

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
た行	1	大根おろし（冷凍）	
	2	たけのこ（ゆで）	
	3	たこのメンチカツ	
	4	中華麺	
	5	チリパウダー	
	6	ちりめんじゃこ	
	7	つきこんにゃく	
	8	月見団子	
	9	ツナ	
	10	照り焼きチキン	
	11	てんぷら粉	
	12	冬瓜カット	
	13	豆乳	
	14	トック	
	15	鶏つくねハンバーグ	
	16	鶏肉	
	17	とろけるチーズ	
	18	トンカツ	

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。

商品名	ジェフダ®和シタ®イン		適用日	2025/02/20
	J F D Aおろし大根		メーカー名	-
共通商品コード	4582635554968	ITFコード	14582635554965	
メーカーライン・トート	14603002	P B / N B 分類	PB	
ブランド名	J F D A	荷姿規格	5 0 0 g × 1 0 袋 × 3 合	

画像情報



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
箱(パンド・掛・半製品)	306	459	252	16200 g	30

アレルギー物質情報（★：義務表示）

★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	×	かシューナツ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	キリフルツ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	マカダミアナツ	×		

●：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	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
備考	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

みずみずしい青首大根のみを厳選して作った大根おろしです。弁当・麺等のトッピング・焼き魚・惣菜等に添えたりと様々な場面でご利用いただけます。

召し上がり方・利用方法

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	おろし大根
原材料名	大根
内容量	5 0 0 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）※いった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てください。（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、そのまま御使用ください。
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

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。

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

3. たこのメンチカツ

商品規格書 Ver.15b

作成日

2025年1月30日

発行日

2025年6月10日

提出者名 株式会社ピアット			〒 335-0034	埼玉県戸田市笹目1-41-4	TEL 048-422-0081	FAX 048-422-0080							
【商品情報】			品 名	カミカミタコメンチ		規格 50g(100×2合)	認証印						
【栄養分析100g当り/八訂】			総 量	10,000 g	固形量	1ヶあたりのグラム数 50 g							
計算値 ● 実測値			カット幅	cm	保存方法 冷凍	賞味期間 365 日							
自社 ● 公的機関			販売者	株式会社ピアット		ブランド ピアット							
検査機関: サンレイ食品株式会社			製造工場	サンレイ食品株式会社		TEL 053-426-1528							
廃棄率		0 %	所在地	〒 430-0831	静岡県浜松市南区御給町326								
エネルギー		139 Kcal	【原材料及び添加物内容明細】										
水分	65.1 g		原材料・添加物	アレルギー 28品目	添加物 該当有無	原材料及び添加物 の由来原料・使用 目的	配合割合 (%)	特定原材料 (GMO)	原料の産地 (国名、県名)				
	たんばく質									助宗鰯すり身	助宗鰯	38.00%	北海道
	たんぱく質									キャベツ	キャベツ	18.50%	愛知県
脂質	11.3 g		たこ		たこ	9.80%		ベトナム					
	脂肪酸の		馬鈴薯澱粉		馬鈴薯	2.00%	ばれいしょ 分別	北海道					
	トリアシルグリセロール当量		砂糖		さとうきび・てん菜	1.40%	甜菜 分別	タイ					
炭水化物	25 mg		食塩		食塩	0.80%		兵庫県					
	1.6 g		発酵調味料		米	0.70%	とうもろこし 不分別	日本					
	利用可能炭水化物		紅生姜		生姜	0.50%		高知県					
灰分	利用可能炭水化物		アオサ粉		ヒトエグサ	0.10%		愛知県					
	食物繊維総量		(衣)										
	糖アルコール		パン粉	小麦	小麦	14.30%		アメリカ					
その他	炭水化物		小麦粉	小麦	小麦			アメリカ					
	20.2 g		大豆蛋白	大豆	大豆		大豆 分別	ブラジル					
	1.8 g		とうもろこし澱粉		とうもろこし	6.40%	とうもろこし 分別	アメリカ					
合計値		g	菜種油脂		菜種		なたね 不分別	カナダ					
無機質	ナトリウム		食塩		食塩			日本					
	338 mg		水		水	7.50%		静岡県					
	カリウム												
	161 mg												
	カルシウム												
	21 mg												
ビタミン	マグネシウム												
	28 mg												
	リン												
	98 mg												
	鉄												
	0.5 mg												
	亜鉛												
	0.5 mg												
	A	レチノール											
		2 μg											
		α-カロテン											
		0 μg											
		β-カロテン											
		12 μg											
	D	β-クリプトキサンチン											
		0 μg											
		β-カロテン当量											
		13 μg											
レチノール活性当量													
3 μg													
E	α-トコフェロール												
	0.4 μg												
	β-トコフェロール												
	0.6 mg												
	γ-トコフェロール												
	0.0 mg												
B1	δ-トコフェロール												
	0.1 mg												
	B1												
	0.05 mg												
	B2												
	0.04 mg												
ナイアシン	ナイアシン												
	0.7 mg												
	ナイアシン当量												
	mg												
	B6												
	0.05 mg												
B12	B12												
	0.4 μg												
ビタミンC		8 mg											
食塩相当量		0.9 g	合計		100.00%	最終加工地(国内は県名)		静岡県					

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料)

小麦・大豆

●製品一括表示

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

(冷凍食品) カミカミタコメンチ 50g(100個入)	
名称	冷凍フライ類
原材料名	鶏肉(国産たからすり身(国内製造)、たこ)、キャベツ、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、紅しょうが、あおさ粉、衣(小麦粉、小麦粉、小麦粉、小麦粉、でん粉、植物油、食塩)、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	5 キログラム
賞味期限	箱外下面に記載
保存方法	-18℃以下に保存してください。
加熱調理の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召しあがりください。
販売者	株式会社ピアット 埼玉県戸田市笹目1丁目41番地4 TEL 048-422-0081
製造所	サンレイ食品株式会社 静岡県浜松市南区御給町326

原料選別→原料前処理→攪拌混合→成型→熱処理(90℃14分)→
冷却→バター・パン粉付→急速冷凍→X線異物検査除去機
(Sus線0.5φ Sus球1.0φ ガラス球3.0φ)→
目視検査→梱包→金属探知機(Fe2.5φ Sus3.5φ)→重量検査→
製品保管→出荷

4. 中華麺

商品規格書

2025年6月9日

商品名	(#18-15)冷凍むし中華麺	製造者	豊国ヌードル株式会社
内容量	1kg		奈良県大和郡山市今国府町129番3号 TEL 0743-59-2906
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	-

* 栄養成分(推定値)100gあたり

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	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
銅	0.0	mg
マンガン	0.2	mg
レチノール	0.0	μg
βカロテン当量	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	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
灰分	0.4	g

* 使用原材料及び配合比

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	-	-
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		
pH	8.5		

* 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。

[商品カード ビックアップ情報]

セレクト チリパウダー 100g袋入り D									
商品名	81014	版数	5	JANコード	4901002810146	ITFコード	作成日	2023/4/24	
品名コード	81014	版数	5	JANコード	4901002810146	ITFコード	14901002810143		
内容量	サイズ 縦×横×高 (mm)	100g		10(10×18)		540		日	
		縦		横		高さ		包材材質	
		15		135		220		107	
		107		135		220		107	
商品特徴		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
保存上の注意(開封前)		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
品質変化内容		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
保存方法(開封後)		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
		150		230		150		1190	
アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
特定原材料等	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
*アレルギー	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150		1190		
	150		230		150				

品質保持期間の有無	無		品質保持期間の種類
	無		品質保持期間の種類
注意表示	① 注意 開封後は急速・虫害・湿気・変色を避けるため、フラスナーをしっかりと閉め、冷蔵庫に保管してください。 ※フラスナーに粉が付着した場合は、開封後すぐに廃棄してください。		
一括表示内容	品名:オマリバのダー 届け名:オマリバのダー、コンソワのダー、オマリバ、オマリバ、オマリバ 内容量:100g 賞味期限:作り下り後 12ヶ月 製造者:オマリバ株式会社 東京都中央区日本橋区町18-4		

製品規格書

2025年 5月 27日 提出

登録業者名

香芝市	(製造、販売業者名 玉善商店)
2025年9. 10月分	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06月10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) 和歌山県有田市千田17番 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

(7訂の栄養価にて計算)

アレルギー一覧表

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、該当するアレルギーの番号に○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、くるみ 9、牛肉 10、鶏肉 11、豚肉
12、あわび 13、イカ 14、いくら 15、鮭 16、鯖 17、オレンジ 18、キウイフルーツ 19、バナナ 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

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。

商品仕様書

2023年1月作成

株式会社 松音商会

メーカー名／商品名	奈良県大和郡山市北郡山町63-2		
JANコード	株式会社 松音商会		
自社コード	0743-53-0120		
規格	119007		
賞味期限	D+89	ロットNO	有
保存方法	常温保存（注：冷凍保存は出来ません）		
コンテナ入数	6	ダンボール入数	4
商品サイズ（縦×横×高）	300×200×70（単位 mm）		
商品重量（風袋込み）	1800g		
コテナサイズ（縦×横×高×重）	390×500×110・1kg（単位 mm）		
外観・性状	袋・四角棒状		
荷姿・ケース重量	コンテナ一 11.8kg		
NB・PB区分	NB		

適正法規		項目		規格値		分析値		測定方法		項目		100g当り		分析値		測定方法	
衛生規格		貴金属								エネルギー		7kcal					
										たんぱく質		0.1g					
										脂質		0.1g					
										炭水化物		3.3g					
										食塩相当量		0.0g					
		異臭・異味		無いこと		無		官能検査									
		PCB含有の有無		0.1ppm以下		無											
		異物混入の有無		無いこと		無											
		一般生菌数		300/g以下		無		多量汚染菌 目視検査									
		大腸菌群		陰性		陰性		食品衛生検査資料に 照する									
		大腸菌		陰性		陰性		チキニコロト増殖									
		耐熱菌		陰性		陰性											
		サルモネラ菌		陰性		陰性											
		黄色ブドウ球菌		陰性		陰性											
		検査機関		奈良県保健環境研究センター													
アレルギー物質のコンタミの有無（有・無）		物質名（															

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

商品写真	
	
包材の材質・品質保持剤	
包材	ポリエチレン、ナイロン PE、PA
品質保持剤の封入（有・無）	

原材料名及び食品添加物名	配合割合 (%)	食品添加物		食品部分	素材原料・原産地・産地	通販子細入れ 分別・不分別	説明書の有無	アレルギー物質 物質名
		物質名	用途・使用目的					
蒟蒻芋	12.09			蒟蒻芋・群馬県				含まない
蒟蒻芋精粉	1.51			蒟蒻芋・群馬県他				含まない
海藻粉	0.12			韓国・中国				含まない
こんにゃく用凝固剤	0.15	水酸化カルシウム	凝固剤	石灰石・日本				含まない
水	86.13			奈良県				含まない
使用原材料								
加工助剤								

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（キャリアーオーパー、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

8. 月見団子

製品規格書

商品名	きな粉だんご・2個ピロ	荷姿	1600g(40g×40個)×4合	商品 生産地	愛知県	承認印		
製造者	株式会社華桔梗			Tel: 052-301-7824	作成者		確認印	
所在地	愛知県名古屋市中川区伏屋二丁目1115番地			Fax: 052-301-8169				
使用原材料								* 遺伝子組換え ○ 非組換え・分別 △ 不分別 × 組換え
主原材料	配合率(%)	由来原材料	メーカー名	原料原産地	GMO区分 該当農産物 ○・△・×	アレルゲン(28品目) 物質名 表示有無		
米粉	34.88	うるち米	吉村穀粉	日本(新潟・愛知)				
砂糖	22.60	甜菜	ホクレン	日本(北海道)	甜菜 ○			
きな粉	6.25	大豆	ブラジル屋佐藤	日本(北海道・愛知・岐阜)	大豆 ○	大豆	有	
加工でん粉	4.67	キャッサバ	日澱化学	タイ				
酵素製剤	0.40		オリエンタル酵母					
		大豆		アメリカ他	大豆 ○	大豆	有	
		とうもろこし		アメリカ他	とうもろこし ○			
植物油	0.31	ココヤシ、パームヤシ	昭和化工	マレーシア				
水	30.89	上水		日本(愛知)				
※原料原産地は原料事情などにより変更する場合がございます。 ※本品の製造工場では、「小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま」を含む製品を製造しております。								
食品 添加物	用途名		添加物物質名		使用食品への表示名			
	製造用剤: 生地 酵素: 生地		アセチル化リン酸架橋デンプン β-アミラーゼ		加工でん粉 酵素			
原材料一括表示		米粉(うるち米(国産))、砂糖、きな粉、植物油/加工でん粉、酵素、(一部に大豆を含む)						

アレルギー物質情報

※ アレルゲン物質が含まれています

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

栄養成分(八訂日本食品標準成分表による) 製品100gあたり

エネルギー	257	kcal	亜鉛	0.6	mg	ビタミンE		パントテン酸	0.30	mg	
水分	36.7	g	銅	0.14	mg	αトコフェロール	0.2	mg	ビタミンC	0.06	mg
たんぱく質	4.5	g	マンガン	0.44	mg	βトコフェロール	0.1	mg	脂肪酸		
脂質	2.2	g	ビタミンA			γトコフェロール	0.7	mg	飽和	0.59	g
炭水化物	56.1	g	レチノール	0.0	μg	δトコフェロール	0.5	mg	1価不飽和	0.46	g
灰分	0.5	g	αカロテン	0.0	μg	ビタミンK	2	μg	多価不飽和	0.99	g
ナトリウム	2	mg	βカロテン	0.2	μg	ビタミンB ₁	0.04	mg	コレステロール	0.003	mg
カリウム	158	mg	クリプトキサンチン	0.06	μg	ビタミンB ₂	0.02	mg	食物繊維		
カルシウム	15	mg	βカロテン当量	0.3	μg	ナイアシン	0.6	mg	水溶性		g
マグネシウム	25	mg	レチノール活性当量	0.0	μg	ビタミンB ₆	0.07	mg	不溶性		g
リン	75	mg	ビタミンD	0.0	μg	ビタミンB ₁₂	0.0	μg	総量	1.3	g
鉄	0.8	mg				葉酸	18	μg	食塩相当量	0.004	g

衛生基準・品質基準(検査機関: 自社検査室)

検査項目	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
基準	3,000個以下/g	陰性	陰性
検査頻度/検査方法	製造日ごと/乾式培地法		

賞味期限 製造日より1年6ヶ月

保存方法 冷凍(-18℃以下)

解凍方法 室温で自然解凍

(箱から出した状態) 約2~3時間

製造工程

原料受入→計量→蒸練→成型→2個セット→きな粉まぶし→急速凍結(-42℃・16~18分)→ピロー包装(フィルム:PP,PET)→金属検査(Fe1.2φ Sus2.0φ)→重量検査→目視検品・箱詰め(箱:ダンボール)→ケース計量→バンドがけ(4合)→保管(-20℃)

商品規格書

【商品名】

クニトモ 無添加ツナフレーク油漬

【規格】

1kg (10p/ケース)

3kg (4p/ケース)

常温

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
製造者名	生産者	ALLIANCE SELECT FOODS INTERNATIONAL INC.
	製造工場	ALLIANCE SELECT FOODS INTERNATIONAL INC.
	住所	Prk.Banwalan.Tambler.General Santos City

【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
きはだまぐろ	80.00	タイ	—	無
ひまわり油	14.00	マレーシア	—	無
食塩	0.60	タイ	—	無
水	5.40	フィリピン	—	無
※遺伝子組換原料ではありません。				

【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	Fe1.5mm Non Fe2.5mm、Sus3.0mm

【栄養成分】 (8訂)

100gあたり

エネルギー	265 Kcal
たんぱく質	17.7 g
脂質	21.7 g
炭水化物	0.1 g
ナトリウム	340 mg
水分	59.1 g
灰分	1.4 g
食塩相当量	0.9 g

【製造工程】

まぐろ原料入荷 → 受け入れ検査 → 解凍 → 内臓除去 → 蒸煮 → 冷却 →
 頭落とし・皮むき → クリーニング → 金属探知機(Fe1.5mm、Non Fe 2.5mm、Sus 3.0mm) →
 フレーカー → 計量 → 塩・水・油を加える → 計量 → シール → X線 → 殺菌 →
 冷却 → 箱詰 → 出荷

【コンタミネーション】

注液ライン上で大豆由来原料を使用しておりますが、製造時にライン洗浄を行っており、コンタミネーションはございません。

衛生規格に関して、製造後に恒温・細菌試験を行っており、商業的無菌状態である事を確認しています。

【保存方法】

直射日光を避け、冷暗所で保存

【賞味期限】

730日

作成者

確認

小栗

※調理場内 異物混入防止の為、商品のラベルを貼り付けしていません。

10. 照り焼きチキン

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-1362-40

株式会社 印南食品
商品コード 500601

商 品 名		照り焼きチキン						
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	77.50%	鶏肉		鹿児島県、宮崎県、 熊本県、大分県、長 崎県、兵庫県他		エネルギー	178 kcal	
						水分	66.5 g	
						たんぱく質	13.6 g	
<タレ>						(うち動物性)	12.9 g	
果糖ぶどう糖液糖	6.52%		不分別	アメリカ、ブラジル他	GMO対象:トウモロコシ	脂質	11.0 g	
こいくちしょうゆ	3.91%	小麦・大豆	分別	日本、アメリカ他	GMO対象:大豆	(うち動物性)	11.0 g	
酵母エキス	0.17%			タイ	由来原料:トルラ酵母	炭水化物	7.2 g	
しょうゆ調味料	0.11%	小麦・大豆	不分別	北米、インド他	醤油、ぶどう糖	灰分	1.8 g	
水	8.51%			兵庫県		ナトリウム	445 mg	
ぶどう糖	0.68%		不分別	アメリカ、ブラジル他	GMO対象:トウモロコシ	カリウム	242 mg	
こいくちしょうゆ	0.34%	小麦・大豆	分別	日本、アメリカ他	GMO対象:大豆	カルシウム	5 mg	
発酵調味料	0.34%		不分別	日本、アメリカ他	米、とうもろこし、馬鈴薯	マグネシウム	19 mg	
粉末状大豆たん白	0.32%	大豆	分別	アメリカ他		無リン	142 mg	
食塩	0.32%			メキシコ		鉄	0.6 mg	
酵母エキス	0.15%			大分県他	由来原料:トルラ酵母	亜鉛	1.3 mg	
しょうゆ調味料	0.03%	小麦・大豆	不分別	北米、インド他	醤油、ぶどう糖	銅	0.04 mg	
増粘剤(加工でん粉)	0.78%		分別	アメリカ、EU他	トウモロコシ	マンガン	0.05 mg	
加工でん粉	0.32%			タイ他	もち米	ヨウ素	0 μg	
以下余白						セレン	14 μg	
						クロム	0 μg	
						モリブデン	4 μg	
						A	レチノール	31 μg
							β-カロテン当量	0 μg
							レチノール活性当量	31 μg
						D	0.3 μg	
						B	α	0.5 mg
							β	0.0 mg
							γ	0.1 mg
							δ	0.0 mg
						K	22 μg	
						B1	0.08 mg	
						B2	0.12 mg	
						ナイアシン	3.8 mg	
						B6	0.20 mg	
						B12	0.2 μg	
						葉酸	12 μg	
						パントテン酸	0.65 mg	
						ビオチン	3.2 μg	
						C	2 mg	
						脂肪 酸	飽和	3.39 g
							一価不飽和	5.20 g
							多価不飽和	1.44 g
						コレステロール	69 mg	
						食物 繊維	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・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		

コンタミ注意喚起(アレルギー28品目)
※本工場では、卵・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

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 食研天ぷら粉 1 k g

< 商品規格 >

包装形態	1 k g × 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 8 品目および特定原材料に準ずるもの 2 0 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 (k c a l)	346	ナトリウム (m g)	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 1 0 0 g 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		

開封後の日持ち（目安）
常温 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。

12. 冬瓜カット

商品名	冬瓜（カット）
-----	---------

[illegible]

商品規格書（基本仕様書）

No. 1

※該当しないところには「-」を入力。

作成	2024年1月30日
会社	有限会社 徳山食品
所属	製造部
氏名	工場長 李 経偉

確認	2024年4月17日
会社	株式会社徳山物産
所属	品質管理室
氏名	末吉 紗知子

※フリガナは半角カタカナで入力。

商品名(カナ)	コクサンマイミニトックムシ1キログラム×15	JANコード	商品番号
商品名	国産米ミニトック無地1kg×15	-	10000512
-	-	-	-

□一括表示

※商品のパッケージにある一括表示の記載内容を入力。※青色：一括表示枠内、灰色：一括表示枠外。

商品名	国産米ミニトック	販売者	株式会社 徳山物産 大阪市生野区新今里3-3-9
名称	トック(餅)	製造者	-
原材料名	白米粉(国産)、食塩/加工でん粉、酒精	輸入者	-
		加工者	-
		製造所	有限会社 徳山食品 大阪市生野区桃谷4-2-17
		加工所	-
		使用方法	-
		殺菌方法	-
添加物	-	固形量	-
		内容総量	-
		原料原産地名	-
		凍結前加熱の有無	-
		加熱調理の必要性	-
内容量	1kg	そのほかの表記	(注意!)同封の脱酸素剤は調理前に取り除いて下さい。
賞味期限	YYYY.M.D (記載例:2023.10.31)		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。		
調理方法	-		
使用上の注意	-		
原産国名	-		

-1-

□品質規格

自社検査室	無	キープサンプル保管情報		保管数量	2PC	保管期間	賞味期限+1週間
検査項目	管理標準	検査方法	検査頻度	検査項目	管理基準	検査方法	検査頻度
一般生菌数	1000個/g以下	ペトリフィルム法	製造ロット毎	色調	白色、異味がないこと	目視確認	製造ロット毎
大腸菌群数	陰性	ペトリフィルム法	製造ロット毎	香味	異味異臭がないこと	官能検査	製造ロット毎
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-

□賞味期限根拠

場所	自社	賞味期限根拠データ	理化学試験	有	微生物試験	有	官能評価	有	その他	-
----	----	-----------	-------	---	-------	---	------	---	-----	---

□食品分類(JICFS)

※JICFS(食品分類)を参照。

大分類	1	食品	中分類	1	加工食品	小分類	14	穀物	細分類	05	包装餅
-----	---	----	-----	---	------	-----	----	----	-----	----	-----

□製造工程図(略図)

※異物除去対策、金属異物対策、殺菌工程など、重要管理点は詳しく漏れなく記載してください。

原料受入→原料投入→加水→蒸練→一次練→二次練→冷却(0℃～5℃)→定寸カット(厚さ3～5mm)→検品→計量(1000g～1010g)→金属検出機(Fe1.5mm,Sus 2.0mm)→自動脱酸素剤投入→充填・包装→検品(ウェイトチェッカーによる重量検品、量目1010g～1020g)→箱詰め→2次検品→検査→保管→出荷

□工程情報

金属探知機	有	Fe(mm)	1.5	Sus(mm)	2.0	ウェイトチェッカー	有	範囲(g)	1010 ~ 1020
エックス線異物検出器	無	検出感度	-			作業確認と頻度		テストピースで確認(作業開始前、終了後)	
マグネットフィルター	-	- G	ストレーナー	-	- メッシュ	それ以外	-		
包装前後の最終殺菌方法	-				最終殺菌後の冷却方法	-			
蛋白加水分解物	無	MCP	-	-	- ppm	DCP	-	- ppm	

□含有アレルギー物質情報

※青色:特定原材料、水色:特定原材料に準ずるもの、灰色:例外規定。

商品	※商品に①含まれ表記されているものには『●』、②含まれ表記されていないものには『▲』、③含まれないものには『×』														
表示の義務	えび	×	かに	×	小麦	×	そば	×	卵	×	乳	×	落花生	×	
※太字のものは特定原材料8品目(表示義務)、そのほかは特定原材料に準ずるもの20品目(推奨)+例外規定2品	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	×	マカダミアナッツ	×	もも	×	やまいも	×	りんご	×	ゼラチン	×	アーモンド	×	
	魚介類	×													
同一ライン上	※同一ラインで製造するものに①含まれ表記されているものには『●』、②含まれ表記されていないものには『▲』、③含まれないものには『×』														

＜商品規格書＞

分析コードNO. E-1-4

記入日

2025年2月20日

栄養価 (100g中)
(ハ訂日本食品標準成分表引用)

〔冷凍食品〕 名称 <ハンバーグ(鶏肉)>

品名 根菜入つくねバーグ

規格 40g×150 50g×120 60g×100

商品特徴

調理方法：焼き・蒸し・煮込み
要加熱

玉葱、れんこん、人参、ごぼうと根菜をふんだんに使用したハンバーグです。

煮崩れし難いので、大量調理にもお勧めです。

保存方法

-18℃以下で保存してください。

製造元
手作りの味をお届けする
コソコ株式会社
〒478-0026愛知県知多市南柏谷町2-10
TEL(0569)42-2137 FAX(0569)48-1186



衛生基準

細菌数	1.0×10 ⁷ /g以下
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ菌	陰性

喫食対象者
・主に児童、生徒(業務用)

調査項目		含有量 (%)	原料組成	アレルギー 対象原料名	遺伝子組換え食品について		原産国
原材料名	対象原料名				組換えの可能性 ※1(分別・不分別・非組換え)		
若鶏肉	若鶏肉	46.0		鶏肉			日本(宮崎, 鹿児島, 大分, 岡山, 鳥取, 島根, 香川, 徳島, 愛知, 三重)
玉葱	玉葱	20.5					日本(兵庫, 北海道)
れんこん	れんこん	10.0					日本(愛知)
パン粉(小麦を含む)	小麦粉, ブドウ糖, ショートニング, イースト, 食塩	10.0		小麦	どうもろこし・なたね	不分別	アメリカ, カナダ, オーストラリア, マレーシア
(つなぎ)	イーストフード, ビタミンC						日本
人参	人参	5.0					日本(北海道, 愛知)
ごぼう	ごぼう	5.0					日本(北海道, 鹿児島)
植物性蛋白(大豆を含む)	脱脂大豆, 食用油脂	1.48		大豆	大豆	分別	アメリカ, マレーシア, インドネシア, タイ
砂糖	さとうきび, 甜菜	0.78			甜菜	非組換え	タイ, オーストラリア, 日本
食塩	海水	0.50					メキシコ, 日本
水あめ	キャッサバ, さつまいも, どうもろこし, 馬鈴薯	0.40			どうもろこし・馬鈴薯	分別・非組換え	タイ, 日本, アメリカ
蛋白加水分解物(大豆を含む)	どうもろこし, 大豆, 食塩	0.15		大豆	どうもろこし・大豆	不分別	アメリカ, 日本
酵母エキス	酵母エキス, 食塩	0.11					タイ, オランダ, 日本
ペパー	白こしょう, タバコカプセル	0.08					マレーシア, タイ
		</					

※1 分別・・・遺伝子組換え混入防止管理済 不分別・・・遺伝子組換え不分別
非組換え・・・遺伝子組み換えでない

* 工場コンタミに該当するもの●

卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび
●イカ	●いくら	●エビ	●オレンジ	カニ	キウイ
●牛肉	●クルマ	●さけ	●さば	大豆	鶏肉
●豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	●
バナナ	カンチューナッツ	ごま	アーモンド		ゼラチン

16. 鶏肉

商品名	鶏肉（カット）
-----	---------

[illegible]

17. とろけるチーズ

品質証明書

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	ナチュラルチーズ（要加熱）		

2. 原材料

原材料名		配合(%)	最終加工国 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			
* 2025年6月度製造分の内容です。 * 原料原産地については、製品袋裏面に記載しています。 * GMOは表示義務のある原料は使用しておりません。 * アレルゲンは含有しているもののみ記載しています。 * 原料事情により、下記産地のものを使用する可能性があります。 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			
アレルゲン（28品目） ※マカダミアナッツ対応済	乳成分		
コンタミ	コンタミはありません。		

3. 栄養成分（100g当たり）

項目	成分値	単位	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	レチノール	257	μg
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
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
灰分	3.8	g	リン	485	mg			
エネルギー	370	kcal	鉄	0.3	mg			
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℃）



商品内容表

印刷日: 2024/2/13

製品コードNo. 94885
品名: ベスト柔らかとんかつ(60g)
規格: 60X40/2

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	153	kcal	(具)				
水分	66.4	g	豚モモ肉(米国)	48.5	豚肉	アメリカ	
たんぱく質	動物性	10.7	食塩	0.4			
	植物性	2.1	ぶどう糖	0.2			
脂質	4.0	g	水	13.3			
脂肪酸	飽和	1.42	(使用添加物)				
	一価不飽和	1.50	加工デンプン	1.4			品質改良
	多価不飽和	0.55					
コレステロール	33	mg	(衣)				
炭水化物	15.6	g	パン粉	18.1	小麦、大豆	日本(加工地)	
食物繊維(総量)	0.6	g	でん粉	5.5			
灰分	1.2	g	大豆粉	φ	大豆		
無機質	ナトリウム	243	植物油脂	φ			
	カリウム	202	水	12.5			
	カルシウム	7	(使用添加物)				
	マグネシウム	18	増粘剤(ゲアーガム)	0.1			増粘剤
	リン	124	pH調整剤	使用			pH調整剤
	鉄	0.6	乳化剤	使用			乳化剤
	亜鉛	1.2					
	銅	0.07					
	マンガン	0.09					
	ヨウ素	0					
	セレン	11					
	クロム	0					
	モリブデン	1					
	レチノール	1					
	αカロテン	0					
ビタミン	βカロテン	1					
	クリプトキサンチン	0					
	βカロテン当量	1					
	レチノール活性当量	1					
	D	0.0					
	αトコフェノール	0.2					
	βトコフェノール	0.0					
	γトコフェノール	0.1					
	δトコフェノール	0.1					
	K	1					
	B1	0.49					
	B2	0.11					
	ナイアシン	3.5					
	B6	0.17					
	B12	0.1					
	葉酸	8					
	パントテン酸	0.51					
	ビオチン	1.4					
	C	0					
食塩相当量	0.6	g					
			合計	100%			2020/10/01

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: 寒河江工場
住所: 〒 991-8610 山形県寒河江市幸町4-27