

令和7年度 冷凍加工食品等（6月・7月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	赤魚切り身	
	2	あじのピリ辛焼き	
	3	あじフライ	
	4	アセロラゼリー	
	5	厚揚げ	
	6	板こんにゃく	
	7	系かつお	
	8	系こんにゃく	
	9	炒り卵	
	10	いわし開き（澱粉付き）	
	11	うす揚げ	
	12	梅ペースト	

フエ工株
ズ公式
坂1221-1
54-3465838
スイ社

2. あじのピリ辛焼き

◆原料配合および栄養分析表

商品名
アジピリ辛漬け

広陵町・香芝市中
6、7月入札分

・標準栄養成分 (2020年版八訂参考値)

エネルギー		120 kcal
水分		72.1 g
たんぱく質		18.4 g
脂質		4.1 g
炭水化物		3.7 g
灰分		1.7 g
無 機 質		
ナトリウム		295 mg
カリウム		340 mg
カルシウム		61 mg
マグネシウム		33 mg
リン		210 mg
鉄		0.6 mg
亜鉛		1.0 mg
銅		0.06 mg
マンガン		0.03 mg
ビ タ ミ ン		
レチノール		6 μg
カロテン	α	0.00 μg
	β	0.00 μg
クリプトキサンチン		0.00 μg
β カロテン当量		0.00 μg
レチノール当量		6 μg
D		8.2 μg
E	トコフェロール α	0.6 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		0.12 mg
B2		0.12 mg
ナイアシン		5.1 mg
B6		0.28 mg
B12		6.5 μg
葉酸		5 μg
パントテン酸		0.39 mg
C		0 mg
脂肪酸	飽和	1.01 g
	不飽和一価	0.97 g
	不飽和多価	1.12 g
コレステロール		63 mg
食物繊維	水溶性	0.00 g
	不溶性	0.00 g
	総量	0.00 g
食塩		0.8 g

原料配合(%/100g)

原材料名	割合%	アレルゲン	原産国	原料産地
あじ	92.00%		チリ	チリ
砂糖	2.70%		日本(千葉県)	オーストラリア、タイ他
しょうゆ	2.50%	大豆・小麦	日本(千葉県)	米国、カナダ、日本
キムチの素	1.00%		日本(福島県)	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖				
おろしにんにく				
りんごパルプ		りんご		
しょうゆ		大豆・小麦		
魚醤(魚介類)				
食塩				
唐辛子				
しょうが				
醸造酢				
その他(添加物類)				
発酵調味液	0.70%	大豆	日本(東京都)	米国、国産、ブラジル
水	1.10%			
合計	100.00%			

※法令で定められた28品目(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)のうち、表示が必要なアレルゲンについて記載。同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

製造工程(バラ凍)

原料搬入	袋詰め
↓	↓
原料半解凍	金属探知
↓	↓
調味液調合	箱詰め
↓	↓
調味液漬込み	(冷凍保管)
↓	出荷
バット整列	
↓	
凍結	
↓	
検品選別	
↓	
備考: 添加物等	
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、酸味料、紅麴色素、パプリカ色素、ビタミンB1	

加工工場

株式会社 ダイコクヤ

千葉県鴨川市横渚1768番地

3. あじフライ

配合表

令和7年4月30日

品名
規格

あじフィーレフライ

50g

(配合組織表)

[illegible]

4. アセロラゼリー

配合・分析書

商品名 Feアセロラゼリー 60g

富士正食品株式会社
TEL0479(33)1271 FAX0479(33)2558
【製造加工地】

【分析試験成績】

(100g当り、8訂成分表による計算値)

エネルギー	79	kcal
水分	78.7	g
たんぱく質	0.0	g
脂質	0.0	g
炭水化物	21.2	g
灰分	0.1	g
ナトリウム	29	mg
カリウム	8	mg
カルシウム	1	mg
マグネシウム	1	mg
リン	1	mg
鉄	10.4	mg
亜鉛	0.0	mg
銅	0.02	mg
ビタミンA	レチノール	0 μg
	α-カロテン	0 μg
	β-カロテン	23 μg
	クリプトキサンチン	0 μg
	β-カロテン当量	23 μg
ビタミンE	レチノール当量	2 μg
	α-トコフェロール	0.0 mg
	β-トコフェロール	0.0 mg
	γ-トコフェロール	0.1 mg
	δ-トコフェロール	0.0 mg
ビタミンK	0	μg
ビタミンB1	0.00	mg
ビタミンB2	0.00	mg
ナイアシン	0.0	mg
ビタミンB6	0.00	mg
ビタミンB12	0.0	μg
葉酸	3	μg
パントテン酸	0.02	mg
ビタミンC	106	mg
脂肪酸	飽和	0.00 g
	一価不飽和	0.00 g
	多価不飽和	0.00 g
コレステロール	0	mg
食物繊維	水溶性	- g
	不溶性	- g
	総量	0.2 g
食塩相当量	0.1	g
マンガン	0.00	mg

【原材料配合】

本社工場：千葉県銚子市高田町4-874
○ 成田工場：千葉県香取郡多古町水戸1-40

原材料名	配合割合%	産地	アレルギー
異性化液糖	25.000		
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	ブラジル、ベトナム	
還元水あめ	1.400		
ゲル化剤(増粘多糖類…キサンタンガム、ジェランガム、カラギナン、コンニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、デキストリン	0.730		
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.400		
ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	0.160		
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103		
香料(アセロラフレーバー)	0.100		
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030		
クチナシ赤色素	0.020		
水	70.057		
合 計	100.000		

【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

【製造工程図】

原料の計量→加熱溶解(85℃)→pH糖度調整→

サニタリーパイプにより液送→

マグネット、メッシュフィルター(10000ガウス、0.41ミ目開き)→

殺菌(殺菌条件82℃/20分)、冷却→乾燥 →
サンプリング、検査

検品(目視)→内箱詰め→

ウェイトチェック(1ボール単位での計量チェック)→

外箱詰め→出荷

5. 厚揚げ

御取引先各位

株式会社 マメックス

岐阜県関市倉知3285番地の1

TEL:0575-24-9771



原材料配合表

商品名：国産 冷凍絹厚揚げ10

一般名	加工地	配合比	添加物物質名	用途	基原材料	GMO区分	アレルギー物質
豆乳	栃木県	83.7	—	—	丸大豆(国産)	分別	大豆
植物油	神奈川県	2.8	—	—	菜種	不分別	—
加工澱粉	静岡県	6.4	アセチル化アジピン酸 架橋デンプン	安定剤	トウモロコシ	分別	—
			リン酸架橋デンプン	安定剤	キャッサバ	—	—
凝固剤製剤	茨城県	1.3	塩化マグネシウム	凝固	塩湖水	—	—
トランスグルタミ ナーゼ製剤 *	日本 等	0.3	トランスグルタミナーゼ	酵素	* 失活の為、非表示		
水	栃木県	5.5	—	—	—	—	—
合計		100.0					

※キャリーオーバーや添加物製剤中の食品素材は省略。(省略素材に上記以外のアレルギー物質なし)

製造工場

タカノフーズ(株) 鬼怒川第二工場 栃木県真岡市鬼怒ヶ丘1-3

6. 板こんにやく

配合表

令和7年4月30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]

7. 糸かつお

株式会社奈良鯉

奈良県大和郡山市馬司町642-2

電話 0743-56-7520

FAX 0743-56-7038

商 品 規 格 書

商品名	糸削り
規格	100g
原材料・配合率	かつおのふし（100%）
鯉節原料産地	鹿児島県
鯉節加工地	鹿児島県
削り加工地	奈良県（奈良鯉）
アレルギー コンタミネーションについて	なし 削り節加工場では さばを原料とする製品も 取扱しています
添加物について	添加物の使用はありません
製造工程	① 鯉節原料 ② ブラシ機械による原料掃除 （表面の異物・骨を除く） ③ ボイラーで蒸す （120℃ 30分） ④ 削り機械で削り加工 ⑤ フルイ機械で粉末を除く ⑥ 検品 ⑦ 計量 ⑧ 袋詰め ⑨ 不活性ガス充填 ⑩ ヒートシール ⑪ 金属検出器 （Fe:1.0 Sus:2.0） ⑫ 箱詰め ⑬ 出荷

栄養成分値

エネルギー	kcal	332
水分	g	15.2
たんぱく質	g	77.1
脂質	g	2.9
炭水化物	g	0.8
灰分	g	4
ナトリウム	mg	130
カリウム	mg	940
カルシウム	mg	28
マグネシウム	mg	70
リン	mg	790
鉄	mg	5.5
亜鉛	mg	2.8
銅	mg	0.27
マンガン	mg	-
ビタミン		
レチノール相当量	μg	
D	μg	6
E	mg	1.8
K	μg	0
B ₁	mg	0.55
B ₂	mg	0.35
ナイアシン	mg	61
B ₆	mg	0.53
B ₁₂	μg	15
葉酸	μg	11
パントテン酸	mg	0.82
C	mg	0
脂 肪 酸	飽和	g 0.62
	一価	g 0.33
	多価	g 0.81
コレステロール	mg	180
食塩相当量	g	0.3
廃棄率	%	0

（100g当り 日本食品標準成分表（八訂））

8. 糸こんにやく

配合表

令和7年4月30日

品名 国内産 糸こんにゃく
規格 約15cmカット 1kg入 奈良県製造

(配合組織表)

[illegible]

< 商品規格書 >

商 品 名	いり卵	包 装 形 態	真空
規格	500g×10P 1kg×8P		
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 (100 g 中)

エネルギー		141 kcal	ビ タ ミ ン	D	3.6 μ g
水分		74.5 g		E	1.2 mg
蛋白質	動物性	11.6 g		K	11 μ g
	植物性	0 g		B1	0.06 mg
脂質		9.7 g		B2	0.35 mg
炭水化物		1.8 g		ナイアシン	0.1 mg
灰分		1.2 g		B6	0.09 mg
無	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	
機	P	160 mg	脂肪 酸	飽和	2.98 g
	Fe	1.4 mg		一価	4.12 g
	Zn	1.1 mg		多価	1.36 g
	質	Cu	0.05 mg	コレステロール	
Mn		0.02 mg	食物 繊維	水溶性	0 g
ビ タ ミ ン A		レチノール		200 μ g	不溶性
	βカロテン 当量	7 μ g		総量	0 g
ビ タ ミ ン A	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（10分間）→焼成（中心温度85℃以上）→冷却→いり卵作成
（いり卵専用カッターにて薄焼き玉子をそばろ状に粉碎する）→真空包装→凍結（中心温度-18℃以下）→金属探知-
保管（-20℃以下）→出荷

商品名 イワシ開き澱粉付

原料配合

原材料名	配合 (%)	原料原産地	アレルギー	遺伝子組換え
イワシ	94.00	国産		
馬鈴薯澱粉	6.00	北海道		分別
合計	100.00			

原料自然解凍→頭・内臓除去→洗浄→開き加工→計量→澱粉付→バラ凍結→箱詰(目視検品)→金属検知機
→箱計量→冷凍保存→出荷

<5>異物混入防止対策

防止対象	防止方法	頻度	管理基準
金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe:φ1.5mm Sus:φ2.5mm
非金属異物	X線異物探知装置	袋詰め後全量	Sus線:φ0.5×5(mm) Sus球:φ0.8mm ガラス球:φ4.0mm セラミック球:φ4.0mm

<6>使用原材料・添加物

原材料名	構成比(%)	製造者/輸入者	原産国	アレルゲン	GMO区分
大豆	84.7	豊通食料	アメリカ	大豆	分別管理済み
植物油	15.0	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県、愛知県、他)		
(菜種白絞油)	(100or0)		カナダ、オーストラリア		不分別
(大豆白絞油)	(0or100)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別
凝固剤	0.3	赤穂化成	日本(兵庫県)		
(塩化マグネシウム)	(100)		中国		
消泡剤	微量	花王株式会社	日本(和歌山県)		
(グリセリン脂肪酸エステル)	(45)		マレーシア、フィリピン、他		
(炭酸カルシウム)	(45)		日本(非開示)		
(炭酸マグネシウム)	(5)		日本(非開示)		
(レシチン)	(5)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別

<7>残留農薬

基本原材料	分析確認	試験頻度	備考
大豆	外部検査機関	年1回	残留農薬分析結果を入手

<8>アレルギー物質 <特定・準特定原材料28品目対象>

大豆

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料28品目の使用)はございません

<9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

エネルギー	234 kcal	水分	59.0g
たんぱく質	15.0 g	灰分	1.0 g
脂質	15.0 g	ナトリウム	6 mg
炭水化物	10.0 g	食塩相当分	0.02 g

<10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷
--

※こちらの商品は軽減税率となっております。

製品規格書

商品名	梅ペースト (奈良県産) 100g									
名称	梅ペースト									
商品概要	分類	ジャム類	菓子類		ソース類		その他(ペースト)			
	形状	個体		液体		粉末	その他(グル状)			
	区分	一般品	受注製造	●	特注品	その他()				
荷 姿	内装材質	ONY15/LL-DPE45			サイズ(mm)		縦(160)×横(110)×高さ(15)			
	内容量	100 g			重量		100.5			
	外装材質	段ボール			サイズ		縦(465)×横(330)×高(150)			
	ケース容量	100 g	×	20	×	5	総重量		11	Kg
商品説明	梅特有の香味を有し、展性に優れている。									
商品特徴	奈良県産原料を使用しています。 一食便いきりで安全性に優れている。									
輸送条件	冷凍	(以下)			冷蔵	(以下)		常温		
	その他追加条件・注意事項等 (凍結しないこと)									
	冷凍	(以下)			冷蔵	(以下)		常温		
	その他追加条件・注意事項等 (凍結しないこと)									
賞味期限	開 封 前	製造後			180 日					
	開 封 後	0 日			保存条件		-			
製造工場	製造社名	小島食品製造株式会社								
	住 所	愛知県東海市市和町一番町中25番地								

アレルゲン表示含有品目

義務表示品目													
▲	▲	乳	▲	卵		小麦		ソバ	▲	落花生	エビ		カニ
推奨表示品目													
▲	▲	アロビ	イカ		イクラ	▲	オレンジ	▲	ウツル	牛肉		クルミ	
▲	▲	サケ	大豆		鶏肉	▲	バナナ		豚肉	マツタケ	▲	モモ	
▲	▲	ヤマイモ	リンゴ		サバ		ゼラチン	▲	こま	かいう		アーモンド	

検査項目

規格項目	単位	実測値	保証値	測定方法
外観(色沢等)			赤色	目視
香味			良好	官能試験
夾雑物			目立たない	目視
糖度	°		28±2.0	屈折糖度計
pH			3.0±0.5	ガラス電極
内容量	g		100g以上	上皿電子天秤
流度	%			社内規格

製造工程

原料秤量	⇒	一重窯に投入	⇒	加熱乾燥	⇒	糖度調整
⇒		粘度確認	⇒	ホッパーに移動	⇒	金属検査 Fe=1.5, SUS-20
⇒		梱包	⇒	責任表添付	⇒	出荷 (常溫路線便)

米養成分表

成分組成	エネルギー		111	Kcal
	水分		462.21	KJ
無機質	蛋白質		122.05	g
	脂質		053.28	g
	炭水化物		287.76	g
	灰分		2.12	g
有機質	コレステロール		128.64	mg
	食塩相当量		645.26	g
	ナトリウム		2631.5	mg
	カリウム		2546.1	mg
	カルシウム		1391.0	mg
	マグネシウム		991.0	mg
	リン		1882.0	mg
	鉄		068.0	mg
	亜鉛		012.0	mg
	銅		005.0	mg
	マンガン		007.0	mg
	ヨウ素		007.0	mg
	水溶性		152.0	g
	不溶性		162.0	g
	繊維質		313.0	g
脂質	飽和		000.0	g
	一価不飽和		000.0	g
	多価不飽和		001.0	g
	トランス脂肪酸		-	g
糖質	レチノール		02.48	μg
	αカロテン		707.48	μg
	βカロテン		222.22	μg
	クリプトキサンチン		30.30	μg
	βカロテン当量		242.4	μg
	βカロテン当量		204.4	μg
	βカロテン当量		204.4	μg
	βカロテン当量		334.0	μg
	βカロテン当量		000.0	mg
	βカロテン当量		202.0	mg
	βカロテン当量		000.0	mg
	βカロテン当量		000.0	mg
	βカロテン当量		003.0	mg
	βカロテン当量		006.0	mg
	βカロテン当量		006.0	mg
炭水化物	B12		015.48	μg
	B6		006.0	mg
	B12		015.48	μg
	B6		006.0	mg
ビタミン	パントテン酸		036.0	mg
	パントテン酸		606.0	mg

炭水化物は糖質と繊維質の和とする。
日本食品標準成分表2015年版(七訂)により計算

原材枋明細表

[illegible]

(注) ただし、品質に影響しない範囲で一部原材料が予告なく変更になることがあります。

原材料表示例

梅(奈良県産)、糖類(水飴、砂糖)、食塩、鯉節/増粘剤、赤キャベツ色素