

令和7年度 調味料等（2学期）使用一覧

番号	食品名	備考	番号	食品名	備考
1	赤みそ		21	清酒	
2	荒塩		22	だし昆布	
3	うすくちしょうゆ		23	中華スープ（ごま抜き）	
4	ウスターソース		24	でんぷん	
5	オイスターソース		25	テンメンジャン	
6	オリーブ油		26	豆板ジャン	
7	かつおパック		27	トンカツソース	
8	カレー粉		28	ぶどう酒（赤）	
9	乾燥パセリ		29	ぶどう酒（白）	
10	こいくちしょうゆ		30	本みりん	
11	穀物酢（奈良県）		31	みそ	
12	こしょう		32	レモン果汁	
13	コチジャン		33	ローリエ（パウダー）	
14	粉からし				
15	ごま油				
16	こめ油	保健給食課を通して お問い合わせください。			
17	こめ油（揚げ用）	保健給食課を通して お問い合わせください。			
18	コンソメ（鶏がらスープ）				
19	砂糖				
20	白みそ（奈良県）				

1 赤みそ

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名	新豆みそ
----	------

規格 1 k g

メーカー サンジルシ醸造 株式会社

(原材料配合表)

[illegible]

2025年5月27日

株式会社モリヨシ 御中

商 品 品 質 規 格 書

株式会社 日本海水 品質保



讃岐品質保証Gr 香川県坂出市大屋富町1793番地の3
TEL:0877-47-0111 FAX:0877-47-4067

商 品 名		瀬戸のあらじお（750g）			
一 般 名		食塩			
特 徴		讃岐の平釜でじっくりと煮詰めたお塩です			
性 状		白色結晶(フレーク状)			
香 味		無臭・塩味			
項 目		規 格 値		試 験 方 法	
一般規格	NaCl 純度	88.0%以上		塩事業センター「塩試験方法」	
	水 分	5.0～10.0%			
	平均粒径	600～900μm			
有害性物質	重 金 属	10mg/kg以下		公的機関による定期的な試験分析値を代用	
	砒 素	0.2mg/kg以下			
微生物検査	一般生菌数	300個以下/g			
	大腸菌群	陰性			
包 装 形 態		荷 姿	内袋:ポリエチレン袋 外箱:段ボール	内容量	750g
製造年月日の表示方法		年 A,B,Cの繰り返し（例 2023年 A、2024年 B、2025年 C） 包装袋に印字 月 OからZ（O＝1月、P＝2月、Z＝12月） 例）A-R-01(2023年4月1日)			
使用原材料		海水	原産国(原産地)	日本(香川県坂出市)	
遺伝子組替の有無		無			
アレルゲン物質の有無		無			
牛由来物質の有無		無			
食品添加物の有無		無			
保 管 条 件		温度、湿度変化の少ない場所で保管して下さい。			
品 質 保 証 期 間		特に定めておりません。			
品質劣化		固結以外に品質の劣化はありません。			
開封後の注意事項		速やかに使用して下さい。			
使用食品表示方法		食塩			
用 途		食品			
製造工程		原料海水 → ろ過 → 濃縮 → 蒸発結晶化 → 脱水 → 原料塩 → 溶解 → ろ過 → 蒸発結晶化 → 脱水 → 計量包装 → 金属検出 → ウェイトチェック → 箱詰め → ウェイトチェック → 製品 → 出荷			

原材料仕様書

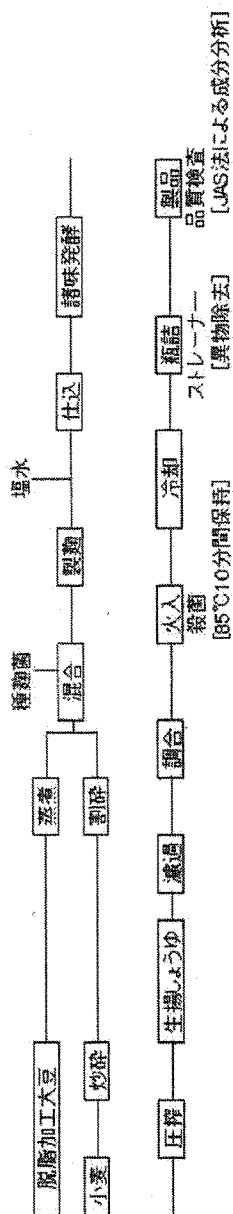
商 品 名	製造メーカー名	工場担当者・TEL	作成年月日
天然醸造うすくち	ニシキ醤油	鈴木智博 045-75-2626	2025.3.7

原料一覽(配合比の高い順)

原料No.	原材料名		原材料商品名・品 種名(有機農産物 はその旨)	添加物の用途	添加物、微量原材料等 の由来原料	原産国		原材料変更の可能 性	GMO		アレルギー物質		製品へ の表示
	原材料一般名	品名				国名	有無		分別/不分別	有無	当該アレルギー 物質(米を含む)		
1	食塩		海水			日本、メキシコ等		○					○
2	味噌加工大豆		大豆			アメリカ、カナダ、インド アフリカ等		○	無	非遺伝子組換え/分別	有	大豆	○
3	小麦		小麦					○			有	小麦	○
4	アールスメーク				サトウキビ・ジャガイモ・セロリシ・みかん	タイ・ブタンル・中国等		○	有	不分別			○

日本農林規格値	
全窒素分 (g/dℓ)	1.15 以上
食塩分 (g/dℓ)	17.5 ± 0.5
無塩可溶性固形分 (g/dℓ)	14.0 以上
色度 (標準色)	22 以上

栄養成分表示 大さじ1杯 15mlあたり(推定値)	
熱量	11 kcal
たんぱく質	1.2 g
脂質	0
炭水化物	1.7 g
食塩相当量	2.63 g



原材料名	アレルゲン（対象原材名）
醸造酢	
砂糖類	
（ぶどう糖果糖液糖）（砂糖）	
野菜・果実	
（トマト）（にんじん）（玉葱）（プルーン）	
食塩	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
香辛料	
水	

業 者 名 太平物産株式会社

品 名 オイスターソース 145 g メーカー名 ユウキ食品株式会社

[illegible]

6 オリーブ油

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 エクストラヴァージンオリーブオイル

規格 1 L

メーカ一 株式会社 信明商事

(原材料配合表)

[illegible]

《商品規格書》



理研ビタミン株式会社

製品名	素材力 だしパック かつお					品名コード	46614
						規 格	(50g×5袋)×20袋/ケース
名 称	だしパック					最終加工地	鹿児島県
賞味期間	開封前	製造日を含め 360 日間	保管条件	開封前	高温・多湿を避け、常温で保存	JANコード	4903307466141
	開封後	お早めにご使用ください		開封後	常温(高温、多湿、射光を避ける)	ITFコード	14903307466148
商品特徴	かつお節と宗田節のみを使用した<だしパック>です。 だしの風味を生かすため、食塩を一切使用しておりません。						

●原材料情報

[illegible]

・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、くすみ、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、マカダミアナッツ、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。

●营养成分分析值例(100g中)

エネルギー	368	kcal	カリウム	843	mg	ビタミンA	レチノール	65	μg	ビタミンB1	検出せず	mg	
水分	12.2	g	カルシウム	1900	mg		α-カロテン	検出せず	μg	ビタミンB2	0.74	mg	
たんぱく質	72.5	g	マグネシウム	117	mg		β-カロテン	検出せず	μg	ナイアシン	42.4	mg	
脂質	8.1	g	リン	1490	mg		β-クリプトキサンチン	検出せず	μg	ビタミンC	検出せず	mg	
炭水化物	1.2	g	鉄	14.0	mg		β-カロテン当量	—	μg	食物繊維	水溶性	0.5未満	g
灰分	6.0	g	亜鉛	4.95	mg		レチノール活性当量	65	μg	不溶性	1.5	g	
ナトリウム	537	mg					ビタミンD	15.5	μg	総量	1.5	g	
						ビタミンE	—	mg	食塩相当量	1.36	g		

●規格

外観	粗粉碎状(バック方式)
香味	風味良好で異味異臭のないこと
色調	薄茶色
一般生菌数	10000 個/g以下
大腸菌群	陰性
大腸菌	-
無菌試験	-

●製造工程図

原料 → 目視選別 → 粉碎 → 混合 → 篩分 → 磁石(8000ガウス) → 計量充填(15kgクラフト袋) → 金属検出機(Fe: 2.0mmφ、Sus: 2.5mmφ) → 半製品 → 篩分(4メッシュ) → 小分包装(50g/袋) → 金属検出機(Fe: 0.8mmφ、Sus: 1.2mmφ) → ウェイトチェック → 外袋包装(50g × 5袋/袋) → ウェイトチェック → 梱包((50g × 5袋) × 20袋/ケース) → グロスチェック → 製品

製品規格書

2025年5月26日

株式会社モリヨシ

御中

甘利香辛食品株式会社
京都市伏見区新町13丁目295
TEL:075-621-2447 FAX:075-621-2572

品名		CA カレーパウダー						
内装	形態	缶			外装	形態	ケース	
	材質	スチール				材質	ダンボール	
	サイズ	φ 87mm×166mm				サイズ	370mm×272mm×177mm	
内容量		400g×12缶×1ケース			粒度		目開き710 μ m95%以上通過	
色調		黄褐色			形状		粉末	
香味		カレー粉特有の香味を有する			用途		食品の辛味及び風味付け	
本製品を使用したときの表示方法				カレー粉 など				
品質規格	項目		規格値			試験方法		
	微生物規格							
	成分規格	水分	10.0%以下			ASTA法		
	その他							
栄養成分(100gあたり成分%、エネルギーkcal) 計算値								
水分		たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	ナトリウム(mg)	
10.2		13.3	11.4	59.2	5.9	326	56	
原材料詳細	原材料	由来原材料	原料原産地	アレルゲン*	遺伝子組換え	食品添加物	牛由来原材料	
	コリアンダー	コリアンダー	モロッコ	－	対象外	－	－	
	ターメリック	ターメリック	インド	－	対象外	－	－	
	黒胡椒	黒胡椒	マレーシア、インドネシア、ベトナム	－	対象外	－	－	
	メッチ	メッチ	インド	－	対象外	－	－	
	クミン	クミン	インド、イラン、トルコ	－	対象外	－	－	
	セロリーシード	セロリーシード	インド	－	対象外	－	－	
	カルダモン	カルダモン	グアテマラ	－	対象外	－	－	
	唐辛子	唐辛子	中国	－	対象外	－	－	
* アレルギー物質を含む特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目								
賞味期限		製造日より24ヶ月		保存方法		多湿を避け、冷暗所で保管して下さい		
賞味期限表示		YY.M.D			原産国名		日本	
製造工程		原料－配合－磁石(10000ガウス)－荒挽－混合－磁石(10000ガウス)－粗砕－粉碎－篩別(40メッシュパス)－混合－磁石(10000ガウス)－篩別(16メッシュパス)－金属探知機(Fe:0.8mm , SUS:1.2mm)－充填・計量－製品－小分け充填・計量－巻締め－製品						
弊社に責任のある不良品は良品と交換します								
備考		刺激性の辛味成分を含みますので、目・鼻等に入らぬよう注意してください						
本規格書について、機密情報を含みますので貴社製品の製造又は本製品の販売目的以外での使用はお控えください。								

製品規格書

2025年5月26日

株式会社モリヨシ

御中

甘利香辛食品株式会社
京都市伏見区新町13丁目295
TEL:075-621-2447 FAX:075-621-2572

品名		CA パセリグラニューール						
内装	形態	缶			外装	形態	ケース	
	材質	スチール				材質	ダンボール	
	サイズ	φ87mm×110mm				サイズ	370mm×272mm×122mm	
内容量		40g×12缶×1ケース			粒度		—	
色調		緑色			形状		グラニューール状	
香味		パセリ特有の香味を有する			用途		食品の香りおよび風味付け	
本製品を使用したときの表示方法				パセリ など				
品質規格	項目		規格値			試験方法		
	微生物規格							
	成分規格	水分	10.0%以下			ASTA法		
	その他							
栄養成分(100gあたり成分%、エネルギーkcal) 参照値								
水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	ナトリウム(mg)		
5.0	28.7	2.2	51.6	12.5	341	880		
原材料詳細	原材料	由来原材料	原料原産地	アレルゲン*	遺伝子組換え	食品添加物	牛由来原材料	
	パセリ	パセリ	ニュージーランド	—	対象外	—	—	
* アレルギー物質を含む特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目								
賞味期限	製造日より 12ヶ月		保存方法		多湿を避け、冷暗所で保管して下さい			
賞味期限表示	YY.M.D			原産国名	ニュージーランド			
製造工程	原料—小分け充填・計量—巻締め—製品							
弊社に責任のある不良品は良品と交換します								
備考								
原料事情または製品の安定供給のため、各原材料の原料原産地及び製造工程は変更する場合がございます。 本規格書について、機密情報を含みますので貴社製品の製造又は本製品の販売目的以外での使用はお控えください。								

原材料仕様書

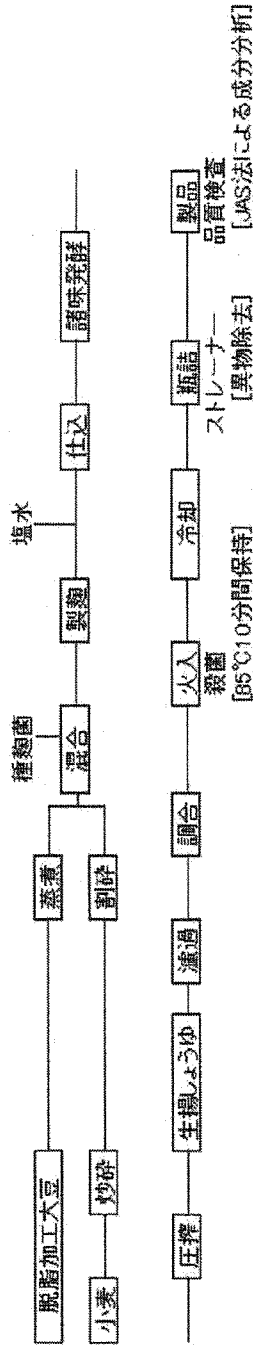
商 品 名	製造メーカー名	工場担当者・TEL	作成年月日
天然醸造こいくち	ニシキ醤油㈱	鈴木智博 0745-75-2026	2025.3.7

原料一覧(配合比の高い順)

原料No.	原材料名		添加物の用途	添加物、微量原材料等の由来原料	原産国 国名	原材料変更の可能性	GMO		アレルギー物質		製品への表示
	原材料一般名	原材料商品名・品名(有機農産物はその旨)					有無	分別/不分別	有無	当該アレルギー物質(米を含む)	
1	脱脂加工大豆	大豆			アメリカ、インド、カンガ	○	無	非遺伝子組換え/分別	有	大豆	○
2	小麦	小麦			日本等	○			有	小麦	○
3	食塩	海水			日本等	○					○
4	グルタミン酸			サトウキビ・死オカ・トウモロコシ・みかん	タイ・ブラジル・中国等	○	有	不分別			○

日本農林規格値	
全窒素分 (g/dl)	1.50 以上
食塩分 (g/dl)	16.0 ± 0.5
無塩可溶性固形分 (g/dl)	16.0 以上
色度(標準色)	12 以下

栄養成分表示 大さじ1杯15mlあたり(推定値)	
熱量	11 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂質	0
炭水化物	1.3 g
食塩相当量	2.50 g



1 1 穀物酢（奈良県）

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 ヘルシー穀物酢 食塩無添加タイプ

規格 1.8 L

メーカー タマノイ酢 株式会社

(原材料配合表)

[illegible]

製品規格書

2025年5月26日

株式会社モリヨシ

御中

甘利香辛食品株式会社

京都市伏見区新町13丁目295

TEL:075-621-2447 FAX:075-621-2572

品名		CA ベストコショウ						
内装	形態	袋			外装	形態	ケース	
	材質	ラミネート				材質	ダンボール	
	サイズ	160mm×230mm				サイズ	487mm×250mm×360mm	
内容量		300g×50袋×1ケース			粒度		目開き355 μ m95%以上通過	
色調		灰白色			形状		粉末	
香味		製品特有の香味を有する			用途		食品の辛味および風味付け	
本製品を使用したときの表示方法				コショウ など				
品質規格	微生物規格	項目	規格値			試験方法		
	成分規格	水分	15.0%以下			ASTA法		
	その他							
栄養成分(100gあたり成分%、エネルギーkcal) 計算値								
水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	ナトリウム(mg)		
12.7	7.1	2.6	76.7	0.9	367	11		
原材料詳細	原材料	由来原材料	原料原産地	アレルゲン*	遺伝子組換え	食品添加物	牛由来原材料	
	コーンフラワー	トウモロコシ	アメリカ	—	非組換え分別	—	—	
	米粉	米	日本	—	対象外	—	—	
	胡椒	胡椒	マレーシア又はインドネシア又はベトナム	—	対象外	—	—	
	以下余白							
* アレルギー物質を含む特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目								
賞味期限	製造より12ヶ月		保存方法	多湿を避け、冷暗所で保管してください				
賞味期限表示	YY.M.D			原産国名	日本			
製造工程	原料—磁石(5000ガウス)—粗砕—磁石(5000ガウス)—粉碎—篩別(60メッシュパス)—混合—篩別(24メッシュパス)—磁石(10000ガウス)—充填・計量—製品—小分け充填・計量—金属探知機(Fe:1.5mm, SUS:2.0mm)—製品							
弊社に責任のある不良品は良品と交換します								
備考	刺激性の辛味成分を含みますので、目・鼻等に入らぬよう注意してください							
本規格書について、機密情報を含みますので貴社製品の製造又は本製品の販売目的以外での使用はお控えください。								

13 コチジャン

香芝市教育委員会 御中

業 者 名 太平物産株式会社

品 名 コチジャン 130 g メーカー名 ユウキ食品株式会社

【原材料配合割合】

[illegible]

1 4 粉からし

2024年7月5日

ハウス食品株式会社

平素は、ハウス製品をお取り扱いいただき、誠にありがとうございます。
お問い合わせの件に関しまして、下記の通りご報告申し上げます。

記

製品名	4 0 g からし袋入り			
原材料名	からし（カナダ）、でんぷん、ぶどう糖／着色料（ターメリック）、ビタミンC、酸味料			
アレルギー	含まない			
栄養成分表示④袋分（製品4 0 g）	分析値	内容量	4 0 g	
エネルギー	172 kcal	J A N	4902402905876	
水分		I T F	14902402905873	
たんぱく質	12.7 g		ボール	ケース
脂質	5.8 g	荷姿	10	12
炭水化物	17.4 g	賞味期限	750	日
灰分				
ナトリウム				
食塩相当量	0.1 g			
データ出典				

15ごま油

12501001 JFDA純正ごま油1650g 1,650g×6

規格書コード G0000737-33A2570F-26330E07 適用日 2025/03/26
株式会社ジェフダ

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

【取引先へのご連絡】

Confidential：当文書（全頁）内容の第三者への開示はお控え下さい。

規格書商品名	J F D A 純正ごま油1650g			メーカー名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
フリガナ	ジェフダジュンペイ マツ 1650g			フリガナ	-
ブランド名	J F D A	区分:PB	規格	1 6 5 0g× 6	
食品情報コード	IM07876007423			ピースJANコード	4901458003789

アレルギー情報

該当のアレルギーには●が記されます。

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	マカダミアナッツ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
魚介類					アレルギー物質なし

アレルギーコンタミ注意喚起

表示有無

無

一括表示情報

品名	食用ごま油
原材料名	食用ごま油（国内製造）
内容量	1650g
賞味期限	YYYY. M. D+製造所固有記号
保存方法	常温・暗所保存
調理方法	—
使用上の注意	—
原産国名	日本（一括表示に記載無し）
販売者	株式会社ジェフダ 東京都港区新橋2丁目21番1号 新橋駅前ビル2号館904
製造者	（枠外）製造所固有記号は賞味期限右側に記載
輸入者	—
加工者	—【加工所】—
使用方法	—
殺菌方法	—
でん粉含有量	—
でん粉含有率	
固形量	—
内容総量	—
原料原産地名	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	—
アルコール分	—
その他表示項目	【製造所固有記号】+J1：小豆島工場 / +J2：袖ヶ浦工場

商品情報

賞味期限（製造日含め）	540日		
製造日表示有無	無		
保存温度帯	常温		
米トレサ法対象区分	対象外		
商品特徴	強く焙煎し、濃厚なごま油の焙煎風味、香ばしい焦がし香と苦味を伴うごま油です。賞味期限欄に540日と記載しておりますが、正確には製造日より1.5年（未開封）です。		
召し上がり方・利用方法	中華料理、焼き肉、ドレッシング、加工食品など		
使用・保管・廃棄上の注意	冬期になると油が凍るがありますが、品質には変化ありません。開封後は栓をしてできるだけお早めにご使用ください。		
酒類分類		酒類識別区分	含まない
アルコール分			

企業情報

販売者	株式会社ジェフダ 東京都港区新橋2丁目21番1号新橋駅前ビル2号館904 03-5534-6600
製造者	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます 非公開 —
輸入者	非公開 — —
加工者	

連絡欄

製品名	鶏がらスープ 丸鶏パウダー使用				品名コード	73512	
名 称	粉末調味料				規 格	1kg×10袋/ケース	
賞味期間	開封前	製造日を含め 360 日間	保管条件	開封前	高温・多湿を避け常温で保存	JANコード	4903307615983
	開封後	お早めにご使用ください		開封後	密封して常温保管	ITFコード	24903307615987
商品特徴	丸鶏の風味をベースにオニオンやキャベツなどの旨みをほどよく加えた鶏がらスープです。スープ、炒め物など幅広くお使いいただけます。						

[illegible]

特定原材料	特定原材料に準ずるもの
えび、かに、くすみ、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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

エネルギー	195	kcal	カリウム	2890	mg	ビタミンA	レチノール	5	μg	ビタミンB1	検出せず	mg	
水分	2.0	g	カルシウム	52.7	mg		α-カロテン	7	μg	ビタミンB2	0.04	mg	
たんぱく質	13.4	g	マグネシウム	6.4	mg		β-カロテン	20	μg	ナイアシン	1.79	mg	
脂質	1.4	g	リン	158	mg		β-クリプトキサンチン	検出せず	μg	ビタミンC	検出せず	mg	
炭水化物	32.2	g	鉄	0.31	mg		β-カロテン当量	24	μg	食物繊維	水溶性	0.5未満	g
灰分	51.0	g	亜鉛	0.12	mg		レチノール活性当量	7	μg	不溶性	0.5未満	g	
ナトリウム	17800	mg					ビタミンD	検出せず	μg	総量	0.5未満	g	
						ビタミンE	-	mg	食塩相当量	45.2	g		

原料 → 秤量 → 仕込 → 混合 → 篩分(10メッシュ) → 磁石(8000ガウス) → 計量充填(20kgクラフト袋) → ウェイトチェック → 金属検出機(Fe: 2.0mm φ, Sus: 2.5mm φ) → 半製品 → 篩分(10メッシュ) → 磁石(8000ガウス) → 小分包装(1kg/袋) → X線異物検出機(Sus球: 0.8mm φ) → ウェイトチェック → 梱包(1kg × 10袋/ケース) → グロスチェック → 製品

外観	粉末状
香味	風味良好で異味異臭のないこと
色調	薄茶色
一般生菌数	3000 個/g以下
大腸菌群	陰性
大腸菌	—
無菌試験	—

品質規格書

製品名		パールエース印 三温糖 500g パールエース印 三温糖 1kg			製造者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-6 塩水港精糖株式会社				
一般名		砂糖、三温糖		規格	500g×20 又は 1kg×20	販売者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-6 株式会社パールエース			
						製造所	大阪府泉佐野市住吉町25 関西製糖株式会社			
原材料関係	原材料名	由来名	配合	原産国		遺伝子組換え (義務表示対象9農作物)	アレルゲン (28品目)	外装		
	甘蔗原料糖	甘蔗 (サトウキビ)	99.7% ～ 99.9%	タイ		対象外	含まず			
				オーストラリア						
				ブラジル						
				フィリピン						
南アフリカ共和国										
			グアテマラ							
			日本(鹿児島県・沖縄県)							
	甜菜原料糖	甜菜(ビート)		日本(北海道)		非組換え	含まず	写真は 1kg入		
	カラメル色素 (食品添加物)	砂糖	0.3～0.1%	日本		対象外	含まず			
加工助剤	物質名	用途	原産国	表示	物質名	用途	原産国	表示		
	水酸化カルシウム	清浄剤	日本	不要	塩酸	製造用剤	日本	不要		
	イオン交換樹脂	脱色剤	日本	不要	炭酸水素ナトリウム	製造用剤	日本	不要		
	骨炭 ※	脱色剤	日本	不要						
品質規格	項目	規格値		測定法		項目	規格値		測定法	
	糖度(°Z)	94.0以上		旋光度測定法(検糖計)		一般生菌数	300以下/g		衛生試験法	
	転化糖(%)	1.0～3.0		メチレンブルー法		カビ	20以下/g		衛生試験法	
	水分(%)	0.6～2.0		常圧乾燥法 (105℃、3時間)		イースト	20以下/g		衛生試験法	
	色価(st.CV)	5～20		吸光度測定法		大腸菌群	陰性		衛生試験法	
	重金属(Pbとして)	検出せず (検出限界:5ppm)		硫化ナトリウム比色法		ヒ素(Asとして)	検出せず (検出限界:0.1ppm)		原子吸光光度法	
製造工程	原料糖 → 清浄工程 → 紫外線殺菌 → 結晶化・分蜜(グラニュー糖) → 結晶化・分蜜(上白糖) → → 結晶化(三温糖) → 分蜜(三温糖) → 乾燥 → 冷却 → → 金属異物除去(マグネット:10,000ガウス) → 貯蔵 → 篩別(固結糖除去篩:5mm) → → 金属異物除去(マグネット:10,000ガウス) → 包装(小袋) → ウェイトチェック → → 金属異物検査(金属検出器:Fe 0.8mmφ、SUS 1.0mmφ) → 包装(BAX袋) → → 金属異物検査(金属検出器:Fe 1.5mmφ、SUS 2.0mmφ) → 製品									
栄養成分(100g当たり) * 八訂日本食品標準成分表より			エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当量
			390 kcal	0.9 g	Tr g	(0) g	99.0 g	0.1 g	7 mg	Tr g
貴社製品への原材料表示例			砂糖 又は 三温糖 * 原料原産地を表示する場合の表示例 : 砂糖(国内製造)							
特 徴		しっとりとした感じの黄褐色の砂糖。独特の風味とコクを有する。								
包装形態		【内装】ポリ袋(材質:ポリエチレン)、【外装】クラフト紙袋(材質:クラフト紙)								
封緘方法		【内装】ヒートシール、【外装】ホットメルト接着剤								
ロット表示		【内装】表示例: 3D208A 読み方: 3(包装機番号)、D(西暦下一桁記号=2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)、A(包装時間帯=午前中) 【外装】表示例: 223208 読み方: 2(工場番号)、23(2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)								
賞味期限		設定無し								
保存方法		温湿度変化の少ない屋内で、穀類や乾物、臭気、香気を発するものと区別して保存								
関係法令		食品衛生法及び関係法令に適合								
コンタミネーション		砂糖専用ラインのためコンタミネーションの可能性はありません。								
※ 骨炭のBSEについて		加工助剤「骨炭」の原料である牛骨はBSEの危険部位ではありません。また、「骨炭」は牛骨を800℃の高温で8時間焼成して製造されるため、BSE感染のおそれはありません。								

商品仕様書

作成日 2015年 7月28日 作成者吉川 修 印
改訂日 2023年 6月 14日

商品名	白味噌 万葉小町			規格	450 g カップ、1kg袋、10kg箱入り	
製造者名	㈱井上本店			電話	0742-22-2501	
住所	奈良市北京終町57番地			F A X	0742-27-3095	
				担当者	吉川 修	
製造	製造ロット	300 k g		最小出荷単位	1ケース	
物流	物流品温	冷蔵				
	物流包材	450 g カップ	ダンボール 12個入り			
	入り数	1Kg	(業務用)			
		10kg	(業務用) (受注生産)			
発注	発注単位	ケース				
	リードタイム	発注～納品まで 1～3 日間				
期限	賞味期限	180日			開封後の目安	30 日間
保存等	保存・保管条件	要冷蔵				
	品質低下の原因	空気に触れる事による風味の低下				
	品質保持材	(無)				
	特記事項	生味噌 発酵が旺盛の為ガスの発生・膨れやすい				
商品特徴及び一般市販品との違				調理方法		
・添加物不使用（甘味料、酒精不使用） ・国内産大豆100%、奈良県産米100%（共に遺伝子組み換えではない） ・粃を多用する事で甘味料を使わず、米由来の自然な甘さとコクを出している。				・お味噌汁 ・煮物 ・雑煮 ・ホワイトシチュー ・ドレッシング ・西京漬け など		
アレルギーの使用（ 無 ）						
その他（有 ）						
・大豆 又、本製品と同一製造機器で醤油（小麦を含む）を使用した製品を製造しております。						

栄養成分表示（8訂）100 g 当り
エネルギー 206kcal
たんぱく質 9.7g
脂質 3.0g
炭水化物 37.9g
食塩相当量 6.1 g
コレステロール 0mg

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 料理用清酒（弥乃華）

規格 1.8 L

メーカ一 Y-T E P

(原材料配合表)

[illegible]

2025年2月10日

大忠食品株式会社
三重県伊勢市東大淀町11番地
TEL0596-37-2121
FAX0596-37-2131



商品規格書 原産地証明書

商品名：道南昆布

- ・原材料：昆布 100%
- ・原産地：日本国（本商品は国内産である事を証明致します。）
- ・原藻採取地域：北海道道南地区沿岸

◎本商品は昆布を厳重に異物除去選別したもので、合成保存料等の添加物は一切使用致しておりません。
◎本商品にはアーモンドを含むアレルギー物質（28品目）は含まれておりません。
◎遺伝子組換えに関連する原材料は使用致しておりません。
◎本商品は自然の海域で生育された海藻のため農薬等は一切使用致しておりません。

栄養成分分析表（100g当り）：

熱量	170kcal	食物繊維	32.1g
たんぱく質	5.8g	食塩相当量	6.6g
脂質	1.3g	カルシウム	780mg
炭水化物	64.3g	鉄	3.2mg
糖質	32.2g		

日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）より

以上

《商品規格書》



理研ビタミン株式会社

製品名	中華だし				品名コード	66448	
					規 格	1kg×10袋/ケース	
名 称	粉末調味料				最終加工地	埼玉県	
賞味期間	開封前	製造日を含め 360 日間	保管条件	開封前	高温・多湿を避け常温で保存	JANコード	4903307615945
	開封後	お早めにご使用ください		開封後	密封して常温保管	ITFコード	24903307615949
商品特徴	ポークやチキンの旨みをベースに生姜やにんにくなどの風味をほどよく加えた中華だしです。 炒め物やスープなどあらゆる料理にお使いいただけます。						

●原材料情報

[illegible]

・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、マカダミアナッツ、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。

● 营养成分分析值例(100g中)

エネルギー	280 kcal	カリウム	103 mg	ビタミンA	レチノール	3 μg	ビタミンB1	検出せず	mg		
水分	1.6 g	カルシウム	19.1 mg		α-カロテン	検出せず	μg	ビタミンB2	0.02	mg	
たんぱく質	24.5 g	マグネシウム	8.0 mg		β-カロテン	検出せず	μg	ナイアシン	0.94	mg	
脂質	2.0 g	リン	116 mg		β-クリプトキサンチン	検出せず	μg	ビタミンC	検出せず	mg	
炭水化物	40.9 g	鉄	0.20 mg		β-カロテン当量	—	μg	食物繊維	水溶性	0.5未満	g
灰分	31.0 g	亜鉛	0.13 mg		レチノール活性当量	3	μg	食物繊維	不溶性	0.5未満	g
ナトリウム	12400 mg				ビタミンD	検出せず	μg	糖	0.5未満	g	
					ビタミンE	—	mg	食塩相当量	31.5	g	

●規格

外観	粉末状
香味	風味良好で異味異臭のないこと
色調	淡茶色
一般生菌数	3000 個/g以下
大腸菌群	陰性
大腸菌	-
無菌試験	-

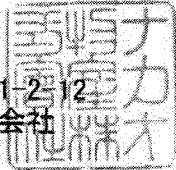
●製造工程図

原料→秤量→仕込→混合→篩分(14メッシュ)→磁石(8000ガウス)→計量充填(20kgクラフト袋)→ウェイトチェック→金属検出機(Fe:2.0mmφ、Sus:2.5mmφ)→半製品→篩分(10メッシュ)→磁石(8000ガウス)→小分包装(1kg/袋)→X線異物検出機(Sus球:0.8mmφ)→ウェイトチェック→梱包(1kg×10袋/ケース)→グロスチェック→製品

令和5年2月20日

製品規格書

大阪市平野区平野馬場1-2-12
ナカオ物産株式会社



品名：ナカオ 南部太白晒片栗粉（甘藷） 1kg / 12入

【一般規格】

	規格値	項目	規格値
エネルギー	340.0kcal	大腸菌数	陰性
エネルギー	1452.0KJ	カビ数	陰性
水分	17.5g	酵母	陰性
たんぱく質	0.1g	黄色ブドウ球菌	陰性
脂質	0.2g	サルモネラ菌	陰性
炭水化物	82.0g	二酸化イオウ	検出せず
灰分	0.2g	砒素	検出せず
食塩相当量	0g	鉛	検出せず
一般生菌数	1,000個/g以下	カドニウム	検出せず
芽胞菌数	300個/g以下	純水銀	検出せず

【原料配合】

原料名	配合率	備考
甘藷澱粉(JA全農・鹿児島県産)	100%	遺伝子組換え原料不使用
アレルギー特定原材料	0%	法令7品目、奨励21品目

(八訂日本食品標準成分値/100gあたり)

【JANコード】

4904414 454540

【ITFコード】

012904414 454547

【ピース/ケースサイズ】

ピース 330 x 190 x 45(mm) / ケース4205 x 260 x 225(mm)

【賞味期限】

製造日より24ヶ月

【製造工程】

- ①甘藷澱粉 ②網目篩別攪拌機(85メッシュ) ③金属類除去機(10,000ガウス)
④粉体充填機 ⑤自動規格袋充填機(賞味期限印字、口封) ⑥重量チェッカー
⑦金属探知機(Fe0.8mm SUS1.6mm) ⑧製品(目視検査)

【保存方法】

直射日光、高温多湿をさけて保存してください。

【用途】

水産練製品、畜産練製品、卵焼き、菓子、製麺、その他食品用途(糊液、唐揚げ)

【特性】

タンパクとの結着性が良好
練製品のゼリー強度の向上、食感のザラツキの低減。

【アレルギー特定原材料】

(法令7品目) 卵、乳、落花生、えび、かに、そば、小麦
(奨励21品目) 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、マツタケ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
アーモンド

【最終加工地】

大阪府大阪市平野区平野馬場1-2-12
ナカオ物産株式会社

【備考】

トランス脂肪酸は含んでおりません。
コンタミネーションの影響はございません。

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

ユウキ食品株式会社
適用日 2025/02/01

商品番号	213100			
規格書商品名	四川豆板醤	規格	500g	
フリガナ	シセントウバンジャン	ブランド名	ユウキ	NB



一括表示情報

名称	豆板醬(調味料)
原材料名	塩蔵唐辛子(ベトナム製造)、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
内容量	500g
賞味期限	欄外右下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて保存してください。
原産国名	
販売者	ユウキ食品株式会社 東京都調布市富士見町1-2-2
製造所	関東ユウキ食品工業株式会社 栃木県那須郡那珂川町大山田下郷1274
加工所	
輸入者	
原料原産地	
凍結前加熱の有無	
加熱調理の必要性	
その他表示項目	

アレルギー情報

えび 卵	かに 乳	くるみ 落花生	小麦	そば
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
マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
魚介類				無

アレルギー物質コンタミの可能性 無

備考

商品情報

ピースJANコード	4903024631006
賞味期間	2年
保存温度帯	常温
米トレサ法対象区分	対象外

栄養成分情報

分析単位	100gあたり	ラベル表示	100g当たり
エネルギー(kcal)	67	エネルギー(kcal)	67
水分(g)	71.5	水分(g)	-
たんぱく質(g)	2.4	たんぱく質(g)	2.4
脂質(g)	2.4	脂質(g)	2.4
炭水化物(g)	8.9	炭水化物(g)	8.9
灰分(g)	14.8	灰分(g)	-
食塩相当量(g)	13.5	食塩相当量(g)	13.5
ナトリウム(mg)	5320	ナトリウム(mg)	-

商品特徴	数種の唐辛子が辛味の中に奥深いコクと旨味を生み出した、色鮮やかな辛味調味料です。具材感を出すため、粒状のそら豆を加えています。
召し上がり方・利用方法	麻婆豆腐、炒め物や薬味など、あらゆる料理の辛味付けにお使いください。
使用・保管・廃棄上の注意	●開封後は冷蔵(10℃以下)保存し、早めにご使用ください。 ●まれに唐辛子の熟した黒い種や繊維が入っていることがありますが、品質には問題ありません。

備考	サンプル品分析による推定値
----	---------------

企業情報

販売者	ユウキ食品株式会社 東京都調布市富士見町1-2-2 042-442-0801 042-442-0930
製造者	関東ユウキ食品工業株式会社 栃木県那須郡那珂川町大山田下郷2768-1
輸入者	

連絡欄

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 トンカツソース ハイブレンド

規格 1.8L

メーカー ブルドックソース 株式会社

(原材料配合表)

原材料名	アレルゲン (対象原材名)
醸造酢	
野菜・果実	
(トマト) (プルーン) (にんじん) (玉葱)	
砂糖類	
(ぶどう糖果糖液糖) (砂糖)	
食塩	
コーンスターチ	
酵母エキス	
たん白加水分解物	
香辛料	
水	

2024年6月13日

商品仕様書

商品名：クッキングワイン(赤)

製造所：山梨県韮崎市龍岡町下条南割640 株式会社サン・フーズ韮崎工場	
内容量：1.8リットル	原産国：日本(山梨県)
荷姿：1.8リットルペットボトル×8本	保存方法：乾燥した冷暗所
賞味期限：製造日より1年	

品質規格

項目	規格	試験方法
アルコール分 (V/V%)	12.0%~13.0%	国税庁所定分析法
塩分 (W/V%)	1.8%~2.2%	国税庁所定分析法

原材料調査

原材料	原材料 原産国	起源原材料	遺伝子組換え※1 原料使用の有無	アレルギー物質※2 使用の有無	牛由来原料 使用の有無
発酵調味料(加塩ワイン)	日本	ブドウ(チリ他)、 ぶどう糖、食塩	不分別	無し	無し
アルコール	日本	さとうきび	無し	無し	無し
食塩	日本	市水	無し	無し	無し
水	日本	海水	無し	無し	無し

食品添加物調査

品名	用途
クエン酸	酸味料
珪藻土	ろ過助剤(加工助剤)

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	75	kcal
食塩	1.9	g
蛋白質	0.1	g
脂質	0	g
炭水化物	1.6	g
灰分	2.1	g
水分	86.5	g
ナトリウム	756	mg

珪藻土は加工助剤(濾過助剤)のため、最終製品には殆ど残存しておりません。

遺伝子組換え対象物質

大豆、とうもろこし、馬鈴薯、菜種、綿、甜菜、パパイヤ、
アルファルファ、からしな

アレルギー対象物質 (28品目)

(表示義務) 卵、乳、小麦、そば、落花生、かに、えび、くるみ
(表示奨励) あわび、いか、いくら、さば、さけ、オレンジ、リンゴ、
バナナ、キューイフルーツ、桃、大豆、山芋、牛肉、
鶏肉、豚肉、ゼラチン、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド、
マカダミアナッツ

当製品にアレルギー物質(表示義務8品目、表示奨励20品目)が
混入することは、ありません。

2024年6月13日

商品仕様書

商 品 名：クッキングワイン(白)

製 造 所：山梨県韭崎市長岡町下条南割640 株式会社サン・フーズ韭崎工場	
内 容 量：1.8リットル	原 産 国：日本(山梨県)
荷 姿：1.8リットルペットボトル×8本	保 存 方 法：乾燥した冷暗所
賞 味 期 限：製造日より1年	

品質規格

項 目	規 格	試験方法
アルコール分 (V/V%)	12.0%~13.0%	国税庁所定分析法
塩 分 (W/V%)	1.8%~2.2%	国税庁所定分析法

原材料調査

原材料	原材料 原産国	起源原材料	遺伝子組換え※1 原料使用の有無	アレルギー物質※2 使用の有無	牛由来原料 使用の有無
発酵調味料(加塩ワイン)	日本	ブドウ(チリ他)、 ぶどう糖、食塩	不分別	無 し	無 し
アルコール	日本	さとうきび	無 し	無 し	無 し
食 塩	日本	市 水	無 し	無 し	無 し
水	日本	海 水	無 し	無 し	無 し

食品添加物調査

品名	用途
クエン酸	酸味料
珪藻土	ろ過助剤(加工助剤)

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	71	kcal
食塩	1.9	g
蛋白質	0	g
脂質	0	g
炭水化物	0.9	g
灰分	2.1	g
水分	87.4	g
ナトリウム	757	mg

珪藻土は加工助剤(濾過助剤)のため、最終製品には殆ど残存して
おりません。

遺伝子組換え対象物質

大豆、とうもろこし、馬鈴薯、菜種、綿、甜菜、パパイヤ、
アルファルファ、からしな

アレルギー対象物質 (28品目)

(表示義務) 卵、乳、小麦、そば、落花生、かに、えび、くるみ
(表示奨励) あわび、いか、いくら、さば、さけ、オレンジ、リンゴ、
バナナ、キューイフルーツ、桃、大豆、山芋、牛肉、
鶏肉、豚肉、ゼラチン、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド、
マカダミアナッツ

当製品にアレルギー物質(表示義務8品目、表示奨励20品目)が
混入することは、ありません。

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 V P S 本みりん

規格 1.8 L

メーカ一 Y-T E P

(原材料配合表)

[illegible]

[illegible]

商品規格書

2025/1/24 作成

商品名			販売者名									
ポッカレモン100 300ml瓶			ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)									
JANコード 4902471045534												
商品特徴	ポッカレモン100そのもので、臨床試験研究を行った結果に基づき「高めの血圧(収縮期血圧)を下げる」機能性表示食品としてバリューアップしました。濃縮還元レモン果汁100%。											
	名称 レモンジュース(濃縮還元)											
	原材料名 レモン(アルゼンチン、イスラエル、イタリア)／香料											
原材料名	配合(%)	食品添加物の用途	原産地/製造地	遺伝子組換え	アレルゲン							
レモン	25		アルゼンチン、イスラエル、イタリア	対象外	無							
香料	0.1%未満	香料	日本他(製造地)	対象外								
水	74.9		日本	対象外								
					アレルゲン備考欄							
※「レモン」は濃縮果汁としての配合率					アレルゲンは特定原材料及びそれに準ずる28品目を対象に確認しています(マカダミアナッツ含む)。							
※配合率:水は残量です。												
栄養成分情報			品質管理基準		備考							
枠内	エネルギー	10 kcal	Brix(9.55(中心値))、 酸度(6.525w/v%(中心値))、 風香味(特有の色調・香味を有し、異味・異臭がないこと)、 異物(異物がないこと)、 大腸菌群(陰性)		比重:1.0432 (20℃実測値、 参考値)							
	たんぱく質	0 g										
	脂質	0 g										
	炭水化物	2.9 g										
	食塩相当量	0.004 g										
	ビタミンC	9 mg										
枠外	機能性関与成分:クエン酸		1700 mg									
栄養成分表示 30ml当たり (商品パッケージの表示値です。)												
保存温度	常温	賞味期間	9ヶ月	荷姿	300ml×12本/ケース							
取り扱い上の注意事項												
開封前	高温・直射日光をさけてください。											
開封後	開栓後は要冷蔵。賞味期限に関わらず、1〜2週間を目安に、お早めにお使いください。											
商品形態	外装	内装		個包装								
包材	段ボールラップ式(内フリップ)	-		EG瓶								
寸法	260×193×202mm	-		φ60.4×190mm								
重量	6.4kg	-		510g								
材質	紙			キャップ:PE 中シール:PE、PET キャップフィルム:PS ラベル:紙 本体:ガラスびん								
賞味期限の表示方法と読み方			個商品表示方法 : yyyy.mm.dd		読み方 : yyyy年mm月dd日							
製造場所	ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)名古屋工場 愛知県北名古屋市熊之庄十二社66-3 (固有記号A)											
製造工程	金属探知機	無	X線検査機	無	ウェイトチェッカー	有	マグトラップ	有	ストレーナー	有	アレルゲンコンタミ	無
※アレルゲンコンタミは特定原材料8品目を対象に確認しています。												
原料 → 調合 → ろ過 → マグネットトラップ → 殺菌 → ろ過 → 充填 → 巻締め → 後殺菌 → 冷却 → 印字 → 印字検査 → 内容量検査 → 箱詰め → 箱印字 → 入数検査 → パレット積み → 出荷 ※標準的な製造工程概要です。												

