

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
あ行		
1	アーモンドじやこ	
2	赤魚の照り焼き	
3	赤こんにゃく（カット）	
4	揚げだし豆腐（小麦粉あり）(60)	
5	あさり	
6	あじ生姜焼き	
7	味付き乾燥大豆	
8-1	アセロラゼリー	
8-2	アセロラゼリー	3月5日使用分
9	厚揚げ	
10	あぶらふ（14gリ）	
11	板こんにゃく	
12	いちごジャム（奈良県産）	保健給食課を通してお問い合わせください。
13	いわし（焼き・筒切り）	
14	ワインナー（1cm輪切り）	
15	うす揚げ	
16	枝豆ペースト	
17	エビフライ	

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 アーモンドフィッシュ ごま無し

規格 8 g

メーカー 阿川食品 株式会社

(原材料配合表)

原材料名	アレルゲン（対象原材名）
アーモンド	アーモンド
カタクチイワシ	
砂糖	
麦芽糖	
	本品の原料（カタクチイワシ）はえ び・かにの混ざる漁法で採取してお ります。

2 赤魚の照り焼き

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 赤魚照焼き バラ凍結

規格 30 g

メーカー 株式会社 ダイコクヤ

(原材料配合表)

配合表

令和7年11月18日

品名 赤こんにゃく
規格 320g/丁

(配合組織表)

製品規格書

原 材 料 配 合



株式会社 ソイフ 和歌山工場

〒646-0056 和歌山県田辺市若養町96-27

TFI 0739-24-8900

FAX 0739-24-8720

TEL 0739-24-8900
FAX 0739-24-8720

原材料配合

5 あさり

香芝市教育委員會 御中

業者名 太平物産株式会社

品名 国産冷凍あさり貝ボイルむき身 1kg メーカー名 J・Jフーズ・プランニング(株)

【原材料配合割合】

6 あじ生姜焼き

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 あじ生姜焼 バラ凍結

規格 40 g

メーカー 株式会社 ダイコクヤ

(原材料配合表)



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	SNF味付乾燥豆 大豆
規格	1kgx10入り
工場名	日本レトルトフーズ株式会社
工場所在地	愛知県岡崎市本宿町字南中町45番地
販売者名	株式会社SN食品研究所

賞味期限	1年
保存方法	常温
食品分類	そうざい及びその半製品

(*印 一般社団法人 食肉科学技術研究所による分析値)
日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値

栄養成分		製品100gあたり		(*印)一般社団法人食肉科学技術研究所による分析値 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	*407 kcal	灰分	*1.2 g	レチノール	0 μg	ナイアシン	0.7 mg			
水分	*11.9 g	ナトリウム	*90 mg	α-カロテン	0 μg	ナイアシン当量	0.0 mg			
アミノ酸組成による たんぱく質	11.8 g	カリウム	695 mg	β-カロテン	3 μg	ビタミンB6	0.18 mg			
たんぱく質	*23.5 g	カルシウム	70 mg	β-クリプトキサンチン	0 μg	ビタミンB12	0.0 μg			
脂質	脂肪酸のトライルグリセロール当量	マグネシウム	85 mg	β-カロテン当量	3 μg	葉酸	93 μg			
	6.7 g	リン	175 mg	レチノール活性当量	0 μg	パントテン酸	0.48 mg			
	コレステロール	鉄	2.4 mg	ビタミンD	0.0 μg	ビオチン	10.0 μg			
脂質	*11.8 g	亜鉛	1.1 mg	α-トコフェロール	0.8 mg	ビタミンC	1 mg			
炭水化物	利用可能炭水化物 (単糖当量)	銅	0.38 mg	β-トコフェロール	0.3 mg	アルコール	- g			
	56.7 g	マンガン	0.81 mg	γ-トコフェロール	4.7 mg	食塩相当量	*0.2 g			
	利用可能炭水化物 (質量計)	ヨウ素	0 μg	δ-トコフェロール	3.1 mg					
差引き法による利用可能炭水化物	54.0 g	セレン	2 μg	ビタミンK	6 μg	SN確認欄	100.0			
食物繊維総量	*6.8 g	クロム	1 μg	ビタミンB1	0.25 mg					
糖アルコール	- g	モリブデン	125 μg	ビタミンB2	0.10 mg					
炭水化物	*51.6 g									
有機酸	0.6 g									

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。

商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション: 無

※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

配合表

令和7年11月18日

品名 アセロラゼリー

規格 40g/個

(配合組織表)

作成日2024年12月13日

配合・分析書

商品名 Feアセロラゼリー 60g

【分析試験成績】

(100g当り、実測値+0.01成分表による計算値)

エネルギー	※	82 kcal
水分	※	79.3 g
たんぱく質	※	0.0 g
脂質	※	0.0 g
炭水化物	※	20.5 g
灰分	※	0.2 g
ナトリウム	※	51 mg
カリウム		8 mg
カルシウム		1 mg
マグネシウム		1 mg
リン		1 mg
鉄	※	8.7 mg
亜鉛		0.0 mg
銅		0.02 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	23 μg
	クリプトキサンチン	0 μg
	β-カロテン当量	23 μg
	レチノール当量	2 μg
ビタミンD		0 μg
ビタミンE	α-トコフェロール	0.0 mg
	β-トコフェロール	0.0 mg
	γ-トコフェロール	0.1 mg
	δ-トコフェロール	0.0 mg
ビタミンK		0 μg
ビタミンB1		0.00 mg
ビタミンB2		0.00 mg
ナイアシン		0.0 mg
ビタミンB6		0.00 mg
ビタミンB12		0.0 μg
葉酸		3 μg
パントテン酸		0.02 mg
ビタミンC		106 mg
脂肪酸	飽和	0.00 g
	一価不饱和	0.00 g
	多価不饱和	0.00 g
コレステロール		0 mg
食物繊維	水溶性	- g
	不溶性	- g
	総量	0.2 g
食塩相当量	※	0.1 g
マンガン		0.00 mg

※は実測値です。

【原材料配合】

富士正食品株式会社
TEL0479(33)1271 FAX0479(33)2558
【製造加工地】

本社工場: 千葉県銚子市高田町4-874

○成田工場: 千葉県香取郡多古町水戸1-40

原材料名	配合割合%	産地	アレルギー
異性化液糖	25.000	国内製造	
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	ブラジル、ベトナム	
還元水あめ	1.400		
ゲル化剤(増粘多糖類…キサンタンガム、ジェランガム、カラキナン、コンニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、テキストリン)	0.730		
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.400		
ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	0.160		
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103		
香料(アセロラフレーバー)	0.100		
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030		
クチナシ赤色素	0.020		
水	70.057		
合計	100.000		

【同一工場内で使用されるアレルゲン】

- 小麦 そば 卵 乳 菓花生 えび かに くるみ いか いくら
 さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 大豆 やまいも あわび
 オレンジ キウイフルーツ もも りんご パナナ ゼラチン 魚介類
 ごま カシューナッツ アーモンド マカダミアナッツ

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

【製造工程図】

原料の計量→加熱溶解(85°C)→pH調整→

サニタリーパイプにより液送→

マグネット、メッシュフィルター(7000ガウス以上、0.41ミリ目開き)→

サービスタンク→自動充填→シール→

殺菌(殺菌条件82°C/20分)、冷却→乾燥 →

サンプリング、検査

検品(目視)→内箱詰め→

ウェイトチェック(1ポール単位での計量チェック)→

外箱詰め→出荷

配合表

令和7年11月18日

品名 厚揚げ
規格 約140g/枚 四角

(配合組織表)

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 仙台麩業務用スライス14mm

規格 250 g 袋

山形屋商店

(原材料配合表)

配合表

令和7年11月18日

品名 板こんにゃく
規格 (250g×4丁)/袋

(配合組織表)

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 いわしドレスレトルト

規格 30 g

メーカー 株式会社 海産物のきむらや

(原材料配合表)

配合表

令和7年11月18日

品名 ウィンナー(1cm輪切り)

規格 冷蔵 1cm輪切り

(配合組織表)

配合表

令和7年11月18日

品名 うす揚げ(大揚げ)
規格 約30g/枚

(配合組織表)

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名 枝豆ペースト

規格 1 k g

メークー 中札内村農業協同組合

(原材料配合表)

商品規格書

大関食品株式会社

大分県宇佐市下高家2011-1

商品名	バナメイ エビフライ 21/25 伸ばしなし	自社コード	2044
規格	10尾×20×2合	JAN	4985178110286

合計 100.000 本品製造工場では、卵・乳・小麦・えび・かに・大豆・いか・さけ・さば・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごまを含む製品を生産しています。

製造工程

原料受入検査→原料冷凍保管→解凍→殻剥き→背ワタ取り→異物除去→洗浄→ローラー掛け→目視選別→重量選別→筋切り→打ち粉付け→バッター付け→パン粉付け→トレー入れ→形態検査→凍結→最終検査→包装→金属検出機→ウエイトチェック→箱詰め→冷凍保管→出荷

一括表示
えび、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、乾燥パン粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、大豆粉)、(一部に小麦・えび・大豆を含む)