

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
ま行	1	マカロニ・アルファベット	
	2	マカロニ・シェル(小)	
	3	水煮ぜんまい	
	4	ミックスフルーツ	
	5	ミニウインナー	
	6	ミルメークコーヒー	
	7	無塩ナン	
	8	無塩バター	
	9	蒸しひきわり大豆	
	10	メープルシュガーパウダー	
	11	メバル甘みそ漬	
や行	12	やきそばめん	
	13	焼きちくわ	
	14	焼きちくわ（個）	
	15	野菜入り焼売	
	16	野菜コロッケ	
	17	野菜ドレッシング	
	18	大和ポークのメンチカツ	
	19	ヨーグルト(鉄強化)	
	20	ヨーグルト代替 ゼリー	
	21	吉野葛入りうどん	学校を通してお問い合わせ下さい。

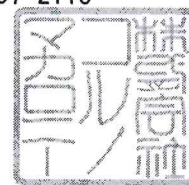
1.マカロニ・アルファベット

2024年6月11日

株式会社コルノマカロニー
東京都練馬区石神井町4-3-2
TEL 03-3997-2111
FAX 03-3997-2118

製 品 規 格 書

FSSC22000 認証取得



商 品 名	ABCマカロニ 500g×20															
JANコード	4 966228 227307						ITFコード			149 66228 22730 4						
原材料配合	デュラム小麦のセモリナ(国内製造)【原産国:カナダ、アメリカ、他】												配合 100%			
アレルギー物質 28品目	物質名:小麦 表示:有 小麦以外のアレルギー物質の使用はなく、コンタミネーションの可能性はありません。															
遺伝子組換	なし						J A S 表 示			あり						
添 加 物	なし															
賞味期限	37ヶ月(1125日)						調 理 方 法			標準ゆで時間 8分						
保存方法	直射日光、湿気を避けて、常温で保存してください。															
包 材	内 包 材			ラミネート				外 包 材			ダンボール					
	内装寸法(mm)			実 寸 高 さ				内 寸 法 (mm)			外 寸 法 (mm)					
	.055×160×275			35mm				424×354×185			430×360×194					
細菌検査結果	一般生菌数			大腸菌群		カビ数		酵母数		黄色ブドウ球菌			サルモネラ属菌			
	300/g以下			陰性/0.2g		10/g未満		10/g未満		陰性/0.02g			陰性/25g			
更新日時 2024/4/1	※細菌検査:公益財団法人群馬県健康づくり財団 分析結果															
栄養成分	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	コレステロール	炭水化物	糖質	食物繊維	灰分	食塩相当量	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	
	350kcal	11.4g	12.9g	1.8g	0mg	73.1g	67.7g	5.4g	0.8g	0g	1mg	200mg	18mg	55mg	130mg	
	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ビタミンA						ビタミンD	ビタミンE				
					レチノール	カロテン		β-クリプトキサンチン	βカロテン当量	レチノール活性当量		トコフェロール				
						α	β					α	β	γ	δ	
	1.4mg	1.5mg	0.28mg	0.82mg	0μg	-	-	-	9μg	1μg	0μg	0.3mg	0.2mg	0mg	0mg	
	ビタミン										脂 肪 酸					廃棄率
	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12	葉 酸	パントテン酸	ビタミンC	飽 和	一価不飽和	多価不飽和	n-3系多価不飽和	n-6系多価不飽和		
0μg	0.19mg	0.06mg	2.3mg	0.11mg	0μg	13μg	0.65mg	0mg	0.39g	0.20g	0.87g	0.05g	0.82g			
栄養成分表示項目:日本食品標準成分表2020(八訂)の計算による推定値/100gあたり 栄養成分表示外:日本食品標準成分表2020(八訂)計算値/100gあたり																
製造工程	原料(受入検査)→貯蔵・計量→マグネット(8,000ガウス以上)→ジュニアシフター(篩30メッシュ)→バッチミキサー(原料混合)→ストックタンク→シフター(篩10メッシュ)→マグネット(8,000ガウス以上)→加水・混合→脱気→押出→成型・切断→初期乾燥機→予備乾燥機→本乾燥機→冷却機→振動屑取機(不良品除去)→マグネット(8,000ガウス以上)→色差選別機(不良品除去)→金属検出機(Fe0.7φ, Sus1.0φ)→貯蔵サイロ→屑取機→金属検出機(Fe1.2φ, Sus1.5φ)→仮詰→一時保管→包装機充填→振動選別機(異物除去・異物吸引)→計量→内袋刻印→日付検査カメラ→包装→検品→金属検出機(Fe0.8φ, Sus1.0φ)→ウェイトチェッカー→外装日付刻印→箱詰・封かん→金属検出機(Fe2.5φ, Sus2.8φ)→計量→パレット積み→製品															
製造工場 (生産地)	株式会社コルノマカロニー プロダクトセンター 〒370-2213 群馬県甘楽郡甘楽町大字白倉686番地 TEL 0274-74-6611 FAX 0274-74-6634															

2025年11月13日

株式会社ニッポン
大阪支店
製粉営業部

製品規格書

拝啓 貴社益々ご清栄の段お慶び申し上げます。 平素は格別のお引立てを賜り厚く御礼申し上げます。
さて、弊社製品の使用しております製品規格値につきまして、下記のとおりご報告申し上げます。
よろしくお取り計らい下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

銘柄名	マルMシェルマカロニ 3K×4		
製造工場	オーマイ株式会社 厚木工場または加古川工場		
原材料	デュラム小麦のセモリナ（国内製造）		
原料原産国*	カナダ、アメリカ、その他		
アレルギー物質	小麦	遺伝子組み換え作物	該当なし
食品添加物	使用していません		
外観・性状	固有の黄色を有し、かつ光沢があること		
	組織が堅固で、折った断面がガラス状の光沢を有すること		
	形状は貝状であること		
異物	含まないこと		
風味	調理後にパスタ特有の香味を有し、異味異臭がないこと		
水分	13%以下	たん白質	11%以上
灰分	0.9%以下	pH	5.5以上
内装	ポリエチレン	外装	段ボール
賞味期限	常温・未開封で製造後3年	賞味期限表示	西暦4桁. 月. 日
保存条件	直射日光・湿気を避け、常温で保存して下さい		
取り扱い条件	投げ出し・雨濡れに注意して下さい		

* 原料事情により他産地の原料を使用する場合があります。

4.ミックスフルーツ

製 品 規 格 書

令和8年6月15日
奈良県吉野郡大淀町大字越部1627-1
株式会社木田商店
【製造工場】
三重県桑名市多度町小山66
株式会社 アイカン

商 品 名	ミックスフルーツ
規 格	1.5kg×6袋入り

配 合 割 合

原材料名及び添加物名	配合率	原産国及びメーカー	添加物用途名	アレルギー表示有無	遺伝子組換え
パインチビット	30.00%	タイ		無	
黄桃ダイス	23.33%	南アフリカ		有	
みかん	13.33%	日本（三重、和歌山、静岡、他）		無	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	14.40%	アメリカ	日本コンスターチ	無	とうもろこし 不分別
クエン酸	0.20%	オーストラリア	ユングブジンツラー	無	とうもろこし 不使用
水	18.74%	日本	桑名市当局	無	

(内装)

素材	透明パウチ	素材	ダンボール・カートンケース
製品重量	10kg	サイズ	310×440×165
賞味期限	製造日より1年	使用上の注意	開封後は速やかにお使い下さい。お使い残しの場合 は、冷蔵庫にて保管し、お早めにご使用下さい。

(外装)

八訂参照推定値

組成成分製品100g当り			衛生規格	
エネルギー	78.0	kcal	一般生菌数	300個/g以下
水分	80.4	g	大腸菌群	陰性
たんぱく質	0.5	g	カビ数	陰性
脂質	0.1	g	酵母数	陰性
炭水化物	18.7	g		
灰分	0.3	g		
ナトリウム	3.0	mg	品質規格	
カルシウム	6.0	mg	内容総量	1500g
マグネシウム	44.0	mg	固形量	1000g
鉄	0.3	mg		
亜鉛	2.4	mg	糖度	ライトシロップ
ビタミンA	210.0	μg		
ビタミンB1	0.04	mg		
ビタミンC	8.0	mg		

製 造 工 程

原料開箱→原料缶洗浄→開封→水洗い→選別→金属探知→ 水切→計量→袋投入→密封シール→殺菌82℃25分→ 冷却35℃以下→除水→検品→ラベル貼り→箱詰め→ 翌日開封検査→出荷	
製造者	桑名市多度町小山66 株式会社 アイカン
※コンタミネーションなし ※マカダミアナッツ含まず	

5.ミニウインナー

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 500315

商 品 名		荒挽ミニカクテルウインナー					
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	72.18%	鶏肉		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	195 kcal
						水分	62.1 g
						たんぱく質	16.1 g
						(うち動物性)	15.7 g
豚脂	8.66%	豚肉		島根県、鳥取県、広 島県、兵庫県、鹿児 島県他		脂質	11.1 g
						(うち動物性)	11.1 g
						炭水化物	8.9 g
でん粉	5.05%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	灰分	2.5 g
発酵調味料	4.48%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ	ナトリウム	690 mg
				香川県他	由来原料:米	カリウム	258 mg
<糖類>						無 カルシウム	4 mg
粉あめ	2.89%		不分別	アメリカ、ブラジル他	GMO対象:トウモロコシ	マグネシウム	21 mg
砂糖	1.17%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	機 リン	149 mg
食塩	1.37%			メキシコ		鉄	0.3 mg
酵母エキス	0.79%			タイ	由来原料:トルラ酵母	亜鉛	0.5 mg
				大分県他		銅	0.03 mg
香辛料	0.38%			スペイン	パプリカ	マンガン	0.02 mg
				インドネシア他	ペパー	ヨウ素	0 μg
				メキシコ他	オールスパイス	セレン	13 μg
				トルコ他	ローズマリー	クロム	1 μg
水	3.03%			兵庫県		モリブデン	2 μg
以下余白						A レチノール	14 μg
						β-カロテン当量	12 μg
						レチノール活性当量	15 μg
						D	0.1 μg
						α	0.3 mg
						β	0.0 mg
						γ	0.0 mg
						δ	0.0 mg
						K	17 μg
						B1	0.08 mg
						B2	0.08 mg
						ナイアシン	8.1 mg
						B6	0.42 mg
						B12	0.2 μg
						葉酸	9 μg
						パントテン酸	1.28 mg
						ビオチン	2.8 μg
						C	2 mg
						脂 飽和	3.88 g
						肪 一価不飽和	4.90 g
						酸 多価不飽和	1.46 g
						コレステロール	58 mg
						食物 水溶性	0.0 g
						繊維 不溶性	0.0 g
						総量	0.0 g
合計	100.00%					食塩相当量	1.8 g

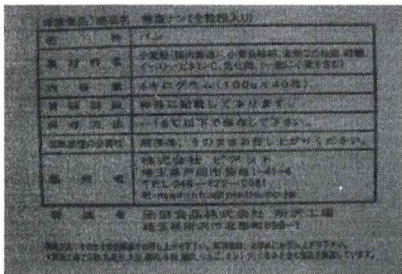
コンタミ注意喚起(アレルギー28品目)
※本工場では、卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

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

商品コード	3211			製造者/お問い合わせ先(営業本部)			
商品名	ミルメークコーヒー液体 12.5g			大島食品工業株式会社			
規格・入数	(12.5g × 40) × 20入			〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号 TEL:052-795-0091 FAX:052-795-2544			
チューブ寸法	縦 25mm × 幅 105mm 重量 13.7 g						
商品寸法	縦 35mm × 横 195mm × 高さ 260mm 重量 555 g						
ケース寸法	縦 360mm × 横 450mm × 高さ 190mm 重量 11.8 kg						
JANコード	4970075 470427						
GTINコード	1 49 70075 470424			最終加工地 愛知県			
賞味期間	(開封前) 4ヵ月	使用上の注意	チューブ開封後は使い切ってください。 外袋開封後、端数ができた場合は、輪ゴムなどで口をしっかり閉じて保存してください。				
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							
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)	69.492	日本(愛知県)	※1	エネルギー	kcal	266	
砂糖	7.992	日本(大阪府)		水分	g	32.9	
インスタントコーヒー	2.502	日本(三重県)		たんぱく質	g	0.6	
食塩	0.695	日本(徳島県)		脂質	g	0.4	
乳酸Ca	1.390	日本		炭水化物	g	64.9	
着色料(カラメル)	0.486	日本		灰分	g	1.2	
香料	0.486	日本		無機質	ナトリウム	mg	320
V. C	0.278	中国			カリウム	mg	86
V. B ₁	0.001	ドイツ			カルシウム	mg	170
V. B ₂	0.001	日本			マグネシウム	mg	9
水	16.677				リン	mg	9
					鉄	mg	0.2
					亜鉛	mg	検出せず(<0.1)
					ビ	A(レチノール当量)	μg
				タ	B1	mg	0.57
			ミ	B2	mg	0.64	
			ン	C	mg	190	
				食物繊維(総量)	g	0.6	
				食塩相当量	g	0.8	
				公的機関による実測値(五訂増補)			
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			
乳卵	×	アーモンド	×	さば	×	全国の学校給食で多くの子供たちに飲まれ、牛乳嫌いのお子様にも大好評のミルメーク。200mLの牛乳に1本(12.5g)を溶かしますと、おいしいコーヒー牛乳ができあがります。 パック牛乳にも使いやすい液体タイプのミルメークです。	
小麦	×	あわび	×	大豆	×		
えび	×	いか	×	鶏肉	×		
かに	×	いくら	×	バナナ	×		
そば	×	オレンジ	×	豚肉	×		
落花生(ピーナッツ)	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×		
	×	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 → 原料混合 → 冷却 → 自動包装 → ボイル殺菌 → 冷却 → (80℃ 40分)							
検品 → 袋詰 → 箱詰 (12.5g × 40)							
使用方法(作り方)							
1 チューブの頭の丸い部分を引きちぎります。 2 パック牛乳のストロー穴へチューブをさしこみ、ミルメークコーヒー液体を入れ、よく振って混ぜ合わせます。							
備考							
製品中の乳酸カルシウムが、まれに白く沈殿することがありますが、品質には問題ありません。							

7.無塩ナン

商品規格書 Ver.15c				作成日		2025年12月22日		発行日		2026年6月5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		無塩ナン(全粒粉入り)100g				規格 40枚×2合		認証印													
【栄養分析100g当り/八訂】				総 量		8,000 g		固形量 100 g		1ヶあたりのグラム数 100 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:				製造工場		池田食品(株)所沢工場				TEL		04-2994-9900													
廃棄率				%		所在地		〒 359-0004		埼玉県所沢市北原町899-1															
エネルギー				250 Kcal		【原材料及び添加物内容明細】																			
水分				39.0 g		原材料・添加物		アレルギー 29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				7.3 g		小麦粉		小麦				小麦		54.96%				アメリカ・カナダ他							
				8.6 g		全粒粉		小麦				小麦		2.89%				アメリカ・カナダ他							
				0.2 g		なたね油						なたね		2.24%		なたね		不分別		オーストラリア					
脂質				トリアシルグリセロール当量		砂糖						さとうきび・甜菜		0.58%		甜菜		非組換		タイ・オーストラリア他					
				コレステロール		0 mg		イースト						乾燥酵母		0.45%						フランス			
				脂質		2.5 g		乳化剤				添加物		ソルビタン脂肪酸エステル		0.01%						マレーシア・インドネシア			
炭水化物				単糖当量		44.6 g		ビタミンC		添加物		L-アスコルビン酸		微量						アジア諸国					
				質量計		40.6 g		ビタミンC		添加物		L-アスコルビン酸		0.03%								中国			
				差し引き法による利用可能炭水化物		48.3 g		水								38.84%						埼玉県			
食物繊維総量				1.9 g																					
糖アルコール				0.0 g																					
炭水化物				49.5 g																					
灰分				0.4 g																					
その他				0.0 g																					
合計値				100 g																					
無機質				ナトリウム		1 mg																			
				カリウム		74 mg																			
				カルシウム		14 mg																			
				マグネシウム		28 mg																			
				リン		70 mg																			
				鉄		0.8 mg																			
				亜鉛		0.8 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																	
						β-クリプトキサンチン		0 μg																	
						β-カロテン当量		0 μg																	
						レチノール活性当量		0 μg																	
				D						0.0 μg															
								E		α-トコフェロール		0.5 mg													
										β-トコフェロール		0.2 mg													
										γ-トコフェロール		0.4 mg													
				δ-トコフェロール		0.0 mg																			
				B1				0.14 mg																	
				B2				0.05 mg																	
ナイアシン				1.0 mg																					
ナイアシン当量				1.9 mg																					
B6				0.07 mg																					
B12				0.0 μg																					
ビタミンC				35 mg																					
食塩相当量				0.0 g		合計				100.00%				最終加工地(国内は県名)				埼玉県							
●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													
●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)													
												原材料計量⇒ミキシング⇒分割・丸め⇒一次発酵⇒ガス抜き⇒成形⇒二次発酵⇒植物油塗布⇒生地穴あけ⇒手のばし焼成(350〜400℃、約1分)⇒急速冷却⇒検品⇒個包装⇒金属探知機(Fe1.0、Sus2.0)⇒検品⇒梱包⇒冷凍保管⇒出荷													

8.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	九州産の生乳を使用した食塩不使用タイプのバターです。味わい深いバターに仕上げました。
			用途	製菓、製パン等の原料として。
			注意点	●解凍は、10℃以下の冷蔵条件でお願いします。●解凍後は、10℃以下で冷蔵し、早めにご使用ください。●臭気を吸着し易いので他からの「移香」にご注意ください。 ●品質劣化の見分け方：脂肪酸化による風味劣化および臭い吸着による異常風味。
	種類別	バター		
	原材料名	生乳(国産)		
	内容量	450g		
	賞味期限	底面に記載		
	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 Gauss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7月29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 キュービー株式会社	
共通商品コード(JAN)	4901577030703	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577030700
ブランド名	ほしえぬ	メーカープライベートコード	31156	PB/NB 分類	NB	荷姿規格	1kg/6袋

画像情報(個装)	画像情報(外箱)

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	×	マカダミアナッツ	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起

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ヵ月(1ヵ月=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㈱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	

原料規格書

商 品 名	メープルシュガー パウダー 1kg x 10入		＜商品特徴＞ 純粋なメープルシロップだけを原料に、水分のみを取り除いて無添加で粉末状にした100%天然のかえで糖です
原料・組成%			
原料名	原料比率	原産国	メーカー名
かえでの樹液	100	カナダ (ケベック州)	BASCOM MAPLE FARMS INC.
含有添加物			
食品添加物名	含有%	用途名	
添加物は一切使用しておりません			
品質規格			
水分	1.5%以下	性状	淡茶褐色粉末
タンパク質	0.5%以下	香味	メープルの香味
脂 質	0	異臭・異味・異物	なし
炭水化物	96.5%以上	一般生菌数	500以下/g
灰 分	1.5%以下	大腸菌群	陰性
ナトリウム	3mg以下	耐熱性菌数	100以下/g
カロリー	375kcal	カビ・酵母	陰性
		砒 素	検出せず(As2O3として)
トランス脂肪酸	含まず	重 金 属	10ppm以下 (Pbとして)
包装形態	外装サイズ (310 x 260 x 190 mm) 内容量 (1kgx10入)		
	内装サイズ (200 x 285 mm)		
外装 (ダンボール)		内装 (ポリエチレン)	

輸 入 者	〒540-0026 大阪市中央区内本町2-3-8 株式会社メープルファームズジャパン TEL 06-6313-3101		
本品の食品への表示例	メープルシュガー		
本品の原産国表示	カナダ		
＜製造工程管理図＞	＊天然のかえでの樹液だけが原料のため、多少の色の違いが出ることをご了承下さい		
かえで樹液(メープルシロップ)	→	ろ過	→ 加熱・結晶化(130℃)
		100シロンアイロンフィルタ	
→ 冷却・乾燥	→	篩い	→ マグネット
		#35メッシュ 開口径0.44mm	10000ガウス
			ロータリーバグging式
→ 金属探知	→	袋詰	→ 金属探知
			Fe:1.5mm
			Sus:2.5mm
→ 金属探知	→	袋詰	→ 出荷
			Fe:0.7mm
			Sus:1mm
アレルギー物質 (マカダミアナッツ含め)	特定原材料および推奨品目(28品目)は一切含みません (メープルシュガー専用ラインの為コンタミネーションもありません)		
GMO・BSE	遺伝子組換え原料および牛由来原料は使用していません		
加工でん粉・米トサ	該当しません		
品質保証	賞味期限(未開封)	製造日より3年	
	賞味期限(開封後)	開封後1年	
保管条件	常温		
表示項目	製造者名・輸入者名・ロット番号(賞味期限年月日)・入り数		
	ロット番号の読み方例 270502 = 西暦下2ケタ 月 日		
取扱上の注意点: 湿気を避けて保存してください			

株式会社メープルファームズジャパン R3.10

◆原料配合および栄養分析表

商品名
メバル甘味噌漬け

広陵町・香芝市 9月入札分

標準栄養成分 (2023年版八訂参考値)

エネルギー	110 kcal
水分	73.8 g
たんぱく質	17.1 g
脂質	3.5 g
炭水化物	3.7 g
灰分	1.9 g
無機質	
ナトリウム	370 mg
カリウム	340 mg
カルシウム	79 mg
マグネシウム	29 mg
リン	190 mg
鉄	0.6 mg
亜鉛	0.4 mg
銅	0.07 mg
マンガン	0.00 mg
ビタミン	
レチノール	10 μg
カロチン	α 0.00 μg
	β 0.00 μg
クリプトキサンチン	0.00 μg
βカロテン当量	0.00 μg
レチノール当量	10 μg
D	0.9 μg
E	トコフェロール α 1.4 mg
	トコフェロール β 0.0 mg
	トコフェロール γ 0.3 mg
	トコフェロール δ 0.2 mg
K	1 μg
B1	0.06 mg
B2	0.16 mg
ナイアシン	1.5 mg
B6	0.11 mg
B12	1.4 μg
葉酸	8 μg
パントテン酸	0.34 mg
C	2 mg
脂肪酸	飽和 0.77 g
	不飽和一価 0.89 g
	不飽和多価 1.06 g
コレステロール	68 mg
食物繊維	水溶性 0.00 g
	不溶性 0.20 g
	総量 0.30 g
食塩	0.9 g

原料配合 (%/100g)

原材料名	割合%	アレルゲン	原産国	原料産地
メバル	90.00%		アメリカ	アメリカ
みそ	6.00%	大豆	日本	
砂糖	2.00%		日本	
発酵調味液	0.80%	大豆	日本	
水	1.20%			
合計	100.00%			

※法令で定められた28品目(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)のうち、表示が必要なアレルゲンについて記載。
同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

製造工程(バラ凍)	
原料搬入	袋詰め
↓	↓
原料半解凍	金属探知
↓	↓
調味液調合	箱詰め
↓	↓
調味液漬込み	(冷凍保管)
↓	出荷
バット整列	
↓	
凍結	
↓	
検品選別	
↓	
備考: 添加物等	
調味料(アミノ酸等)・・・発酵調味液に含まれる	

加工工場	株式会社 ダイコクヤ 千葉県鴨川市横渚1768番地
------	------------------------------

配合表

令和8年6月18日

品名
規格

焼きそば麺(乳・卵・りんごなし)

1kg

(配合組織表)

[illegible]

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
			100.00
<合 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品目のアレルゲンを表示しています。			
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
ー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	ナトリウム	533 mg		食塩相当量	1.4 g
	カルシウム	292 mg			
	マグネシウム	8 mg			
	鉄	0.1 mg			
	亜鉛	0.2 mg			

* 8訂日本食品標準成分表より

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

14.焼きちくわ（個）

作成日：令和6年1月1日

商品名 竹輪（個）

<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場合がございます。			
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品目のアレルゲンを表示しています。			
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	ナトリウム	533	mg	食塩相当量	1.4	g
	カルシウム	292	mg			
	マグネシウム	8	mg			
	鉄	0.1	mg			
	亜鉛	0.2	mg			

* 8訂日本食品標準成分表より

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

(別紙)

食品添加物の可否とその品名(証明書添付のこと)					
保存料	着色料	調味料	漂白料		
香料	酸味料	酸塩料	香辛料		
甘味料	美色剤	乳化剤	糊料		
増粘剤	その他				

遺伝子組換えの有無(主原料)	
遺伝子組換え区分	1、遺伝子組換えでない 2、遺伝子組換え不分別 3、遺伝子組換え
牛由来原料の有無	有・無

冷凍食品における
食品衛生法細菌学的成分規格
(該当する規格に○を願います)

無加熱摂取冷凍食品	加熱後摂取冷凍食品	冷凍食品における 食品衛生法細則学的成分規格 (該当する規格に○を願います)
○	凍結前加熱済	凍結前未加熱
商品の賞味期限 (品質保持期限)	1年間	JAS規格の有無 (樹付け検査証明書添付)
有	無	有
調理方法及び取扱上の留意点	商品の特徴及び栄養的特徴	提出書類
蒸し器で温めて(8分前後)お召し上がりください。油で揚げた(170℃の油で8分前後)揚げ焼きとしてもご利用いただけます。真空パックは湯煎で10分程度温めてください。時間は投入量によって変わります。	主原料の豚肉・玉葱に国産品を使用した、コーンの甘味たっぷりな焼売です。カルシウム強化を目的に豚骨カルシウムを使用しています。	・製造工程表(釜調探知機) ・食品衛生監視表 ・細菌検査結果表 ・冷凍認定の施設工場証(該当のところは提出) ・その他()
提出日	令和8年6月5日	提出先

商品規格書

サンレイ食品株式会社

作成日:2026. 5. 11

TEL 053-426-1528 FAX053-426-1502

品名		奈良の小松菜入り大和ポークのコロッケ		商品管理NO		特注	
グラム	50g	商品特徴		ホクホクの男爵イモに豚肉と小松菜を加えた旨みたっぷりのコロッケです。			
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℃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℃)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

□アレルギー情報 ○…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	×	ピスタチオ	×	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・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	138 kcal	無機質	クロム	2 μg
馬鈴薯	36.55		北海道他	水分	65.1 g		モリブデン	5 μg
小松菜	10.00		奈良県	たんぱく質	5.0 g		レチノール	0.4 μg
豚肉	10.00	豚肉	奈良県	たんぱく質	6.1 g	ビタミンA	α-カロテン	0 μg
玉ねぎ	4.00		北海道他	脂質	2.2 g		β-カロテン	311 μg
醤油	3.15	大豆・小麦	日本	コレステロール	7 mg		β-クリプトキサンチン	3 μg
砂糖	2.30		タイ・フィジー	脂質	2.5 g		β-カロテン当量	311 μg
発酵調味料	2.00		日本他	利用可能炭水化物(単糖当量)	24.5 g		レチノール活性当量	26 μg
小麦粉	1	小麦	米国	利用可能炭水化物(質量計)	22.5 g	ビタミンD		0 μg
たまり醤油	0.45	大豆・小麦	日本	差引き法による利用可能炭水化物	21.3 g	ビタミンE	α-トコフェロール	0.3 mg
(衣)				食物繊維総量	4.3 g		β-トコフェロール	0.1 mg
パン粉	14	小麦	米国・カナダ	糖アルコール	0 g		γ-トコフェロール	0.2 mg
小麦粉		小麦	米国	炭水化物	24.6 g		δ-トコフェロール	0.1 mg
とうもろこし澱粉			米国	有機酸	0.2 g	ビタミンK		22 μg
粉末状大豆たん白	7	大豆	ブラジル	灰分	1.7 g	ビタミンB1		0.17 mg
植物油脂(菜種)			カナダ	ナトリウム	355 mg	ビタミンB2		0.05 mg
食塩			日本	カリウム	301 mg	ナイアシン		1.6 mg
水	9			カルシウム	228 mg	ナイアシン当量		2.7 mg
炭酸カルシウム	0.50		国内製造	マグネシウム	22 mg	ビタミンB6		0.14 mg
ピロリン酸第二鉄	0.06		国内製造	リン	76 mg	ビタミンB12		0.1 μg
				鉄	5.6 mg	葉酸		30 μg
				亜鉛	0.5 mg	パントテン酸		0.47 mg
				銅	0.09 mg	ビオチン		1.0 μg
				マンガン	0.33 mg	ビタミンC		15 mg
				ヨウ素	1 μg	アルコール		0 g
				セレン	1 μg	食塩相当量		0.9 g
	100.0							

《 一般商品規格書 》



理研ビタミン株式会社

製品名	野菜いっぱい インドカレー屋さんの謎ドレッシング					品名コード	71274
						規 格	1L×6本/ケース
名 称	乳化液状ドレッシング					最終加工地	埼玉県
賞味期間	開封前	製造日を含め 240 日間	保管条件	開封前	高温・直射日光を避け常温 で保存	JANコード	4903307712743
	開封後			お早めにご使用ください		開封後	密封して冷蔵保管
商品特徴	インドカレー屋さんで評判のドレッシングをイメージして作りました。 野菜がたっぷり入っていて、野菜の甘味をいかしたドレッシングなので、お子様から大人まで、召し上がっていただけます。						

●原材料情報

原材料名	配合率 (%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料等 ※1
糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)		日本	
食用植物油脂		日本	
玉ねぎ		日本(日本)	
醸造酢		日本	りんご
にんじん		日本(日本)	
食塩		日本	
トマトケチャップ		日本	
オニオンフレーク		日本	
香辛料		日本(スペイン他)	
赤ピーマン		日本(中国)	
※ 乳化剤	0.3	日本	
※ 調味料(アミノ酸)	0.2	ベトナム他	
※ 増粘剤(キサンタンガム)	0.1	日本	
※ パプリカ色素	0.1	日本	
※ 酸味料	0.1	中国	

・但し、※印:食品添加物

●コンタミ表記

-

※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載

特定原材料	特定原材料に準ずるもの
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

コンタミ防止策

作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

●栄養成分分析値例(100g中)

エネルギー	197 kcal	カリウム	102 mg	ビタミンA	レチノール	検出せず μg	ビタミンB1	0.02 mg
水分	63.0 g	カルシウム	12.5 mg		α-カロテン	124 μg	ビタミンB2	0.02 mg
たんぱく質	0.6 g	マグネシウム	6.3 mg		β-カロテン	502 μg	ナイアシン	0.24 mg
脂質	12.7 g	リン	16.0 mg		β-クリプトキサンチン	187 μg	ビタミンC	検出せず mg
炭水化物	19.7 g	鉄	0.25 mg		β-カロテン当量	658 μg	食物繊維	水溶性 0.5 g
灰分	3.7 g	亜鉛	0.11 mg		レチノール活性当量	55 μg	不溶性	0.6 g
ナトリウム	1340 mg				ビタミンD	検出せず μg	総量	1.1 g
					ビタミンE	- mg	食塩相当量	3.40 g

●製造工程図

原料 → 秤量 → 仕込 → 加熱混合(85℃達温) → 冷却 → 他原料仕込 → 乳化 → 濾過(7mm/パンチング) → 磁石(8000ガウス) → ボトル充填(1L/本、80～90℃) → 倒置 → 金属検出機(Fe:3.0mmφ、Sus:4.76mmφ) → ウェイトチェック → 冷却 → 梱包(1L×6本/ケース) → グロスチェック → 製品
--

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	アレルギー	GMO
豚肉もも	奈良県産	39.38%	豚肉	
ソーオニオン	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	
ビタミン	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
	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
ミネラル	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、パパイア
(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品目を対象にしております
※食品成分表記載の値は、2025年度の値です。

19.ヨーグルト（鉄強化）

商品案内書

ソフル元気ヨーグルト



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カセイ 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！

配合・分析書

商品名 Feすりおろしりんごゼリー 60g

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】

(100g当り、実測値+8訂成分表による計算値)

エネルギー	※	82	kcal
水分	※	79.1	g
たんぱく質	※	0.0	g
脂質	※	0.0	g
炭水化物	※	20.5	g
灰分	※	0.4	g
ナトリウム	※	62	mg
カリウム		28	mg
カルシウム		39	mg
マグネシウム		1	mg
リン		3	mg
鉄	※	8.9	mg
亜鉛		0.0	mg
銅		0.01	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	2	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		0.01	mg
ビタミンB12		0.0	μg
葉酸		0	μg
パントテン酸		0.01	mg
ビタミンC		41	mg
脂肪酸	飽和	0.00	g
	一価不飽和	0.00	g
	多価不飽和	0.01	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	※	0.2	g
マンガン		0.00	mg

※は実測値です。

【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

原材料名	配合割合%	産地	アレルギー
異性化液糖	18.330	国内製造	
りんご果肉	12.000	日本	りんご
りんご濃縮果汁 ※生果汁換算18%	3.600	日本	りんご
還元水あめ	3.330		
砂糖	1.670		
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.470		
ゲル化剤(増粘多糖類(ジェランガム、キサンタンガム、カラギナン)、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カリウム、食品素材(ブドウ糖、こんにゃく粉))	0.400		
pH調整剤	0.300		
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103		
香料	0.100		
酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン)	0.050		
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030		
水	59.617		
合 計	100.000		

【同一工場内で使用されるアレルギー】

☐ 小麦 ☐ そば ☒ 卵 ☒ 乳 ☐ 落花生 ☐ えび ☐ かに ☐ くるみ ☐ いか ☐ いくら
☐ さけ ☐ さば ☒ 牛肉 ☒ 鶏肉 ☒ 豚肉 ☒ 大豆 ☐ やまいも ☐ あわび
☒ 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ミ目開き)→

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 →
サンプリング、検査

検品(目視)→内箱詰め→

ウェイトチェック(1ボール単位での計量チェック)→外箱詰め→出荷