

令和7年度 冷凍加工食品等（9月・10月）使用一覧

	番号	食品名	備考
か行	1	カットウインナー	
	2	カットわかめ	
	3	かぼちゃプリン	
	4	かまぼこ	
	5	ガリガリ君（ソーダ）	
	6	カレイ唐揚げ	
	7	きな粉	
	8	切り干し大根	
	9	錦糸卵	
	10	茎わかめ	
	11	クリームコーン	
	12	黒きくらげ	
	13	鶏卵（液卵）	
	14	香味焼きオイル青紫蘇風味	
	15	高野豆腐	
	16	ごぼう（ささがき）	
	17	ごま	
	18	米粉	

1. カットウインナー

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ー1362-40

株式会社 印南食品
商品コード 500331

商 品 名		チキンウインナースライスFeCa					
原 材 料 の 内 容 明 細						栄 養 分 析 (100 g 当 たり)	
原 材 料 名	配合割合	アレルギー (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	77.41%	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	209 kcal
						水分	60.5 g
						たんぱく質	14.3 g
						(うち動物性)	14.2 g
						脂質	13.7 g
						(うち動物性)	13.6 g
<糖類>						炭水化物	8.3 g
粉末水あめ	2.82%		不分別	アメリカ、ブラジル他	GMO対象:トウモロコシ	灰分	3.2 g
砂糖	2.11%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	ナトリウム	438 mg
でん粉	3.52%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	カリウム	146 mg
発酵調味料	2.11%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ	無カルシウム	302 mg
食塩	1.37%			長崎県		機マグネシウム	166 mg
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.26%			ノルウェー		リン	90 mg
香辛料	0.74%			インドネシア他 アメリカ スペイン ポルトガル アメリカ インドネシア カナダ他 トルコ	ペパー オニオンパウダー パプリカ トマトパウダー ガーリック メース コリアンダー セージ	鉄	4.0 mg
						亜鉛	0.9 mg
						銅	0.05 mg
						マンガン	0.02 mg
						ヨウ素	0 μg
						セレン	1 μg
鉄含有酵母	0.07%			メキシコ、アメリカ		クロム	0 μg
						モリブデン	0 μg
						A レチノール	44 μg
						β-カロテン当量	7 μg
						レチノール活性当量	45 μg
						D	0.1 μg
水	8.59%			兵庫県		α	0.2 mg
以下余白						β	0.0 mg
						γ	0.1 mg
						δ	0.0 mg
						K	41 μg
						B1	0.05 mg
						B2	0.12 mg
						ナイアシン	4.5 mg
						B6	0.22 mg
						B12	0.3 μg
						葉酸	5 μg
						パントテン酸	0.99 mg
						ビオチン	0.3 μg
						C	1 mg
						飽和	4.06 g
						一価不飽和	6.43 g
						多価不飽和	1.96 g
						コレステロール	68 mg
						水溶性	0.0 g
						不溶性	0.0 g
						総量	0.0 g
合計	100.00%					食塩相当量	1.1 g
コンタミ注意喚起(アレルギー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	

2. カットわかめ

品質規格書



商 品 名		韓国産カットわかめ(S)1kg		納入会社名 株式会社 シマウマ			
一 般 名		乾燥わかめ		所在地 名古屋市西区名西二丁目34番14号			
				記入者名 代表取締役 水野久三彦			
				電 話 052-522-3621			
一般規格(外観・香味・色沢・形状)				栄養成分 (日本食品標準成分表八訂の計算による推定値)			
外観	深緑色でフレーク状のもの。			可食部100gあたり			
香味	わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。			エネルギー	kcal 186		
色沢	深緑色で色沢が均一であること。			水 分	g 9.2		
形状	塩蔵わかめを塩抜きし裁断乾燥した物。納入時に著しい粉化のない事。			たんぱく質	g 17.9		
				脂 質	g 4.0		
				炭水化物	g 41.2		
微生物規格				灰分	g 26.8		
項 目	規 格 値			無機質	ナトリウム	mg 9,300	
一般生菌数	10× 10 ⁴ /g 以下				カリウム	mg 430	
大腸菌群	陰性				カルシウム	mg 870	
好気性芽胞形成菌数	10× 10 ³ /g 以下				マグネシウム	mg 460	
					リン	mg 300	
					鉄	mg 6.5	
					亜鉛	mg 2.8	
					銅	mg 0.13	
					マンガン	mg 0.46	
					ビタミン	A	レチノール
由来特定原材料(該当するものに○)						β-カロテン当量	μ g 2,200
えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵						レチノール活性当量	μ g 190
乳・落花生・アーモンド・あわび・いか						D	μ g 0
いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ						E	mg 0.5
牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉						K	μ g 1,600
バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも						B1	mg 0.07
やまいも・りんご・ゼラチン						B2	mg 0.08
						ナイアシン	mg 0.3
						B6	mg 0.01
						B12	μ g 2.0
						葉酸	μ g 18
一括表示					パントテン酸	mg 0.06	
商品名	カットわかめS			脂 肪 酸	C	mg 0	
名称	乾わかめ				飽和	g 0.25	
原材料名	湯通し塩蔵わかめ				一価不飽和	g 0.09	
内容量	1kg				多価不飽和	g 1.29	
賞味期限	枠外下部に記載				コレステロール	mg 0	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。				食物繊維総量	g 39.2	
原産国名	韓国				食塩相当量	g 23.5	
加工者	株式会社 シマウマ 名古屋市西区名西二丁目34番14号				廃棄率	% 0	
加工所 名古屋市西区名西二丁目34-13-2							
製造工程図 原料製造工程(韓国工場)							
原料→篩胴→ブロー洗浄→脱水→篩胴→裁断→一次選別(回転乾燥機90℃～130℃)→二次乾燥(回転乾燥機90℃～130℃)→規格選別(メッシュ3.0×0.9φ、15.0×3.0φ)→磁力選別(10,000ガウス)→風力選別→色彩選別→磁力選別(10,000ガウス)→磁力線別→目視選別→検査選別→金属検査(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→X線検査→計量→梱包→出荷							
製品製造工程(本社工場)							
原料カットわかめ→計量・袋詰め(異物目視選別)→金属検出器(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→ウエイトチェッカー→箱詰め→出荷							
※本製品で使用しているわかめは、えび、かに、魚介類の生息域で採取しています。							
※海藻類専用製造ラインの為、コンタミネーションの可能性はございません。							
※配送温度帯は常温になります。							

3. かぼちゃプリン

承認日	2025/6/10	発行日	2025/6/11
-----	-----------	-----	-----------

召しあがり方 室温で解凍してお召しあぐください。 10℃9.0分程度、25℃7.0分程度が目安です。	一括表示(原材料名) かぼちゃペースト(国内製造)、糖類(グラニュー糖、砂糖、ぶどう糖)、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、でん粉/グル化剤(増粘多糖類)、炭酸Ca、香料、乳化剤、pH調整剤、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム、(一部に大豆を含む)	注:製造工程 ●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
---	--	---

[illegible]

1/1

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15	
	カネ上株式会社	
	作成者	上田 仁

商品名	GK丸焼かまぼこ	規格	2kg(4本)×5袋	形態	真空包装
-----	----------	----	------------	----	------

1. 配合

原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者
魚肉	85.3	スケソウダラ	米国、ロシア	(株)ニッスイ、 松田産業(株)
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ、ベトナム	グリコ栄養食品(株)
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工(株)
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖(株)
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・ たん白加水分解物・食塩	愛知県	甘強酒造(株)
食塩	1.7	海水	兵庫県	(株)日本海水
味りん	0.4	もち米、米麴、醸造アルコール、 焼酎乙類、糖類	愛知県	甘強酒造(株)
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン(株)
合計	100.0			

* 魚肉の魚種・メーカーにつきましては、変更する場合があります。

3. 食品添加物

加工澱粉

4. 保存方法

冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギ－特定原材料(28品目)

アレルギ－特定物質	なし
-----------	----

* くるみ、マカダミアナッツ含む

6. 賞味期間

25日間

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別／不分別)

原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別／不分別)
馬鈴薯澱粉	じゃがいも	北海道	非組換え
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

8. 当商品の原材料名表示

原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、 食塩、味りん、還元水飴、なたね油／加工澱粉
------	---

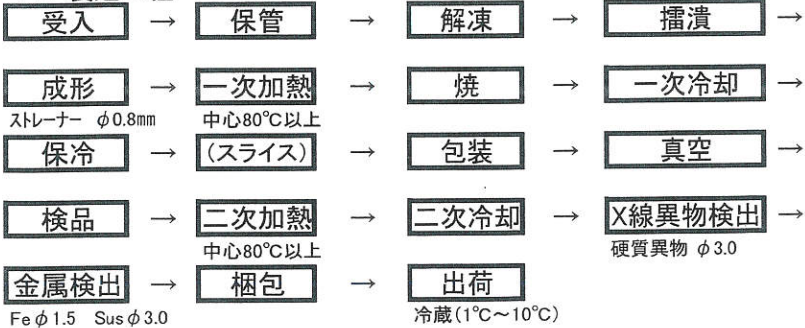
9. 表示場所

個包装

10. 包材

内包材	ポリエチレン
外包材	段ボール

11. 製造工程



2. 栄養成分

100g当たり

エネルギー		95.0	Kcal	★	
水分		74.9	g	★	
たんぱく質		8.3	g	★	
脂質		0.5	g	★	
炭水化物		14.1	g	★	
灰分		2.1	g	★	
無機質	ナトリウム		796	mg	★
	カリウム		110	mg	
	カルシウム		25	mg	
	マグネシウム		14	mg	
	リン		60	mg	
	鉄		0.3	mg	
	亜鉛		0.2	mg	
	銅		0.03	mg	
	マンガン		0.03	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	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	0	μg	
		D	2.0	μg	
	E	α-トコフェロール	0.2	mg	
		β-トコフェロール	0	mg	
		γ-トコフェロール	0	mg	
		δ-トコフェロール	0	mg	
	K	0.0	μg		
	B1	0.00	mg		
	B2	0.01	mg		
	ナイアシン	0.5	mg		
	B6	0.01	mg		
	B12	0.3	μg		
	葉酸	5	μg		
	パントテン酸	0.00	mg		
	C	0.00	mg		
脂肪酸	飽和	0.13	g		
	一価不飽和	0.09	g		
	多価不飽和	0.23	g		
コレステロール		15	mg		
食物繊維	水溶性	0.00	g		
	不溶性	0.00	g		
	総量	0.00	g		
食塩相当量		2.0	g	★	

★は、実測による分析値を元に計算
それ以外は日本食品標準成分表
(8訂版)による計算値です

- 開封後はお早めにご使用ください。
- 原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
- 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

5. ガリガリ君 (ソーダ)

製品情報

製品コード	2010512			ブランド名	
品 名	ガリガリ君カップ ソーダ(給食用)			賞味期限	日
規 格	60 ml	入 数	60ml×40個×3合	保存方法	冷凍(-18℃以下)
包装形態	容器: 蓋: 木製 スプーン			製造工場名	トーニチ株式会社
箱サイズ	単箱サイズ: 287 mm×	219 mm×	170 mm	製造工場住所	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3
製品画像				外箱画像	
					

【特徴】 アイスで大人気のあの「ガリガリ君」が給食用で登場しました。ソーダの爽やかな風味とこだわりのかき氷をお楽しみください。	【工場内で使用しているアレルギー物質】 乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド
【調理方法及び取扱上の留意点】 そのままお召し上がり下さい。	【コンタミネーション】 無し ※コンタミの定義 ある特定原材料が、意図せず当該商品に混入すること

[illegible]

配合表

令和7年6月24日

品名
規格

冷凍 カレイのでん粉付き(塩コショウ)

60g

(配合組織表)

[illegible]

製品品質基準

基準書No. 103200-04

初版作成日:2010/12/1 最終改定日:2019/6/11

提出者 / 提出日: 2024/10/25

みたけ食品工業株式会社

〒335-0023埼玉県戸田市本町1-5-7

TEL:048-441-3420 FAX:048-442-3567

品名: 国産きな粉

<製品仕様>

原材料: 大豆(北海道)		
外観性状: 粉状		
内容量: 1Kg×12		
保存期限(賞味期限): 8ヶ月		
保存条件: 高温多湿を避け、風通しの良い場所へ保管		
取扱い方法: そのままお召上がり頂けます		
包装形態: ポリ袋入り/ダンボール箱詰め		
包装仕様	材質	サイズ(mm)
個装	PE, PET	330×165×50
内装		
外装	ダンボール紙	410×320×250

<一般成分分析例>

成分	/100g	分析方法
エネルギー	450Kcal	日本食品標準成分表2015年版(七訂)より
水分	4.0g	
タンパク質	36.7g	
脂質	25.7g	
炭水化物	28.5g	
灰分	5.1g	
ナトリウム	1mg	
食塩相当量	0g	

(日本食品標準成分表2015年版(七訂)より)

<一般品質規格>

	規格値	分析法
異物・夾雑物	なし	目視
風味・香味	異臭がないこと	官能検査
水分	4%以下	赤外線水分計
色調(出荷時)	日本電色色差計による	
L=	69.5±3.0	
a=		
b=		
ハンター白度		

<食品添加物>

分類	品名	添加量
不使用		

<その他>

* 本規格書に記載のない事項は、食品衛生法、その他
関連法規に準拠します。

・食品衛生に基づくアレルギー表示について

28品目の中で「大豆」に該当致します。

・アレルギーコンタミについて、該当ございません。

・遺伝子組換えについて

非遺伝子組換え大豆使用。

遺伝子組換え原料は一切使用しておりません。

・最終加工地: みたけ食品工業株式会社 鴻巣工場

埼玉県鴻巣市八幡田690

<衛生規格>

	規格値	分析法
一般生菌数	1.0×10^3 /g以下	乾式培地法または公定法
大腸菌群	陰性	乾式培地法または公定法

原産地証明書

令和 7年6月09日

品名 国産千切大根(1kg)

平素より格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。
納品させていただいております国産千切大根(1kg)は、
宮崎県産を使用しております事を証明いたします。

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



< 商品規格書 >

商 品 名	手焼錦糸卵	包 装 形 態	真空
規格	500g×10P 1kg×10P		
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(100g中)

エネルギー		140 kcal	ビ タ ミ ン	D	3.6 μ g
水分		74.8 g		E	1.2 mg
蛋白質	動物性	11.7 g		K	12 μ g
	植物性	0 g		B1	0.06 mg
脂質		9.8 g		B2	0.35 mg
炭水化物		1.3 g		ナイアシン	0.1 mg
灰分		1.2 g		B6	0.09 mg
無 機 質	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	
	P	160 mg	脂 肪 酸	飽和	2.99 g
	Fe	1.4 mg		一価	4.14 g
	Zn	1.1 mg		多価	1.37 g
	Cu	0.05 mg	コレステロール		350 mg
ビ タ ミ ン A	Mn	0.02 mg	食 物 繊 維	水溶性	0 g
	レチノール	200 μ g		不溶性	0 g
	Bカロテン 当量	7 μ g		総量	0 g
	β-カロ テン当量	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（20分間）→焼成（中心温度85℃以上）→冷却→カット→真空包装→凍結（中心温度-18℃以下）→金属探知→箱詰め→保管（-20℃以下）→出荷

《商品規格書》



理研ビタミン株式会社

商品名	冷凍海藻 そのまま手軽に 細ざりくきわかめ			品名コード	57236
				規格	500g×10袋/段ボール箱
最終加工地	岩手県			JANコード	4903307572361
賞味期間	製造日を含め 360 日間	保管条件	－18℃以下で保存	ITFコード	14903307572368
商品特徴	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（パラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。あらゆる料理にお使いいただけるように、食べやすい細切りにカットしてあります。				

●原材料情報

[illegible]

● 营养成分分析值例(100g中)

エネルギー	11	kcal	リン	16	mg	ビタミンE	<0.1	mg	
水分	94.4	g	鉄	0.3	mg	ビタミンB1	<0.01	mg	
たんぱく質	0.7	g	亜鉛	<0.1	mg	ビタミンB2	<0.01	mg	
脂質	0.4	g	ビタミンA	レチノール	<1	μg	ナイアシン	<0.1	mg
炭水化物	3.8	g		α-カロテン	<1	μg	ビタミンC	<1	mg
灰分	0.7	g		β-カロテン	52	μg	食物繊維 水溶性 不溶性 総量	—	g
ナトリウム	160	mg		β-クリプトキサンチン	<1	μg		—	g
カリウム	5	mg		β-カロテン当量	52	μg		3.8	g
カルシウム	100	mg		レチノール当量	4	μg	食塩相当量	0.41	g
マグネシウム	85	mg	ビタミンD	<1	μg				

●衛生規格

一般生菌数	10000 個/g以下
大腸菌群	陰性
重金属(Pbとして)	- μg/g以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	- μg/g以下

11. クリームコーン

商品規格書（プレミアム）

規格書標準化推進「BtoBプラットフォーム 規格書」 www.kikaku-s.com
規格書コード G0006189-34FE0A88-3621D53 適用日 2025/01/22
北海道エア・ウォーター・アグリ株式会社

※この規格書は、適用日時点の規格です。ご確認ください。

No.	履歴No.	原材料商品名/ 添加物商品名	種別	原材料一般名/ 原材料添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国名	産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	キャリアー オーバー 加工助剤 栄養強化剤	遺伝子 組換え 区分	基準原料	一括表示記号			原産国 表示場所	備考
														記載例	非表示	非表示理由		
1	1	とうもろこし	原材料				日本（国産）	北海道	48.4			分別					【無】	
2	2	コーンスターチ	原材料				日本（国産）		0.8			不分別					【無】	
3	3	食塩	原材料				日本（国産）		0.3								【無】	
4	4	水	原材料						56.50								【無】	

国内産 きくらげ(菌床栽培品) 成分配合表

発行日 2024年12月3日

食品成分表 (8訂)

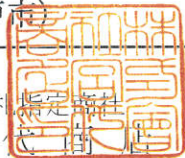
(可食分100g当たり)

項 目			項 目		
エネルギー	キロジュール	743kJ	A	レチノール	0 μg
	キロカロリー	184kcal		αカロテン	0 μg
水分		13.1g		βカロテン	0 μg
たんぱく質	アミノ酸組成による	4.5g		βクリプトキサンチン	0 μg
	総量	6.9g		βカロテン当量	0 μg
脂 質	トリアシルグリセロール当量	0.4g		レチノール活性当量	0 μg
	コレステロール	0mg		D	130.0 μg
	総量	0.7g		E	0mg
炭水化物	単糖当量	0.9g		K	0 μg
	質量計	0.9g		B1	0.01mg
	差引き法による	0.2g		B2	0.44mg
	食物繊維総量	79.5g		ナイアシン	1.7mg
	糖アルコール	0g		ナイアシン当量	3.9mg
	炭水化物	77.0g		B6	0.08mg
有機酸		—g	ビタミン	B12	0 μg
灰 分		2.2g		葉 酸	15 μg
無機質	ナトリウム	46mg		パントテン酸	0.61mg
	カリウム	630mg		ビオチン	21.0 μg
	カルシウム	82mg		C	0mg
	マグネシウム	110mg	食塩相当量		0.1g
	リ ン	110mg	廃棄率		0%
	鉄	10.0mg			
	亜 鉛	0.8mg			
	銅	0.18mg			
	マンガン	1.15mg			
	ヨウ素	25 μg			
	セレン	10 μg			
	クロム	4 μg			
	モリブデン	10 μg			

原材料配合表

原 材 料 名	配合比率	産地及び加工地
きくらげ(菌床)	100%	国内産 加工地 (兵庫県神戸市)
遺伝子組換	無	
アレルギー物資	無	

各産地椎茸入札指定委託
株式会社 宮 代 商店
兵庫県神戸市兵庫区南仲町1-27
TEL: 078-652-0068
FAX: 078-652-0069



作成日: 2025/1/8

商品名：野澤養鶏殺菌冷凍液卵

1 3. 鷄卵 (液卵)

原材料配合

[illegible]

商品仕様書

2025年6月18日

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 香味焼オイル青紫蘇風味 7 0 0 g

< 商品規格 >

包装形態	700 g × 12
賞味期間	360 日間
保存方法	開封前は直射日光をさけ、常温で保存してください。
アレルギー（特定原材料 8 品目および特定原材料に準ずるもの 2 0 品目）	
小麦、さば、大豆	

< 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	焼物用調味料
原材料名	植物油（国内製造）、食塩、青しそ末、魚介エキス、粉末醤油、ジンジャーパウダー、コショウ末／調味料（アミノ酸等）、酸味料、乳化剤、香料、増粘剤（キサンタン）、香辛料抽出物、（一部に小麦・さば・大豆を含む）

< 微生物規格 >

一般生菌数	10000個/ g 以下
大腸菌群	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 (k c a l)	685	ナトリウム (m g)	6630
水分 (g)	0. 6	食塩相当量(g)	16. 8
タンパク質 (g)	3. 4		
脂質 (g)	71. 2		
炭水化物 (g)	7. 6		
灰分 (g)	17. 2		

※食品 1 0 0 g 当たり（目安値）

特記事項	
------	--

原産国	日本
-----	----

開封後の日持ち（目安）
冷蔵 30 日間

□開封後の日持ちデータについては、各商品単品のデータですので、詰め合わせにした場合などは日持ちは変わります。
また、このデータはあくまでも参考データであり、商品の品質を保証するものではありません。

15. 高野豆腐

作成日：2024年12月21日

お取引先様各位

商品規格書

1. 商品名 こうや豆腐さいの目 1kg
サイズ (1切：約16×14×12mm/約0.7g)
2. 荷姿 1kg×12袋/ケース
3. 賞味期限 製造日を含め180日(6ヶ月)
4. 保存方法 直射日光と湿気の多い場所を避け冷暗所に保存して下さい。

長野県飯田市松尾明4927
株式会社 信濃濃雪
TEL 0265(22)1470
FAX 0265(23)0058
製造工場：(株)信濃雪本社工場
工場所在地：長野県飯田市松尾明4927
製造責任者：吉澤 希彦

5. 配合

No.	原材料名 (添加物を含む)	メーカー名	原産国	添加目的	配合率 (%)	表示の 必要性	GM0の 有無	アレルギー 物質
1	大豆(分別生産流通 管理済み使用)	(株)ヤマサ ン等	カナダ、アメリ カ		97.00	○	無	大豆
2	豆腐用凝固剤 (塩化カルシウム)	(株)トクヤ マ等	日本(山口県)	凝固	2.10	○		
3	重曹 (炭酸水素ナトリウム)	東ソー(株) 等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤(加工助剤)	理研ビタシン (株)等	日本(大阪府)	消泡	0.05	×	無	大豆
4-1	食用硬化油脂 (パーム油)		マレーシア、 フィリピン等		80			
4-2	レシチン		ブラジル等		12		無	大豆
4-3	炭酸マグネシウム		日本(徳島県)		8			

※メーカー等は作成日時点のものであり、予告無く変更となる場合がございます。

6. 微生物規格

項目	基準	検査場所	検査頻度
一般生菌数	1×10 ⁷ 個/g以下	自社試験室	毎製造日
大腸菌群	検出せず(10/g以下)	自社試験室	毎製造日
大腸菌	陰性	外部検査機関	随時

7. 外観規格

項目	基準	検査方法
外形	割れ・極端な変形のないこと	目視検査
色	褐変のないこと	目視検査
香味	油臭のないこと	官能検査

8. 最終加工地

長野県飯田市松尾明4927 株式会社信濃雪本社工場

9. アレルゲン物質について(コンタミネーション含む)

本商品に含まれるアレルゲン物質は大豆になります。大豆以外のアレルゲン物質はライン上使用しておりませんので、コンタミネーションの可能性はないものと判断致します。

10. 栄養成分表示(100g当たり※七訂 日本食品標準成分表による)

エネルギー	536 kcal
たんぱく質	50.5 g
脂質	34.1 g
炭水化物	4.2 g
食塩相当量	1.1 g

以上

16. ごぼう (ささがき)

商品名	カットごぼう
-----	--------

[illegible]

17. ごま
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®イリゴマシロ			適用日	2024/03/19	
	JFDAいりごま(白)			メーカー名	-	
共通商品コード	4902939843160	ITFコード	14902939843167	ジェフダ商品では非開示とさせ		
メーカーライブートコード	68300001				P B / N B 分類	PB
ブランド名	JFDA				荷姿規格	1 k g × 1 2

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	330	50	210	1010 g	1
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	520	215	270	12600 g	12
箱(パレット掛・半製品)	0	0	0	0 g	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	×	かぼちゃ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	サイプレス	×	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	20.3 g
脂質	54.2 g	炭水化物	18.5 g
		食塩相当量	0 g
備考	日本食品標準成分表2015年版(七訂)より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
米トレースability対象区分	対象外
商品特徴	厳選された胡麻を丹念に煎り上げました。
召し上がり方・利用方法	ごま和えはもちろん、ごまだれ、から揚げの衣へのミックス、スープに、ぎょうざの具に、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	いりごま
原材料名	いりごま(国内製造)
内容量	1kg
固形量	1kg
内容総量	1kg
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。

製品規格書

製造元 粉源
 代表者 岡野英幸
 所在地 〒630-8115奈良市大宮町4-293-7
 TEL0742-35-1157
 FAX0742-35-1167



品名 香芝市産ケーキ用米粉
 製品概要 香芝市産粳米を湿式気流粉碎機により微粉碎したもの

製品規格

内容量	1kg×12袋
包装形態	ポリエチレン袋
包装材料	ダンボール
保管条件	冷暗所(夏季要冷蔵18℃以下)
賞味期限	12ヶ月

原材料

主原料	香芝市産粳米100%（検査米100%）	
平均粒度	30μ（ミクロン）	200メッシュスルー90%以上
アレルギー物質	一切含まれていません	
※本品製造工場内で大豆を含む製品を製造しています。		
遺伝子組み換え	一切含まれていません	
食品添加物	一切使用していません	

本製品は用途限定米穀を使用いたしておりますので、小麦粉の代替製品以外には使用出来ません。

製造工程表

精米→洗米→浸漬→テンパリング→気流粉碎→乾燥→仕上げとうし→袋詰め→金属検査
 (異物除去方法はマグネット及び篩60メッシュで選別、金属検査感度Feφ1.5SUSφ2.0)

栄養成分100gあたり(食品成分データベースより)

エネルギー	374kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	0.7g
炭水化物	81.9g
塩分相当量	0.0%

菌数検査結果

一般生菌数	$3.3 \times 10^2 / g$
大腸菌群	陰性

備考

開封後は、冷暗所に保存し、多湿を避け、なるべく早めにご使用ください

表示例

米粉