

令和8年度 冷凍加工食品等（9月・10月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	アーモンドじゃこ	
	2	あおのり	
	3	あじフライ	
	4	厚揚げ	
	5	いかアレルギー代替えウィンナー	
	6	いかメンチカツカレー風味	
	7	板こんにゃく	
	8	糸かつお	
	9	糸こんにゃく	
	10	いわし（澱粉付き）	
	11	うす揚げ	
	12	えのきたけ（カット）	
	13	オムレツ	
	14	オムレツ代替ウィンナー	

1.アーモンドじゃこ

商品仕様書

品名	アーモンドフィッシュ(ごまなし) 5g・6g・8g 個包装タイプ
----	----------------------------------

商品画像


製造者	
工場名	阿川食品 株式会社
住所	愛媛県伊予市上野955番地
電話番号	089-982-5101
衛生監視表点数	97点
検査年月日	令和8年1月19日

梱包形態	5g・6g・8g×40個×20袋 / 1ケース
商品説明	国内産の片口いわしを食べやすく味付けして、栄養豊富なアーモンドとブレンドしました。学校給食用として扱いやすいように個包装にしています。おやつ感覚でカルシウムをおいしく手軽に摂取出来る商品です。個包装裏面には一括表示はありませんが、外袋、ケースに一括表示を致します。

栄養成分成績 (ハ訂計算値)(100gあたり)		
	計算値	単位
エネルギー	511	Kcal
水分	2.7	g
タンパク質	32.1	g
脂質	35.51	g
炭水化物	23.7	g
灰分	6.0	g
ナトリウム	620	mg
カリウム	820	mg
カルシウム	950	mg
マグネシウム	250	mg
リン	800	mg
鉄	7.7	mg
亜鉛	4.5	mg
レチノール活性当量	1	μg
β-カロテン当量	4	μg
レチノール活性当量	0	μg
ビタミンB1	0.05	mg
ビタミンB2	0.68	mg
ビタミンC	0	mg
食物繊維総量	6.8	g
(うち水溶性)		g
(うち不溶性)		g
食塩相当量	1.3	g
廃棄率	0	%

原料配合				
No	八訂食品番号	原材料名	配合割合(%)	産地名
1	05040	アーモンド	60.00	アメリカ
2	10045	片口いわし	29.20	国内産(香川・愛媛・広島・山口・鳥取・大分・長崎・佐賀)
3	03003	砂糖	8.32	タイ・南アフリカ・日本他
4	03024	麦芽糖	2.48	アメリカ・タイ・日本
5				

アレルギー表示		コンタミネーション			
	製品に含まれる物質名	コンタミネーション		由来原材料名	
	特定7品目	その他21品目	特定7品目	その他21品目	
1	なし	アーモンド	えび		片口いわし
2			かに		片口いわし
3			小麦		
4			乳		
5				くるみ	
6				ごま	
7				さば	
8				大豆	
9					

コンタミネーションについて	
本製品で使用している片口いわしは、えび、かにを食べています。本製品で使用している片口いわしはえび、かにの混ざる漁法で捕獲しています。本品製造工場では、えび、かに、小麦、乳成分、くるみ、ごま、さば、大豆、アーモンドを含む製品を生産しています。	

細菌検査(令和7年4月8日)	
一般細菌数	3.1×10 ²
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
E.coli	陰性
サルモネラ属菌	陰性
腸管出血性大腸菌O-157	陰性
腸炎ビブリオ菌	陰性

保存条件		包装資材等	
保存形態	常温	包装形態	①外箱 段ボール
保存温度	25℃以下		②内袋 OPP
賞味期限	製造日より180日		③個包装 透明蒸着PET12/CPP40
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて保存してください	ケースサイズ	38×40×34(cm)
		食品に直接接する材質	個包装袋 透明蒸着PET12/CPP40
調理方法	そのまま食べられます		

2.あおのり

商品規格書



商品コード	433100		
商品名	あおさ粉100G		
名称	あおさ加工品		
内容量	100g		
荷姿	100g*20*1		
原材料名	産地		アレルギー物質 配合(%)
あおさ(国産)	日本(国産)	愛知県、静岡県	100
賞味期限	270 日		
製造者住所	〒673-0443兵庫県三木市別所町巴29番地		
製造者名	ヤマヒデ食品株式会社		
品質規格			
項目	規格値		分析方法
一般生菌数	100000未満/g		MC-Media Pad「ACplus」
大腸菌群	陰性/0.1g		Petrifilm(大腸菌群数測定用CCプレート)
標準成分値(2020年版)を反映しています。推定値は()書きで記載しています。			
エネルギー	201		Kcal
たんぱく質	22.1		g
脂 質	0.6		g
炭水化物	41.7		g
ナトリウム	3900		mg
灰分	18.7		g
水分	16.9		g
食塩相当量	9.9		g
	乾燥剤		ライム P2
遺伝子組換え食品の表示について			該当なし
アレルギー物質コンタミの可能性について			有
本製品は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。又、さばを含む製品と共通の設備で製造しています。			

配合表

令和8年6月18日

品名
規格

あじフィーレフライ
50g 乳・卵抜き

(配合組織表)

[illegible]

4.厚揚げ

No.SA24KA70002-01

御取引先各位

2026年6月1日

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					

※キャリア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

5.いかアレルギー代替えウインナー

2025年10月9日

商 品 カ ル テ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

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 肉	94.761	日 本 (※)	豚肉	
砂 糖	2.230	日新製糖他		
サトウキビ		タイ、オーストラリア他		
甜 菜		北海道		分別
食 塩	2.118	日本海水他		
海 水		兵庫県		
香 辛 料	0.557	カネカサンスパイス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メ ー ース		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
合 計	100.000			

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	〃	〃

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－細切り－練合－充填－加熱（中心部73℃以上）－冷却（10℃以下）－1本切り－クリーンルーム投入－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）、（小麦）、（大豆）、（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

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	215
水 分		g	64.1
たんぱく質		g	15.7
脂 質		g	14.7
炭水化物		g	2.7
灰 分		g	2.8
無機質	ナトリウム	mg	820
	カリウム	mg	270
	カルシウム	mg	4
	マグネシウム	mg	17
	リ ン	mg	150
	鉄	mg	0.4
	亜 鉛	mg	2.6
	銅	mg	0.07
	マンガン	mg	0.02
ビタミン	レチノール	μg	4
	カロテン	μg	0
	レチノール当量	μg	4
	D	μg	0.0
	E	mg	0.3
	K	μg	0
	B1	mg	0.60
	B2	mg	0.19
	ナイアシン	mg	4.1
	B6	mg	0.26
脂 肪 酸	B12	μg	0.3
	葉 酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.78
	C	mg	1
	飽 和	g	5.30
	一価不飽和	g	6.83
	多価不飽和	g	1.49
	コレステロール	mg	59
	食物繊維		
	水溶性	g	0.0
食塩相当量	不溶性	g	0.0
	総 量	g	0.0
食塩相当量		g	2.0

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、岡山県、富山県、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

配合表

令和8年6月18日

品名

冷凍 いかメンチ(カレー味)

規格

50g

(配合組織表)

[illegible]

配合表

令和8年6月18日

品名	国内産	こんにゃく
規格	250g×4丁/袋	奈良県製造

(配合組織表)

[illegible]

2023年8月31日

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	なし
コンタミネーションについて	削り節加工場では さばを原料とする製品も 取扱っています
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））

10.いわし（澱粉付き）

2026年 6月3日
製造工場:鳥取県米子市大篠津町9-3
有限会社西米食品

〈栄養分析〉

		(可食部100g当たり)
エネルギー		211kcal
水分		60.7 g
たんぱく質		18.3 g
脂質		11.4 g
炭水化物		8.7 g
灰分		1.1 g
ナトリウム		168 mg
カリウム		253 mg
カルシウム		205 mg
マグネシウム		28 mg
リン		217 mg
鉄		2.0 mg
亜鉛		1.5 mg
レチノール		7 μg
β-カロテン当量		0 μg
レチノール当量		7 μg
食物繊維総量		0 g
(うち水溶性)		0 g
(うち不溶性)		0 g
ビタミンB1		0.03 mg
ビタミンB2		0.36 mg
ビタミンC		0 mg
食塩相当量		0.43 g

日本食品標準成分表より(一部実測値)

商品名:いわしIQF高圧処理澱粉付 約35g
荷姿:100×3
〈原料配合表〉

原材料名	配合率(%)	原産地	アレルギー物質 (29品目)
いわし	93.0	鳥取県、青森県	該当なし
馬鈴薯澱粉	7.0	北海道	該当なし
合計	100.0		

(コンタミネーション・無)
本製品の製造ラインでのコンタミネーションはございません。

栄養成分・配合内容表

栄養成分 七訂日本食品標準成分表による計算値 /100g中

項 目		数 値
エネルギー		410 kcal
水分		39.9 g
たんぱく質		23.4 g
アミノ酸組成によるたんぱく質		- g
脂質		34.4 g
トリアシルグリセロール当量		31.2 g
脂肪酸	飽和	3.89 g
	一価不飽和	12.44 g
	多価不飽和	13.56 g
	コレステロール	(Tr) mg
炭水化物		0.4 g
利用可能炭水化物(単糖当量)		0.5 g
食物繊維	水溶性	0.5 g
	不溶性	0.8 g
	総量	1.3 g
灰分		1.9 g
無機質	ナトリウム	4 mg
	カリウム	86 mg
	カルシウム	310 mg
	マグネシウム	150 mg
	リン	350 mg
	鉄	3.2 mg
	亜鉛	2.5 mg
	銅	0.22 mg
	マンガン	1.55 mg
	ヨウ素	1 μg
	セレン	8 μg
	クロム	5 μg
	モリブデン	97 μg
	A	レチノール
α-カロテン		- μg
β-カロテン		- μg
β-クリプトキサンチン		- μg
β-カロテン当量		0 μg
レチノール活性当量		0 μg
D		0.0 μg
E	α-トコフェロール	1.3 mg
	β-トコフェロール	0.2 mg
	γ-トコフェロール	12.0 mg
	δ-トコフェロール	5.6 mg
K	67 μg	
B ₁	0.08 mg	
B ₂	0.04 mg	
ナイアシン	0.2 mg	
B6	0.07 mg	
B12	0.0 μg	
葉酸	18 μg	
パントテン酸	0.07 mg	
ビオチン	7.1 μg	
C	0 mg	
食塩相当量		0.0 g

原材料内容

作成日: 2026.3.4

商 品 名		TRIO きざみあげ 1kg			
原材料名	配合割合	原料原産地 又は原産国	アレルゲン	遺伝子組換え	牛由来 (乳除く)
丸大豆	74.95 %	米国、カナダ	大豆	大豆(分別)	-
植物油脂	24.90 %				
(なたね油)	%	カナダ、 オーストラリア等	-	なたね(不分別)	-
(大豆油)	%	米国、ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	-
(混合油/調合油) ※なたね、大豆	%	カナダ、 オーストラリア、米国、 ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	-
豆腐用凝固剤	0.10 %	日本	-	-	-
※ 消泡剤	0.05 %				
(食品素材)	- %	マレーシア フィリピン	-	-	-
(レシチン)	- %	米国、ブラジル	大豆	大豆(分別)	-
(炭酸マグネシウム)	- %	日本	-	-	-
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
合 計	100 %				

備考

* 原材料内容は上記期日の情報を記載しています。
* 原料原産地又は原産国・アレルゲン・遺伝子組換え・牛由来の項目については水揚げ・
作柄等により変更になる可能性があります。
* アレルギー表示は特定原材料等28品目を記載しています。
* 本製品製造工場では、大豆を含む製品を製造しています。
* 消泡剤(0.05%)についてはキャリアオーバーのため、表示しておりません
* いずれかの油を使用している

【製造所在地】
山一食品株式会社
福井県勝山市猪野9-13

12.えのきたけ（カット）

商 品 規 格 書						農事組合法人 きのご工房						
商品名			荷姿		原産国		ブランド			商品コード		
業務用ほぐしえのき1kg			1kg		日本							
外包材材質		サイズ (mm)				内包材材質		サイズ			J A Nコード	
ダンボール		横490		× 高さ265 × 縦425		ポリプロピレン		300 × 420		4562188150039		
品質規格	個数 (1袋当り)						厚さ(mm)					
	重量／個(g)						縦×横×長さ(mm)		長さ4cm～7cm程			
	長さ(mm)								ハーフカット			
	直径(mm)											
生産工場情報							商品写真					
工場名		有限会社 池末豊嬌商店										
所在地		福岡県三潴郡大木町大字上牟田口439										
担当者		池末 行孝										
工場名												
所在地												
担当者												
産地										備考		
福岡県産												
遺伝子組み換え		無		アレルゲン物質		無		保管条件		要冷蔵		
品種						賞味期限		7日				

微生物規格		品質規格	
項目	自主管理基準	項目	自主管理基準
一般細菌数(生菌数)	1.0×10 ⁵	異物	無
大腸菌群	1.0×10 ⁴	色沢	白
大腸菌 (E.coli)	陰性	その他	えのき1本：傘5mm～1.5cm
			茎4～7cm、茎幅2～5mm

栄養成分値 (可食部100g当たり)															
熱量	34	Kcal	ナトリウム	2	mg	リノール	0	μg	ナイアシ	6.8	mg	脂 飽和	0.02	g	
水分	88.6	g	カリウム	340	mg	加水	0	μg	B6	0.12	mg	肪 一価	0.01	g	
蛋白質	2.7	g	カルシウム	1	mg	ビタミンD	0	μg	B12	0	μg	酸 多価	0.08	g	
脂質	0.2	g	マグネシウム	15	mg	タ D	0.9	μg	葉酸	75	μg	コレステロール	0	g	
炭水化物	7.6	g	リン	110	mg	ミン E	0	μg	パントテン酸	1.4	mg	織 水溶性	0.4	g	
灰分	0.9	g	鉄	1.1	mg	ン K	0	μg	C	0	mg	不溶性	3.5	g	
			亜鉛	0.6	mg		B1	0.24	mg	マンガン	0.07	mg	維 総量	3.9	g
			銅	0.1	mg		B2	0.17	mg	ヨウ素	0	mg	食塩相当量	0	g
※八訂参照															

商品特徴	一括表示	
炒めても焼いても蒸しても、どんな調理にも最適なほぐしえのき。一口サイズにカットしたえのきがさらに食欲をそそります。大木町産のえのきは白い品種で栽培している為他のえのきより白いのが特徴です。	名称	ほぐしえのき
	原材料名	エノキ茸
	内容量	1kg
	賞味期限	
注意事項	保存方法	要冷蔵10℃以下
開封後はお早めに、加熱してお召し上がり下さい。	販売者	農事組合法人 きのご工房
		〒830-0417 福岡県三潴郡大木町大字上八院744-1

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）→凍結（スパイラルフリーザー急速凍結、中心温度-18℃以下）→金属探知→包装→箱詰め→保管庫にて保管（-20℃以下）→出荷

14.オムレツ代替ウインナー

2025年10月9日

商 品 カ ル テ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

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 肉	94.761	日 本 (※)	豚肉	
砂 糖	2.230	日新製糖他		
サトウキビ		タイ、オーストラリア他		
甜 菜		北海道		分別
食 塩	2.118	日本海水他		
海水		兵庫県		
香 辛 料	0.557	カネカサンスパイス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メース		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
合 計	100.000			

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	〃	〃

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－細切り－練合－充填－加熱（中心部73℃以上）－冷却（10℃以下）－1本切り－クリーンルーム投入－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）、（小麦）、（大豆）、（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

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	215
水 分	g	64.1
たんぱく質	g	15.7
脂 質	g	14.7
炭水化物	g	2.7
灰 分	g	2.8
無機質	ナトリウム	mg 820
	カリウム	mg 270
	カルシウム	mg 4
	マグネシウム	mg 17
	リ ン	mg 150
	鉄	mg 0.4
	亜 鉛	mg 2.6
	銅	mg 0.07
	マンガン	mg 0.02
ビタミン	レチノール	μg 4
	カロテン	μg 0
	βカロテン当量	μg 4
	D	μg 0.0
	E	mg 0.3
	K	μg 0
	B1	mg 0.60
	B2	mg 0.19
	ナイアシン	mg 4.1
	B6	mg 0.26
脂 肪 酸	B12	μg 0.3
	葉 酸	μg 1
	パントテン酸	mg 0.78
	C	mg 1
	飽 和	g 5.30
	一価不飽和	g 6.83
	多価不飽和	g 1.49
	コレステロール	mg 59
	水溶性	g 0.0
	不溶性	g 0.0
食物繊維	総 量	g 0.0
	食塩相当量	g 2.0

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、岡山県、富山県、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