令和7年度 冷凍加工食品等 (| |月·|2月) 使用一覧

	番号	食品名
た行	T T T T T T T T T T T T T T T T T T T	大根おろし(冷凍)
	2	大豆(国産)ゆで
	3	たけのこ (ゆで)
	4	チーズ風ソースインハンバーグ
	5	中華麺
	6	ちりめんじゃこ
	7	つきこんにゃく
	8	ツナ
	q	てんぷら粉
	10	豆乳
	. 11-	鶏肉 (チルド) 5gカット
	12	鶏肉(チルド)IOgカット
	13	鶏肉(チルド)50gカット
	14	鶏のから揚げ
	15	鶏ひき肉
	16	とろけるチーズ
	17	トンカツ
	18	ស 畳 ラーメンスープ

1. 大根おろし(冷凍)

PITS商品規格書

*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

	<u>ジュフダオロシダイコン</u> JFDAおろし大根			適用日	2025/02/20	
商品名				1 4 5	-	
共通商品コード	4582635554968	5554968 ITFJ-F*	14582635554965	メーカー名	ジェフダ商品では非開示とさせ	
メーカーフ。ライヘ、ートコート、	14603002			PB/NB 分類	PB	
ブランド名	JFDA			荷姿規格	500g×10袋×3合	



サイズ								
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数			
商品	250	20	150	507 g	1			
パック(中装)	0	0	0	0 g	0			
ケース(外装)	306	153	252	5400 g	10			
梱(バンド掛・半製品)	306	459	252	16200 g	30			

アレルギ	一视	質情報(★	:彰	義務表示)	and the B	and the second second	-
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×
★かに	X	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	X	牛肉	×	マカタ゛ミアナッツ	×		

●: 含む、 ×: 含まない

酒類分類 アルコール分(%)

Ħ			

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	18 kcal	たんぱく質	0.4 g
脂質	0.1 g	炭水化物	4.1 g
		食塩相当量	0 g
/#b. +be	七訂食品成分表、	06134より引用	

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	365⊟
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
ます。	
より。	
召し上がり方・利用方法	アルナデミー その手 主知体用 (デギリ)
召し上がり方・利用方法	ていただき、そのまま御使用ください。

	何安規格 500gx10級x3合
17 + - I++0	
一括表示情報	
名称	おろし大根
t Direction of Leading to the Leading to the second	大根
原材料名	
内容量	500グラム
固形量	-
内容総量	_
保存方法	-18℃以下で保存してください
原産国	日本(表示なし)
原料原産地名	枠外右下の賞味期限上部に記載してあります
使用上の注意	(枠外)※解凍後は、お早目にお召し上がりください。(枠外)※いっん解凍したものを再び凍らせると、品質が変わりますので御注意ください。(枠外)※電子レンジ、熱湯での解凍は品質が劣化しますのでさけください。(枠外)※黒または茶色の大根の繊維が入る場合がありますが、品質上問題ございません。
調理方法	
使用方法	(枠外) 自然解凍、または流水解凍をしていただき、そのまま御使用くさい。
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	枠外右下に記載してあります
その他表示	-

企業情報	AND SAND PARKETONIA DI GENERALI DI ESPETITIVA
製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせて頂きます
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	工所
工場名	ジェフダ商品では非開示とさせて頂きます
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。

商品カルテ

作成日: 2024年 10月 1日 マルサンアイ株式会社

品名	業務用国産水煮大豆1kg							
発売日	2002年11月21	日	規格	1kg × 10				
		幅 mm × 奥行き mm × 高さ mm		JANコード				
商品寸法	1個単位	220 × 40 × 310	1120g	ITFコード	1 4901033 72514 0			
	ボール単位	_	_	ケースJANコート゛				
	ケース単位	$390 \times 256 \times 209$	11.5kg	品番	72527			
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	180日間(D+179)			
販売者	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	東海罐詰株式	会社〔所在地〕	愛知県愛	西市大野山町	町三日月78番地			

(1)商品特徵

•国産大豆を使用	用しており	ます。	7.

(2)包材の材質

包材	素材•材料名	
外装フィルム	PET/ONY/CPP	_ a
(パウチ)		
外箱	A式ダンボール	

(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%		アレルゲン	遺伝子組換え
大豆	50.00			大豆:非組換
水	50.00	日本		
計	100.00	*	1	2

(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
使用なし			(8)	
			F	(4)

(5) 栄養成分表示 (固形量100g当たり)

(0) / (0)	(国が重1008日/こ)/
項目	分析值
エネルギー	144 kcal
たんぱく質	13.8 g
脂質	8.4 g
炭 水 化 物	6.5 g
一糖質	0.2 g
一食物繊維	6.3 g
食塩相当量	0.03 g

(6) 期限・ロット表記

製品	表記方法		
賞味期限	yy. mm. dd		
ロット	—		
固有記号			
外箱	表記方法		
賞味期限	yy. mm. dd		
ロット	aaa(数字)		
	(殺菌ロットナンバー)		

(7)製造工程

原料	計量	
1	Ţ	
计量	充填(賞味期限印字)	
ļ		
先浄	金属・重量チェック(Fe:1.0 ϕ 、Sus:3.0 ϕ)	¥
1	1	
曼漬	殺菌(中心部120℃4分以上の加圧加熱殺菌)	
1	1	
熟処理	冷却	
↓	\downarrow	
流水浸漬	検査(硬度、官能、一般生菌数)	
1	Ţ	
選別	箱詰め(10個/箱入り 賞味期限・ロット印字)	
1	↓	
	製品	
8		

配合組成及び栄養分析表

和 7年7月 8日

品名 国産たけのこ水煮

規格

1kg袋入り

(配合組織表)		
原材料名	メーカー名 原産地	配合組成
たけのこ	原産地 熊本県、福岡 県、大分県	100.00%
	県、大分県	
PH調整剤 ビタミンC		微量 微量
ピタミンC		微量
		华
	648	
	3	
	and a supplication of the	
		100.00%

ロリ三国 市内 女川	食品添加物
PH調整剤	
PH調整剤 ビタミンC	
ア	レルギー物質
	0 10 1 1/150

(学芸公)	1kg級人り 折表 7訂による計算値 <u>)</u>	(100g当た	U)
(不食刀)	エネルギー		kcal
	水分	92.8	g
	たんぱく質	2.7	g
	脂質 炭水化物	0.2	
	炭水化物	4	g
	灰分	0.3	g
	ナトリウム	3	mg
	カリウム カルシウム	77	mg
無	カルシウム		mg
5990000	マグネシウム	4	mg
機	リン	38	mg
	鉄		mg
質	亜鉛		mg
	銅	0.04	
	マンガン	0.68	mg
	レチノール		μg
	α ーカロテン		μg
ビ	R -カロテン		μg
	A クリプトキサンチン		μg
	βーカロテン当量		μg
	レチノール当量		μg
	D		μg
タ	α ートコフェロール	1	mg
	_ε β -トコフェロール		mg
	$E \begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	0.8	mg
	δ ートコフェロール		mg
	K	1	μg
=	B1	0.01	
	B2	0.04	mg
	ナイアシン		mg
	В6		mg
	B12		μg
ン	葉酸	36	μg
	パントテン酸	0.1	mg
	C		mg
脂			g
肪 1 価不飽和 酸 多価不飽和			g
			g
		-	mg
A.Hm	コレステロール 水溶性	0.5	o g
食物			
4+1.44	不溶性		B g
繊維	総量		3 g
	食塩相当量		g

製造·加工地 山口県下関市豊浦町黒井1673-5 発売元 山崎商店 TEL 083-774-3153

元 大阪府東淀川区下新庄6-9-2 山崎商店 TEL 06-6327-5845



商品内容表

印刷日: 2025/7/31

製品コードNo. 96396

品名: FMチーズ風ソースインハンバーグ(60)

規格: 60X25X4

学養成公(制具100g半U)

原料组件/割□100 VIII

	栄養成	分(製品100g当	り)	原料組成(製品100g当り)				
エネルキ	_		194 kcal	材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
水分			64.0 g	鶏肉(日本)	32.5	鶏肉	日本	
たんは	P / 55	動物性	7.1 g	たまねぎ(国産)	17.3		日本	
2000 0000	見ノ	植物性	3.0 g	豚脂		豚肉	日本	
脂質			12.7 g	豚肉(国産)		豚肉	日本	
		飽和	4.03 g	粒状植物性たん白		大豆	加工地 (日本)	
脂肪酮	转	一価不飽和	5.19 g	植物油	2.7		771-10 (1117)	
		多価不飽和	2,31 g	砂糖	1.1		 	
コレステロ	コール	12 14 1 45 14	34 mg	ぶどう糖	0.9		 	
炭水化			11.3 g	食塩	0.7		<u> </u>	
	战維(総:	量)	1.7 g	酵母エキス	0.7		1	
灰分	701 pt. (110).		1.9 g	トマトペースト	0.3		 	
10(7)		ナトリウム	337 mg	香辛料	0.3		-	
		カリウム	281 mg	にんにくペースト	0.2			
		カルシウム		小麦不使用しょうゆ		大豆		
		マグネシウム	212 mg 28 mg	しょうがペースト		人立		
		リン			0.1			
			150 mg	水(体用活加加)	19.1			
Ann. +sisc per	f	鉄	2.1 mg	(使用添加物)	+			D 56 7 L A
無機質	Ę	亜鉛	0.8 mg	加工デンプン	4.1			品質改良
		銅	0.10 mg	増粘剤(加工デンプン)	1.7		ļ	増粘剤
		マンカン	0.19 mg	セルロース	0.4			品質改良
		ヨウ素	1 μg	炭酸Ca	0.3			栄養強化
		セレン	6 μg	トレハロース	0.3			品質強化
		クロム	1 μg	乳化剤	0.3			乳化剤
		モリプテン	1 μg	ヒドロキシプロピルメチルセルロース	使用			品質改良
		レチノール	13 μg	香料	使用			香料
		α カロテン	0 μg	ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化
	Α	β カロテン	18 μg	ビタミンC	使用			品質改良
	1	クリプトキサンチン	0 μg	カロチノイド色素	使用			着色料
	1	β加テン当量	18 μg					
		レチノール活性当量	15 μg					
	D		0.1 μg					
		α トコフェノール	1.1 mg					
1.2	-	βトコフェノール	0.0 mg					
ビ	E	アトコフェノール	0.2 mg					
タ		δ トコフェノール	0.0 mg		_			
Ξ	K		10 μg					
ン	B1		0.12 mg		_		1	_
	B2		0.10 mg					
	ナイアシ	',	2.6 mg		+		 	
	B6		0.26 mg		+			
	B12		0.20 Hig		+		 	
	葉酸		38 μg		+		 	
	米段	い。西台	0.70 mg		+			
	ヒオチン		0.70 mg 1.7 μg		+		+	
			1./ μg		+			
C 5 mg 食塩相当量 0.9 g				+		+		
艮塭作	旦里		0.9 g		+			
				9				
				合計	100%			2025/07/08

表示対象アレルケン: 大豆、鶏肉、豚肉

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2020年版(八訂)」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: 九州ベストフーズ株式会社

住所: 〒 834-0111 福岡県八女郡広川町大字日吉523-24

商品規格書

2025年6月9日

The Control of the	商品名	(#18-15)冷凍むし中華麺	制造製 豊国ヌードル				
	内容量	1kg	奈良県大和郡	山市今国府町129番3号 TEL 0743-59-2906			
1000000	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	_ "			

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 7.0 mg カルシウム 7.0 mg マグネシウム 7.0 mg リン 24.0 mg 要数 0.2 mg 亜鉛 0.2 mg ローナノール 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B1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 μg アタミンB1 0.0 μg 東酸 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 不飽和一個 0.1 g 不飽和 0.4 g (2 の) の.4 g <t< th=""><th colspan="6">* 栄養成分(推定値)100gあたり</th></t<>	* 栄養成分(推定値)100gあたり					
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 Ψ鉛 0.2 mg 亜鉛 0.2 mg 亜鉛 0.2 mg ロチノール 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D 0.0 μg ビタミンE 0.2 mg ビタミント 0.0 μg ビタミント 0.0 mg アカントテン 0.2 mg ビタミント 0.0 mg アカントテン 0.2 mg ロークシート 0.0 mg アカントテント 0.2 mg アカントテント 0.3 g アカルステロール 0.0 mg 食物繊維 水溶性 0.3 g アカルステロール 0.0 mg 食物繊維 水溶性 0.3 g	エネルギー	145	kcal			
脂質 0.6 g	水分	65.6	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 町分ンガン 0.2 mg レチノール 0.0 μg レチノール当量 0.0 μg ビタミンE 0.2 mg ビタミンE 0.2 mg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB1 0.0 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 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 0.3 g コレステロール 0.0 mg 食物繊維 水溶性 0.4 g 総量 0.7 g		3.0	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 0.0 mg マンガン 0.2 mg レチノール 0.0 μg レチノール当量 0.0 μg ビタミンB 0.2 mg ビタミンE 0.2 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg アのの 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 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 0.7 g	脂質	0.6	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 0.0 mg マンガン 0.2 mg レチノール 0.0 μg レチノール当量 0.0 μg ビタミンB 0.2 mg ビタミンE 0.2 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンB 0.0 mg アのの 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和一価 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 0.7 g	炭水化物	30.4	g			
カルシウム 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 卸 0.0 mg マンガン 0.2 mg レチノール 0.0 μg ビタミンB 0.0 μg ビタミンD 0.0 μg ビタミンE 0.2 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンC 0.0 mg 脂肪酸 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和の価 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 0.7 g	ナトリウム	115	mg			
カルシウム 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 卸 0.0 mg マンガン 0.2 mg レチノール 0.0 μg ビタミンB 0.0 μg ビタミンD 0.0 μg ビタミンE 0.2 mg ビタミンB 0.0 mg ビタミンC 0.0 mg 脂肪酸 0.1 g 不飽和一価 0.1 g 不飽和の価 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 0.7 g	食塩相当量	0.3	g			
マグネシウム 7.0 mg リン 24.0 mg 鉄 0.2 mg 亜鉛 0.2 mg の 0.0 mg マンガン 0.2 mg レチノール 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E 0.2 mg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ヒタミンB6 0.0 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB1 0.0 mg ログタミンB1 0.0 mg ログタミンB1 0.0 mg ログタミンB2 0.0 mg ログタミンB3 0.0 μg アクシーク 0.0 mg ログタミンC 0.0 mg	カリウム	38.0	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 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 mg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 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 0.4 g 総量 0.7 g			mg			
鉄			mg			
 亜鉛 0.0 mg マンガン 0.2 mg レチノール βカロテン当量 0.0 μg ビタミンD ビタミンE 0.2 mg ビタミンE 0.0 μg ビタミンE ロ.0 mg ビタミンB1 ロ.0 mg ビタミンB2 カイアシン ロ.2 mg ビタミンB6 ロ.0 mg ビタミンB1 ロ.0 mg ビタミンB2 ロ.0 mg ビタミンB1 ロ.0 mg ビタミンB1 ロ.0 mg ビタミンB1 ロ.0 mg ボタミンB1 ロ.0 mg ロ.1 g 不飽和ー価 ロ.1 g 不飽和多価 ロ.3 g コレステロール 0.0 mg 食物繊維 水溶性 ロ.4 g ※量 ロ.4 g ロ.7 g 		24.0	mg			
銅 0.0 mg マンガン 0.2 mg レチノール 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B1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 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 0.7 g			mg			
マンガン 0.2 mg レチノール 0.0 μg ルチノール当量 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 ₁ 0.0 mg ビタミンB ₂ 0.0 mg ビタミンB ₆ 0.0 mg ビタミンB ₁₂ 0.0 μg 素酸 3.0 μg パントテン酸 0.2 mg ビタミンC 0.0 mg 「カントテン酸 0.1 g 不飽和一価 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 0.4 g 総量 0.7 g	亜鉛	0.2	mg			
レチノール 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B1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 0.0 μg 薬酸 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-価 0.1 g 不飽和-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 0.7 g	銅		mg			
レチノール 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B1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 0.0 μg 薬酸 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-価 0.1 g 不飽和-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 0.7 g	マンガン	0.2	mg			
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 ₁ 0.0 mg ビタミンB ₂ 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB ₆ 0.0 mg ビタミンB ₁₂ 0.0 μg 素酸 3.0 μg パントテン酸 0.2 mg ビタミンC 0.0 mg ビタミンC 0.0 mg にクミンC 0.0 mg の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	レチノール	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B1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 0.0 μg 繋酸 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 0.3 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 0.7 g	βカロテン当量	0.0	μg			
ビタミンE 0.2 mg ビタミンK 0.0 μg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 μg ビタミンB12 0.0 μg パントテン酸 0.2 mg ビタミンC 0.0 mg 脂肪酸 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		0.0	μg			
ビタミンK 0.0 μg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 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 不飽和-価 0.1 g 不飽和9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	ビタミンD	0.0	μg			
ビタミンK 0.0 μg ビタミンB1 0.0 mg ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 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 不飽和-価 0.1 g 不飽和9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	ビタミンE	0.2	mg			
ビタミンB ₁ 0.0 mg ビタミンB ₂ 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB ₆ 0.0 mg ビタミンB ₁₂ 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 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	ビタミンK					
ビタミンB2 0.0 mg ナイアシン 0.2 mg ビタミンB6 0.0 mg ビタミンB12 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 不飽和-価 0.1 g 不飽和9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	ビタミンB ₁	0.0	mg			
ナイアシン 0.2 mg ビタミンB ₆ 0.0 mg ビタミンB ₁₂ 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	ビタミンB2	0.0	mg			
ビタミンB ₁₂ 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	ナイアシン	0.2				
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	ビタミンB ₆	0.0	mg			
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	ビタミンB ₁₂	0.0	μg			
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		3.0	μg			
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	パントテン酸	0.2	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	ビタミンC		1			
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		0.1				
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	不飽和一価	0.1				
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	不飽和多価					
食物繊維 水溶性 0.3 g 不溶性 0.4 g 総量 0.7 g	コレステロール					
不溶性 0.4 g 総量 0.7 g	食物繊維 水溶性	0.3				
総量 0.7 g	不溶性					
	総量					
	灰分		1000			
	_==					

* 体田盾材料及7、配合比

个区门亦作	イイ及い配口」	-L		
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	_	_
4)	4			
				-
=				
98	9			
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	25.4.9
一般生菌数	5.0 × 10	検査日	25.4.12
大腸菌	陰性	検査者	確認者
大腸菌群	陰性	(E)	/謎\
pН	8.5	(2)	173/

* 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

香芝市 2025年11.12月分 (製造、販売業者名

メーカー名

五善商店

住所

和歌山県有田市千田176

製品名 ちりめん上乾干し 1個

1000g

納入形態(荷姿)

1kg × 16

原材料名表示	原材料内訳	配合率 (%)	アレルゲンの種 類	產地	遺伝子 組換の 有無
いわしの稚魚		99		大阪府	無
食塩	ann ann ann an geall an an an ann an an an an an an an an an	1		徳島県	******************
	A			**************************************	

	\$				
	*				

	*		Tata da a que regranç à destinança propiese, front deposito, y entercopado y e		

〔製造工程〕

①生原料買い付け→②自動釜へ原料投入→③自動釜で煮沸→④乾燥機へ投入→⑤乾燥機へ 再投入→⑥ふるい選別→⑦風力選別及び目視チェック→⑧目視選別(白色のローラー)ラインに よる選別→⑨冷蔵冷却→⑩袋詰め→⑪金属検出機Fe1.5Sus2.5→⑫製品袋のエアー抜き及び シール→⑬製品の再計量→⑭目視チェック→⑮冷蔵(10℃以下)冷凍(-18℃以下)待機→⑯ 表示ラベルを貼る→⑪段ボールに詰める→⑯冷蔵(10℃以下)冷凍(-18℃以下)待機→⑱出 荷

[標示の貼り付け欄]

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09月03日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者 及び氏名	玉善商店(玉置宗範) 和歌山學有田市千田7月 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	食填相当册	カルシウム
0.5g	6.69	520mg

金属検出機検出済

合計

100

三十二	7100	>-W+-(1/8)	L fair tair . /	\40 m
リ及司エネル		Dg当たり(計		kcal
エイル	,		862	1
水分			46	
小刀 たんぱ	/ 1000		40.5	
脂質	, \ pq		3.5	a commercial
/// // // // // // // // // // // // //	r stán	·····	0.5	<u> </u>
TV-1/-10	-	・リウム *	2600	,
		ノウム	490	
無	カノ	レシウム	520	
機質	₹	ブネシウム	130	mg
	リン	,	860	mg
	鉄		0.8	mg
	亜	俗	3	mg
		レチノール	240	μg
۲	A	カロテン	0	μg
ビタミ		レチノール当量	240	μg
=		B1	0.22	mg
		B2	0.06	mg
		C v	Tr	mg
食物糖			0	g
食塩柱	当量	•	6.6	g

(7訂の栄養価にて計算)

	食品名	有無 〇×
	全卵	×.
an I	卵白	×
卵	卵黄	×
	卵殻カルシウム	×
	脱脂粉乳	×
牛乳	乳酸カルシウム	×
İ	その他	×
	小麦	×
	落花生	×
	大豆	×
*******	鶏肉	×

その他

12、あわび 3、イカ 14、いくら 15、鮭 16、鯖 17、オレンジ 18、キウイフルーツ 19、パナナ 20、桃 21、りんご 22、大豆 23、山芋 24、ゼラチン 25、ごま 26、カシューナッツ 27、アーモンド 28、マカダミアナッツ

配合表

令和7年9月26日

品名 規格

国内産 突きこんにゃく1kg入 奈良県製造

(配合組織表)

原 材 料 名 アレルギー物質	(配合組織衣)	
	原材料名	アレルギー物質
		8 10
		- 12 m
	4.3	
		*
	*	

3
Ŗ
0
Ż
Ť
1
是
HE
nΞ
M3

	No 使用目的 物質名	- 2	3	. 5	7	8	60 5	0.1	12	13	14	15	7-1	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	7.5	,	90	40	41	42	43	44	45		食品管理基準							
4	(%)	17.00	5.40																																												10000	20.001
	原 本 名 原 本 名 1 = //2	大豆油	3 野菜スープ 4 食塩		7	8	00 0	11	1.5	13	14	15	17	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	36	27	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	55	
*記載の情報は「適用日」時点の情報です。 海田日	格 1kg × 10袋	ブランド名	14901901075964 PB/NB 分類 NB	一括表示 女勢 士/7 沖灣 그	もを、3~2.64点・7.7~7 原本粋の、まぐろ、大豆油、野菜スープ、食植 原きにすます	原料原産地名: 報告 は 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	内容量:1000グラム 対応に対対を対しに対対に対対に対対に対対が対しに対対に対対に対対に対対に対対に対対に対対に対対対に対	異なる政・トイン・コミニので、日本のでは、日本ので、日本ので、日本ので、日本ので、日本ので、こので、こので、こので、こので、日本ので、日本ので、日本ので、日本ので、日本ので、日本ので、日本ので、日本	原産国名:フィリピン 結を関係:フィリアン 「一番を表して、フィリアン 「おっちょうし、ハーキロ妹子会社・市台部に市区豊瀬3ー2ー200								調理方法								2							品种种分 化亚合																
宮品情報ン−トVel Z.3	ドツナフレーク(まぐろ)	01075967 GTIN⊐—ド	07596 ITF⊐—K	商品の特徴 +/*2 沖灣 = 1 × + - 1 × + - 1 × + - 1	۰			智動看想	アーモン・「含まない」 大豆 「含まない	含まない 鶏肉 含まない	きまない バナナ	家区	か井たい 土土	きまない。やまいも	ハ 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						(100g当り) 分析OR計算 分析値	たんぱく質 2	g 炭水化物 2.9	g 食塩相当量 0.7	■栄养成分表示(推定値)	一直 アン・マン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン			保存条件に通べ置け、冷暗所が望まが出出に出る。	其 wh you like		Alliance Select Foods International Inc.		os City, Philippines			縦(短辺)×横(長辺)×高さ(m/m) 総重量 単位	121	476 321 121 10.920 kg		320 230 24 1022.000 g				

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 1 kg

<商品規格>

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8品目および特定原材料に準ずるもの20品目)	

<ラベル表示内容>

口商品バ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バ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	
	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)
原材料名	

<微生物規格>

一般生菌数	100000個/g以下
大腸苗	陰性

<商品情報>

栄養素名(単位)	数值	栄養素名(単位)	数值
工术几字 (k c a 1)	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(豆)	7. 5		
脂質 (g)	1:4:		
炭水化物 (g)	75.9		
灰分 (g)	1, 5		Å.

※食品100g当たり(目安徽)

	本品製造工場では、卵	9・乳成分を含む製品を製品を製品を製品を製品を製品を製品を製品を製品を製品を製品を製品を製品を製	見造しています。	-	
特記事項	40 A				
	-				
原産国	日本				텔

商品カルテ

作成日:

2024年10月1日

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					規格	1000ml × 6
	, v	幅 mm × 奥行き mm × i	高さ mm	重量	JANコード	4901033 631314
商品寸法	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
155	ケース単位	287 × 128 × 220		6.6kg	品番	63370
保存方法	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			奇市仁木町	字荒下1番地	
製造工場				字荒下1番地		

(1)商品特徴 ・国産大豆だけを使用して製造された豆乳です。

(2)	包材	0	材	質

包材	素材•材料名
アセフ、ティックフ・リックハ、ック	ポッコチレン/ポッコチレン/アルミ箔 ポッリエチレン/クラフト紙/ポッリエチレン
ヘリキャッフ゜	ポ゚リエチレン/ポリプロピレン
外箱	K170×S120×K170(BF) 1000Sラップ ラウント

(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	<u>ものではありません。)</u>	
原材料名	配合率(%)		アレルケン(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。
*				
		2		N N
- X				
			8	
	,			
水	84.727	日本/日本	_ x	-
計	100.000	8		

(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
_	T - T	1.—.	_	
				A STATE OF THE STA
0				

(5) 栄養成分表示 (1パック 100ml当たり)

(3) 木食风刀衣小	(1/1/) TOOIIII = /2-9/
項目	分析值
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

19 mg

(6) 期限・ロット表記

(0) 101177 - 1 7	HO
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)

商品名	チルド	国産若鶏も	も肉皮なしカット	
	栄	養成分表	〈100g当たり〉	
		分	含	量
エオ	ノレ	ギー		113 kcal
to A	ノば	く質		19.0 g
脂	2 1 8	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

《8月14日検査実施》

一般生菌数	5. 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)

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より

		1				
商品	名 チ	ルド	国産港	吉鶏も ≒	も肉皮なしカット	E M
		5		分表	〈100g当たり〉	
	成	×	分		含	量
エ	ネ	ル	ギ	LUCTURE	-	113 kcal
た	6	ぱ	<	質		19.0 g
脂				質		5.0 g
炭	水	₁₀	化	物		0.0 g
灰				分		1.0 g
灰水食				分		76.1 g
食	塩	相	当	量	* * * * * *	0.2 g
/ / # 士、	1			The second secon		

(備考)

※ アレルゲン: 鶏肉鶏肉100%国産

《8月14日検査実施》

5. 4×10^5
陰性
<300
陰性
陰性

(/g)

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より

2025年9月2日 東都株式会社

商品	名 チ	ルド	若鶏も	も開き	を皮付カット	
	3	Ė	栄養成	分表	〈100g当たり〉	
	成		分		含	量
エ	ネ	ル	ギ	_		190 kcal
た	6	ぱ	<	質		16.6 g
脂				質		14.2 g
炭	水	27	化	物		0.0 g
灰				分		0.9 g
灰水				分		68.5 g
食	塩	相	当	量		0.2 g
/ / ·	\					

(備考)

※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100%国産

《8月17日検査実施》

一般生菌数	6. 2×10^5
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)

※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 1 kg 冷凍

<商品規格>

包装形態	6袋×2合	
賞味期間	540日間	2
保存方法	冷凍 (-18℃以下) にて保存してください。	
アレルゲン(特定原材料	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	31	¥

<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
Company Company	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)
原材料名	

<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)	数值	栄養素名(単位)	数值
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		
		ac #
原産国	タイ王国	

配合表

令和7年9月26日

品名 規格 <u>冷凍 鶏ひき肉</u> IQF 1kg袋入り

(配合組織表)

(配合組織衣)	1//
原 材 料 名 鶏肉(九州、他)	アレルギー物質
鶏肉(九州、他)	鶏肉
	R 2
	*
a	
	-
	* 7
	2, 3
	-
	- 2 5
2	

六甲バター株式会社 品質保証部

NCシュレッドRKB1kg

1 基本情報

品番	1788	荷姿	1kg×10袋	
JANコード	4903308017885	GTINコード		
製造工場	シュレッド・サービス株式会社			
製造工場住所	大阪府箕面市森町西3-4-19			
特徴	マイルドな味のシュレッドチーズで	す 。		
種類別				

. 原材料			最終加工国
	原材料名	配合(%)	国名
ナチュラルチーズ		99. 0	補足事項欄に記載
(ゴーダチーズ)		(54. 8)	オーストラリア
(ゴーダチーズ)		(44. 2)	オランダ
セルロース		1.0	日本、他
		補足事項	
は使用しておりません。	*アレルゲンは含有している	いては、製品袋裏面に記 もののみ記載しています	載しています。 *GMOは表示義務のある原 「。 *原料事情により、下記産地のものを
は使用しておりません。用する可能性があります	*アレルゲンは含有している	もののみ記載しています	ト。 *原料事情により、下記産地のものを
は使用しておりません。用する可能性があります	* アレルゲンは含有している す。 ジーランド、エストニア、オラン 	もののみ記載しています	ト。 *原料事情により、下記産地のものを

3. 栄養成分(100g当たり)

Ο,	木食队刀 (1 0	しょヨたり	Vi						
Γ	項目	成分值	単位	項目	成分值	単位	項目	成分值	単位
	水分	39.6	g	ナトリウム	792	mg	レチノール	257	μg
Γ	たんぱく質	25. 5	g	カリウム	74	mg	レチノール活性当量	267	μg
Г	脂質	28. 7	g	カルシウム	673	mg	ビタミンB1	0.03	mg
	炭水化物	2.4	g	マグネシウム	31	mg	ビタミンB2	0. 33	mg
Г	灰分	3.8	g	リン	485	mg			5
Г	エネルギー	370	kcal	鉄	0.3	mg			
Γ	食塩相当量	2.01	g	亜鉛	3.6	mg			

4. 細菌規格

規格項目	単位	規格値
大腸菌群	CFU/g	300以下
大腸菌	CFU/g	陰性
黄色ブドウ球菌	CFU/0.05g	陰性

5. 賞味期間 90 日

6. 保存方法

要冷蔵(0℃~10℃)



向 商品内容表

印刷日: 2025/7/31

製品コードNo. 94440 品名: 給食とんかつ(50)

規格: 50X100

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

		(分(製品100g当					Andrew Committee of the		
エネルキー 208 kcal		kcal	材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的		
水分			59.9	g	(具)	1			1 00000
+ / 12/55 動物性 9.9 g		豚ロース肉(米国)	49.6	豚肉	アメリカ				
M2-27-02-20-02-02-02-02-02-02-02-02-02-02-02-		植物性	3.0	u.	粉末状植物性たん白	1.6	大豆	17777	
脂質 10			8	食塩	0.3		 		
<u>間質 10.7 g</u> 飽和 4.30 g				<u>g</u>	水				
昨叶玉	fe.	(正 丁 会) 壬ロ		g	小 /	14.7			
脂肪酮	爻	一価不飽和	4.16	g	(使用添加物)				
多価不飽和 1.34 g				g	トレハロース	1.7			品質改良
コレステロ	コール		31	mg	増粘多糖類	0.3			増粘剤
炭水化	ご物 こ		15.4	g	調味料(アミノ酸)	0.1			調味料
食物績	战維(総)	量)	0.8	g	乳化剤	使用			乳化剤
灰分				ō.	7514713	10/11			TUIDA
		ナトリウム		mg	(衣)	+		-	
		カリウム			パン粉		1		
		カルシウム		mg	ハン材	14.1	小麦、大豆	日本 (加工地)	
		ガルグラム	8	mg	大豆粉		大豆		
		マグネシウム	17	mg	植物油脂	φ			
		リン	121	mg	水	10.6			
		鉄	0.5	mg	(使用添加物)				
無機質	Í	亜鉛	1.0	mg	加工デンプン	7.0			品質改良
	190	銅	0.07	mg	増粘多糖類	使用	 	 	<u> </u>
		マンカン	0.10	ma	-0.1H > 1/10 M			 	4日作[月]
		30素							
				μg					
		セレン	11	μg					
		クロム	1	μg					
		モリブデン	0	μg					
		レチノール	3	μg					
		α カロテン		μg					
	10000	β カロテン		μg		_			
	Α	クリプトキサンチン				-			
		βカロテン当量		μg		-			
		レチノール活性当量	0	μg					
		レナノール活性当童	3	μg					
	D		0.1	μg	STUDBOOK - STREET THE CONTROL OF THE		1,000,000,000,000,000,000,000,000,000,0		
		α トコフェノール	0.2	mg					
1.3	-	β トコフェノール	0.0	mg					
ビタ	E	アトコフェノール	0.1	mø					
タ		δ トコフェノール	0.0	ma					
=	K	014717 70				+		 	
ン	B1		0.07	μg		-			
			0.37	mg					
	B2		0.08						
	ナイアシ	ソ	3.9	mg					
	B6		0.17	mg					
	B12		0.1						
	葉酸			μg					
	パントテ	い。西台	0.56	<u> </u>		-			
	ピオチン C		0.00	rrig		-			
			1.9	μg					
A 16 1			1	mg					
食塩相	当量		0.6	g				21 30 311 30 311 30 31	
	200								
						T			
						 			
						 			
						-			
					合計	100%			2025/05/28
	1.62								

表示対象アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉

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2020年版(八訂)」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

18. 豚骨ラーメンスープ

弊社管理コード	TKR1A
商品名	ラーメン百景 豚骨ラーメンスープ

		19 19 19	添加物用途名	原材料明細	アレル	ギー情報	遺伝子組換え情報		
原材料名		添加物物質名		加工地	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)	
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	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′-リボヌクレオチドニナトリウム	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 Ι	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	增粘剤	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	特定原材料	小麦			•				
物質 (28品目)	特定原材料に準ずるもの	大豆、豚肉							
ご覧頂く際の注意点		・加工助剤およびキャリー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。) ・記載している情報は変更を余儀なくされる場合があります。 ・遺伝子組換え対象廉産物記載内容は、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、弊社にで使用頻度の高い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。 ・遺伝子組換えの区分について ・詳組換え、摩社として非視度を、(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 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) ・不分別、原材料メーカー情報が用後の原材料							