

## 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）	3月13日使用のわかめ（乾）は、 非常用給食物資等を御確認ください。
	4	わかめごはんの素	



## 1 わかさぎの天ぷら

## 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)

[illegible]



## 2 わかさぎのフライ

## 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)

[illegible]





製品名	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	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。						

[illegible]

—

特定原材料	特定原材料に準ずるもの
えび、かに、くすみ、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

### ●規格

エネルギー	134 kcal	カリウム	200 mg	ビタミンA	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		β-カロテン当量	3400 μg	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	- g
ナトリウム	11000 mg				ビタミンD	<1 μg	総量	40.5 g
				ビタミンE	1.1 mg	食塩相当量	27.94 g	

外観	フレーク状
香味	風味良好で異味異臭のないこと
色調	黒緑色を呈する
一般生菌数	3000 個/g以下
大腸菌群	陰性
大腸菌	－
無菌試験	－

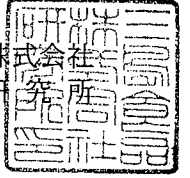
原料→仕込み→回転篩→目視選別→洗浄→裁断→洗浄→塩分調整→脱水→乾燥→風力選別→篩→風力選別→乾燥→篩→色彩選別→目視選別→磁力選別(7,000ガウス)→金属検出機(Fe φ 0.7mm、SUS φ 1.2mm)→X線異物検出機(ガラス球 φ 3.0mm)→計量→小分け包装→X線異物検出機(SUS線 φ 0.7mm × 2mm、SUS球 φ 1.2mm、ガラス球 φ 5.0mm)→金属検出機(Fe φ 1.0mm、SUS φ 1.5mm)→ウェイトチェック→梱包→ウェイトチェック



#### 4 わかめごはんの素

2024年7月16日

三島食品株式会社  
研究所



# 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	アレルギー	遺伝子組換え	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	ダィヤリル他	11.0			対象外	
3	砂糖	塩水港精糖他	7.5			非組換え（てん菜）	
4	酵母エキス	三菱商事ライフサイエンス	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 <sup>4</sup> 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	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	
脂肪酸	飽和	0.15		g	リン	150		mg	β-カロテン当量	1,000		μg	B6	0	mg
	一価不飽和	0.10		g	鉄	5.1		mg	レチノール活性当量	85		μg	B12	0	μg
	多価不飽和	0.84		g	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	E		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		
食物繊維	水溶性	—		g					γ-トコフェロール	0	mg	食塩相当量 ◆	50.8	g	
	不溶性	—	g	δ-トコフェロール			0		mg						
総量	15.5	g													
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。

※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。