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
ま行	1	マカロニ	
	2	ミートソース	
	3	みかんジャム	
	4	水煮ぜんまい	
	5	ミニウインナー	
	6	ミニ肉まん	
	7	無塩ナン	
	8	無塩バター	
	9	蒸しひきわり大豆	
や行	10	焼き餃子	
	11	焼きちくわ	
	12	焼きちくわ（個）	
	13	焼き肉のたれ	
	14	焼きふ	
	15	野菜入り肉焼売	
	16	野菜ドレッシング	
	17	大和茶	
	18	ヨーグルト（調理用）	
	19	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

製品規格書

No. 7932 － 17　　作成日　2024年6月27日

製品コード	７９３２	規格/入数	
製品名	マカロニ　ゴールデン　ツイスト	４ｋｇ／０４	
名　称	マカロニ		
製造工場	はごろもフーズ株式会社　富士山パスタプラント		
所在地	静岡県静岡市清水区島崎町１５１－１		

〒424-0823　静岡市清水区島崎町151番地
はごろもフーズ株式会社　品質保証部

製品規格	内容量	4 kg	形状	ツイスト	水分	13.0% 以下	灰分	0.9%以下
					粗たんぱく	11.0% 以上	pH	5.5以上
製品形態	製品	幅 340mm×奥行 530mm×高さ 70mm			4,035 g	内装	プラスチック袋	
	ケース	縦 483mm×横 313mm×高さ 293mm			16.80 kg	外装	段ボール	
製品特徴	デュラム小麦のセモリナ100%のマカロニです。 標準ゆで時間は８分。お好みの硬さでお召し上がりください。							
賞味期間	製造後	37 ヶ月	賞味期限表示	例　：　2027.1 解読：　2027年1月				
	条件	常温						

原材料配合表

原材料・添加物	配合(%)	加工地または産地	添加物名	用途	アレルゲン(28品目)	遺伝子組換え
デュラム小麦のセモリナ	100.00	※'国内製造			小麦	－
合計	100.00					

製造工程：原料受入→保管→原料計量→金属検出（マグネット8,000ガウス以上）→ふるい→金属検出（マグネット8,000ガウス以上）→計量→金属検出（マグネット8,000ガウス以上）→加水ミキシング→脱気→押出成形→乾燥→冷却→表面検査（表面色調検査機）→ 金属検出（金属探知機Feφ1.2mm、SUSφ2.0mm）→貯蔵安定化→選別（風力選別機）→計量→袋印字→印字検査（印字カメラ）→充填・密封→計量（ウェイトチェッカー）→金属検出（金属探知機Feφ2.5mm、SUSφ3.5mm）→目視検品・外箱詰め→外箱印字→出荷

栄養成分(100g当り)

エネルギー		kcal	347
水分		g	11.3
たんぱく質		g	12.9
脂質	コレステロール	mg	(0)
	飽和脂肪酸	g	0.39
	脂質	g	1.8
炭水化物	炭水化物	g	73.1
	糖質	g	70.1
	食物繊維 水溶性	g	1.4
	食物繊維 不溶性	g	1.6
	食物繊維 総量	g	3.0
灰分		g	0.8
食塩相当量		g	0.0
無機質	ナトリウム	mg	1
	カリウム	mg	200
	カルシウム	mg	18
	マグネシウム	mg	55
	リン	mg	130
	鉄	mg	1.4
	亜鉛	mg	1.5
	銅	mg	0.28
	マンガン	mg	0.82
	ヨウ素	μg	0
	セレン	μg	63
	クロム	μg	1
	モリブデン	μg	53
ビタミン A	レチノール	μg	(0)
	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	μg	9
	レチノール活性当量	μg	1
ビタミン D		μg	(0)
ビタミン E	α－トコフェロール	mg	0.3
	β－トコフェロール	mg	0.2
	γ－トコフェロール	mg	0
	δ－トコフェロール	mg	0
ビタミン K		μg	(0)
ビタミン B1		mg	0.19
ビタミン B2		mg	0.06
ナイアシン		mg	2.3
ナイアシン当量		mg	4.9
ビタミン B6		mg	0.11
ビタミン B12		μg	(0)
葉酸		μg	13
パントテン酸		mg	0.65
ビオチン		μg	4.0
ビタミン C		mg	(0)

日本食品標準成分表２０２０年版（八訂）より抜粋

製品劣化の見分け方

香味、色沢の低下

取り扱いの注意

●開封後はお早めにご使用ください。

●細かい斑点はデュラム・セモリナの特徴です。品質には問題ありませんので、安心してご使用ください。

湯きり時やけど注意

商品に破袋防止用の空気穴を開けています。

一括表示内容

名　　称　マカロニ
原材料名　デュラム小麦のセモリナ（国内製造）
内 容 量　４ｋｇ
賞味期限　枠外上部に記載
保存方法　高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。
調理方法　標準ゆで時間８分
製 造 者　はごろもフーズ株式会社
　　静岡県静岡市清水区島崎町１５１
製 造 所　静岡県静岡市清水区島崎町１５１－１

※備考欄

※当製品は、卵を使用しておりません。
※'小麦産地：カナダ、アメリカ、オーストラリア

2．ミートソース

作成日：　2025年5月23日
発行者名：平和食品工業株式会社　印

原材料に関する証明書

下記内容であることを証明いたします。

商品名	全学栄　ニューミートップ
規格	1kg×12袋
工場名	平和食品工業株式会社　坂戸工場
工場所在地	埼玉県坂戸市千代田5-4-39
販売者名	株式会社SN食品研究所

賞味期限	12ヵ月
保存方法	常温
食品分類	容器包装詰加圧加熱殺菌食品

栄養成分

製品100gあたり

*印　食品環境検査協会による分析値
日本食品標準成分表2020年版（八訂）に基く計算値

	エネルギー	149	kcal
	水分	*70.9	g
	アミノ酸組成によるたんぱく質	6.8	g
	たんぱく質	*8.3	g
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	9.5	g
脂質	コレステロール	*7	mg
脂質	脂質	*9.0	g
炭水化物	利用可能炭水化物（単糖当量）	−	g
炭水化物	利用可能炭水化物（質量計）	−	g
炭水化物	差引き法による利用可能炭水化物	7.5	g
炭水化物	食物繊維総量	*2.9	g
炭水化物	糖アルコール	−	g
炭水化物	炭水化物	*10.4	g
	有機酸	−	g

無機質	灰分	*1.4	g
無機質	ナトリウム	*180	mg
無機質	カリウム	*430	mg
無機質	カルシウム	*47	mg
無機質	マグネシウム	*42	mg
無機質	リン	*120	mg
無機質	鉄	*1.3	mg
無機質	亜鉛	*0.8	mg
無機質	銅	*0.22	mg
無機質	マンガン	0.5	mg
無機質	ヨウ素	−	μg
無機質	セレン	−	μg
無機質	クロム	−	μg
無機質	モリブデン	−	μg

ビタミンA	レチノール	*0	μg
ビタミンA	α−カロテン	*176	μg
ビタミンA	β−カロテン	*624	μg
ビタミンA	β−クリプトキサンチン	−	μg
ビタミンA	β−カロテン当量	*712	μg
ビタミンA	レチノール活性当量	*59	μg
	ビタミンD	*0	μg
ビタミンE	α−トコフェロール	*1.1	mg
ビタミンE	β−トコフェロール	*0.2	mg
ビタミンE	γ−トコフェロール	*3.3	mg
ビタミンE	δ−トコフェロール	*0.8	mg
	ビタミンK	*10	μg
	ビタミンB1	*0.08	mg
	ビタミンB2	*0.07	mg

ナイアシン	*1.1	mg
ナイアシン当量	−	mg
ビタミンB6	*0.13	mg
ビタミンB12	*0	μg
葉酸	*43	μg
パントテン酸	*0.36	mg
ビオチン	0.8	μg
ビタミンC	*0	mg
アルコール	−	g
食塩相当量	*0.5	g

SN確認欄	100.0

原材料

※下記以外の原材料、及び添加物は一切使用しておりません。

原材料	配合比	アレルゲン（28品目）	添加物名	添加物用途	原産地	遺伝子組換 対象原料	遺伝子組換 GM
野菜(玉ねぎ)(国産)	24.00				日本(北海道、群馬他)		
野菜(にんじん)(国産)	9.00				日本(千葉、徳島他)		
粒状植物性たん白	11.50	大豆			アメリカ他	大豆	分別
豚肉	7.80	豚肉			日本(地域非限定)		
トマトケチャップ	7.00				アメリカ他	とうもろこし	不分別
						馬鈴薯	分別
植物油脂	6.00	大豆			アメリカ他	大豆、菜種	不分別
動物油脂	2.70				日本(特定不可)他	大豆、菜種	不分別
						とうもろこし	分別
トマトペースト	2.00				ポルトガル他		
にんにくペースト	1.80				中国他		
しょうがペースト	1.50				中国他	とうもろこし	不分別
オニオンパウダー	0.80				アメリカ		
チキンエキスパウダー	0.50	鶏肉			日本(鹿児島、宮崎他)他	大豆	不分別
香辛料	0.15				インドネシア他		
水	25.25				日本(埼玉)		
合計	100.00						

商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション：無し

※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認下さい。

以上

小島食品製造株式会社
愛知県東海市名和町一番割中25番地
TEL(052)603-3511　FAX(052)603-3514　e-mail:mail@kozima.co.jp

3．みかんジャム

製品規格書

商品名	奈良県産みかんジャム（ビタミンC・食物繊維強化） 15g								
名称	みかんジャム								
商品概要	分　類	●	ジャム類		菓子類		ソース類		その他（　　）
	形　状		個体		液体		粉末	●	その他（ ゲル状 ）
	区　分		一般品		受注製造	●	特注品		その他（　　）
荷　姿	内装材質	ONY15/LL-DPE45					サイズ(mm)		縦(70)×横(50)×高(10)
	内容量	15 g					重量		15.5 g
	外装材質	段ボール					サイズ		縦(465)×横(330)×高(150)
	ケース容量	15 g × 40 × 20					総重量		13 Kg
商品説明	果実特有の色、香味を有し、展性に優れている。 奈良県産原料を使用。ビタミンC、食物繊維を強化。 一食使いきりで安全性に優れている。								
JANコード									
輸送条件	冷凍（　℃以下）		冷蔵（　℃～　℃）					●	常温
	その他追加条件・注意事項等（ 凍結しないこと ）								
保管条件	冷凍（　℃以下）		冷蔵（　℃～　℃）					●	常温
	その他追加条件・注意事項等（ 凍結しないこと ）								
賞味期限	開封前	製造後 180 日							
	開封後	日	保存条件						
表示責任者	製造社名	小島食品製造株式会社							
	住　所	愛知県東海市名和町一番割中２５番地							
製造工場	製造社名	小島食品製造株式会社							
	住　所	愛知県東海市名和町一番割中２５番地							
	製造所固有記号								
製造工場	製造社名								
	住　所								
	製造所固有記号								

検査項目

規格項目	単位	実測値	保証値	測定方法
外観(色沢等)			淡黄色	目視
香味			良好	官能試験
夾雑物			目立たない	目視
糖度	°		50±2.0	屈折糖度計
pH			3.5±0.5	ガラス電極
内容量	g		15g以上	上皿電子天秤
流度	%		30%以下	社内規格

製造工程

原料秤量 ⇒ 二重窯に投入 ⇒ 加熱濃縮 ⇒ 糖度調整
⇒ 粘度確認 ⇒ ホッパーに移動 ⇒ 充填 ⇒ 金属検査 Fe=1.5,SUS=2.0
⇒ 梱包 ⇒ 責任表添付 ⇒ 保管 ⇒ 出荷（常温路線便）

栄養成分表 （100gあたり）

エネルギー		676	KJ
		159	Kcal
成分組成	水　分	49.48	g
	蛋白質	0.18	g
	脂　質	0.03	g
	炭水化物	50.13	g
	灰　分	0.18	g
	コレステロール	0.00	mg
	食塩相当量	0.04	g
無機質	ナトリウム	22.1	mg
	カリウム	39.92	mg
	カルシウム	16.73	mg
	マグネシウム	3.38	mg
	リン	3.82	mg
	鉄	0.04	mg
	亜鉛	0.03	mg
	銅	0.02	mg
	マンガン	0.03	mg
	ヨウ素	0.00	mg
繊維質	水溶性	10.37	g
	不溶性	0.12	g
	総　量	10.49	g
脂肪酸	飽　和	0.01	g
	一価不飽和	0.00	g
	多価不飽和	0.01	g
	トランス脂肪酸	-	g
ビタミン群	レチノール	0.0	μg
	αカロテン	3.38	μg
	βカロテン	27.33	μg
	クリプトキサンチン	583.45	μg
	βカロテン当量	0.0	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ当量	26.7	μg
	ビタミンD	0.00	μg
	αトコフェロール	0.12	mg
	βトコフェロール	0.00	mg
	γトコフェロール	0.00	mg
	δトコフェロール	0.00	mg
	ビタミンK	0.00	μg
	ビタミンB1	0.02	mg
	ビタミンB2	0.01	mg
	ナイアシン	0.06	mg
	B6	0.02	mg
	B12	0.00	μg
	葉酸	7.37	μg
	パントテン酸	0.06	mg
	ビタミンC	175.36	mg

炭水化物は糖質と繊維質の和とする。
日本食品標準成分表2020年版(八訂)により計算

原材料明細表

作成日　2025. 6. 10

原材料名（一般名）	配合率（%）	一次原料	配合率（%）	原産国 原産地	製造者	アレルゲン指定28品目	GMO	表示例
みかん	37.31			奈良県		なし		みかん
砂糖	28.31			北海道	ホクレン	なし		糖類(砂糖)
		甜菜根部	100	北海道		なし	不使用	
水飴	19.21			愛知県	加藤化学	なし		糖類(水飴)
		トウモロコシ	90	アメリカ		なし	不分別	
		甘藷	5	鹿児島県		なし		
		馬鈴薯	5	北海道		なし		
難消化デキストリン	13.14			兵庫県	松谷科学	なし		デキストリン
		トウモロコシ		アメリカなど		なし	不分別	
ペクチン	1.51			デンマーク	GENU	なし		ゲル化剤
		シトラス等	100	世界各地		なし		
アスコルビン酸	0.20			中国	扶桑化学	なし	不使用	V.C
クエン酸	0.19			オーストリア	丸善薬品	なし		酸味料
		トウモロコシ		ヨーロッパ各地		なし	不使用	
		甘藷		ヨーロッパ各地		なし		
クエン酸三Na	0.07			オーストリア	丸善薬品	なし		pH調整剤
		トウモロコシ		ヨーロッパ各地		なし	不使用	
		甘藷		ヨーロッパ各地		なし		
		苛性ソーダ				なし		
硫酸Ca	0.06			奈良県	太平化学	なし		硫酸Ca
合計	100.00							

注）ただし，品質に影響しない範囲で一部原材料が予告なく変更になることがあります。

含有アレルゲン表示品目

特定原材料（義務表示品目）

▲	乳	▲	卵	▲	小麦		ソバ	▲	落花生
	エビ		カニ	▲	クルミ	▲	カシューナッツ		

特定原材料に準ずるもの（推奨表示品目）

	アワビ		イカ		イクラ	▲	オレンジ	▲	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ
	牛肉		サケ	▲	大豆	▲	鶏肉	▲	バナナ
	豚肉	▲	モモ	▲	ヤマイモ	◎	リンゴ		サバ
	ゼラチン	▲	ごま	▲	アーモンド		マカデミアナッツ		ピスタチオ

但し　製品に含まれるもの◎　過去３年間に同一ラインで使用しているもの▲　同一工場で使用しているもの◆

原材料表示例

糖類（水飴、砂糖）、みかん（奈良県産）、食物繊維/ゲル化剤（ペクチン）、ビタミンC、酸味料、pH調整剤（クエン酸三Na）、硫酸Ca

ver1-7(ピスタチオ)

配合分析表

4．水煮ぜんまい

商品名
国産ぜんまい水煮

令和 7年 6月 09日

原材料	配合	アレルギー	添加物
ぜんまい	97%		
ph調整剤として			
水	2.5%		
ビタミンC	0.25%		
ミョウバン	0.25%		

規格　1kg

栄養成分（可食部　100g当り）

エネルギー	21kcal
水分	94.2%
たんぱく質	1.1g
脂肪	0.4g
炭水化物	4.1g
灰分	0.2g
ナトリウム	2mg
食塩相当量	0.0g

7訂日本食品標準成分表による

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

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一1362-40

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（100ｇ当たり）		
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)	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	無機質	ナトリウム	690 mg
				香川県他	由来原料:米		カリウム	258 mg
<糖類>							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		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 大分県他	由来原料:トルラ酵母		亜鉛	0.5 mg
							銅	0.03 mg
香辛料	0.38%			スペイン インドネシア他 メキシコ他 トルコ他	パプリカ ペパー オールスパイス ローズマリー		マンガン	0.02 mg
							ヨウ素	0 μg
							セレン	13 μg
							クロム	1 μg
水	3.03%			兵庫県			モリブデン	2 μg
以下余白						ビタミン	A レチノール	14 μg
							A β-カロテン当量	12 μg
							A レチノール活性当量	15 μg
							D	0.1 μg
							E α	0.3 mg
							E β	0.0 mg
							E γ	0.0 mg
							E 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
						脂肪酸	飽和	3.88 g
							一価不飽和	4.90 g
							多価不飽和	1.46 g
						コレステロール		58 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		1.8 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・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 19

6．ミニ肉まん

原料配合・栄養成分値

品　名：　学給用ふんわりミニ肉まん　　規　格：　20g×25ヶ×10袋/2合

【原料配合】	(100g当り)	アレルゲン	GMO
【皮】　小麦粉 オーストラリア・北海道他	39.20　%	小麦	
砂糖 豪州・タイ・北海道他	4.1　%		④分別
調整ラード 兵庫・東京・マレーシア他	1.30　%	豚肉	①②④⑤ 不分別
イースト フランス・インドネシア他	0.50　%		
食塩 長崎県	0.20　%		
膨張剤 茨城・長野・フランス他	0.60　%	小麦	②不分別
水 宮崎県	17.70　%		
【具】　野菜(たまねぎ) 鹿児島・宮崎・北海道	7.5　%		
野菜(キャベツ) 鹿児島・宮崎・北海道他	6.7　%		
豚肉 九州・他	12.1　%	豚肉	
豚脂肪 宮崎・大分・熊本他	4.2　%	豚肉	
麦みそ 福岡・佐賀・大分他	1.4　%	大豆	①分別
砂糖 豪州・タイ・北海道他	1.0　%		⑥分別
しょうゆ アメリカ・カナダ・ブラジル他	1.0　%	小麦	①分別
調整ラード 兵庫・東京・マレーシア他	0.80　%	豚肉	①②④⑤ 不分別
馬鈴薯澱粉 北海道	0.60　%		
チキンブイヨン 青森・岩手・北海道他	0.50　%	鶏肉	
食塩 長崎県	0.20　%		
香味油 アメリカ・カナダ・ブラジル他	0.20　%	大豆	①④不分別
おろししょうが 高知・大分・宮崎他	0.20　%		
合計	100.00　%		

【栄養成分】			(100g当り)	
エネルギー			240	kcal
水分			47.8	g
たんぱく質			6.9	g
脂質			7.1	g
脂肪酸	飽和		2.66	g
	一価不飽和		2.73	g
	多価不飽和		1.08	g
コレステロール			13	mg
炭水化物			37.0	g
食物繊維総量			1.5	g
(うち水溶性)			0.5	g
(うち不溶性)			1.0	g
灰分			1.2	g
無機質	ナトリウム		320	mg
	カリウム		149	mg
	カルシウム		26	mg
	マグネシウム		13	mg
	リン		84	mg
	鉄		0.4	mg
	亜鉛		0.5	mg
	銅		0.06	mg
	マンガン		0.20	mg
	ヨウ素		0	μg
	セレン		3	μg
	クロム		0.0	μg
	モリブデン		4.0	μg
ビタミン	A	レチノール	1	μg
		α-カロテン	0	μg
		β-カロテン	3	μg
		クリプトキサンチン	0	μg
		β-カロテン当量	3	μg
		レチノール活性当量	1	μg
	D		0.0	μg
	E	α-トコフェロール	0.2	mg
		β-トコフェロール	0.1	mg
		γ-トコフェロール	0.1	mg
		δ-トコフェロール	0.0	mg
	K		6	μg
	B1		0.22	mg
	B2		0.06	mg
	ナイアシン		1.4	mg
	B6		0.10	mg
	B12		0.1	μg
	葉酸		29	μg
	パントテン酸		0.39	mg
	ビオチン		3	μg
	C		3	mg
食塩相当量			0.8	g

(八訂日本食品標準成分表よりの計算値)

コンタミネーション：乳・卵・エビ・カニ

◇特定アレルギー物質28品目
卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、あわび、いか、いくら
オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド
◇遺伝子組み換え作物(GMO)対象6品目
①大豆②とうもろこし③じゃがいも④なたね⑤わた⑥てんさい
(上記表記区分：使用有・無・不分別)

製造工場：日玉中華食品株式会社　日向工場
宮崎県日向市日知屋17148-27

大阪府堺市中区平井202番地1
大阪太平商事株式会社

7．無塩ナン

商品規格書 Ver.15b

作成日　2025年1月27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	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㈱所沢工場	TEL	04-2994-9900	
	所在地	〒 359-0004 埼玉県所沢市北原町899－1			

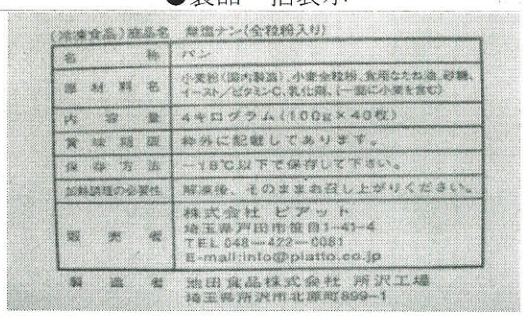
廃棄率			%
エネルギー		250	Kcal
水分		39.0	g
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	7.3	g
たんぱく質	たんぱく質	8.6	g
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	0.2	g
脂質	コレステロール	0	mg
脂質	脂質	2.5	g
炭水化物	利用可能炭水化物 単糖当量	44.6	g
炭水化物	利用可能炭水化物 質量計	40.6	g
炭水化物	利用可能炭水化物 差し引き法による利用可能炭水化物	48.3	g
炭水化物	食物繊維総量	1.9	g
炭水化物	糖アルコール	0.0	g
炭水化物	炭水化物	49.5	g
灰分		0.4	g
その他		0.0	g
合計値		100	g
無機質	ナトリウム	1	mg
無機質	カリウム	74	mg
無機質	カルシウム	14	mg
無機質	マグネシウム	28	mg
無機質	リン	70	mg
無機質	鉄	0.8	mg
無機質	亜鉛	0.8	mg
ビタミン A	レチノール	0	μg
ビタミン A	α-カロテン	0	μg
ビタミン A	β-カロテン	0	μg
ビタミン A	β-クリプトキサンチン	0	μg
ビタミン A	β-カロテン当量	0	μg
ビタミン A	レチノール活性当量	0	μg
ビタミン D		0.0	μg
ビタミン E	α-トコフェロール	0.5	mg
ビタミン E	β-トコフェロール	0.2	mg
ビタミン E	γ-トコフェロール	0.4	mg
ビタミン E	δ-トコフェロール	0.0	mg
ビタミン B1		0.14	mg
ビタミン B2		0.05	mg
ビタミン ナイアシン		1.0	mg
ビタミン ナイアシン当量		1.9	mg
ビタミン B6		0.07	mg
ビタミン B12		0.0	μg
ビタミン ビタミンC		35	mg
食塩相当量		0.0	g

【原材料及び添加物内容明細】

原材料・添加物	アレルゲン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)
小麦粉	小麦		小麦	54.96%			アメリカ・カナダ他
全粒粉	小麦		小麦	2.89%			アメリカ・カナダ他
なたね油			なたね	2.24%	なたね	不分別	オーストラリア
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
イースト			乾燥酵母	0.45%			フランス
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
ビタミンC		添加物	L-アスコルビン酸	微量			アジア諸国
ビタミンC		添加物	L-アスコルビン酸	0.03%			中国
水				38.84%			埼玉県
		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



(冷凍食品)商品名	無塩ナン(全粒粉入り)
名称	パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦全粒粉、食用なたね油、砂糖、イースト/ビタミンC、乳化剤、(一部に小麦を含む)
内容量	4キログラム(100g×40枚)
賞味期限	箱外に記載してあります。
保存方法	−18℃以下で保存して下さい。
加熱調理の必要性	解凍後、そのままお召し上がりください。
販売者	株式会社 ピアット 埼玉県戸田市笹目1-41-4 TEL 048−422−0081 E-mail:info@piatto.co.jp
製造者	池田食品株式会社 所沢工場 埼玉県所沢市北原町899−1

●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 コード	ピース	-
	種類別	バター		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		
	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	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。

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ガウス以上） → 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

Dairy
南日本酪農協同株式会社

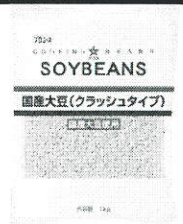
9．蒸しひきわり大豆

PITS 商品規格書

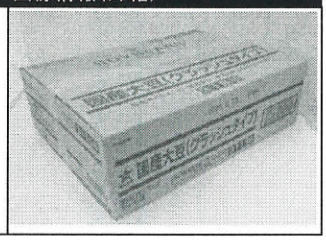
＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ﾎｼｴﾇ ｺｸｻﾝﾀﾞｲｽﾞ(ｸﾗｯｼｭﾀｲﾌﾟ) ほしえぬ 国産大豆（クラッシュタイプ）			適用日	2025年1月14日		
				メーカー名	ｷｭｰﾋﾟｰｶﾌﾞｼｷｶﾞｲｼｬ キユーピー株式会社		
共通商品コード(JAN)	4901577030703	ITFコード	14901577030700				
ブランド名	ほしえぬ	ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	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	×	まつたけ	×		

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㈱はキユーピ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	キユーピー株式会社
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

本商品規格書は、平成26年度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「標準商品規格書（SSSP/2014）第3版」に準拠しています。

商品カルテ（七訂版）

商品コード	30013282	配合No.	54-2009-02	JANコード	4979515132826	規格	24ｇ
NKR餃子 焼き目付き（鉄･Ca）						入数	100個
						荷姿	2合 賞味期限 12ヶ月

承認日	2025/4/1	発行日	2025/6/11

カートンサイズ	L 340 mm × W 215 mm × H 145 mm	商品サイズ	88mm×25mm×28mm程度	袋材質	PE
カートン込重量	2819 ｇ	包装後サイズ	210mm×167mm×33mm程度	カップ材質	
		風袋込重量	255.0 ｇ	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限26.1.27／250127／時間			トレー材質	PP

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
野菜（キャベツ）	28.1	－	国産
野菜（たまねぎ）	6.2	－	国産
野菜（にら）	1.2	－	国産
食肉（豚肉）	8.7	豚肉	国産
食肉（鶏肉）	6.8	鶏肉	国産
豚脂	6.2	豚肉	国産
でん粉加工食品	1.2	－	国内製造
しょうゆ	0.6	小麦,大豆	国内製造
食塩	0.4	－	国内製造
酵母エキス	0.3	－	国内製造
砂糖	0.2	－	国内製造
しょうがペースト	0.2	－	国内製造
香辛料	Φ	－	国内製造
皮（小麦粉）	20.0	小麦	国内製造
皮（植物油脂）	2.4	大豆	国内製造
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	－	国内製造
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	－	国内製造
皮（でん粉）	0.2	－	国内製造
皮（大豆粉）	0.1	大豆	国内製造
水	11.1	－	（日本）
加工デンプン	5.3	－	ベルギー製造 他
炭酸Ｃａ	0.3	－	国内製造
トレハロース	Φ	－	国内製造

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 長岡工場 新潟県長岡市南陽１－１０２７－１

栄養成分(100g中)

エネルギー		217	kcal
水分		58.5	g
たんぱく質		5.6	g
脂質		11.3	g
脂肪酸	飽和	3.06	g
	一価不飽和	4.09	g
	多価不飽和	1.95	g
コレステロール		16	mg
炭水化物		23.2	g
糖質		－	g
食物繊維		1.2	g
灰分		1.4	g
無機質	ナトリウム	270	mg
	カリウム	165	mg
	カルシウム	170	mg
	マグネシウム	16	mg
	リン	80	mg
	鉄	13.1	mg
	亜鉛	0.6	mg
	銅	0.06	mg
	マンガン	0.14	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	10	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	7	μg
ビタミン A	レチノール	3	μg
	α-カロテン	0	μg
	β-カロテン	58	μg
	β-クリプトキサンチン	1	μg
	β-カロテン当量	58	μg
	レチノール活性当量	8	μg
ビタミン D		0.0	μg
ビタミン E	α-トコフェロール	0.5	mg
	β-トコフェロール	0.1	mg
	γ-トコフェロール	1.4	mg
	δ-トコフェロール	0.3	mg
ビタミン K		30	μg
ビタミン B１		0.12	mg
ビタミン B２		0.07	mg
ナイアシン		1.9	mg
ビタミン B６		0.15	mg
ビタミン B１２		0.1	μg
葉酸		63	μg
パントテン酸		0.47	mg
ビオチン		1.6	μg
ビタミン C		13	mg
食塩相当量		0.70	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

《スチームコンベクション（蒸し）の場合》穴なしのホテルパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で１００℃、９分程度加熱してください。
《電子レンジ調理の場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。
５００Ｗ：１０個 ４分２０秒程度 ６００Ｗ：１０個 ４分程度
その他《焼く場合》あり。

一括表示(原材料名)

野菜〔キャベツ（国産）、たまねぎ、にら〕、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮〔小麦粉、植物油脂、糖類（水あめ混合異性化液糖、ぶどう糖）、でん粉、大豆粉〕／加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。

自社添加の食品添加物

用途・目的	物質名
製造用剤	リン酸架橋デンプン
	アセチル化酸化デンプン
	酸化デンプン
栄養強化剤	炭酸カルシウム
製造用剤	トレハロース
栄養強化剤	ピロリン酸第二鉄
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム
乳化剤	植物レシチン
安定剤	タマリンドガム

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

加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）

製造工程

原料搬入→下処理→混合→皮と充填・成型→蒸煮→焼成→凍結→X線異物検査→金属検査→箱詰→冷凍保管→出荷

分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
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

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
皮（植物油脂）	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル
		植物レシチン

株式会社ヤヨイサンフーズ

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。

商品カルテ（七訂版）

商品コード	30013282	配合No.	54-2009-02	JANコード	4979515132826	規格	24ｇ
NKR餃子 焼き目付き（鉄・Ca）						入数	100個
						荷姿	2合 賞味期限 12ヶ月

承認日	2025/4/1	発行日	2025/6/11

カートンサイズ	L 340 mm × W 215 mm × H 145 mm	商品サイズ	88mm×25mm×28mm程度	袋材質	PE
カートン込重量	2819 g	包装後サイズ	210mm×167mm×33mm程度	カップ材質	
		風袋込重量	255.0 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限26.1.27／250127／時間			トレー材質	PP

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
ピロリン酸鉄	Φ	–	国内製造
調味料（アミノ酸）	Φ	–	ベトナム製造
乳化剤	Φ	大豆	国内製造、原料より由来
安定剤（タマリンド）	Φ	–	国内製造

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　長岡工場 新潟県長岡市南陽１－１０２７－１

栄養成分(100g中)

エネルギー			217	kcal
水分			58.5	g
たんぱく質			5.6	g
脂質			11.3	g
脂肪酸	飽和		3.06	g
	一価不飽和		4.09	g
	多価不飽和		1.95	g
コレステロール			16	mg
炭水化物			23.2	g
糖質			–	g
食物繊維			1.2	g
灰分			1.4	g
無機質	ナトリウム		270	mg
	カリウム		165	mg
	カルシウム		170	mg
	マグネシウム		16	mg
	リン		80	mg
	鉄		13.1	mg
	亜鉛		0.6	mg
	銅		0.06	mg
	マンガン		0.14	mg
	ヨウ素		0	μg
	セレン		10	μg
	クロム		1	μg
	モリブデン		7	μg
ビタミン	A	レチノール	3	μg
		α-カロテン	0	μg
		β-カロテン	58	μg
		β-クリプトキサンチン	1	μg
		β-カロテン当量	58	μg
		レチノール活性当量	8	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	0.1	mg
		γ-トコフェロール	1.4	mg
		δ-トコフェロール	0.3	mg
	K		30	μg
	B１		0.12	mg
	B２		0.07	mg
	ナイアシン		1.9	mg
	B６		0.15	mg
	B１２		0.1	μg
	葉酸		63	μg
	パントテン酸		0.47	mg
	ビオチン		1.6	μg
	C		13	mg
食塩相当量			0.70	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

《スチームコンベクション（蒸し）の場合》穴なしのホテルパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で１００℃、９分程度加熱してください。
《電子レンジ調理の場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。
５００Ｗ：１０個　４分２０秒程度　６００Ｗ：１０個　４分程度
その他《焼く場合》あり。

一括表示(原材料名)

野菜〔キャベツ（国産）、たまねぎ、にら〕、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮〔小麦粉、植物油脂、糖類（水あめ混合異性化液糖、ぶどう糖）、でん粉、大豆粉〕／加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごま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

加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）

製造工程

原料搬入→下処理→混合→皮と充填・成型→蒸煮→焼成→凍結→X線異物検査→金属検査→箱詰→冷凍保管→出荷

分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
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

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

株式会社ヤヨイサンフーズ

※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。

１１．焼きちくわ

作成日：令和7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）	日本、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	日本		0.98
炭酸Ca	日本		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
水分		72.6	g
たんぱく質		9.3	g
	―フィッシュプロテイン	9.3	g
脂質		0.3	g
炭水化物		15.3	g
灰分		2.5	g
無機質	ナトリウム	533	mg
	カルシウム	292	mg
	マグネシウム	8	mg
	鉄	0.1	mg
	亜鉛	0.2	mg

ビタミン	レチノール	1	μg
	カロチン	0	μg
	レチノール当量	1	μg
	B1	0.00	mg
	B2	0.01	mg
	C	0	mg
食物繊維		0.0	g
食塩相当量		1.4	g

＊7訂日本食品標準成分表より

株式会社　かね貞
〒470－0206
愛知県みよし市莇生町上永井田48－2
TEL（0561)34－7550

１２．焼きちくわ（個）

株式会社
紀州有田蒲鉾

商品規格書

加工地：和歌山県有田市宮崎町371

商品名　焼ちくわ　　規格

■原料配合表

原材料名	構成比	産地名	アレルギー表示	遺伝子組替え	食品添加物
いとよりすり身（無リン）	90.45	タイ・ベトナム・インド 他	不要	－	－
発酵調味料	1.91	日本 他	不要	－	－
上白糖	1.43	タイ・オーストラリア・日本	不要	－	－
食塩	1.43	日本	不要	－	－
加工デンプン（タピオカ）	4.78	タイ、ベトナム 他	不要	－	
合計	100.00	%			

■栄養成分表

エネルギー			107	kcal	ビタミン	E	トコフェロール	α	0.2	mg
水分			71.1	g				β	0.0	mg
たんぱく質			15.1	g				γ	0.0	mg
脂質			0.4	g				δ	0.0	mg
炭水化物			11.2	g		K			0	μg
灰分			2.2	g		B1			0.00	mg
無機質	ナトリウム		821.0	mg		B2			0.02	mg
	カリウム		18.0	mg		ナイアシン			0.1	mg
	カルシウム		25.0	mg		B6			0.01	mg
	マグネシウム		11.0	mg		B12			0.30	μg
	リン		99	mg		葉酸			1	μg
	鉄		0.1	mg		パントテン酸			0.28	mg
	亜鉛		0.3	mg		C			0	mg
	銅		0.01	mg	脂肪酸	飽和			0.10	g
	マンガン		0.01	mg		一価不飽和			0.05	g
ビタミン	A	レチノール	2	μg		多価不飽和			0.09	g
		カロテンα	0	μg	コレステロール				34	mg
		カロテンβ	0	μg	食物繊維	水溶性			0.0	g
		クリプトキサンチン	0	μg		不溶性			0.0	g
		β－カロテン当量	0	μg		総量			0.0	g
		レチノール当量	2	μg	食塩相当量				2.0	g
	D		2.7	μg	※日本食品標準成分表2020年版(八訂)による算出値					

アレルギー物質関連表示		品目	表示		品目	表示	品目	表示
	特定8品目	小麦		その他20品目	あわび		鶏肉	
		そば			いか		バナナ	
		卵			いくら		豚肉	
		乳			オレンジ		まつたけ	
		落花生			キウイフルーツ		もも	
		えび			牛肉		やまいも	
		かに			さけ		りんご	
		くるみ			さば		ゼラチン	
	※アレルギー原因物質含有食品の表示について○を記入				大豆		ごま	
					アーモンド		カシューナッツ	

●原材料の魚（イトヨリダイ）は、えびやかにを食べています。

１３．焼き肉のたれ

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　焼肉のたれ　つけだれ　２ｋｇ

＜商品規格＞

包装形態	2ｋｇ×6
賞味期間	180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、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	焼肉のたれ
原材料名	水飴（国内製造）、醤油、おろしにんにく、砂糖、醸造酢、豆板醤、香辛料／酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）

＜微生物規格＞

一般生菌数	1000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）	156	ナトリウム（ｍｇ）	1826
水分（ｇ）	56.0	食塩相当量(g)	4.6
タンパク質（ｇ）	2.5		
脂質（ｇ）	0.0		
炭水化物（ｇ）	36.5		
灰分（ｇ）	5.0		

※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。

99023

商品名　業務用 おつゆふ 1kg

4. 成 分 組 成

原 材 料 名	配合比	食 品 添 加 物 部 分			
		物 質 名	使用目的		産地
小麦粉	50	ビタミンE	酸化防止剤	0.03	大阪府
小麦たんぱく	49.97				

その他特記事項

＜アレルゲン物質（マカダミアナッツを含む28品目）＞：以下のものが該当

・小麦粉（小麦）　産地；アメリカ、カナダ、オーストラリア

・小麦たんぱく（小麦）　産地；アメリカ、カナダ、オーストラリア、他

※コンタミはありません。

5. 商品特徴	使いやすい大きさの切り麸です。いろいろなお料理に使えます。

6. 包装形態	
包装形態	PE袋　ﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙｹｰｽ
内容量	基準値：　1000g　±　20g
外装	サイズ：　500　×　330　×　510
	材質：　ダンボール
内装	サイズ：　620　×　420　×
	材質：　半透明ポリエチレン
荷姿	（1kg　×　5袋）　×　2合わせ

7. 納入期限	保証期限残り　日・ヶ月　以上

8. 異物除去方法

金属探知機　テストピース　Fe　φ1.2　Sus　φ2.5

9. ロット番号の表示方法及び解読方法

賞味期限　年月日

（別紙）

物資内訳表

商品名	奈良県産小松菜入り肉焼売 Fe・Ca　バラ	規格	26 g× 20 個× 16P
販売者	株式会社 三忠	担当者名	渡辺 至誠
住所	〒940－2056 新潟県長岡市王番田町1206番地	電話番号 FAX	0258-27-1720 0258-29-1319
製造者	株式会社 三忠	担当者名	渡辺 香宇
住所	〒940－2056 新潟県長岡市王番田町1206番地	電話番号 FAX	0258-27-1720 0258-29-1319

栄養成分	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	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン
			植物	動物	総量								
	Kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
	132.0	74.4	1.5	7.9	9.4	5.2	9.5	1.4	165.4	258.4	115.5	15.9	95.3

鉄	亜鉛	ビタミンA			β-カロテン当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維			食塩相当量
		レチノール	カロテン	レチノール当量					水溶性	不溶性	総量	
mg	mg	ug	ug	ug	ug	mg	mg	mg	g	g	g	g
1.7	0.9	1.4	465.4	40.4	465.4	0.4	0.1	8.8	0.4	0.7	1.1	0.4

※ アレルゲン表示について　　省令で義務化の特定原材料8品目及び通知義務20品目を願います。

原料配合（%）・アレルゲン・原材料の原産地

原料名	豚肉	玉ねぎ	小松菜	豚骨	パン粉	砂糖	食塩	蛋白加水分解物	コショウ	ピロリン酸第2鉄		
アレルゲン	豚肉			豚肉	小麦			小麦・大豆				
原産地	新潟県等	北海道・長崎県等	奈良県産	青森県等	アメリカ等	北海道等	日本	アメリカ等	インドネシア等	国産		
%	35.00	33.00	15.00	5.00	2.50	0.26	0.257	0.16	0.08	0.003		
原料名	（皮）小麦粉	グルテン	食塩	調合水								
アレルゲン	小麦	小麦										
原産地	アメリカ等	オーストラリア等	日本	新潟県								
%	5.60	0.07	0.07	3.00								
原料名												合計（%）
アレルゲン												
原産地												
%												100.00

※ ラインコンタミに関する注意喚起　　小麦・えび・かに・いか・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン

※餃子、焼売はハンバーグと別ラインで製造しています。

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	
着香料		酸味料		殺菌料		香辛料	
甘味料		発色剤		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	
		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（格付け検査証明書添付）	有 ・ 無

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
熱したフライパンに少量の油をひき、現品を並べ水又はお湯を加え蒸し焼きにして下さい。水分を飛ばし、焦げ目をつけてください。又、蒸し器で蒸して蒸し餃子としてもご利用できます。他にも、冷凍のまま170℃の油で5～6分揚げて頂き、揚げ餃子としてもご利用頂けます。	主原料の豚肉・小松菜・玉葱に国産品を使用し、天然調味料で味付けした安全・安心なおいしい焼売です。Fe・Ca強化商品です。	・製造工程表（金属探知機） ・食品衛生監視表 ・細菌検査結果表 ・冷凍認定の確認工場証（該当のところは提出） ・その他（　　）

提出日	令和7年6月11日	提出先	株式会社 半田商店 様

１６．野菜ドレッシング

2025 年 5 月 13 日

《 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	ITFコード	14903307712740
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。

●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		

●規格

外観	乳化液状	
香味	風味良好で異味異臭のないこと	
色調	オレンジ色で野菜が浮遊	
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 →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

１７．大和茶

商品仕様書

奈良県奈良市都祁白石町1240-1
大和茶販売株式会社
ＴＥＬ0743-82-0562

１．商品概要

商品名	粉茶		
内容量	１００g	賞味期限	袋詰より6ケ月
保存方法	高温多湿を避け常温保存		
製造者	大和茶販売株式会社　奈良市都祁白石町1240-1		

２．原材料（アレルギー特定原材料）

区分	使用原材料・含有原材料（配合量多い順に記入）	表示順位	原料の原産地	アレルギー特定原材料等		食品添加物
				７品目	28品目	
原材料	緑茶	1	奈良県	なし	なし	なし

※記入要領
使用した原材料は全てを多い順に記入する。
原料原産地記入の注意点（国産は「国産または県名」、外国産は「国名」を記入、添加物・調味料は記入不要）
微量であっても（アレルギー）特定物質は省略せず記入する。

１８．ヨーグルト（調理用）

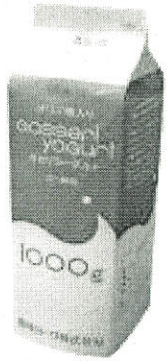
2025年4月1日～

商品規格書

商品名	ガセリヨーグルト		
内容量	1000g	メーカー	愛知ヨーク株式会社
賞味期限	製造日を含め20日	製造工場所在地	愛知県小牧市大字間々原新田字中島500
取扱上の注意点	要冷蔵・10℃以下	商品サイズ	70mm×70mm×235mm（縦×横×高さ）
商品形態	紙容器	規格・入数・荷姿	1000g×6本

栄養分析（100ｇ当たり）　当社計算値（日本食品標準成分表2020年版 八訂引用）

エネルギー		46 Kcal	コレステロール	4 mg	クロム		0 μg	ビタミンD	0 μg	商品画像
水分		87.0 g	ナトリウム	56 mg	モリブデン		3 μg	V．K	0 μg	
たんぱく質		3.5 g	カリウム	190 mg	ビタミンA	レチノール	4 μg	V．B_1	0.03 mg	
脂質		0.7 g	カルシウム	110 mg		α-カロテン	0 μg	V．B_2	0.15 mg	
炭水化物		8.0 g	マグネシウム	11 mg		β-カロテン	0 μg	ナイアシン	0.1 mg	
灰分		0.8 g	リン	97 mg		クリプトキサンチン	0 μg	V．B_6	0.02 mg	
脂肪酸	飽和	0.41 g	鉄	0.1 mg		β-カロテン当量	2 μg	V．B_{12}	0.2 μg	
	一価不飽和	0.18 g	亜鉛	0.4 mg		レチノール当量	4 μg	葉酸	0 μg	
	多価不飽和	0.02 g	銅	0.01 mg	ビタミンE	α	0 mg	パントテン酸	0.42 mg	
食物繊維	水溶性	0.2 g	マンガン	0.01 mg		β	0 mg	ビオチン	1.5 μg	
	不溶性	0 g	ヨウ素	10 μg		γ	0 mg	V．C	1 mg	
	総量	0.3 g	セレン	2 μg		δ	0 mg	食塩相当量	0.1 g	



商品特長

○おなかの乳酸菌のエサとなるオリゴ糖を配合しています。
○調理用としてご利用いただけるように、甘くありません。
○そのままはもちろん、フルーツのヨーグルト和えやヨーグルトケーキ、カレーの隠し味などいろいろお試しください。

※乳成分が分離し半透明のうわずみができたり、中身が崩れる事がありますが、味・品質には全く変わりありません。

原料配合（100g当たり）

原材料名	配合量（g）	原材料産地（加工地）	アレルギー物質名	遺伝子組み換え食品使用の有無
乳製品(脱脂粉乳)	7.94	北海道、アメリカ、フランス、オランダ他	乳	
イソマルトオリゴ糖シロップ	3.51	愛知県、三重県		不分別
乳製品(全粉乳)	2.11	愛知県、静岡県、北海道他	乳	
乳たんぱく質濃縮物	0.26	オーストラリア、ドイツ他	乳	
乳製品(クリーム)	0.14	北海道、岐阜県、静岡県、三重県他	乳	
増粘多糖類	0.17	ドイツ、デンマーク、スペイン、埼玉県		
寒天	0.14	長野県		
香料	0.09	滋賀県、岡山県		
水	85.64	愛知県		
	100			

アレルギー物質

えび	－	かに	－	小麦	－	そば	－	卵	－	乳	○	落花生	－	くるみ	－				
アーモンド	－	あわび	－	いか	－	いくら	－	オレンジ	－	カシューナッツ	－		－	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	－

【記載内容】

○	： 上記アレルギー物質を原材料として使用している。
△	： 同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。
□	： 同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造している。
－	： アレルギー物質の原材料の使用及びコンタミネーションの可能性がない。