

## 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
ま行	1	まぐろカツ	
	2	マッシュルーム（水煮）	
	3	マンゴープリン	
	4	水煮ぜんまい	
	5	ミニウインナー	
	6	ミルクココア（調理用）	
	7	無塩バター	
	8	蒸しひきわり大豆	
	9	メロンゼリー	
	10	もずく	
や行	11	焼き餃子	
	12	焼きちくわ	
	13	焼きちくわ（個）	
	14	焼きふ	
	15	焼き豚	
	16	野菜コロッケ	
	17	大和茶	
	18	大和ポークのメンチカツ	
	19	大和まな（漬物）	学校を通してお問い合わせ下さい。
	20	ヨーグルト	
	21	ヨーグルト代替え 桃ゼリー	

1. まぐろカツ

《栄養分析・配合表》

【製品名】 マグロフライ

2025年1月16日

標準栄養成分

エネルギー	165 kcal	
水分	58.9 g	
たんぱく質	19.9 g	
脂質	2.1 g	
炭水化物	17.5 g	
灰分	1.6 g	
無機質	ナトリウム	427 mg
	カリウム	343 mg
	カルシウム	12 mg
	マグネシウム	34 mg
	リン	226 mg
	鉄	1.7 mg
	亜鉛	0.5 mg
	銅	0.09 mg
	マンガン	0.01 mg
	ビタミン	レチノール
カロテン		1 μg
レチノール活性当量		1 μg
ビタミンD		4.1 μg
ビタミンE		0.4 mg
ビタミンK		0 μg
ビタミンB1		0.14 mg
ビタミンB2		0.07 mg
ナイアシン		12.6 mg
ビタミンB6		0.45 mg
ビタミンB12		3.9 μg
葉酸		14 μg
パントテン酸		0.38 mg
ビタミンC	0 mg	
脂肪酸	飽和脂肪酸	0.64 g
	n-3系多価不飽和脂肪酸	0.16 g
	n-6系多価不飽和脂肪酸	32 g
コレステロール	25 mg	
食物繊維	0.9 g	
食塩相当量	1.1 g	

原料配合(%/100g)

日本食品標準分析表8訂による

原材料名	割合%	主原料	アレルゲン	産地・原産国
マグロ	68%	マグロ		インドネシア
パン粉	18.7%			
小麦粉		小麦	小麦	カナダ
ショートニング		パーム		マレーシア他
イースト		酵母		日本
ブドウ糖		トウモロコシ		アメリカ他
食塩		海水		日本
米麹		米		日本
小麦粉	4%	小麦	小麦	カナダ
バターミックス	3%			
小麦粉		小麦	小麦	アメリカ他
コーンスターチ		トウモロコシ		アメリカ他
ブドウ糖		トウモロコシ		アメリカ他
植物性蛋白		小麦	小麦	アメリカ他
糊料(グアーガム)		グアー種子		インド他
食塩	0.8%	海水		徳島県
コショウ	0.5%	コショウ		マレーシア他
水	5%			
				添加物
				糊料(グアーガム)
合計	100%			

製造工場 株式会社山佐食品  
所在地 静岡県焼津市石津2245-56

## 2. マッシュルーム（水煮）

# 商品規格書

2024. 6. 1

### 【商品名】

クニトモ ホワイトマッシュルーム  
レトルト4mm（国内加工）

### 【規格】

固形量  
1kg（10p/ケース）

常温

K

販売者名	株式会社 クニトモ	
	〒507-0803 岐阜県多治見市美坂町6丁目21番地	TEL 0572-23-2303
加工者名	株式会社 久野食品	
	〒492-8141 愛知県稲沢市長野町712番地	TEL 0587-32-0364

### 【原材料名】

原材料名	配合比率	産地	遺伝子組替	アレルギー物質
マッシュルーム	83.3 ※	ポーランド	—	無
食塩	0.30	日本	—	無
ビタミンC	0.10	中国	—	無
水	16.30	日本	—	無

※内容総量1.2kgに対し、マッシュルーム配合率は83.3%のため固形量は1kgになります。

### 【検査】 (R6. 5. 24) 岐阜県公衆衛生検査センター

一般生菌数	300 g / 以下
大腸菌群	陰性
大腸菌	—
腸炎ビブリオ	—
サルモネラ菌	—
黄色ブドウ球菌	—
金属探知機	Fe2.8 Sus4.8

### 【栄養成分】 (7訂)

100gあたり

エネルギー	14 Kcal
たんぱく質	3.4 g
脂質	0.2 g
炭水化物	3.3 g
ナトリウム	350 mg
水分	92.0 g
灰分	1.1 g
食塩相当量	0.9 g

### 【製造工程】

原料受入 → 選別 → 洗浄 → 水切り → 計量 → 充填 → 真空包装 → 殺菌 (121℃ 30分) → 冷却 → 金属検査 (Fe2.8 Sus4.8) → 検品 → 梱包 → 自社倉庫入れ → 出荷

### 【コンタミネーション】

コンタミネーションはございません。

### 【保存方法】

直射日光を避けて冷暗所に保存

### 【賞味期限】

365日

作成者

確認



〒507-0803 岐阜県多治見市美坂町6丁目21番地

株式会社クニトモ



4. 水煮ぜんまい

配合分析表

商品名  
国産ぜんまい水煮

令和 7年 4月 12日

規格 1kg

栄養成分(可食部 100g当り)

エネルギー	21kcal
水分	94.2%
たんぱく質	1.1g
脂肪	0.4g
炭水化物	4.1g
灰分	0.2g
ナトリウム	2mg
食塩相当量	0.0g

原材料	配合	アレルギー	添加物
ぜんまい	97%		
ph調整剤として			
水	2.5%		
ビタミンC	0.25%		
ミョウバン	0.25%		

7訂日本食品標準成分表による

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 功

## 5. ミニウインナー

## 【製品の原料配合・栄養分析】

名称 無塩せきソーセージ  
 商品名 ポークスキンレスウインナー

JAS認定工場  
 (株)鎌倉ハムクラウン商会  
 横浜市磯子区磯子6-40-12

賞味期限 製造日より 7日間  
 保存方法 10℃以下

## 《配合表》

原材料名	配合比率 (%)	食品添加物	産地	アレルギー物質	遺伝子組み換え食品使用有無
豚肉 (豚脂肪含)	97.44		千葉県/群馬県他	豚肉	
食塩	1.40		メキシコ		
砂糖	0.90		タイ/オーストラリア/南アフリカ		無
香辛料	0.26				無
白コショウ			マレーシア		無
カルワイ			フィンランド		無
マスタード			カナダ		無
合計	100.00				

## 《栄養分析：(日本食品標準成分表 八訂等参照)》

100g当たり

項目	成分値		項目	成分値		項目	成分値		項目	成分値	
エネルギー	315.1	kcal	有機酸	0	g	クロム	0	μg	ビタミンK	0.2	μg
水分	53.3	g	灰分	2.2	g	モリブデン	0.1	μg	ビタミンB 1	0.58	mg
アミノ酸組成によるタンパク質	0	g	ナトリウム	591.2	mg	レチノール	6.8	μg	ビタミンB 2	0.18	mg
タンパク質	15.2	g	カリウム	267.6	mg	α-カロテン	0	μg	ナイアシン	3.8	mg
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	27.8	g	カルシウム	4.2	mg	β-カロテン	0	μg	ナイアシン当量	6.6	mg
コレステロール	69.4	mg	マグネシウム	16.8	mg	β-クリプトキサンチン	0	μg	ビタミンB 6	0.25	mg
脂質	28.2	g	リン	150.5	mg	β-カロテン当量	0	μg	ビタミンB 12	0.3	μg
利用可能炭水化物(単糖当量)	0.9	g	鉄	0.5	mg	レチノール活性当量	6.8	μg	葉酸	1.0	μg
利用可能炭水化物(質量計)	0.9	g	亜鉛	2.4	mg	ビタミンD	0	μg	パントテン酸	0.77	mg
差し引きによる利用可能炭水化物	1.4	g	銅	0.07	mg	α-トコフェロール	0.3	mg	ビオチン	0	μg
食物繊維総量	0	g	マンガン	0.03	mg	β-トコフェロール	0	mg	ビタミンC	1.0	mg
糖アルコール	0	g	ヨウ素	0	μg	γ-トコフェロール	0	mg	アルコール	0	g
炭水化物	1.1	g	セレン	0	μg	δ-トコフェロール	0	mg	食塩相当量	1.5	g

6. ミルメークココア (調理用)

商品仕様書

作成日 2021年10月1日

商品コード	3449		製造者/お問い合わせ先(営業本部)				
商品名	クッキング用ミルメークココア		大島食品工業株式会社				
規格・入数	1kg×6		〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号				
商品寸法	縦 40mm × 横 245mm × 高さ 285mm	重量 1018 g	TEL:052-795-0091				
ケース寸法	縦 300mm × 横 360mm × 高さ 165mm	重量 6.5 kg	FAX:052-795-2544				
JANコード	4970075 671534		最終加工地				
GTINコード			愛知県				
賞味期間	(開封前) 1年	使用上の注意	吸湿性がありますので、開封後はなるべく早くご使用ください。				
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿のところを避け、常温で保存してください。						
原材料名	配合 (%)	加工地	(注)	栄養成分 (100gあたり)			
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印							
砂糖(国内製造)	66.707	日本(北海道)	※1	エネルギー	kcal	405	
ぶどう糖	15.545	日本(愛知県)		水分	g	1.6	
ココア	14.672	オランダ		たんぱく質	g	3.2	
食塩	0.582	日本(香川県)		脂質	g	4.0	
○植物レシチン(大豆由来)	1.455	ドイツ		炭水化物	g	89.1	
炭酸Ca	0.833	日本		灰分	g	2.1	
香料	0.146	日本		無機質	ナトリウム	mg	250
V. C	0.056	中国			カリウム	mg	-
V. B <sub>1</sub>	0.002	ドイツ			カルシウム	mg	350
V. B <sub>2</sub>	0.002	日本			マグネシウム	mg	-
			リン		mg	140	
			鉄		mg	-	
※1 カカオ豆収穫地：西アフリカ				亜鉛	mg	-	
				ピタミン	A(レチノール活性当量)	μg	-
					B1	mg	1.28
					B2	mg	1.69
					C	mg	38
					食物繊維(総量)	g	4.1
					食塩相当量	g	0.6
				当社計算値(七訂)			
アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)		商品特長					
乳	×	アーモンド	×	さば	×	全国の学校給食で多くの子供たちに親しまれているミルメーク。	
卵	×	あわび	×	大豆	●	お菓子やパン、デザート作りに素材としてお使いいただける	
小麦	×	いか	×	鶏肉	×	クッキング用ミルメークです。	
えび	×	いくら	×	バナナ	×	牛乳に溶かせば、ココア牛乳としてもお楽しみいただけます。	
かに	×	オレンジ	×	豚肉	×		
そば	×	がしゅーなツ	×	まつたけ	×		
落花生(ピーナツ)	×	キウイ	×	もも	×		
		牛肉	×	やまいも	×		
		くるみ	×	りんご	×		
		ごま	×	ゼラチン	×		
		さけ	×				
製造工程							
原料(検品) → 原料計量 → 粉碎 → 混合 → 造粒 → 乾燥 → 篩分 → マグネット →							
↑ (55~60°C 10~20分) (9000カウス*3)							
水							
抜き取り検査 → 袋詰 → 量目チェック → 袋シール → 箱詰							
(官能・理化学・細菌) (軽量・過量チェック)							
使用方法							
◆お菓子やパン、デザートに素材としてお使いください。							
〈使用例〉・クッキー、マドレーヌ、蒸しパンに混ぜ込んで。							
・揚げパンやドーナツにまぶして。							
・カスタードクリームや生クリームの風味付けに。 など							
備考							

# 7. 無塩バター

発行日: 2022年2月14日

【商品名】 高千穂バター(食塩不使用)	内容量	450g×30個/ケース	JAN	ピース	-
	種類別	バター	コード	ケース	-

賞味期限(製造日含む)	24ヶ月[未開封]	表示例	YY.MM.DD	解読法	YY=西暦下2桁 MM=月 DD=日
保管条件	冷凍(-18℃以下)	食品に使用した場合の表示方法	「バター」もしくは「乳製品」		

荷姿(内装)	アルミ箔入りパーチメント紙	材質・重量(内装)	紙/アルミ・3g	サイズ(内装)・商品重量	120×63×63mm・453g
荷姿(外装)	ダンボール	材質・重量(外装)	ダンボール紙/ポリエチレン[内袋-透明]・440g	サイズ(外装)・商品重量	330×249×209mm・14kg

製品画像	一括表示内容		特徴
	種類別	バター	
	原材料名	生乳(国産)	製菓、製パン等の原料として。
内容量	450g	賞味期限	
賞味期限	底面に記載		保存方法
保存方法	-18℃以下で冷凍保存	製造者	
		南日本酪農協同株式会社 都城工場 宮崎県都城市高木町5282番地	

規格	項目	規格	検査方法	項目	規格	検査方法
	外観・性状	固形状	目視検査	大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天混釈平板培養法
色調・風味	淡黄乳白色・バター特有の風味	官能検査	一般生菌数/g	1000個以下	標準寒天混釈平板培養法	
水分	15.0%以下	常圧加熱乾燥法、他	カビ・酵母数/g	10個未満	ポテトデキストロース寒天混釈平板培養法	
乳脂肪分	83.0%以上	エーテル抽出法、他				

栄養成分値【分析値】 100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量				
	761 kcal	0.6 g	84.2 g	0.3 g	0.04 g				

配合表	原材料: 添加物	配合率	種別	添加物用途	起源原料	原産地もしくは製造地	GMO	アレルギー物質(28品目中)
	生乳	100.00	原材料	-	生乳	九州	対象外	乳
合計(%)	100.00							

アレルギー物質のコンタミネーションの可能性 無 製造終了後にCIP洗浄及び手洗い洗浄を実施している為。また製造順番を考慮して製造している為。

工程	[生乳受入]→ろ過(80メッシュ)→貯乳→ろ過(80メッシュ)→殺菌(83.5℃±2.5℃ 20秒間)→冷却→遠心分離→[クリーム]→冷却→ →エージング→金属異物除去(8,000ガウス以上)→加温→チャーニング→水洗→ワーキング→充填・成型→ →X線異物検査(テストピース SUS球:0.8mmφ SUS線:0.5mmφ×2mm)→賞味期限個装印字→印字検査→重量検査→箱詰め→ →重量検査→製品検査→冷凍保管(-18℃以下)
----	---

備考	●商品名の『高千穂』は登録商標であり、原産地名ではありません。
----	---------------------------------

会社名(販売者)	所在地(販売者)
南日本酪農協同株式会社	宮崎県都城市姫城町32街区3号

会社名(製造者)	所在地(製造者)
南日本酪農協同株式会社 都城工場	宮崎県都城市高木町5282番地

会社名(問合先)	所在地(問合先)
南日本酪農協同株式会社 大阪支店	大阪府吹田市江坂町1丁目23番20号 TEK第2ビル6階 【TEL】06-6386-1871 【FAX】06-6386-0094



## 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	ホシエヌ コクサンダ'イス'(クラッシュタイプ)			適用日	2025年1月14日		
	ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)			メーカー名	キュービー・カブシキガイシャ		
共通商品コード(JAN)	4901577030703	ITFコード*	14901577030700	メーカー名	キュービー株式会社		
ブランド名	ほしえぬ	メーカープライム・トコート*	31156		PB/NB 分類	NB	荷姿規格



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	230	305		1014	g 1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					g
外箱	403	286	125	6444	g 6
梱					g

アレルギー物質情報							
●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録							
えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×
かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも	×
くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご	×
小麦	×	いくら	×	大豆	●	ゼラチン	×
そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類	×
卵	×	カシューナッツ	×	バナナ	×		
乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×		
落花生	×	牛肉	×	まつたけ	×		

アレルギーコンタミ注意喚起	
ラインコンタミ:	無し
注意喚起:	無し

栄養成分情報		表示有無		有
分析・計算単位	(100g当たり)			
エネルギー	176 kcal	たんぱく質	14.8	g
脂質	9.8 g	炭水化物	8.4	g
		食塩相当量	0.1	g
備考	糖質1.8g、食物繊維6.6g ※この表示値は目安です。 ※理論値より算出			

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め18か月(1か月=30日)
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
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  
国産大豆を八つ割りにカットし、加熱した商品です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる等、さまざまなメニューに簡単にご使用いただけます。

召し上がり方・利用方法  
そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	-
アルコール分(%)	-

一括表示情報	
名称	大豆加工品
原材料名	大豆(分別生産流通管理済み)(国産)、食塩、(一部に大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国	-
原料原産地名	-
使用上の注意	▲開封時、袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 開封後要冷蔵(1℃~10℃) 開封後はなるべくお早めにご使用ください。
調理方法	そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。
使用方法	-
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
でん粉含有率	
無脂乳固形分	
乳脂肪分	
賞味期限	枠外下部に記載してあります。
その他表示	製造所=コープ食品株式会社 福島県福島市瀬上町字南中川原12-1 コープ食品(株)はキュービーグループの会社です。

企業情報	
製造者名	コープ食品株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	-
販売者名	キュービー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷1-4-13
販売者電話	-
輸入者名	-
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	-
加工者住所	-

工場情報(製造所/加工所)	
工場名	コープ食品株式会社 東北工場
工場住所	福島県福島市瀬上町字南中川原12-1

備考	

9. メロンゼリー

作成日2025年03月24日

配合・分析書

商品名 **奈良県産メロンゼリー 22g**

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】

【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

(100g当り、原材料規格書と8訂成分表による計算値)

エネルギー	76 kcal	
水分	79.4 g	
たんぱく質	0.0 g	
脂質	0.0 g	
炭水化物	20.3 g	
灰分	0.2 g	
ナトリウム	45 mg	
カリウム	8 mg	
カルシウム	0 mg	
マグネシウム	0 mg	
リン	17 mg	
鉄	5.0 mg	
亜鉛	0.0 mg	
銅	0.00 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	3 μg
	クリプトキサンチン	0 μg
	β-カロテン当量	3 μg
レチノール当量	0 μg	
ビタミンD	0 μg	
ビタミンE	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	0.0 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	1 μg	
パントテン酸	0.00 mg	
ビタミンC	101 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	0.4 g
食塩相当量	0.1 g	
マンガン	0.00 mg	

原材料名	配合割合%	産地	アレルギー
異性化液糖	20.000	国内製造	
砂糖	3.330		
メロンピューレ(メロン(奈良県産)、砂糖)	2.830	メロン:奈良県	
ゲル化剤(増粘多糖類) ※増粘多糖類…カラギナン、コンニャクイモ抽出物、キサンタンガム、クエン酸三ナトリウム、塩化カルウム、乳酸カルシウム、ぶどう糖	1.100		
酸味料(クエン酸、クエン酸Na、リン酸)	0.350		
香料	0.110		
ビタミンC	0.100		
着色料(紅花黄、クチナシ)	0.070		
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.050		
酸化防止剤(酵素処理ルチン)	0.040		
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030		
水	71.990		
合計	100.000		

【同一工場内で使用されるアレルゲン】  
小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに くるみ いくら あわび  
さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 いか 大豆 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 マカダミアナッツ  
 ※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(90℃)→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(7000ガウス以上、1.74目開き)→  
 サービスタンク→自動充填→シール→  
 殺菌(殺菌条件82℃/20分)、冷却→乾燥→  
 サンプルング、検査  
 検品(目視)→自動計量包装→金属探知機、ウェイトチェック→  
 箱詰→出荷

株式会社木田商店 田原本営業所 御中

日東食品株式会社  
品質管理室

## 栄養分析・配合表

〈商品名〉 Y 塩ぬきもずく 1Kg

〈栄養成分〉 100gあたり (八訂食品成分表参照)

エネルギー		7 Kcal	
水分		96.7 g	
蛋白質		0.3 g	
脂質		0.2 g	
炭水化物		2.0 g	
灰分		0.8 g	
無機質	Na	240 mg	
	K	7 mg	
	Ca	22 mg	
	Mg	21 mg	
	P	2 mg	
	Fe	0.2 mg	
	亜鉛	Tr mg	
	ビタミンA	レチノール活性当量	18 μg
	ビタミン	B1	Tr mg
B2		0.09 mg	
C		0 mg	
食物繊維	総量	2.0 g	
食塩相当量		0.6 g	

〈配合表〉

原材料名	配合率(%)	備考
もずく	70.0	沖縄県産
水	30.0	
合計	100	

〈アレルギー物質(28品目)〉

なし

〈原料産地〉

沖縄県

〈加工工場所在地〉

山口県下関市安岡駅前2-4-30  
山西水産株式会社

〈コンタミネーションについて〉

もずくはえび・かにを含む漁法で採取しています。

以上





## 12. 焼きちくわ

作成日: 令和6年1月1日

### 商品名 竹輪

#### <配合内容>

原材料名	産地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ、MIX)	ベトナム、タイ、インド、アメリカ		83.69
澱粉(馬鈴薯・とうもろこし)	北海道、アメリカ		9.30
ぶどう糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.79
砂糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		2.19
食塩	長崎県		0.98
炭酸 Ca	岡山県		0.70
塩化 K	カナダ		0.35
合計			100.00

#### <備考>

炭酸Caは主に貝殻、サンゴ由来の物を使用しております。

漁獲海域は産地に表示がある各国近海です。

原材料の産地につきましては、季節・天候などにより生育・生産状況に変動が生じるため、複数の産地の原材料を切り替えて使用、あるいは混合して使用することがございます。

魚肉には、イトヨリ、タチウオ、ママカリの他にグチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオが含まれる可能性があります。

本製品に使用している魚は、「えび・かに」を食べています。  
「卵・大豆」を含む製品と共通の設備を使用し、製造を行っております。  
本製品は、特定原材料等28品目のアレルギーを表示しています。  
本製品は、設備清掃後に製造を行っております。

#### <栄養成分表示(100g当り)>

エネルギー	100	Kcal	ビタミン	レチノール	1	μg
水分	72.6	g		カロチン	0	μg
たんぱく質	9.3	g		レチノール当量	1	μg
—フィッシュプロテイン	9.3	g		B1	0.00	mg
脂質	0.3	g		B2	0.01	mg
炭水化物	15.3	g		C	0	mg
灰分	2.5	g		食物繊維	0.0	g
無機質				食塩相当量	1.4	g
	ナトリウム	533	mg	* 8訂日本食品標準成分表より		
	カルシウム	292	mg			
	マグネシウム	8	mg			
	鉄	0.1	mg			
	亜鉛	0.2	mg			

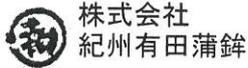
株式会社 かね貞

〒470-0206

愛知県みよし市筋生町上永井田48-2

TEL (0561)34-7550

# 13. 焼きちくわ (個)



## 商品規格書

加工地: 和歌山県有田市宮崎町371

商品名 焼きちくわ

規格

### ■原料配合表

原材料名	構成比	産地名	アレルギー表示	遺伝子組替え	食品添加物
いとよりすり身(無リン)	90.45	タイ・ベトナム・インド 他	不要	-	-
発酵調味料	1.91	日本 他	不要	-	-
上白糖	1.43	タイ・オーストラリア・日本	不要	-	-
食塩	1.43	日本	不要	-	-
加工デンプン(タピオカ)	4.78	タイ、ベトナム 他	不要	-	-
合計	100.00 %				

### ■栄養成分表

エネルギー	107	kcal							
水分	71.1	g							
たんぱく質	15.1	g							
脂質	0.4	g							
炭水化物	11.2	g							
灰分	2.2	g							
無機質	ナトリウム	821.0	mg	ビタミン	α	0.2	mg		
	カリウム	18.0	mg		β	0.0	mg		
	カルシウム	25.0	mg		γ	0.0	mg		
	マグネシウム	11.0	mg		δ	0.0	mg		
	リン	99	mg		K	0	μg		
	鉄	0.1	mg		B1	0.00	mg		
	亜鉛	0.3	mg		B2	0.02	mg		
	銅	0.01	mg		ナイアシン	0.1	mg		
マンガン	0.01	mg	B6	0.01	mg				
ビタミン	A	レチノール	2	μg	B12	0.30	μg		
		カロテンα	0	μg	葉酸	1	μg		
		カロテンβ	0	μg	パントテン酸	0.28	mg		
		クリプトキサンチン	0	μg	C	0	mg		
		β-カロテン当量	0	μg	飽和	0.10	g		
		レチノール当量	2	μg	一価不飽和	0.05	g		
		D	2.7	μg	多価不飽和	0.09	g		
			コレステロール	34	mg				
			食物繊維	水溶性	0.0	g			
				不溶性	0.0	g			
				総量	0.0	g			
				食塩相当量	2.0	g			
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)による算出値									
アレルギー物質関連表示	特定8品目	小麦		その他20品目	あわび		鶏肉		
		そば			いか		バナナ		
		卵			いくら		豚肉		
		乳			オレンジ		まつたけ		
		落花生			キウイフルーツ		もも		
		えび			牛肉		やまいも		
		かに			さけ		りんご		
		くるみ			さば		ゼラチン		
	※アレルギー原因物質含有食品の表示について○を記入				大豆		ごま		
					アーモンド		カシューナッツ		

●原材料の魚(イトヨリダイ)は、えびやかに食べています。

14. 焼きふ

商品名 業務用 おつゆふ 1kg

4. 成分組成

原材料名	配合比	食品添加物部分			産地
		物質名	使用目的		
小麦粉	50	ビタミンE	酸化防止剤	0.03	大阪府
小麦たんぱく	49.97				
<p>その他特記事項</p> <p>&lt;アレルギー物質(マカダミアナッツを含む28品目)&gt;: 以下のものが該当</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>小麦粉(小麦) 産地: アメリカ、カナダ、オーストラリア</li> <li>小麦たんぱく(小麦) 産地: アメリカ、カナダ、オーストラリア、他</li> </ul> <p>※コンタミはありません。</p>					

5. 商品特徴	使いやすい大きさの切り麩です。いろいろなお料理に使えます。
---------	-------------------------------

6. 包装形態	
包装形態	PE袋 ダンボールケース
内容量	基準値: 1000g ± 20g
外装	サイズ: 500 × 330 × 510
	材質: ダンボール
内装	サイズ: 620 × 420 ×
	材質: 半透明ポリエチレン
荷姿	(1kg × 5袋) × 2合わせ

7. 納入期限	保証期限残り	日・ヶ月 以上
---------	--------	---------

8. 異物除去方法	金属探知機 テストピース Fe φ1.2 Sus φ2.5
-----------	-------------------------------

9. ロット番号の表示方法及び解読方法	賞味期限 年月日
---------------------	----------

商品カルテ

商品名

無塩せき カット焼豚

大阪市浪速区大国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	GMO
豚もも肉	90.686	日本(※)	豚肉	
砂糖	2.222	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)		甜菜(分別)
粉あめ	1.904	昭和産菜他		
(とうもろこし)(馬鈴薯)(甘藷)		(アメリカ他)(北海道)(九州)		とうもろこし(分別)
				甘藷(分別)
しょうゆ	3.218	サンジール醸造他		
(大豆)(小麦)		(アメリカ他)(アメリカ他)	大豆・小麦	大豆(分別)
食塩	1.587	日本海水他		
海水		兵庫県		
しょうゆ加工品	0.363	昭和化学工業他		
しょうゆ(大豆)(小麦)		(北米他)(北米他)	大豆・小麦	大豆(分別)
砂糖(さとうきび)(甜菜)		(オーストラリア他)(北海道)		甜菜(分別)
香辛料抽出物	0.020	カネカサンスパイス他		
		インド、スリランカ他		
合計	100.000			

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	177		
水分	g	68.7		
たんぱく質	g	14.2		
脂質	g	10.8		
炭水化物	g	3.9		
灰分	g	2.4		
無機質	ナトリウム	mg	680	
	カリウム	mg	240	
	カルシウム	mg	3	
	マグネシウム	mg	16	
	リン	mg	140	
	鉄	mg	0.4	
	亜鉛	mg	1.4	
	銅	mg	0.05	
	マンガン	mg	0.01	
	ビタミン	A	レチノール	μg
カロテン			μg	0
レチノール当量			μg	4
D		D	μg	0.1
		E	mg	0.2
K		K	μg	2
		B1	mg	0.64
B2		B2	mg	0.14
		ナイアシン	mg	5.1
B6		B6	mg	0.26
		B12	μg	0.2
葉酸		葉酸	μg	1
		パントテン酸	mg	0.66
C	C	mg	1	
	脂肪酸	飽和	g	3.91
一価不飽和		g	4.79	
多価不飽和		g	1.09	
コレステロール	mg	51		
食物繊維	水溶性	g	0.0	
	不溶性	g	0.0	
	総量	g	0.0	
食塩相当量	g	1.7		

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	"	"
苦味料	香辛料抽出物	0.20g/kg

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-解凍(肉温 10℃以下)-原料処理-塩漬け-タレ漬け-加熱(中心部63℃、30分以上)-冷却(10℃以下)-原木包装-表面殺菌(88℃±3℃、5分以上)-冷却-クリーンルーム投入-スライス-計量・包装-金属検査-重量チェック-製品検査(目付・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)、(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

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、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、新潟県

# 商品規格書

サンレイ食品株式会社

TEL 053-426-1528 FAX053-426-1502

品名	コーンフライ			商品管理NO	NO.01006
グラム	40g~60g	商品特徴	甘みたっぷりのコーンを豊富に使用したコロッケです。		
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°C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°C)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 ×	くるみ ×
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 ×	大豆 ○	アーモンド ×	
	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 ×	マカダミアナッツ ×		

□ 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・鶏肉・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。

※原材料事情により規格変更する場合がございます。 ※日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づく計算値

原材料名	単位%	アレルギー物質	主原料産地	エネルギー	151.2 kcal	無機質	クロム	1 μg
ホールコーン	52.1		ニュージーランド	水分	65.0 g		モリブデン	4 μg
馬鈴薯	13.36		北海道他	たんぱく質	3.9 g		レチノール	0 μg
玉葱	4.3		北海道他	脂質	4.6 g	ビタミン	α-カロテン	13 μg
砂糖	0.7		タイ・フィジー	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	1.9 g	A	β-カロテン	21 μg
食塩	0.4		兵庫	コレステロール	0 mg		β-クリプトキサンチン	25 μg
胡椒	0.04		インドネシア	脂質	2.1 g		β-カロテン当量	40 μg
(衣)				利用可能炭水化物(単糖当量)	26.4 g		レチノール活性当量	3 μg
パン粉	12.8	小麦	米国・カナダ他	利用可能炭水化物(質量計)	24.5 g	ビタミンD		0 μg
小麦粉		小麦	米国	差引き法による利用可能炭水化物	23.9 g	ビタミン	α-トコフェロール	0.2 mg
とうもろこし澱粉			米国	食物繊維総量	4.6 g	E	β-トコフェロール	0.1 mg
粉末状大豆たん白	8.9	大豆	ブラジル	糖アルコール	0 g		γ-トコフェロール	0.4 mg
植物油脂(菜種)			カナダ	炭水化物	27.7 g		δ-トコフェロール	0.1 mg
食塩			日本	有機酸	0.1 g	ビタミンK		1 μg
水	7.4			灰分	0.6 g	ビタミンB1		0.10 mg
				ナトリウム	320 mg	ビタミンB2		0.04 mg
				カリウム	229 mg	ナイアシン		1.4 mg
				カルシウム	11 mg	ナイアシン当量		2.2 mg
				マグネシウム	24 mg	ビタミンB6		0.09 mg
				リン	76 mg	ビタミンB12		0.0 μg
				鉄	0.5 mg	葉酸		44 μg
				亜鉛	0.5 mg	パントテン酸		0.43 mg
				銅	0.08 mg	ビオチン		1.9 μg
				マンガン	0.26 mg	ビタミンC		6 mg
				ヨウ素	0 μg	アルコール		0 g
				セレン	1 μg	食塩相当量		0.8 g
	100.0							

## 商品仕様書

奈良県奈良市都祁白石町1240-1

大和茶販売株式会社

TEL0743-82-0562

## 1. 商品概要

商品名	粉茶		
内容量	100g	賞味期限	袋詰より6ヶ月
保存方法	高温多湿を避け常温保存		
製造者	大和茶販売株式会社 奈良市都祁白石町1240-1		

## 2. 原材料（アレルギー特定原材料）

区分	使用原材料・含有原材料 (配合量多い順に記入)	表示順位	原料の 原産地	アレルギー特定原材料等		食品添加物
				7品目	28品目	
原材料	緑茶	1	奈良県	なし	なし	なし

## ※記入要領

使用した原材料は全てを多い順に記入する。

原料原産地記入の注意点（国産は「国産または県名」、外国産は「国名」を記入、添加物・調味料は記入不要）

微量であっても（アレルギー）特定物質は省略せず記入する。

18. 大和ポークのメンチカツ

原料配合・栄養分析表

品名：やまとポークのメンチカツ

【配合割合】 (100g当り)				
原材料	産地	配合割合	アレルゲン	GMO
豚肉もも	奈良県産	39.38%	豚肉	
ソテーオニオン	兵庫県産	15.44%	大豆	不分別(大豆)
豚脂	奈良県産	14.28%	豚肉	
パン粉		8.32%	小麦、大豆	非GM(じゃがいも、大豆)、不分別(とうもろこし)
澱粉	国産	3.14%		非GM(じゃがいも)
砂糖		2.03%		
食塩		0.49%		
胡椒		0.06%		
コーングリッツ		0.06%		非GM(とうもろこし)
ナツメグ		0.04%		
上新粉		0.04%		
酵母エキス		0.002%		非GM(てん菜)
植物油脂		0.001%		
大豆粉		0.001%	大豆	非GM(大豆)
水		14.49%		
添加物				
加工澱粉		2.13%		
増粘多糖類		0.038%		
調味料 (アミノ酸等)		0.031%		
pH調整剤		0.018%		
イーストフード、V. C		0.014%	小麦	
乳化剤		0.008%		
二酸化ケイ素		0.001%		
合計		100.00%		

【栄養成分】 (100g当り)		
エネルギー	289	kcal
水分		g
たんぱく質	10.6	g
脂質	19.9	g
炭水化物	16.3	g
灰分		g
無機質		
ナトリウム	281	mg
カリウム	199	mg
カルシウム	25	mg
マグネシウム	26	mg
リン	84	mg
鉄	0.7	mg
亜鉛	0.6	mg
銅	0.10	mg
マンガン		mg
ビタミン		
A		
レチノール		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
レチノール当量		μg
D	0.2	μg
E		
α-トコフェロール		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	34	μg
B1	0.12	mg
B2	0.04	mg
ナイアシン	1.8	mg
B6	0.12	mg
B12	0.4	μg
葉酸	37	μg
パントテン酸	0.45	mg
C	7	mg
食塩相当量	0.70	g

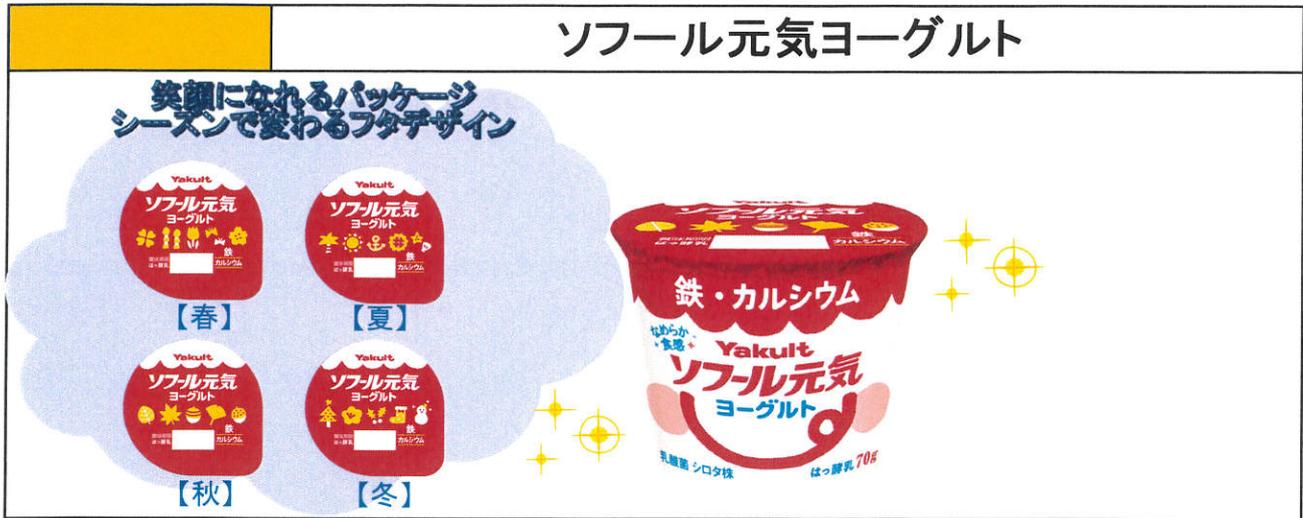
(計算値)

■遺伝子組み換え作物(GMO)対象8品目  
大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実  
てんさい、アルファルファ、パパイヤ  
(上記表記区分)  
GM・非GM・不分別

※特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を対象しております  
奈良県桜井市戒重329番地の1  
東都 株式会社

商品案内書

ソフール元気ヨーグルト



品名	はっ酵乳	内容量	70g
賞味期限	製造日+21日	保存方法	10℃以下
乳脂肪分	0.5%	無脂乳固形分	8.1%
使用菌種	L.カゼイ YIT 9029(シロタ株) 他	菌数	6億個以上

●栄養成分(1個当たり)

エネルギー	49kcal	たんぱく質	2.5g	脂質	0.4g	炭水化物	8.8g	食塩相当量	0.1g ※
カルシウム	100mg	鉄	4.0mg	ナトリウム	31mg				

※食塩相当量はナトリウム量より算出した数値であり、栄養価計算等の便宜上小数点第2位を四捨五入して表記しています。

●原材料

表示原材料名	GMO表示	アレルギー物質表示	添加物配合目的	表示原材料名	GMO表示	アレルギー物質表示	添加物配合目的
脱脂粉乳	対象外	乳	—	寒天	対象外	—	—
ぶどう糖果糖液糖	対象外	—	—	乳酸カルシウム	対象外	—	強化剤
砂糖	対象外	—	—	香料	対象外	—	香料
全粉乳	対象外	乳	—	ピロリン酸鉄	対象外	—	強化剤
ゼラチン	対象外	ゼラチン	—				

●商品特長

### 乳酸菌シロタ株

ヤクルトやジョア、ソフールなどと同じ「**乳酸菌シロタ株**」を使用。安全性やおいしさは、そのままに、確かな健康効果をお届けします。



### 鉄 & カルシウム

**鉄4mg**、乳由来の**カルシウム100mg**を含有。補いたい栄養素がプラスされています。



### 小容量タイプ

給食の献立にプラスしやすく、残食の面も考慮した**小容量タイプの「70g」**でご提案いたします!

--	--

