

令和7年度 冷凍加工食品等（3学期）使用一覧

番号	食品名	備考
わ行	1 わかさぎの天ぷら	
	2 わかさぎのフライ	
	3 わかめ（乾）	
	4 わかめごはんの素	

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 わかさぎ天ぷら

規格 1尾 約10 g

メーカー 株式会社 松島フーズ

(原材料配合表)

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 わかさぎフライ

規格 1尾 約10 g

メーカー 株式会社 松島フーズ

(原材料配合表)

《商品規格書》



理研ビタミン株式会社

品名	ふえるわかめ 花ざいく 国内産カットわかめS				品名コード	45598	
規格					規格	200g×20袋/段ボール箱	
名称	乾わかめ				最終加工地	宮城県	
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・直射日光を避け 常温で保存	JANコード	4903307455985
	開封後	開封後の担保が取れないの で、設定できません。		開封後	高温・多湿・直射日光を避け 常温で保存	ITFコード	14903307455982
商品特徴	小さめサイズの国内産カットわかめです。いろいろな料理の具や青味として使えます。特にみそ汁・スープ等の具材として最適です。						

●原材料情報

・但し、※印：食品添加物

●コンタミ表記

1

※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、カシューなッツ、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)

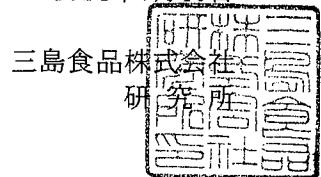
栄養成分分析値(100g中)							分析値(100g中)		
エネルギー	134 kcal	カリウム	200 mg	レチノール	<1	μg	ビタミンB1	0.03	mg
水分	7.7 g	カルシウム	1300 mg	α-カロテン	2	μg	ビタミンB2	0.05	mg
たんぱく質	16.8 g	マグネシウム	210 mg	β-カロテン	3400	μg	ナイアシン	0.2	mg
脂質	4.4 g	リン	390 mg	β-クリプトキサンチン	5	μg	ビタミンC	<1	mg
炭水化物	40.5 g	鉄	5.7 mg	A β-カロテン当量	3400	μg	水溶性 食物繊維	—	g
灰分	30.6 g	亜鉛	1.7 mg	レチノール活性当量	280	μg	不溶性 食物繊維	—	g
ナトリウム	11000 mg			ビタミンD	<1	μg	維量	40.5	g
				ビタミンE	11	mg	食塩相当量	27.94	g

● 製造工程圖

原料→仕込み→回転篩→目視選別→洗浄→截断→洗浄→塩分調整→脱水→乾燥→風力選別→篩→風力選別→乾燥→篩→色彩選別→目視選別→磁力選別(7,000ガウス)→金属検出機(Fe φ 0.7mm、SUS φ 1.2mm)→X線異物検出機(ガラス球 φ 3.0mm)→計量→小分け包装→X線異物検出機(SUS線 φ 0.7mm × 2mm、SUS球 φ 1.2mm、ガラス球 φ 5.0mm)→金属検出機(Fe φ 1.0mm、SUS φ 1.5mm)→ウェイトチェック→梱包→ウェイトチェック

4 わかめごはんの素

2024年7月16日



商品情報

品名	SL 炊き込みわかめ (200g)
	炊き込みわかめ (70g, 35g)
分類	ふりかけ (まぜごはんのもと)

原材料名	メーカー名・産地	配合量(%)	添加物用途	アレルゲン	遺伝子組換	備考
1 塩蔵わかめ	わかめ： 韓国、日本(鳴門水域)	80.8			対象外	
2 食塩	ダイヤルト他	11.0			対象外	
3 砂糖	塩水港精糖他	7.5			非組換(てん菜)	
4 酵母エキス	三菱商事ライサインス	0.7				
計		100.0				

※産地は諸事情により、変更になる可能性があります。

* 添加物表示	なし
* アレルゲンについて (28品目対象)	なし 注意喚起：本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。
* 遺伝子組換について	配合量の上位3位以内かつ、5%以上について記入しています。
賞味期間	開封前：常温、365日 開封後：常温、14日(目安)
品質劣化内容	吸湿、変色、風味の低下
製造所	三島食品(株)広島工場 / 広島県広島市中区南吉島二丁目1番58号
製品物性値	水分：5%以下
衛生規格	一般生菌数： 1×10^4 個/g未満 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌：陰性

◆印がついている項目は、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。

その他は、配合割合をもとに原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

栄養成分 (100g当たり)

エネルギー	◆ 172 kcal	無機質	ナトリウム	◆ 20,000 mg	ビタミン	A	レチノール	0 μg	ビタミン	K	550 μg
水分	◆ 4.7 g		カリウム	330 mg		α -カロテン	0 μg	B1	0.06 mg		
たんぱく質	◆ 9.1 g		カルシウム	270 mg		β -カロテン	940 μg	B2	0.04 mg		
脂質	◆ 1.8 g		マグネシウム	110 mg		β -クリプトキサンチン	140 μg	ナイアシン	1.9 mg		
脂	飽和		リン	150 mg		β -カロテン当量	1,000 μg	B6	0 mg		
肪	一価不飽和		鉄	5.1 mg		レチノール活性当量	85 μg	B12	0 μg		
酸	多価不飽和		亜鉛	1.5 mg		D	0 μg	葉酸	16 μg		
コレステロール	0 mg		銅	0.10 mg		α -トコフェロール	0.6 mg	パントテン酸	0.10 mg		
炭水化物	◆ 29.8 g		マンガン	0.29 mg		β -トコフェロール	0 mg	C	0 mg		
食	水溶性					γ -トコフェロール	0 mg	食塩相当量	◆ 50.8 g		
物	不溶性					δ -トコフェロール	0 mg				
纖維	総量										
灰分	◆ 54.6 g										

※微量に含まれると推定されるものについては「Tr」と記載しています。