

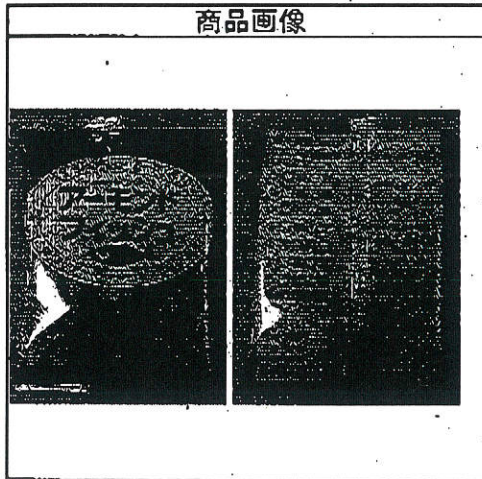
令和7年度 冷凍加工食品等（11月・12月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	アーモンドじゃこ	
	2	厚揚げ	
	3	厚焼き卵	
	4	アレルギー代替え ウインナー	
	5	杏仁豆腐風デザート	
	6	いかカツ	
	7	板こんにゃく	
	8	いちごジャム	
	9	系かつお	
	10	系こんにゃく	
	11	いわしの磯辺揚げ	
	12	いわしのみぞれ煮	
	13	うす揚げ	
	14	えのきたけ（カット）	
	15	お米のカップケーキ	学校を通してお問い合わせください。
	16	オムレツ	

1.アーモンドじゃこ

商品仕様書

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



製造者	
工場名	阿川食品 株式会社
住所	愛媛県伊予市上野955番地
電話番号	089-982-5101
衛生監視表点数	88点
検査年月日	令和7年5月29日

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

栄養成分成績 (七訂計算値)(100gあたり)		
	計算値	単位
エネルギー	491	Kcal
水分	4.2	g
タンパク質	34.8	g
脂質	30.3	g
炭水化物	24.2	g
灰分	6.6	g
ナトリウム	640	mg
カリウム	830	mg
カルシウム	960	mg
マグネシウム	250	mg
リン	810	mg
鉄	8.7	mg
亜鉛	4.6	mg
レチノール活性当量	1	μg
β-カロテン当量	4	μg
レチノール活性当量	0	μg
ビタミンB1	0.05	mg
ビタミンB2	0.57	mg
ビタミンC	0	mg
食物繊維総量	5.7	g
(うち水溶性)	0.6	g
(うち不溶性)	5.2	g
食塩相当量	1.6	g
廃棄率	0	%

原料配合				
No	七訂食品番号	原材料名	配合割合(%)	産地名
1	05001	アーモンド	50.00	アメリカ
2	10045	片口いわし	36.50	国内産(香川・愛媛・広島・山口・鳥取・大分・長崎・佐賀)
3	03003	砂糖	10.40	タイ・南アフリカ・日本他
4		麦芽糖	3.10	アメリカ・タイ・日本
5				

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

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

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

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

2. 厚揚げ

No.SA24KA70002-01

御取引先各位

2025年9月1日

株式会社 マメックス
岐阜県関市倉知3285番地の1
TEL:0575-24-9771



原材料配合表

商品名：国産 冷凍絹厚揚げ10

一般名	加工地	配合比	添加物物質名	用途	基原材料	GMO区分	アレルギー物質
豆乳	栃木県	83.7	—	—	丸大豆(国産)	分別	大豆
植物油	神奈川県	2.8	—	—	菜種	不分別	—
加工澱粉	静岡県	6.4	アセチル化アジピン酸 架橋デンプン	安定剤	トウモロコシ	分別	—
			リン酸架橋デンプン	安定剤	キャッサバ	—	—
凝固剤製剤	茨城県	1.3	塩化マグネシウム	凝固	塩湖水	—	—
トランスグルタミナーゼ製剤 *	日本 等	0.3	トランスグルタミナーゼ	酵素	* 失活の為、非表示		
水	栃木県	5.5	—	—	—	—	—
合計		100.0					

※キャリーオーバーや添加物製剤中の食品素材は省略。(省略素材に上記以外のアレルギー物質なし)

製造工場

タカノフーズ(株) 鬼怒川第二工場 栃木県真岡市鬼怒ヶ丘1-3

3. 厚焼き卵

商品仕様書

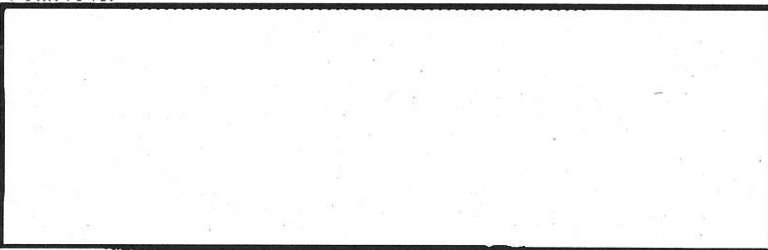
商品名 関西風厚焼玉子

	真空包装	バラ
規格	500g(8カット)p×10×2合 500g(10カット)p×10×2合 500g(12カット)p×10×2合	60g×80個×2合 50g×100個×2合 40g×120個×2合

包材の材質

包材	外装	ダンボール
	内装	ポリエチレン

商品特徴



原材料及び配合

NO	原材料名	配合比	産地・加工地	アレルゲン
1	鶏卵	75.00	千葉県他	卵
2	かつおだし	6.53	静岡県他	
3	加工デンプン(タピオカ)	2.51	ベトナム	
4	砂糖	1.01	鹿児島県他	
5	醸造酢	1.01	日本	
6	発酵調味料	1.01	米国他	
7	植物油(菜種・パーム)	1.01	カナダ他	
8	食塩	0.60	徳島県他	
9	鰹粉末	0.06	日本他	
10	水	11.26	千葉県	
11	焼き油(菜種)	微量	カナダ他	
		100.00		

【アレルギーは28品目を対象としています】

栄養成分値(2020年訂による推定値)100g当たり

分析項目	分析値	分析項目	分析値
エネルギー	127 Kcal	ヨウ素	24 µg
水分	77.4 g	セレン	18 µg
たんぱく質	8.9 g	クロム	0 µg
アミノ酸組成によるタンパク質	g	モリブデン	3 µg
脂質	8.4 g	レチノール	152 µg
トリアシルグリセロール当量	g	α-カロテン	0 µg
脂 飽和	2.60 g	β-カロテン	1 µg
肪 一価不飽和	3.60 g	β-クリプトキサンチン	9 µg
酸 多価不飽和	1.14 g	β-カロチン当量	5 µg
コレステロール	268 mg	レチノール活性当量	152 µg
炭水化物	4.0 g	ビタミンD	2.8 µg
利用可能炭水化物(単糖当量)	g	β-トコフェロール	1.0 mg
食 水溶性	0.0 g	β-トコフェロール	0.0 mg
物 不溶性	0.0 g	γ-トコフェロール	0.5 mg
織 総量	0.0 g	δ-トコフェロール	0.1 mg
維			
灰分	1.3 g	ビタミンK	9 µg
食塩相当量	0.9 g	ビタミンB1	0.04 mg
ナトリウム	339 mg	ビタミンB2	0.27 mg
カリウム	99 mg	ナイアシン	0.2 mg
カルシウム	35 mg	ビタミンB6	0.07 mg
マグネシウム	8 mg	ビタミンB12	0.8 µg
リン	125 mg	葉酸	36 µg
鉄	1.1 mg	パントテン酸	0.84 mg
亜鉛	0.8 mg	ビオチン	17.4 µg
銅	0.04 mg	ビタミンC	0 mg
マンガン	0.02 mg	アルコール	0.0 g

保存方法・使用方法

保存方法	要冷凍 (-18℃以下)
冷凍前加熱の有無	加熱してあります。
調理方法	沸騰したお湯の中で25～30分ボイルして下さい。

コンタミネーション	乳 小麦 かに 大豆 鶏肉 豚肉 ごま
賞味期限	製造日+364日
加熱調理の必要性	加熱して下さい。

使用上の注意	商品ボイル後は水で冷やすかなるべく早く真空包装を開封して下さい。※硫化反応防止 ※ゆで玉子を茹ですぎると黄身のまわりが暗緑色になる反応を硫化反応と言います。 これは卵白中の蛋白質に含まれている硫化水素が熱により分解され、卵黄に含まれている金属イオンと結合し硫化物になった為です。玉子焼き製品を調理しますと、同様な反応がでることがあります。
--------	---

添加物表示

増粘剤(加工デンプン)

検査基準

保存条件	初発
一般細菌数	300個以下/g
大腸菌群	陰性
サルモネラ菌	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性

株式会社鳥幸商店

〒297-0074 千葉県茂原市小林1964
Tel 0475-24-3179 Fax 0475-22-4951

製造工場

株式会社鳥幸商店 第二工場
千葉県茂原市小林1978-16

4. アレルギー代替え ウィンナー

2025年4月30日

商 品 カ ル テ

商品名

無塩せき あらびきポークウィンナー

大阪市浪速区大国2丁目16番15号

タケダハム株式会社

原材料配合割合

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

使用添加物

添加目的	添加物名	使用量
調 味	使用せず	使用せず
結着補強	"	"
保 存	"	"
酸化防止	"	"
着 色	"	"
発 色	"	"

細菌検査成績（初発）《ロット毎に実施》

項 目	成績
一般生菌数	<300個/1g
大 腸 菌	陰 性/1g
黄色ブドウ球菌	陰 性/1g
サルモネラ属菌	陰 性/25g

製造工程（冷蔵）

原料受け入れ－解凍（肉温 10℃以下）－原料処理－塩漬け－細切り－練合－充填－加熱（中心部73℃以上）－冷却（10℃以下）－1本切り－クリーンルーム投入－計量・包装－金属検査－重量チェック－製品検査（目付・シール・異物・外観）－箱詰め－冷蔵保管（10℃以下）－出荷

アレルギーコンタミ

本製品は、（乳成分）、（卵）、（小麦）、（大豆）、（牛肉）、（鶏肉）、（ゼラチン）、（りんご）、（ごま）を使用した設備で製造しています。

製造工場名

タケダハム株式会社 本社工場

所在地

大阪府羽曳野市向野2-5-18

栄養分析表（七訂成分表による計算値）

栄養成分(100g当り)	単位	値
エネルギー	kcal	215
水 分	g	64.1
たんぱく質	g	15.7
脂 質	g	14.7
炭水化物	g	2.7
灰 分	g	2.8
無 機 質	ナトリウム	mg 820
	カリウム	mg 270
	カルシウム	mg 4
	マグネシウム	mg 17
	リ ン	mg 150
	鉄	mg 0.4
	亜 鉛	mg 2.6
	銅	mg 0.07
	マンガン	mg 0.02
	レチノール	μg 4
ビ タ ミ ン	A カロテン	μg 0
	βカロテン当量	μg 4
	D	μg 0.0
	E	mg 0.3
	K	μg 0
	B1	mg 0.60
	B2	mg 0.19
	ナイアシン	mg 4.1
	B6	mg 0.26
	B12	μg 0.3
脂 肪 酸	葉 酸	μg 1
	パントテン酸	mg 0.78
	C	mg 1
脂 肪 酸	飽 和	g 5.30
	一価不飽和	g 6.83
	多価不飽和	g 1.49
コレステロール		mg 59
食物繊維	水溶性	g 0.0
	不溶性	g 0.0
	総 量	g 0.0
食塩相当量		g 2.0

保存温度 冷蔵 10℃以下

* このカルテの内容は作成日現在の仕様です。

※原料肉産地

愛媛県、鹿児島県、宮崎県、熊本県、大分県、長崎県、佐賀県、福岡県、沖縄県、岡山県、富山県、大阪府、京都府、兵庫県、和歌山県、奈良県、滋賀県、三重県、愛知県

5. 杏仁豆腐風デザート

味の素冷凍食品株式会社

※記載の情報は上記「提出日」時点の情報です。

GFC537	桃の杏仁豆腐Ca(卵・乳原料不使用)			1 版
規格・荷姿	[40個入]×3合 *約50g/個			
JANコード	ITFコード	04901001544400	物流コード	7858999
生産工場	味の素冷凍食品株式会社 関東工場	賞味期限	12ヶ月	
		発売時期	2024/8	
		品目コード	6207815000	

【栄養成分】100g当たり

エネルギー	kcal	107
水分	g	77.3
たんぱく質	g	0.4
脂質	g	3.8
炭水化物	g	17.8
灰分	g	0.7
無機質		
ナトリウム	mg	14
カリウム	mg	15
カルシウム	mg	170
マグネシウム	mg	82
リン	mg	4
鉄	mg	0.1
亜鉛	mg	Tr
銅	mg	0.01
マンガン	mg	0.02

ビタミンA	レチノール	μg	0
	α-カロテン	μg	0
	β-カロテン	μg	0
	クリプトキサンチン	μg	0
	β-カロテン当量	μg	0
	レチノール当量	μg	0
ビタミンD		μg	0.0
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	0.0
	γ-トコフェロール	mg	0.4
	δ-トコフェロール	mg	0.2
ビタミンK		μg	Tr
ビタミンB1		mg	Tr
ビタミンB2		mg	Tr
ナイアシン		mg	Tr

ビタミン	B6	mg	Tr
	B12	μg	0.0
	葉酸	μg	2
	パントテン酸	mg	0.02
	C	mg	0
脂肪酸	飽和	g	1.29
	一価不飽和	g	0.81
	多価不飽和	g	0.27
コレステロール		mg	0
食物繊維	水溶性	g	Tr
	不溶性	g	Tr
	総量	g	0.3
食塩相当量		g	0.04

* 栄養成分は分析値や計算値から算出した目安です。
* Tr=微量

【アレルゲン】

義務表示	
えび	—
かに	—
くるみ	—
小麦	—
そば	—
卵	—
乳成分	—
落花生	—

推奨表示					
アーモンド	—	ごま	—	もも	○
あわび	—	さけ	—	やまいも	—
いか	—	さば	—	りんご	○
いくら	—	大豆	○	ゼラチン	—
オレンジ	—	鶏肉	—		
カシューナッツ	—	バナナ	—		
キウイ	—	豚肉	—		
牛肉	—	マカダミアナッツ	—		

例外規定表示	
魚介類	—

注意喚起

【原料配合/アレルゲン/GMO/産地】

※原料事情により、下記原料の産地を変更する場合があります。
※加工品原料終売による原料代替等で、アレルゲン・GMOの内容が変わる場合があります。

原料名	百分率	アレルゲン	GMO/非GMO/不分別	産地または加工地
豆乳	6.7	大豆	大豆(5%以下(分別済))	日本
ぶどう糖果糖液糖	6.4		とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
砂糖	6.2		てん菜(不分別)	
水あめ	6.0		とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
豆乳加工品	3.8	大豆	大豆(不分別)、とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
白桃シロップ漬け(果肉)	3.1	もも		中国
ショートニング	2.4		とうもろこし(不分別)、菜種(不分別)	
りんご濃縮果汁	1.2	りんご		日本(りんご:中国、その他)
ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	0.7			
ぶどう糖	Tr		とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
杏仁粉	Tr			日本(あんず:中国、その他)
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3			
香料	0.1			
塩化K	0.1			
乳酸Ca	0.1			
酸味料	0.1			
乳化剤	Tr			
着色料(紅麹)	Tr			
水	62.8			
計	100.0			

【衛生規格】

調理冷凍食品・無加熱摂取

規格項目	食品衛生法規格
細菌数	100000個以下/g
大腸菌群	陰性(試料0.02g)

商品規格書

商品名	いかフライ
規格・荷姿	60g…50入×3合

販売者 株式会社 4Ds
静岡県静岡市葵区河合3-18-5-101
製造者 株式会社山崎商店
千葉県いすみ市大原10228

＜原材料配合表＞

原材料名	配合(%)	産地	アレルギー	遺伝子組換
いか	60	ペルー、チリ	いか	
パン粉	20	米国・豪州	小麦	不分別・非組換
小麦粉	3.1	日本・豪 他	小麦	
乳化剤	0.23	日本・米 他		不分別
食塩	0.1	徳島県		
増粘多糖類	0.02	アメリカ・南米 他		不分別・非組換
水	14.55	千葉県		
打ち粉(小麦粉)	2	日本	小麦	
合計	100.00			

栄養成分値(100g当たり) 八訂

成分(単位)	含有量
エネルギー(kcal)	122
たんぱく質(g)	13.0
脂質(g)	1.9
炭水化物(g)	14.0
食塩相当量(g)	0.5

(上記表示値は目安です)

(賞味期間)
製造日より1年
(保存条件)
-18℃以下
(品質を低下させる原因)
解凍・再凍結
(品質劣化の内容)
凍結乾燥、グレーズ、腐敗等

＜食品添加物＞

使用目的	物質名
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル プロピレングリコール脂肪酸エステル
増粘多糖類	グァーガム キサンタンガム

＜品質基準＞

生菌数	3.0×10 ⁶ /g未満
E.coli	陰性
ブドウ球菌	陰性(外部委託)
サルモネラ	陰性(外部委託)

＜製造工程＞

原料受入→原料保管(-20℃以下)→ライン投入→打粉付け→バターリング(10℃以下)→パン粉付け→整形→急速バラ凍結→金属探知機(Fe1.0 Sus1.5)→計量→箱詰め→箱計量→金属探知機(Fe1.5 Sus2.5)→バンド掛け→冷凍保管(-20℃以下)→出荷

＜アレルギー28品目＞

コンタミ可能性の有無	無
同一建屋内のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆
同一ライン上のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆
原材料由来のアレルゲン	小麦
コンタミ防止対策	機械・器具類の十分な洗浄・製造順序を考慮した生産計画

配合表

令和7年9月26日

品名

国内産 板こんにゃく

規格

250g×4丁/1kg入り 奈良県製造

(配合組織表)

[illegible]

株式会社奈良鯉

奈良県大和郡山市馬司町642-2

電話 0743-56-7520

FAX 0743-56-7038

商品規格書

商品名	糸削り
規格	100g
原材料・配合率	かつおのふし（100%）
鯉節原料産地	鹿児島県
鯉節加工地	鹿児島県
削り加工地	奈良県（奈良鯉）
アレルギー	なし
コンタミネーションについて	削り節加工場では さばを原料とする製品も 取扱しています
添加物について	添加物の使用はありません
製造工程	① 鯉節原料 ② ブラシ機械による原料掃除 （表面の異物・骨を除く） ③ ボイラーで蒸す （120℃ 30分） ④ 削り機械で削り加工 ⑤ フルイ機械で粉末を除く ⑥ 検品 ⑦ 計量 ⑧ 袋詰め ⑨ 不活性ガス充填 ⑩ ヒートシール ⑪ 金属検出器 （Fe:1.0 Sus:2.0） ⑫ 箱詰め ⑬ 出荷

栄養成分値

エネルギー	kcal	332
水分	g	15.2
たんぱく質	g	77.1
脂質	g	2.9
炭水化物	g	0.8
灰分	g	4
ナトリウム	mg	130
カリウム	mg	940
カルシウム	mg	28
マグネシウム	mg	70
リン	mg	790
鉄	mg	5.5
亜鉛	mg	2.8
銅	mg	0.27
マンガン	mg	-
ビタミン		
レチノール相当量	μg	
D	μg	6
E	mg	1.8
K	μg	0
B ₁	mg	0.55
B ₂	mg	0.35
ナイアシン	mg	61
B ₆	mg	0.53
B ₁₂	μg	15
葉酸	μg	11
パントテン酸	mg	0.82
C	mg	0
脂 肪 酸	飽和	g 0.62
	一価	g 0.33
	多価	g 0.81
コレステロール	mg	180
食塩相当量	g	0.3
廃棄率	%	0

(100g当り 日本食品標準成分表(八訂))

作成日 2025/9/2

化学調味料（アミノ酸等）・結着剤・殺菌剤・漂白剤・防腐剤・着色料・甘味料・発色剤等の添加物は使用していません。

原料配合・栄養分析値

品名 : いわしみぞれ煮

(高圧処理品)

【原料配合】 (100g当り)		原産国	アレルゲン
いわし	65.0 %	千葉県または京都府産	
白だしたれ	10.0 %	アメリカ・タイ・ブラジル他	大豆・小麦
醤油	4.0 %	アメリカ・香川	大豆・小麦
大根おろし	3.0 %	北海道他	
砂糖	3.0 %	タイ・南アフリカ・沖縄県・北海道他	
生姜	1.5 %	高知県他	
澱粉(馬鈴薯)	1.0 %	北海道	
加水	12.5 %	滋賀県	
	%		

【栄養分析】 (100g当り)	
エネルギー	542 KJ 129 kcal
水分	71.6 g
たんぱく質	13.1 g
コレステロール	44 mg
脂質	6.0 g
炭水化物	6.4 g
灰分	2.9 g
無機質	ナトリウム 841 mg
	カリウム 212 mg
	カルシウム 212 mg
	マグネシウム 26 mg
	リン 165 mg
	鉄 1.5 mg
	亜鉛 1.1 mg
	銅 0.14 mg
ビタミン	マンガン 0.14 mg
	レチノール 5 µg
	カロテン 0 µg
	レチノール活性当量 5 µg
	D 21 µg
	E 1.6 mg
	K 0.7 µg
	B1 0.04 mg
	B2 0.27 mg
	ナイアシン 4.8 mg
	B6 0.34 mg
	B12 10.4 µg
	葉酸 10.3 µg
	パントテン酸 0.8 mg
脂肪酸	C 0 mg
	食塩相当量 2.1 g
	飽和 1.66 g
	一価不飽和 1.21 g
	多価不飽和 1.65 g
食物繊維	水溶性 0.1 g
	不溶性 0.1 g
	総量 0.1 g

(アレルゲン28品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ
 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、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも
 さけ、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、マカダミアナッツ
 (コンタミ)

当工場では28品目中「えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・ごま」
 を含む商品の製造を行っています。

(魚卵・腸)

いわしはドレス原料を使用しておりますので、魚卵・腸を除去しきれずに
 残っている可能性があります。

『8訂計算値』

滋賀県野洲市八夫650番地

株式会社松島フーズ

13. うす揚げ

永平寺の里 きざみ揚げ 1kg 5×20(mm)
2025/4/1

<5>異物混入防止対策

防止対象	防止方法	頻度	管理基準
金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe: φ1.5mm Sus: φ2.5mm
非金属異物	X線異物探知装置	袋詰め後全量	Sus線: φ0.5×5(mm) Sus球: φ0.8mm ガラス球: φ4.0mm セラミック球: φ4.0mm

<6>使用原材料・添加物

原材料名	構成比(%)	製造者/輸入者	原産国	アレルゲン	GMO区分
大豆	84.7	豊通食料	アメリカ	大豆	分別管理済み
植物油 (菜種白絞油)	15.0 (100or0)	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県、愛知県、他)		
(大豆白絞油)	(0or100)		カナダ、オーストラリア		不分別
			アメリカ、ブラジル	大豆	不分別
凝固剤 (塩化マグネシウム)	0.3 (100)	赤穂化成	日本(兵庫県)		
			中国		
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル)	微量 (45)	花王株式会社	日本(和歌山県)		
(炭酸カルシウム)	(45)		マレーシア、フィリピン、他		
(炭酸マグネシウム)	(5)		日本(非開示)		
(レシチン)	(5)		日本(非開示)		
			アメリカ、ブラジル	大豆	不分別

<7>残留農薬

基本原材料	分析確認	試験頻度	備考
大豆	外部検査機関	年1回	残留農薬分析結果を入手

<8>アレルギー物質 <特定・準特定原材料28品目対象>

大豆

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料28品目の使用)はございません

<9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

エネルギー	234 kcal	水分	59.0g
たんぱく質	15.0 g	灰分	1.0 g
脂質	15.0 g	ナトリウム	6 mg
炭水化物	10.0 g	食塩相当分	0.02 g

<10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷

※これらの商品は軽減税率となっております。

14. えのきたけ（カット）

商 品 規 格 書	農事組合法人 きのこ工房
-----------	--------------

商品名		荷姿		原産国		ブランド		商品コード				
業務用ほぐしえのき1kg		1kg		日本								
外包材材質		サイズ(mm)			内包材材質		サイズ		JANコード			
ダンボール		横490	×	高さ265	×	縦425	ポリプロピレン	300	×	420	4562188150039	
品質規格	個数(1袋当り)						厚さ(mm)					
	重量/個(g)						縦×横×長さ(mm)		長さ4cm～7cm程			
	長さ(mm)								ハーフカット			
	直径(mm)											
生産工場情報							商品写真					
工場名		有限会社 池末豊矯商店										
所在地		福岡県三潁郡大木町大字上牟田口439										
担当者		池末 行孝										
工場名												
所在地												
担当者												
工場名												
所在地												
担当者												
産地										備考		
福岡県産												
遺伝子組み換え		無		アレルギー物質		無		保管条件		要冷蔵		
品種							賞味期限		7日			

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

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

商品特徴	一括表示	
炒めても焼いても蒸しても、どんな調理にも最適なほぐしえのき。一口サイズにカットしたえのきがさらに食欲をそそります。	名称	業務用ほぐしえのき1kg
	原材料名	えのき茸
	内容量	1kg
	賞味期限	7日
	保存方法	要冷蔵
注意事項		
開封後はお早めにお召し上がり下さい。	原産国名	日本(福岡県産)
	販売者	農事組合法人 きのこ工房 福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1

< 商品規格書 >

商 品 名	プレーンオムレツ	包 装 形 態	バラ
規 格	30g×150 40g×100 50g×100	60g×100 70g×80	
製 造 者 製 造 工 場	社 名	：株式会社 大 商 食 品	T E L ： 092 - 803 - 0560
	住 所	：福岡市早良区西入部5丁目22番8号	F A X ： 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	揚げ調理（140～160℃）3～4分・蒸し調理・焼き調理		
使 用 用 途	業務用・学校給食		
包 装 包 材	内装包材： エチレン・ブテン共重合物	外装包材： ダンボール	

*原料配合表 (100 g 中)

[illegible]

*成分表八訂版による計算値(100g中)

エネルギー		134 kcal	ビ タ ミ ン	D	3.2 μg
水分		74.9 g		E	1.1 mg
蛋白質	動物性	10.2 g		K	10 μg
	植物性	0 g		B1	0.05 mg
脂質		8.5 g		B2	0.31 mg
炭水化物		4.2 g		ナイアシン	0.1 mg
灰分		1.2 g		B6	0.07 mg
無 機 質	Na	270 mg		B12	0.9 μg
	K	110 mg		葉酸	41 μg
	Ca	38 mg		パントテン酸	0.97 mg
	Mg	9 mg	C	0 mg	
	P	140 mg	脂 肪 酸	飽和	2.60 g
	Fe	1.3 mg		一価	3.60 g
	Zn	0.9 mg		多価	1.20 g
	Cu	0.04 mg	コレステロール		310 mg
	Mn	0.02 mg	食 物 繊 維	水溶性	0 g
ビタミンA	レチノール	170 μg		不溶性	0 g
	βカロテン当量	6 μg		総量	0 g
	レチノール活性当量	170 μg	食塩相当量		0.7 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→攪拌（10分間）→焼成（中心温度85℃以上）→凍結（スパイラルフリーザー急速凍結、中心温度-18℃以下）→金属探知→包装→箱詰め→保管庫にて保管（-20℃以下）→出荷