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一1362-40

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

原材料名	配合割合	アレルゲン(28品目)	GMO【主原料】	原産国(産地)【主原料】	備考(原材料内訳等)
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	
<糖類>					
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
砂糖	2.11%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜
でん粉	3.52%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯
発酵調味料	2.11%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ
食塩	1.37%			長崎県	
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	
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
鉄含有酵母	0.07%			メキシコ、アメリカ	
水	8.59%			兵庫県	
以下余白					
合計	100.00%				

栄養分析（100ｇ当たり）

成分		栄養価	
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
炭水化物		8.3	g
灰分		3.2	g
無機質	ナトリウム	438	mg
	カリウム	146	mg
	カルシウム	302	mg
	マグネシウム	166	mg
	リン	90	mg
	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
	クロム	0	μg
	モリブデン	0	μg
ビタミン 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
E	α	0.2	mg
	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
脂肪酸	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
食物繊維	水溶性	0.0	g
	不溶性	0.0	g
	総量	0.0	g
食塩相当量		1.1	g

コンタミ注意喚起(アレルゲン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

2025 年 4 月 1 日　改番号　2

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
		所在地	名古屋市西区名西二丁目34番14号
一　般　名	乾燥わかめ	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・色択・形状)	
外観	深緑色でフレーク状のもの。
香味	わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。
色択	深緑色で色択が均一であること。
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。

微生物規格	
項　　目	規　　格　　値
一般生菌数	10× 10^4/g　以下
大腸菌群	陰性
好気性芽胞形成菌数	10× 10^3/g　以下

その他	
原料原産国	韓国
添加物	無
遺伝子組換	無
コンタミネーション	無

由来特定原材料(該当するものに○)

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

一括表示	
商品名	カットわかめS
名称	乾わかめ
原材料名	湯通し塩蔵わかめ
内容量	1kg
賞味期限	枠外下部に記載
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。
原産国名	韓国
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

栄養成分　(日本食品標準成分表八訂の計算による推定値)
可食部100gあたり

エネルギー			kcal	186
水　分			g	9.2
たんぱく質			g	17.9
脂　質			g	4.0
炭水化物			g	41.2
灰分			g	26.8
無機質	ナトリウム		mg	9,300
	カリウム		mg	430
	カルシウム		mg	870
	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	μg	0
		β-カロテン当量	μg	2,200
		レチノール活性当量	μg	190
	D		μg	0
	E		mg	0.5
	K		μg	1,600
	B1		mg	0.07
	B2		mg	0.08
	ナイアシン		mg	0.3
	B6		mg	0.01
	B12		μg	2.0
	葉酸		μg	18
	パントテン酸		mg	0.06
	C		mg	0
脂肪酸	飽和		g	0.25
	一価不飽和		g	0.09
	多価不飽和		g	1.29
コレステロール			mg	0
食物繊維総量			g	39.2
食塩相当量			g	23.5
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→ブロア洗浄→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。

商品カルテ（七訂版）

商品コード	30073091	配合No.	15-0001　01	JANコード	4979515730916	規格	40g		
新ハロウィンデザート（鉄・Ca）						入数	40個		
						荷姿	3合	賞味期限	12ヶ月

承認日	2025/6/10	発行日	2025/6/11

カートンサイズ	L 358 mm × W 279 mm × H 62 mm	商品サイズ		袋材質	
カートン込重量	2041 g	包装後サイズ	φ71*30程度	カップ材質	PE加工紙
		風袋込重量	44.3 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限19.5.5/180505/時間			トレー材質	

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）	現在使用産地
かぼちゃペースト	20.0	–	国内製造[原料かぼちゃ：北海道（限定）]
糖類（グラニュー糖）	6.0	–	国内製造
糖類（砂糖）	5.0	–	国内製造
糖類（ぶどう糖）	5.0	–	国内製造
豆乳加工食品	15.8	大豆	国内製造
でん粉	0.6	–	国内製造
水	46.8	–	（日本）
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.4	–	国内製造他
炭酸Ｃａ	0.2	–	国内製造
香料	0.2	–	国内製造
乳化剤	Φ	–	原料より由来
ｐＨ調整剤	Φ	–	原料より由来
セルロース	Φ	–	原料より由来
クエン酸鉄Ｎａ	Φ	–	国内製造
塩化マグネシウム	Φ	–	原料より由来

原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）	現在使用産地

備考	製造所：株式会社ヤヨイサンフーズ　大井川工場 静岡県焼津市高新田６０７－１

栄養成分(100g中)

エネルギー		148	kcal
水分		70.1	g
たんぱく質		0.7	g
脂質		6.0	g
脂肪酸	飽和	2.42	g
	一価不飽和	1.90	g
	多価不飽和	0.54	g
コレステロール		0	mg
炭水化物		22.7	g
糖質		–	g
食物繊維		1.0	g
灰分		0.5	g
無機質	ナトリウム	24	mg
	カリウム	102	mg
	カルシウム	120	mg
	マグネシウム	6	mg
	リン	12	mg
	鉄	1.5	mg
	亜鉛	0.1	mg
	銅	0.02	mg
	マンガン	0.04	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	0	μg
	クロム	0	μg
	モリブデン	3	μg
ビタミン	A レチノール	0	μg
	A α-カロテン	4	μg
	A β-カロテン	780	μg
	A β-クリプトキサンチン	18	μg
	A β-カロテン当量	800	μg
	A レチノール活性当量	66	μg
	D	0.0	μg
	E α-トコフェロール	1.4	mg
	E β-トコフェロール	0.0	mg
	E γ-トコフェロール	0.4	mg
	E δ-トコフェロール	0.1	mg
	K	5	μg
	B１	0.02	mg
	B２	0.02	mg
	ナイアシン	0.3	mg
	B６	0.04	mg
	B１２	0.0	μg
	葉酸	9	μg
	パントテン酸	0.14	mg
	ビオチン	0.2	μg
	C	6	mg
食塩相当量		0.06	g

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、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値
その他成分は七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

室温で解凍してお召しあがりください。
１０℃９０分程度、２５℃７０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／ゲル化剤（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）

注意喚起表示

●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。

アレルゲンのコンタミ防止対策

１．原料搬入、保管時の交差汚染防止
２．製造順の考慮
３．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

ゲル化剤（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

製造工程

原料前処理→加熱撹拌→混合撹拌→充填→シール→凍結→金属検出機→Ｘ線検出機→箱詰→金属検出機→冷凍保管

分類	冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌：陰性、ｻﾙﾓﾈﾗ菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途・目的	物質名
ゲル化剤	ローカストビーンガム
	カラギーナン
強化剤	炭酸カルシウム
	クエン酸第一鉄ナトリウム
香料	香料

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途・目的	物質名
豆乳加工食品	乳化剤	植物レシチン
		ショ糖脂肪酸エステル
		グリセリン脂肪酸エステル
	ｐＨ調整剤	クエン酸三ナトリウム
	乳化安定	微結晶セルロース
	品質改良	塩化マグネシウム

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

株式会社ヤヨイサンフーズ

4．かまぼこ

2025年2月6日

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	スケソウタラ	米国、ロシア	㈱ニッスイ、松田産業㈱
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ、ベトナム	グリコ栄養食品㈱
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工㈱
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖㈱
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㈱
食塩	1.7	海水	兵庫県	㈱日本海水
味りん	0.4	もち米、米麹、醸造アルコール、焼酎乙類、糖類	愛知県	甘強酒造㈱
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン㈱
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。

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

3．食品添加物

加工澱粉

4．保存方法

冷蔵（1℃～10℃）

5．アレルギー特定原材料（28品目）

アレルギー特定物質	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
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
加工油脂	なたね	豪州	非組換

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

受入 → 保管 → 解凍 → 擂潰（らいかい） →
成形（ストレーナー φ0.8㎜） → 一次加熱（中心80℃以上） → 焼 → 一次冷却 →
保冷 → （スライス） → 包装 → 真空 →
検品 → 二次加熱（中心80℃以上） → 二次冷却 → X線異物検出（硬質異物 φ3.0） →
金属検出（Fe φ1.5　Sus φ3.0） → 梱包 → 出荷（冷蔵（1℃～10℃））

●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]	[工場内で使用しているアレルギー物質]
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。	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]	[コンタミネーション]
そのままお召し上がり下さい。	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

栄養成分 100mlあたり		八訂 計算値	
エネルギー		52	kcal
水分		77.7	g
たんぱく質	植物	−	g
	動物	−	g
	総量	Tr	g
脂質		Tr	g
炭水化物		13.7	g
灰分		0.1	g
ナトリウム		17	mg
カリウム		2	mg
カルシウム		Tr	mg
マグネシウム		Tr	mg
リン		Tr	mg
鉄		Tr	mg
亜鉛		0.0	mg
ビタミンA	レチノール	0	μg
	β-カロテン当量	0	μg
	レチノール活性当量	0	μg
ビタミンB1		0	mg
ビタミンB2		0	mg
ビタミンC		Tr	mg
食物繊維	水溶性	−	g
	不溶性	−	g
	総量	0.1	g
食塩相当量		0.04	g

添加物該当	原料配合（%） 原材料名	%	産地（主原料）	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え 原材料	分別・不分別	備考
	ぶどう糖果糖液糖（国内製造）	14.76	アメリカ、他		とうもろこし（不分別）、馬鈴薯（非組換）		
	砂糖	2.72	北海道		甜菜（非組換）		
	りんご果汁	2.18	オーストリア	りんご			7倍濃縮
	果糖	0.70	アメリカ		とうもろこし（不分別）		
	ライム果汁	0.51	イタリア、メキシコ、他				5倍濃縮
	食塩	0.04	香川県				
	香料	0.51	日本、他		とうもろこし（不分別）		ラムネエッセンス
	安定剤（増粘多糖類）	0.12	日本		とうもろこし（不分別）、馬鈴薯（非組換）		カラギナン、他
	酸味料	0.07	日本、他				リンゴ酸
	着色料（スピルリナ青、紅花黄）	0.03	日本、他		甜菜（非組換）、とうもろこし（非組換・不分別）		スピルリナ色素
	甘味料（ステビア）	0.00	日本				ステビア
	水	78.36	日本				
	合計（100%）	100.00					

作成日　2025/02/18

6．カレイ唐揚げ

配合表

令和7年6月24日

品名　　冷凍　カレイのでん粉付き（塩コショウ）

規格　　60g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
アブラカレイ（米国）	
でん粉	
食塩	
コショウ	

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		

＜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

＜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。

・アレルゲンコンタミについて、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

8．切り干し大根

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

9．錦糸卵

＜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	TEL　：092－803－0560	
	住所　：福岡市早良区西入部5丁目22番8号	FAX　：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（100ｇ中）

原材料	配合比率	アレルギー物質	添加物	遺伝子組換	原産国
鶏卵	95.9 %	卵			福岡県
だし汁	2.8 %			不分別	福岡県
醤油		小麦・大豆			
糖類					
風味原料					
（かつおエキス）					
（濃縮煮干だし）					
食塩					
澱粉	1.0 %			分別	ﾄｳﾓﾛｺｼ：米国
食塩	0.2 %				長崎県
砂糖	0.1 %			分別	北海道・豪州
植物油脂	Tr %			不分別	なたね：カナダ

＊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 μg
水分		74.8 g		E	1.2 mg
蛋白質	動物性	11.7 g		K	12 μg
	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 μg
	K	130 mg		葉酸	47 μg
	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
	Mn	0.02 mg	食物繊維	水溶性	0 g
ビタミンA	レチノール	200 μg		不溶性	0 g
	βカロテン当量	7 μg		総量	0 g
	レチノール活性当量	200 μg	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→撹拌（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　細ぎりくきわかめ			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（バラ凍結）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

原材料名	配合率(%)	原産地	アレルギー特定原材料 ※1	遺伝子組換え作物 ※2
茎わかめ	100	三陸		表示義務対象外

※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
えび、かに、小麦、
そば、卵、乳、落花生

・特定原材料に準ずるもの
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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、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。

※2 主原料（配合比率上位3位まで、かつ、5%以上の原材料）について記載しております。

●栄養成分分析値例（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	−	g
ナトリウム	160	mg		β-クリプトキサンチン	<1	μg		不溶性	−	g
カリウム	5	mg		β-カロテン当量	52	μg		総量	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_2O_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）

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

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 G0006188-34FE0A88-36211D33 適用日 2025/01/22
北海道エア・ウォーター・アグリ株式会社

No.	階層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	キャリーオーバー・加工助剤・栄養強化剤	遺伝子組換区分	基原原料	一括表示記例			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						50.50								【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	ビタミン	A	レチノール	0μg
	キロカロリー	184kcal			αカロテン	0μg
水分		13.1g			βカロテン	0μg
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	0μg
	総量	6.9g			βカロテン当量	0μg
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	0μg
	コレステロール	0mg		D		130.0μg
	総量	0.7g		E		0mg
炭水化物	単糖当量	0.9g		K		0μg
	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		B12		0μg
灰分		2.2g		葉酸		15μg
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		21.0μg
	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	25μg				
	セレン	10μg				
	クロム	4μg				
	モリブデン	10μg				

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
遺伝子組換	無	
アレルギー物資	無	加工地 （兵庫県神戸市）

各産地椎茸入札指定業者
株式会社　宮[illegible]
兵庫県神戸市兵庫区南仲町1－27
TEL: 078-652-0068
FAX: 078-652-0069

商品規格書 V

作成日：2025/1/8

商品名：野澤養鶏殺菌冷凍液卵

原材料配合 （商品規格保証書Ⅳの原材料配合欄に収まらない場合、続きを記入して下さい。）

原材料名/添加物名	種別	添加物の場合の使用用途名	基原原料	構成比	製造者名	原産国	加工国 原産国と異なる場合	産地	一括表示記載例	アレルゲン
鶏卵			鶏卵	100	野澤養鶏株式会社	日本（奈良県）				卵

１４．香味焼きオイル青紫蘇風味

商品仕様書

2025年6月18日
日本食研ホールディングス株式会社
品質規格部

広陵町香芝市共同中学校給食センター協議会　　御中

商品名　香味焼オイル青紫蘇風味７００ｇ

＜商品規格＞

包装形態	700ｇ×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。

アレルゲン（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）
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（ｋｃａｌ）	685	ナトリウム（ｍｇ）	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１００ｇ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。

240020

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

長野県飯田市松尾明4927
株式会社　信　　濃　雪
ＴＥＬ　0265(22)1470
ＦＡＸ　0265(23)0058
製造工場：㈱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

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。

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	GMOの有無	ｱﾚﾙｹﾞﾝ物質
1	大豆（分別生産流通管理済み使用）	㈱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）	㈱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㈱等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤（加工助剤）	理研ﾋﾞﾀﾐﾝ㈱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｜※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	５０．５ｇ
脂　　質	３４．１ｇ
炭水化物	４．２ｇ
食塩相当量	１．１ｇ

以　上

１６．ごぼう（ささがき）

商品名	カットごぼう

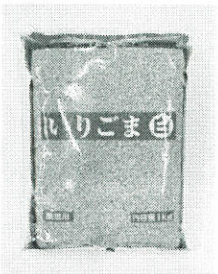
原材料名	アレルゲン
ごぼう	無

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	ｼﾞｪﾌﾀﾞｲﾘｺﾞﾏｼﾛ JFDAいりごま(白)			適用日	2024/03/19
				メーカー名	-
共通商品コード	4902939843160	ITFｺｰﾄﾞ	14902939843167		ジェフダ商品では非開示とさせ
ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	68300001			ＰＢ／ＮＢ 分類	PB
ブランド名	JFDA			荷姿規格	１ｋｇ×１２

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	1010ｇ	1
ﾊﾟｯｸ（中装）	0	0	0	0ｇ	0
ｹｰｽ（外装）	520	215	270	12600ｇ	12
梱（ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・半製品）	0	0	0	0ｇ	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	×	ｶｼｭｰﾅｯﾂ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	×	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	20.3ｇ
脂質	54.2ｇ	炭水化物	18.5ｇ
		食塩相当量	0ｇ
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
米トレーサビリティ対象区分	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	ー
アルコール分（%）	ー

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	ー
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	ー
使用方法	ー
殺菌方法	ー
凍結前加熱の有無	ー
加熱調理の必要性	ー
でん粉含有量	ー
でん粉含有率	ー
無脂乳固形分	ー
乳脂肪分	ー
期限	YYYY.MM.DD
その他表示	ー

企業情報

製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせて頂きます
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	ー
加工者住所	ー

製造所/加工所

工場名	ジェフダ商品では非開示とさせて頂きます
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。

標準商品規格書は平成26年度の農林水産省補助事業『標準商品規格書とそのガイドラインの検討会』で定めた酒類・加工食品業界の標準フォーマットです。

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砕機により微粉砕したもの

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	一切使用しておりません	

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→ﾃﾝﾊﾟﾘﾝｸﾞ→気流粉砕→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	3.3×10 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