菌（/0.1g）	陰性
黄色ブドウ球菌（/0.01g）	陰性

5. 賞味期間

賞味期間	3ヶ月
------	-----

6. 保存方法

保存方法	要冷蔵（0℃～10℃）
------	-------------

株式会社 明治
BtoB事業部

明治フレッシュクリームあじわい22 商品規格書

1. 平均組成(100gあたり)

エネルギー	234 kcal
たんぱく質	3.6 g
脂質	22.0 g
炭水化物	5.4 g
灰分	0.8 g
水分	68.2 g
ナトリウム	32 mg
食塩相当量	0.082 g

2. 微生物規格

生菌数	100000cfu/ml以下
大腸菌群	陰性

3. 成分規格

乳脂肪分	22.0 %
------	--------

4. 種類別

クリーム

5. 賞味期限

製造後21日間

6. 保存方法

要冷蔵(3～7℃)

7. 包装形態

1000ml ゲーブルトップ紙カルトン

8. 使用原料

生乳(国産)

9. アレルギー物質

乳成分

10. 製造所

株式会社 明治 十勝工場
北海道河西郡芽室町東芽室北1線15-2

以上

<製品仕様書>

商品名	NKR国産ひじきドライパック 500G/18	
容器・入数	500g×18袋	天狗缶詰株式会社 名古屋市中区金山1-12-14

原材料名/添加物名	添加物用途	メーカー名	原料原産地	詳細産地	配合率%	由来原料	アレルギー	遺伝子組換	備考
ひじき		大忠食品株式会社	【限定】日本		100	ひじき		対象外	

※アレルギー物質を含む食品	
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずる	アーモンド、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、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、
	やまいも、りんご、ゼラチン

※日本国内で遺伝子組換え品種の流通が認められている農産物
大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、 アルファルファ、てん菜(ビート)、パパイヤ

15. 入学お祝いデザート（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)				
			材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
エネルギー	263	kcal	豆乳(国内製造)	30.8	大豆	国内製造	
水分	50.5	g	加工油脂	8.6		日本(加工地)	
たんばく質	動物性	0.0	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.0		日本(加工地)	
	植物性	1.6	麦芽糖	4.3			
脂質	13.2	g	砂糖	4.1			
脂肪酸	飽和	4.58	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			
	一価不飽和	4.94	植物油	3.0	大豆		
	多価不飽和	2.66	米粉(国産)	3.0			
コレステロール	0	mg	水あめ	2.8			
炭水化物	34.1	g	いちご果汁(濃縮還元)	2.0			
食物繊維(総量)	1.1	g	大豆粉	0.4	大豆		
灰分	0.6	g	小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆		
無機質	ナトリウム	37	レモン果汁(濃縮還元)	0.1			
	カリウム	99	水	17.2			
	カルシウム	103	(使用添加物)				
	マグネシウム	11	加工デンプン	9.3			品質改良
	リン	34	トレハロース	4.3			品質改良
	鉄	4.0	増粘剤(カドラン)	0.7			増粘剤
	亜鉛	0.2	乳化剤	0.2	大豆		乳化剤
	銅	0.05	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2			ゲル化剤
	マンガン	0.12	炭酸Ca	0.2			栄養強化剤
	ヨウ素	0	香料	0.1			香料
	セレン	0	安定剤(増粘多糖類)	0.1			安定剤
	クロム	0	ビタミンC	0.1			栄養強化剤
	モリブデン	22	クチナシ赤色素	使用			着色料
	レチノール	0	メタリン酸Na	使用			品質改良
	αカロテン	0	カラメル色素	使用			着色料
ビタミン	βカロテン	34	酸味料	使用			酸味料
	クリプトキサンチン	0	紅花色素	使用			着色料
	βカロテン当量	34	ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化剤
	レチノール活性当量	3	ベーキングパウダー	使用			品質改良
	E	αトコフェノール	1.7	カロチノイド色素	使用		着色料
		βトコフェノール	0.1				
		γトコフェノール	2.0				
		δトコフェノール	0.8				
	K	3					
	B1	0.01					
	B2	0.01					
	ナイアシン	0.2					
	B6	0.02					
	B12	0.0					
	葉酸	14					
	パントテン酸	0.13					
	ビオチン	1.5					
	C	104					
食塩相当量	0.1	g					
			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

16. ノンエッグタルタルソース

2025年2月6日

原材料配合表

丸和油脂株式会社

製品名: アルハ L&Mノンエッグタルタルハーフ
 名称: 半固体状ドレッシング
 荷姿: 8g×40×10
 製造所: 丸和油脂株式会社 羽生工場

所在地: 埼玉県

原材料名	配合率(%)	主原料	原産国	基原原料 遺伝子組換え区分	アレルギー物質 (28品目)	食品／添加物 (用途名・物質名)
食用植物油脂(国内製造)	24.6500	菜種油	カナダ、オーストラリア他	不分別(菜種)	-	食品
		コーン油	アメリカ他	不分別(とうもろこし)	-	食品
		パーム油	マレーシア他	対象外	-	食品
醸造酢	12.9750	米	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	食品
		アルコール(さとうきび他)	ブラジル他	対象外	-	
		食塩	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		酒かす(米)	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		水	日本(栃木県、大阪府)	対象外	-	食品
		アルコール(さとうきび、タピオカ)	ブラジル、タイ他	対象外	-	
		酒かす(米)	日本(メーカー非開示)	対象外	-	
		米	日本(メーカー非開示)	対象外	-	
砂糖類(水あめ、砂糖)	9.8900	コーンスターチ	アメリカ、ブラジル他	不分別(とうもろこし)	-	食品
		甘藷澱粉	日本(鹿児島県)	対象外	-	
		馬鈴薯澱粉	日本(北海道)	非組換え(馬鈴薯)	-	
		さとうきび	オーストラリア、タイ他	対象外	-	食品
		甜菜	日本(北海道)	非組換え(甜菜)	-	
ピクルス	7.7672	きゅうり	インド、スリランカ	対象外	-	食品
		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	アメリカ、タイ他	不分別(とうもろこし)、非組換え(甜菜)	-	
		醸造酢	タイ、アメリカ他	不分別(とうもろこし)	-	
		食塩	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		香辛料	トルコ他	対象外	-	
		リン酸塩(キャリーオーバー)	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		水	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
大豆粉	2.5500	大豆	アメリカ、カナダ他	分別生産流通管理(大豆)	大豆	食品
食塩	2.2525	海水	日本(岡山県)	対象外	-	食品
粉末状植物性たん白(大豆)	1.7000	大豆	アメリカ、カナダ他	分別生産流通管理(大豆)	大豆	食品
乾燥たまねぎ	1.4500	玉葱	アメリカ	対象外	-	食品
香辛料	0.2125	からし	カナダ他	対象外	-	食品
酵母エキス	0.2125	酵母エキス	日本(メーカー非開示)、ドイツ他	対象外	-	食品
		食塩	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		酵母エキス	日本(大分県)	対象外	-	食品
		デキストリン	タイ、日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
レモン果汁	0.1700	レモン濃縮果汁	イスラエル他	対象外	-	食品
こんにやく精粉	0.0202	こんにやく粉	日本(群馬県)	対象外	-	食品
乾燥パセリ	0.0100	乾燥パセリ	アメリカ、フランス他	対象外	-	食品
増粘多糖類	0.5228	キサンタンガム	アメリカ他	不分別(とうもろこし、大豆)	(大豆:精製除去される為表示不要)	添加物(増粘・キサンタンガム)
		タマリンドガム	タイ、インド他	対象外	-	添加物(増粘・タマリンドガム)
		ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)	アメリカ、日本(北海道、鹿児島県)他	不分別(とうもろこし)、非組換え(馬鈴薯)	-	
酸味料	0.1984	酢酸	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	添加物(酸味付与・氷酢酸)
香辛料抽出物	0.0154	香辛料抽出物	マダガスカル他	対象外	-	添加物(香辛料抽出物)
		香辛料抽出物	カナダ他	対象外	-	添加物(香辛料抽出物)
		からし油	カナダ他	対象外	-	
着色料(ウコン)	0.0064	ウコン色素	インド、タイ他	対象外	-	添加物(着色・ウコン色素)
ミョウバン	0.0048	ミョウバン	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	添加物(製造用剤・硫酸アルミニウムカリウム)
水	35.3923	水	日本(埼玉県他)	対象外	-	食品
合計	100.0000					

※狂牛病特定危険部位の使用はありません。

最終更新日 : 2024年9月12日

※食用植物油脂の配合割合は、原料事情により変更いたします。

※原料の原産国および基原原料の遺伝子組換え区分は、現時点での情報となります。

※基原原料の遺伝子組換え情報は、輸送、保管、製造設備等によって分別管理が出来ない場合がある為、最終商品での判断は不分別とさせていただきます。