

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
か行	1	柿ピューレ	
	2	かしば香るみそ	
	3	片平あかねの漬物	学校を通してお問い合わせください。
	4	カットウインナー	
	5	カットわかめ	
	6	かぼちゃ（カット）	
	7	カマス竜田揚げ	
	8	かまぼこ	
	9	乾燥パセリ	
	10	寒天	
	11	金ごま	学校を通してお問い合わせください。
	12	茎わかめ	
	13	クリームコーン	
	14	クリスマスセレクトデザート（純生ロールケーキ）	
	15	クリスマスセレクトデザート（ペコちゃんのチョコレートケーキ）	
	16	クリスマスセレクトデザート（みかんジュレ）	
	17	クリスマスセレクトデザート（豆乳いちごモンブラン）	
	18	黒きくらげ	
	19	高野豆腐	
	20	ごぼう（ささがき）	
	21	小松菜入り餃子	
	22	米粉	

日本食品標準成分表（八訂）増補2023年により計算

2. かしば³香るみそ

配合表

令和7年9月26日

品名
規格

かしば香るみそ

(配合組織表)

[illegible]

4. 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-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 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	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		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		
<糖類>						炭水化物	8.3 g		
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	灰分	3.2 g		
砂糖	2.11%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	ナトリウム	438 mg		
でん粉	3.52%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	カリウム	146 mg		
発酵調味料	2.11%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ	無カルシウム	302 mg		
食塩	1.37%			長崎県		マグネシウム	166 mg		
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		機リン	90 mg		
						鉄	4.0 mg		
						亜鉛	0.9 mg		
						銅	0.05 mg		
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	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		
						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	
						以下余白			
β	0.0 mg								
γ	0.1 mg								
δ	0.0 mg								
K	41 μg								
ミ	B1	0.05 mg							
	B2	0.12 mg							
	ナイアシン	4.5 mg							
	B6	0.22 mg							
ン	B12	0.3 μg							
	葉酸	5 μg							
	パントテン酸	0.99 mg							
	ビオチン	0.3 μg							
脂肪酸	C	1 mg							
	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	
合計	100.00%					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			

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

5. 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		
一 般 名		乾燥わかめ		所在地 名古屋市西区名西二丁目34番14号		
一般規格(外観・香味・色沢・形状)				記入者名 代表取締役 水野久三彦		
				電 話 052-522-3621		
				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		
外観	深緑色でフレーク状のもの。			エネルギー	kcal 186	
香味	わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。			水 分	g 9.2	
色沢	深緑色で色沢が均一であること。			たんぱく質	g 17.9	
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。			脂 質	g 4.0	
微生物規格				炭水化物	g 41.2	
項 目	規 格 値			灰分	g 26.8	
一般生菌数	10× 10 ⁴ /g 以下			無機質	ナトリウム	mg 9,300
大腸菌群	陰性				カリウム	mg 430
好気性芽胞形成菌数	10× 10 ³ /g 以下				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	レチノール
由来特定原材料(該当するものに○)				β-カロテン当量		μ g 2,200
えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵				レチノール活性当量		μ g 190
乳・落花生・アーモンド・あわび・いか				D		μ g 0
いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ				E		mg 0.5
牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉				K		μ g 1,600
バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも				B1		mg 0.07
やまいも・りんご・ゼラチン				B2		mg 0.08
				ナイアシン		mg 0.3
				B6		mg 0.01
一括表示				B12	μ g 2.0	
商品名	カットわかめS			葉酸	μ g 18	
名称	乾わかめ			パントテン酸	mg 0.06	
原材料名	湯通し塩蔵わかめ			C	mg 0	
内容量	1kg			飽和	g 0.25	
賞味期限	枠外下部に記載			一価不飽和	g 0.09	
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。			多価不飽和	g 1.29	
原産国名	韓国			コレステロール	mg 0	
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			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→ブロー洗浄→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。

6. かぼちゃ (カット)

商品名	かぼちゃ（カット）
-----	-----------

[illegible]

7. カマス竜田揚げ

2025/6/6

原料配合・栄養分析値

品名 : カマス竜田揚げ

【原料配合】 (100g当り)		主産地	アレルゲン
カマス	90.0 %	京都府産	
馬鈴薯澱粉	4.5 %	北海道	
醤油	2.0 %	アメリカ・香川	大豆・小麦
みりん	2.0 %	九州・東南アジア・ブラジル・愛知県	
砂糖	1.0 %	沖縄県・北海道	
生姜	0.5 %	高知県他	

(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。

【栄養分析】 (100g当り)	
エネルギー	625 KJ
	149 kcal
水分	69.1 g
たんぱく質	17.2 g
コレステロール	52 mg
脂質	6.5 g
炭水化物	5.9 g
灰分	1.3 g
無機質	ナトリウム 222 mg
	カリウム 300 mg
	カルシウム 38 mg
	マグネシウム 32 mg
	リン 131 mg
	鉄 0.3 mg
	亜鉛 0.5 mg
	銅 0.04 mg
	マンガン 0.06 mg
ビタミン	レチノール 11 µg
	カロテン 0 µg
	レチノール活性当量 11 µg
	D 10 µg
	E 0.8 mg
	K 0.0 µg
	B1 0.03 mg
	B2 0.13 mg
	ナイアシン 4.1 mg
	B6 0.28 mg
	B12 2.1 µg
	葉酸 8.0 µg
	パントテン酸 0.4 mg
脂 肪 酸	C 0 mg
	食塩相当量 0.6 g
	飽和 1.88 g
	一価不飽和 2.01 g
食 物 纖 維	多価不飽和 1.62 g
	水溶性 0.0 g
	不溶性 0.0 g
	総量 0.0 g

『八訂計算値』

(製造工場)滋賀県野洲市八夫650番地

株式会社松島フーズ

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

3. 食品添加物	4. 保存方法
加工澱粉	冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料(28品目)	6. 賞味期間
アレルギー特定物質 なし	25日間

* くるみ、マカダミアナッツ含む

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	非組換え
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	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

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

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
ビタミン	銅	0.03	mg
	マンガン	0.03	mg
	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
	D	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	K	0.0 μg
		B1	0.00 mg
		B2	0.01 mg
		ナイアシン	0.5 mg
脂肪酸	B6	B6	0.01 mg
		B12	0.3 μg
		葉酸	5 μg
		パントテン酸	0.00 mg
	C	C	0.00 mg
		飽和	0.13 g
		一価不飽和	0.09 g
食物繊維	多価不飽和		0.23 g
	コレステロール		15 mg
	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

- 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。

製品仕様書

製品名	GS パセリ	
名称	パセリ	
JANコード	4973630107912	
ITFコード	14973630107919	
原産国	ハンガリー	
最終加工国	日本	
内容量	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。	
	・開封後は、水気や他の食品素材が混入しないようご注意ください。	
賞味期限	18ヶ月	(未開封)
製造者	-	
製造所	-	
	-	
加工者	株式会社ジーエスフード 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7-49	
加工所	-	
販売者	-	
輸入者	-	

製品サイズ	
縦/mm	500.0
横/mm	380.0
高/mm	-
重量/g	1,040.0
容器	袋
入数	5

※袋製品の[高]は記載しません

荷姿サイズ	
縦/mm	355.0
横/mm	480.0
高/mm	365.0
重量/kg	6.0

原材料名	
パセリ	
原材料に 関する補足	

※製品重量及び荷姿サイズは実製品の値に幅がありますので参考値としてください

アレルギー物質	
特定原材料 (8品目)	-
特定原材料に 準ずるもの (20品目)	-
微生物規格	
一般生菌数	-
大腸菌群	-
カビ、酵母	-
微生物規格に 関する補足	・未殺菌品の為、規格無し

栄養成分値 (100g当たり)	
エネルギー	341 kcal
水分	5 g
たんぱく質	28.7 g
脂質	2.2 g
炭水化物	51.6 g
灰分	12.5 g
ナトリウム	880 mg
食塩相当量	2.2 g
*推定値	
栄養成分に 関する補足	

・遺伝子組換え表示対象には該当しません。
・アレルギーのコンタミネーションはございません。

備考	
----	--

お取引先各位

伊那食品工業株式会社

商品規格書

【1】商品情報

商品名	イナシヨク ぷるぷる寒天 耐熱タイプ		
名称	寒天加工品		
原材料名	寒天(国内製造)、こんにゃく粉／増粘多糖類		
アレルゲン物質(28品目)	無	遺伝子組換え原材料表示	不要
製造者	伊那食品工業株式会社	TEL	0265-78-1121
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-78-6803
製造工場	伊那食品工業株式会社 沢渡工場	TEL	0265-78-3313
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-76-8870

【2】原材料

[illegible]

*由来原料産地は原料事情により変動することがあります。

【3】栄養成分(計算値)

項目	100gあたり
熱量	86 kcal
水分	15.4 g
たんぱく質	1.1 g
脂質	0.1 g
炭水化物	76.2 g
糖質	0.0 g
食物繊維	76.2 g
灰分	7.2 g
ナトリウム	390～2360 mg
食塩相当量	1.0～6.0 g

【4】包裝形態・賞味期限

内容量	100g
ケース入数	12袋
JANコード	4901138800486
パッケージサイズ	385×270×60mm
ケースサイズ	490×360×320mm
賞味期限	製造後3年間
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存

*仕入先のデータを基に弊社で計算したもので、数値の正確さを保証するものではありません。

【5】製造工程

原材料 → 溶解 → 凝固 → 冷凍 → 解凍 → マグネット(1テスラ仕様) → 乾燥 → → チェックフルイ (16mmメッシュ) → 包装 → 金属検出機 (Fe:1.0mm、SUS:2.0mm) → → ウェイトチェッカー → 製品	
アレルゲンのコンタミ	無
コンタミ防止策	特定原材料:水洗浄、原料の区分け管理 準ずるもの:エアーブロー洗浄

2020年10月20日更新

*本書の情報は貴社製品を製造する目的で使用する場合のみに限られ、第三者への開示はできません。

商品規格書

【商品画像】



商品特徴

召し上がり方・利用方法

使用・保管・廃棄上の注意

直射日光を避け常温で保存。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がり下さい。

【品質規格と管理基準】

【製造工程】

①原料受入 ⇒ ②計量 ⇒ ③袋詰め ⇒ ④金属探知機
(Fe3.0mm Sus4.0mm) ⇒ ⑤梱包 ⇒ ⑥出荷

【販売者情報等】

仕様書適用日	2022/1/19
--------	-----------

【商品形態】

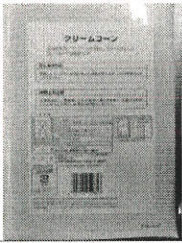
【一括表示情報】

【原材料情報】

【营养成分】

【備考】

日本食品標準成分表2020年版(八訂)による推定値
塩抜き後

包材情報			
一括表示情報			
包材画像	No image  No image		
名称	クリームコーン	商品区分	冷凍食品
原材料名	とうもろこし（北海道）、コーンスターチ、食塩		
内容量	1キログラム		
賞味期限	枠外の下部に記載してあります		
保存方法	-18℃以下で保存してください		
調理方法			
使用上の注意			
原産国名	-		
販売者	イワタニフーズ株式会社 東京都港区西新橋3丁目21番8号		
製造者	北海道エア・ウォーター・アグリ株式会社 十勝更別工場 北海道河西郡更別村字更別194番地5		
輸入者			
加工者			
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	加熱してありません	加熱調理の必要性	加熱して召しあげてください
アルコール分			
その他表示項目			

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	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					

14. クリスマスセレクトデザート（純生ロールケーキ）

配合表

令和7年9月26日

品名
規格

クリスマスケーキ純生ロール(ホワイト)

28g

(配合組織表)

[illegible]

作成日: 2025年7月8日
発行者名: 株式会社不二家

下記内容であることを証明いたします。

365日
冷凍
洋生菓子

製品100gあたり

日本食品標準成分表(八訂)増補2023年に基く計算値

脂質	エネルギー	318	kcal	無機質	灰分	0.6	g	レチノール	130	μg	ナイアシン	0.2	mg
	水分	35.0	g		ナトリウム	80	mg	α-カロテン	Tr.	μg	ナイアシン当量	1.8	mg
	アミノ酸組成によるたんばく質	6.4	g		カリウム	86	mg	β-カロテン	28	μg	ビタミンB6	0.04	mg
	たんばく質	6.9	g		カルシウム	31	mg	β-クリプトキサンチン	4	μg	ビタミンB12	0.4	μg
	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	13.8	g		マグネシウム	7	mg	β-カロテン当量	31	μg	葉酸	19	μg
炭水化物	コレステロール	140	mg	リン	100	mg	レチノール活性当量	130	μg	パントテン酸	0.53	mg	
	脂質	15.2	g	鉄	0.6	mg	ビタミンD	1.4	μg	ビオチン	8.5	μg	
	利用可能炭水化物(単糖当量)	44.6	g	亜鉛	0.5	mg	α-トコフェロール	0.6	mg	ビタミンC	0	mg	
	利用可能炭水化物(質量計)	41.7	g	銅	0.04	mg	β-トコフェロール	Tr.	mg	アルコール	0.0	g	
	差引き法による利用可能炭水化物	43.6	g	マンガン	0.10	mg	γ-トコフェロール	0.2	mg	食塩相当量	0.2	g	
	食物繊維総量	0.6	g	ヨウ素	13	μg	δ-トコフェロール	0.0	mg				
	糖アルコール	0.0	g	セレン	9	μg	ビタミンK	6	μg				
	炭水化物	42.3	g	クロム	1	μg	ビタミンB1	0.05	mg				
	有機酸	Tr.	g	モリブデン	6	μg	ビタミンB2	0.15	mg				

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	アレルギー (28品目)	添加物名	添加物 用途	原産地	遺伝子組換	
						対象原料	GM
液卵(国内製造)	27.48	卵			日本他		
ホイップクリーム	21.61	乳			インドネシア他	菜種	不分別
						トウモロコシ	不分別
						馬鈴薯	非組換え
砂糖	19.09				オーストラリア他	てん菜	非組換え
小麦粉	14.78	小麦			アメリカ他		
チョコレート	5.96	乳			オーストラリア他		
油脂加工品	3.21				アメリカ他	トウモロコシ	不分別
						菜種	不分別
水あめ	2.58				アメリカ他	トウモロコシ	不分別
						馬鈴薯	非組換え
ココア	2.41				インドネシア他		
牛乳	1.09	乳			日本		
粉糖	0.79				オーストラリア他	てん菜	非組換え
						トウモロコシ	不分別
でん粉	0.17	小麦			アメリカ他		
乳化剤	0.64	大豆	レシチン	乳化剤	加工地:日本他	大豆	不分別
			グリセリン脂肪酸エステル	乳化剤			
			プロピレングリコール脂肪酸エステル	乳化剤			
			ショ糖脂肪酸エステル	乳化剤			
膨脹剤	0.17		炭酸水素ナトリウム	膨脹剤	加工地:日本		
pH調整剤	0.01		クエン酸三ナトリウム	pH調整剤	加工地:日本		
香料	0.01	乳、大豆	香料	香料	加工地:日本	大豆	不分別
カロテノイド色素	0.00		パーム油カロテン	着色料	加工地:日本		
合計	100.00	商品に表示のあるアレルギーコンタミネーション: なし					

※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

16. クリスマスセレクトデザート (みかんジュレ)

配合表

令和7年9月26日

品名

果物の恵み(蜜柑のジュレ)

規格

50g

(配合組織表)

[illegible]

17. クリスマスセレクトデザート（豆乳いちごモンブラン）

No.1/2

商品規格書

商品名 クリスマスのいちごモンブラン Fe

承認印	確認印	確認印
25.8.7 	25.8.7 	25.8.7 

【栄養成分情報（100g中）】

栄養成分名		栄養価
熱量		283 kcal
水分		37 g
蛋白質	動物性	0 g
	植物性	3.4 g
脂質	動物性	0 g
	植物性	8.8 g
炭水化物		49.8 g
灰分		1 g
ナトリウム		154 mg
カリウム		102 mg
カルシウム		19 mg
マグネシウム		22 mg
リン		35 mg
鉄		15.9 mg
亜鉛		0.3 mg
銅		0.04 mg
マンガン		0.2 mg
ビタミンA	レチノール	0 μg
	カロテンα	0 μg
	カロテンβ	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
ビタミンD		0 μg
ビタミンE	トコフェロールα	0.7 mg
	トコフェロールβ	0 mg
	トコフェロールγ	2.1 mg
	トコフェロールδ	0.1 mg
ビタミンK		8 μg
ビタミンB1		0 mg
ビタミンB2		0.01 mg
ナイアシン		0.1 mg
ビタミンB6		0.01 mg
ビタミンB12		0 μg
葉酸		7 μg
パントテン酸		0.08 mg
ビタミンC		0 mg
脂肪酸	飽和	0.77 g
	一価不飽和	3.13 g
	多価不飽和	1.5 g
	n-3系多価不飽和	0.44 g
	n-6系多価不飽和	1.05 g
コレステロール		0 mg
食物繊維	水溶性	1.2 g
	不溶性	2.2 g
	総量	3.4 g
食塩相当量		0.4 g

【商品情報】

※商品情報は、作成日現在のものになります。天候や時期により変更する場合があります。

作成日	2025年8月7日	書類NO	214557
商品規格	40g×40個×2合	冷凍食品の分類	無加熱摂取冷凍食品
商品特徴	ショコラスポンジに福岡県産のいちごを使用した餡をトッピングした8大アレルギー不使用のモンブランです。 鉄分を添加しています。		
保存方法	冷凍（-18℃以下）	賞味期限	1年
使用方法	自然解凍してお召し上がりください		
※同一工場内のコンタミネーション		乳成分・卵・小麦・りんご・ごま・オレンジ・ゼラチン・アーモンド	

【原材料情報】

原材料名(食品)		構成比(100%)	アレルゲン (28品目)	産地	由来農産物	遺伝子組み換え	
白餡(白生餡、砂糖、粉末寒天)		35.96		ミャンマー、アメリカ 他	インゲン豆、えんどう豆、 さとうきび、紅蔴海藻		
砂糖		15.26		タイ、オーストラリア 他	さとうきび		
豆乳		14.39	大豆	カナダ、アメリカ	大豆	IP管理済	
米粉		8.99		日本(新潟県、秋田県)	うるち米		
豆乳加工食品 〔植物油脂、豆乳クリーム、 砂糖類、でん粉、食塩〕		7.607	大豆	マレーシア、カナダ 他	バーム、さつまいも、岩塩		
					馬鈴薯	非組換	
					トウモロコシ	不分別	
					大豆	IP管理済	
食用植物油脂		4.86		カナダ、オーストラリア 他	菜種	不分別	
ココアパウダー		1.80		西アフリカ 他	カカオ豆		
食物繊維		1.26		アメリカ、オーストラリア 他	トウモロコシ	不分別	
					馬鈴薯	非組換	
					甘藷		
製菓ベースト (糖類(水飴、砂糖)、苳)		0.86		アメリカ、南アフリカ 他	さとうきび、苳		
					トウモロコシ	不分別	
					馬鈴薯、甜菜	非組換	
食用精製加工油脂		0.10		マレーシア	バーム		
でん粉		0.06		アメリカ	トウモロコシ	非組換	
こんにゃく粉加工品 (粉飴、こんにゃく粉)		0.06		タイ、日本(不特定) 他	キャッサバ、こんにゃく芋		
水		3.60					
原材料名(添加物)		用途	構成比(100%)	アレルゲン (28品目)	産地	由来農産物	遺伝子組み換え
甘味料(ソルビトール)		甘味料	2.71		タイ	キャッサバ芋	
加工でん粉		品質改良	0.97		タイ、アメリカ 他	キャッサバ	
						トウモロコシ	非組換
膨張剤		膨張	0.65		アメリカ、日本(不特定) 他	化学合成品	
						トウモロコシ	IP管理済
乳化剤		乳化	0.31	大豆	マレーシア、フィリピン 他	バーム、ヤシ、化学品	
						菜種	不分別
						大豆	不分別
酸味料		酸味料	0.20		中国、東南アジア 他	タピオカ、甘藷 他	
						トウモロコシ、甜菜	不分別
クエン酸鈉ナトリウム		強化	0.14		日本(不特定)	クエン酸ナトリウム、硫酸第一級	
香料		着香	0.07		日本(不特定)、ブラジル 他	化学合成品	
						トウモロコシ 他	不分別
着色料 (紫芋、紅麹、クチナシ)		着色	0.05		日本(不特定)、アメリカ 他	ムラサキイモ、 ベニコウジ、クチナシ 他	
						トウモロコシ	不分別
pH調整剤		pH調整	0.03		中国 他	クエン酸ナトリウム	
セルロース		乳化安定	0.02		日本(不特定) 他	セルロース	
酸化防止剤(V.E)		酸化防止	0.003		日本(不特定) 他	抽出トコフェロール	
		合計	100.00				

*日本食品標準成分表2015年版（七訂）
およびメーカー規格値による計算

商品規格書

国産きくらげは国内流通量の僅か2%!

商品名	国産木耳スライス	加工者	株式会社 マルトモ物産 大分県中津市一ツ松262番地 TEL 0978-24-7006
		製品分類	
保存性(期間・注意点)	製造後約1年間 直射日光、高温多湿の所は避けて保管してください。		
産地	鹿児島県産・長野県・静岡県を含む		
加工工場	株式会社マルトモ物産 東浜工場(大分県中津市東浜1022)		
荷姿(容器包装)	20kg入×1c/s 1kg×5入×1c/s 500g×10入×1c/s 100g×50入×1c/s		
その他(商品特徴)	鉄分・カルウム・葉酸等が豊富で貧血気味の方にお勧め		
原材料	あらげきくらげ(菌床) 100% (アレルギー物質28品目に該当無し)		
添加物	無		
遺伝子	該当なし		
内装材質	PP		
外装材質	ダンボール		
使用上の注意	水戻し後、加熱調理してからお使い下さい。 水戻し30分程で約8~10倍になります。		

ターゲット業態	惣菜	仕出弁当・事業所	寿司具材料	入札(自衛隊・刑務所)	
	○	○			
	外食	病院・老健	学校給食	そば・うどん	佃煮・珍味加工
	○	○	◎		○

栄養成分表				製造工程	
成分	含有%	成分	含有%		
エネルギー kcal	184	V.A μg	0	①原料採取	
水分 g	13.1	V.D μg	130	②天日乾燥	
灰分 g	2.2	V.E mg	0	③機械乾燥	
たんぱく質 g	6.9	V.K μg	0	④水戻し	
脂質 g	0.7	V.B1 mg	0.01	⑤脱水	
炭水化物 g	77.0	V.B2 mg	0.44	⑥根切り	
ナトリウム mg	46	ナイアシン mg	1.0	⑦水洗い	
カリウム mg	630	V.B6 mg	0.08	⑧清水洗い	
カルシウム mg	82	V.B12 μg	0	⑨2mmスライス加工(裁断機)	
マグネシウム mg	110	葉酸 μg	15	⑩脱水	
リン mg	110	パントテン酸 mg	0.61	⑪選別	
鉄 mg	10.0	V.C mg	0	⑫機械乾燥	
亜鉛 mg	0.8	ビオチン μg	21.0	⑬選別	
銅 mg	0.18	脂肪酸 飽和 g	0.08	⑭保管	
マンガン mg	1.15	〃 不飽和一価 g	0.11	⑮計量包装	
ヨウ素 μg	25	〃 〃 多価 g	0.19	⑯金属探知機検査 Fe1.0 Sus3.0	
セレン μg	10	コレステロール mg	0	⑰梱包出荷	
クロム μg	4	食物繊維総量 g	79.5		
モリブデン μg	10	食塩相当量 g	0		

19. 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

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。

長野県飯田市松尾明4927
株式会社 信濃濃雪
TEL 0265(22)1470
FAX 0265(23)0058
製造工場：(株)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

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	アレルギー 物質
1	大豆(分別生産流通 管理済み使用)	(株)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)	(株)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(株) 等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤(加工助剤)	理研ビタシ (株)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 当たり)※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	50.5 g
脂質	34.1 g
炭水化物	4.2 g
食塩相当量	1.1 g

以上

20. ごぼう (ささがき)

商品名	ごぼう（ささがき）
-----	-----------

[illegible]

(別紙)

(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
着色料	酸味料		殺菌料		香料
甘味料	発色剤		乳化剤		糊料
増粘剤	その他				

遣伝子組換えの有無(主原料)	
遣伝子組換え区分	2、遣伝子組換え不分別 3、遣伝子組換え
牛由来原料の有無	
有 無	

食品衛生法細則字の成分規格 (該当する規格に○を願います)	凍結前加熱済	凍結前未加熱
	○	

○	有 ・ 無	提出書類
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)
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	製造工程表(金風探知機) ・食品衛生監視表 ・細菌検査結果書 ・冷凍認定の冷凍工保証(該当のところに提出) ・その他
練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、焦げ目をつけて下さい。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・キャベツ・玉葱に国産品を使用し、天然調味料で味付けした安全食品です。Fe・Ca強化商品です。	提出書類
令和7年9月3日	提出先	株式会社 半田商店
提出日	令和7年9月3日	株式会社 半田商店

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碎機により微粉碎したもの

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	一切使用していません	

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→テンパリング→気流粉碎→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	$3.3 \times 10^2 / g$
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