

## 令和8年度 冷凍加工食品等（4月・5月）使用一覧

|    | 番号 | 食品名           | 備考 |
|----|----|---------------|----|
| さ行 | 1  | さざみフライ        |    |
|    | 2  | さといも（1/2カット）  |    |
|    | 3  | さといも（1/4カット）  |    |
|    | 4  | さばの塩焼き        |    |
|    | 5  | さやいんげん        |    |
|    | 6  | さわら切り身        |    |
|    | 7  | 塩麴            |    |
|    | 8  | 塩昆布           |    |
|    | 9  | ししゃもの唐揚げ      |    |
|    | 10 | ししゃもの磯辺揚げ     |    |
| た行 | 11 | 大根おろし（冷凍）     |    |
|    | 12 | 大豆（国産）水煮      |    |
|    | 13 | たけのこ（ゆで）      |    |
|    | 14 | ちりめんじゃこ       |    |
|    | 15 | つきこんにゃく       |    |
|    | 16 | ツナ            |    |
|    | 17 | トマトピューレ       |    |
|    | 18 | 鶏肉（チルド）5gカット  |    |
|    | 19 | 鶏肉（チルド）10gカット |    |
|    | 20 | 鶏のから揚げ        |    |
|    | 21 | 鶏もも肉（皮付き）     |    |

作成日 2026/2/13

| 5                | 栄養成分量(八訂日本食品標準成分表による) |      |
|------------------|-----------------------|------|
| 食品100g当たり        |                       |      |
| エネルギー            | 140.02                | Kcal |
| 水分               | 65.17                 | g    |
| アミノ酸組成によるたんぱく質 g | 1.80                  | g    |
| たんぱく質 g          | 16.93                 | g    |
| コレステロール mg       | 31.20                 | mg   |
| 脂質 g             | 1.69                  | g    |
| 利用可能炭水化物(単糖当量) g | 10.16                 | g    |
| 利用可能炭水化物(質量計) g  | 9.33                  | g    |
| 食物繊維総量 g         | 0.61                  | g    |
| 炭水化物 g           | 14.90                 | g    |
| 灰分 g             | 1.26                  | g    |
| ナトリウム mg         | 227.93                | mg   |
| カリウム mg          | 190.80                | mg   |
| カルシウム mg         | 9.85                  | mg   |
| マグネシウム mg        | 18.58                 | mg   |
| リン mg            | 139.11                | mg   |
| 鉄 mg             | 0.57                  | mg   |
| 亜鉛 mg            | 1.58                  | mg   |
| 銅 mg             | 0.08                  | mg   |
| マンガン mg          | 0.09                  | mg   |
| ヨウ素 μg           | 0.00                  | μg   |
| レチノール μg         | 5.40                  | μg   |
| α-カロテン μg        | 0.00                  | μg   |
| β-カロテン μg        | 0.69                  | μg   |
| β-カロテン当量 μg      | 0.69                  | μg   |
| レチノール活性当量 μg     | 5.40                  | μg   |
| ビタミンD μg         | 0.00                  | μg   |
| ビタミンK μg         | 10.80                 | μg   |
| ビタミンB1 mg        | 0.08                  | mg   |
| ビタミンB2 mg        | 0.08                  | mg   |
| ナイアシン mg         | 6.84                  | mg   |
| ビタミンB6 mg        | 0.41                  | mg   |
| ビタミンB12 μg       | 0.06                  | μg   |
| 葉酸 μg            | 12.16                 | μg   |
| パントテン酸 mg        | 1.09                  | mg   |
| ビタミンC mg         | 0.00                  | mg   |
| 飽和脂肪酸 g          | 0.50                  | g    |
| 一価不飽和脂肪酸 g       | 0.46                  | g    |
| 多価不飽和脂肪酸 g       | 0.33                  | g    |
| 食塩相当量(g)         | 0.58                  | g    |

|          |                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------------|
| 名称       | 阿波鶏のササミフライ                                                           |
| 原材料名     | 鶏ササミ肉、衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)／加工澱粉、増粘多糖類、(一部に小麦・鶏肉を含む) |
| 内 容 量    |                                                                      |
| 賞味期限     | 年 月 日                                                                |
| 保存方法     | -18℃以下で保存してください。                                                     |
| 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 | 加熱してください。                                                            |
| 製造者      | 阿波鳴食品 株式会社<br>徳島県名東郡佐那河内村下字仕出<br>113                                 |

使用方法 170℃に熱した油で揚げてください。

・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。

2. さといも (1/2カット)

|     |              |
|-----|--------------|
| 商品名 | さといも（1/2カット） |
|-----|--------------|

[illegible]

### 3. さといも (1/4カット)

|     |              |
|-----|--------------|
| 商品名 | さといも（1/4カット） |
|-----|--------------|

[illegible]



原料搬入→チルド解凍→切身加工→計量→塩水漬→バラ凍結→箱詰(目視検品)→金属探知機→箱計量→冷凍保存→出荷

5. さやいんげん

原料配合表

| 商品名  | いんげんカット     |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           | 食品添加物          |        |     |     |      |
|------|-------------|--------|----------------------|-----|--------------|----------------------|-----|----------------------|-----|---------------------------|----------------|--------|-----|-----|------|
|      | 1次原材料名・添加物名 | 配合%    | 2次原材料名・添加物名<br>(物質名) | 配合% | 原産地<br>(原産国) | 3次原材料名・添加物名<br>(物質名) | 配合% | 4次原材料名・添加物<br>名(物質名) | 配合% | アレルギー物質<br>対象食品<br>(28品目) | 遺伝子組換え<br>対象食品 | 組換えの有無 | 用途名 | 配合% | 表示義務 |
| いんげん |             | 100.00 |                      |     | アメリカ         |                      |     |                      |     | —                         | —              | —      | —   |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           |                |        |     |     |      |
|      |             |        |                      |     |              |                      |     |                      |     |                           | </             |        |     |     |      |

## 6. さわら切り身

## 配合表

令和8年2月19日

品名  
規格

さわら切り身  
50g IQF

(配合組織表)

[illegible]



7. 塩麴

2024 年 11 月 11 日



愛媛県今治市クリエティブヒルズ 2 番地 1

品質保証部

商品規格書

|                      |                                                                                                                                           |                           |                       |                     |                                              |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------------------------------|
| 商品名                  | NKR塩麹 850g (No.52-8)                                                                                                                      |                           |                       | 商品コード: 21994        |                                              |
| 包装形態                 | 15本                                                                                                                                       |                           |                       |                     |                                              |
| 原材料名                 | 米(アメリカ又は国産)、食塩／酒精                                                                                                                         |                           |                       |                     |                                              |
| 表示義務のある食品添加物         | 酒精                                                                                                                                        |                           |                       |                     |                                              |
| アレルギー表示<br>(表示義務8品目) | 無                                                                                                                                         |                           |                       |                     |                                              |
| アレルギー表示<br>(全28品目)   | 無                                                                                                                                         |                           |                       |                     |                                              |
| 原料原産地の表示例            | 米(アメリカ又は国産) ※過去3年間の使用実績順に基づく                                                                                                              |                           |                       |                     |                                              |
| 加熱調理の必要性             | 加熱の必要はありません                                                                                                                               |                           |                       |                     |                                              |
| 栄養成分<br>(100g当り)     | エネルギー<br>(kcal)<br>169                                                                                                                    | たんぱく質<br>(g)<br>2.9       | 脂質<br>(g)<br>0.4      | 炭水化物<br>(g)<br>36.6 | 食塩相当量<br>(g)<br>6.3<br>ナトリウム<br>(mg)<br>2481 |
| 賞味期間                 | 製造後6ヶ月                                                                                                                                    |                           | 保存方法                  | 常温で保存(冷暗所)          |                                              |
| 商品規格                 | 850g/本                                                                                                                                    |                           |                       |                     |                                              |
| 製造工場所在地              | 愛知県                                                                                                                                       |                           |                       |                     |                                              |
| 単箱段ボールサイズ            | 382×236×262mm                                                                                                                             |                           |                       | 単箱重量                | 約13.3kg                                      |
| 個包装サイズ               | 73×73×237mm                                                                                                                               |                           | 個包装材質                 | ボトル:PET、キャップ:PE     |                                              |
| JAN・ITFコード           | 段ボールITF: ー<br>段ボールJAN: 4539539038841                                                                                                      |                           | 個包装JAN: 4539539038834 |                     |                                              |
| 調理方法                 | そのまま素材に和えたり、かけて召し上がるか、揚げ物・焼き物・煮物などの下味として適量をご使用ください。                                                                                       |                           |                       |                     |                                              |
| 注意事項                 | ・開栓後は必ず冷蔵庫(10℃以下)に保存し、お早めにご使用ください。<br>・褐色、黒色の粒は原料米の一部です。食べても害はありません。<br>・高温状態で置かれると色が濃くなることがありますが、安全性に問題ははありません。冷蔵庫に保存いただくと変色を抑えることができます。 |                           |                       |                     |                                              |
| 微生物規格                | 一般生菌数                                                                                                                                     | 1.0×10 <sup>3</sup> 個/g以下 | 黄色ブドウ球菌               | ー                   |                                              |
|                      | 大腸菌(E.coli)                                                                                                                               | ー                         | サルモネラ                 | ー                   |                                              |
|                      | 大腸菌群                                                                                                                                      | 陰性                        | 腸炎ビブリオ                | ー                   |                                              |
| 製造工程                 | <div>原料受入 → 原料処理 → 仕込み → 糖化 → 加熱・混合 → 調整 → ストレーナー → 充填 → 箱詰め → 保管 → 出荷</div>                                                              |                           |                       |                     |                                              |

2024年5月14日 作成 フジッコ株式会社 品質保証部

| 包装形態        |         |             |     |
|-------------|---------|-------------|-----|
|             | 個包装     | 内包装         | 外包装 |
| 包材          | PP      | ダンボール       |     |
| 形体          | 平袋      | A式          |     |
| サイズ(mm)     | 340×230 | 270×380×270 |     |
| 入り数         |         | 10          |     |
| 総重量         | 1010 g  | 10695 g     | g   |
| 包材重量        | 10 g    | 595 g       | g   |
| GTIN/ITFコード |         |             |     |

| 規格                                                                         |                               |         |     | 使用原料       |         |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------|-----|------------|---------|
| pH                                                                         | 一般生菌                          | 1000000 | 区分  | 原材料名       | 精成比率(%) |
| Brix                                                                       | 大腸菌群                          | —       | 原材料 | 昆布         | 43.0    |
| 塩分                                                                         | 黄色ブドウ球菌                       | —       | 原材料 | しょうゆ       | 24.5    |
| 水分                                                                         | 乳酸菌                           | —       | 原材料 | たんぱく加水分解物  | 16.5    |
| 酸度                                                                         | カビ・酵母                         | —       | 原材料 | 砂糖         | 6.0     |
| 水分活性                                                                       | —                             | —       | 原材料 | 昆布エキス      | 1.0     |
| 賞味期間                                                                       |                               |         | 原材料 | 食塩         | 少量      |
| 開封前                                                                        | 11 ヶ月                         |         | 添加物 | 調味料(アミノ酸等) | 9.0     |
| 保存方法                                                                       | 高温多湿を避け、常温で保存                 |         |     |            |         |
| 開封後                                                                        | 開封後は袋に封をして保存し、お早めにお召しあがりください。 |         |     |            |         |
| 製造工程図                                                                      |                               |         |     |            |         |
| 【昆布】→横断→切断→水洗→煮熟→液切り→乾燥→仕上げ→品質検査→計量充填→包装→金属検出機→ウエイトチェンジャー→ソフティ線異物検出機→箱詰→出荷 |                               |         |     |            |         |
| 商品特徴                                                                       |                               |         |     |            |         |
| 用途<br>調理例                                                                  | このままでお召しあがりいただけます。            |         |     |            |         |
|                                                                            |                               |         |     | 原 料 原 産 地  |         |
|                                                                            |                               |         |     | 国産(昆布)     |         |

原料配合・栄養分析値

品名：ししやも澱粉

| 【原料配合】 (100g当り) |      |   | 原産国     | アレルギー |
|-----------------|------|---|---------|-------|
| ししやも            | 95.5 | % | アイスランド産 |       |
| 食塩              | 0.5  | % | 兵庫県     |       |
| 澱粉(馬鈴薯)         | 4.0  | % | 北海道     |       |
|                 |      | % |         |       |
|                 |      | % |         |       |
|                 |      | % |         |       |
|                 |      | % |         |       |
|                 |      | % |         |       |
|                 |      | % |         |       |

(アレルギー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「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。

(魚卵について)

子持ちししやもを使用しておりますので、魚卵を含んでおります。

| 【栄養分析】 (100g当り) |                  |
|-----------------|------------------|
| エネルギー           | 697 KJ           |
|                 | 166 kcal         |
| 水分              | 66.9 g           |
| たんぱく質           | 14.9 g           |
| コレステロール         | 277 mg           |
| 脂質              | 11.1 g           |
| 炭水化物            | 3.7 g            |
| 灰分              | 3.4 g            |
| 無機質             | ナトリウム 759 mg     |
|                 | カリウム 192 mg      |
|                 | カルシウム 335 mg     |
|                 | マグネシウム 53 mg     |
|                 | リン 345 mg        |
|                 | 鉄 1.4 mg         |
|                 | 亜鉛 1.9 mg        |
|                 | 銅 0.06 mg        |
|                 | マンガン 0.04 mg     |
| ビタミン            | レチノール 115 μg     |
|                 | カロテン 0 μg        |
|                 | レチノール活性当量 115 μg |
|                 | D 0 μg           |
|                 | E 1.5 mg         |
|                 | K 0.0 μg         |
|                 | B1 0.00 mg       |
|                 | B2 0.30 mg       |
|                 | ナイアシン 1.4 mg     |
|                 | B6 0.08 mg       |
|                 | B12 8.3 μg       |
|                 | 葉酸 20.1 μg       |
|                 | パントテン酸 1.1 mg    |
| 脂肪酸             | C 1 mg           |
|                 | 食塩相当量 1.9 g      |
|                 | 飽和 1.86 g        |
|                 | 一価不飽和 5.27 g     |
| 食物繊維            | 多価不飽和 1.94 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



[illegible]



## 1 2. 大豆（国産）水煮

## 商 品 カ ル テ

作成日：2025年 10月 1日  
マルサンアイ株式会社

|      |                                |                      |        |           |                   |
|------|--------------------------------|----------------------|--------|-----------|-------------------|
| 品名   | 業務用国産水煮大豆1kg                   |                      |        |           |                   |
| 発売日  | 2002年11月21日                    |                      |        | 規格        | 1kg×10            |
| 商品寸法 |                                | 幅 mm × 奥行 mm × 高さ mm | 重量     | JANコード    | 4901033 72514 3   |
|      | 1個単位                           | 220×40×310           | 1120g  | ITFコード    | 1 4901033 72514 0 |
|      | ボール単位                          | —                    | —      | ケースJANコード | —                 |
|      | ケース単位                          | 390×256×209          | 11.5kg | 品番        | 72527             |
| 保存方法 | 直射日光や高温多湿を避けて保存してください。         |                      |        | 賞味期限      | 180日間(D+179)      |
| 販売者  | マルサンアイ株式会社〔所在地〕愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地 |                      |        |           |                   |
| 製造工場 | 東海罐詰株式会社〔所在地〕愛知県愛西市大野山町三日月78番地 |                      |        |           |                   |

## (1) 商品特徴

・国産大豆を使用しております。

## (2) 包材の材質

| 包材              | 素材・材料名      |
|-----------------|-------------|
| 外装フィルム<br>(パウチ) | PET/ONY/CPP |
| 外箱              | A式ダンボール     |

## (3) 原材料配合（加工地・原産地は原則非限定で将来を保証するものではありません。）

| 原材料名 | 配合率%   | 加工地/原産地     | アレルギー | 遺伝子組換え  |
|------|--------|-------------|-------|---------|
| 大豆   | 50.00  | 日本 / 日本【限定】 | 大豆    | 大豆：非組換え |
| 水    | 50.00  | 日本          |       |         |
|      |        |             |       |         |
|      |        |             |       |         |
| 計    | 100.00 |             |       |         |

## (4) 食品添加物

| 食品添加物名 | 配合率% | 用途 | 商品への表示 | 備考 |
|--------|------|----|--------|----|
| 使用なし   |      |    |        |    |

## (5) 栄養成分表示

(固形量100g当たり)

| 項目      | 分析値      |
|---------|----------|
| エネルギー   | 144 kcal |
| たんぱく質   | 13.8 g   |
| 脂 質     | 8.4 g    |
| 炭 水 化 物 | 6.5 g    |
| —糖質     | 0.2 g    |
| —食物繊維   | 6.3 g    |
| 食塩相当量   | 0.03 g   |

## (6) 期限・ロット表記

| 製品   | 表記方法                   |
|------|------------------------|
| 賞味期限 | yy. mm. dd             |
| ロット  | —                      |
| 固有記号 | —                      |
| 外箱   | 表記方法                   |
| 賞味期限 | yy. mm. dd             |
| ロット  | aaa(数字)<br>(殺菌ロットナンバー) |

## (7) 製造工程

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 原料   | 計量                          |
| ↓    | ↓                           |
| 計量   | 充填(賞味期限印字)                  |
| ↓    | ↓                           |
| 洗浄   | 金属・重量チェック(Fe:1.0φ、Sus:3.0φ) |
| ↓    | ↓                           |
| 浸漬   | 殺菌(中心部120℃4分以上の加圧加熱殺菌)      |
| ↓    | ↓                           |
| 熱処理  | 冷却                          |
| ↓    | ↓                           |
| 流水浸漬 | 検査(硬度、官能、一般生菌数)             |
| ↓    | ↓                           |
| 選別   | 箱詰め(10個/箱入り 賞味期限・ロット印字)     |
| ↓    | ↓                           |
|      | 製品                          |



《栄養分析・配合表》

【製品名】 たけのこ水煮(ホール、ハーフカット)

2025年11月7日

| 標準栄養成分  |              | ◎       | 原料配合(%/100g) |       | 食品標準成分表8訂により作成 |             |
|---------|--------------|---------|--------------|-------|----------------|-------------|
| エネルギー   |              | 22 kcal | 原材料名         | 割合%   | アレルギー          | 産地・原産国      |
|         |              | 91 kJ   | たけのこ         | 100 % |                | 熊本県、福岡県、大分県 |
| 水分      |              | 92.8 g  | pH調整剤        | 微量    |                |             |
| たんぱく質   |              | 2.7 g   | ビタミンC        | 微量    |                |             |
| 脂質      |              | 0.2 g   |              |       |                |             |
| 炭水化物    |              | 4 g     |              |       |                |             |
| 灰分      |              | 0.3 g   |              |       |                |             |
| 無機質     | ナトリウム        | 3 mg    |              |       |                |             |
|         | カリウム         | 77 mg   |              |       |                |             |
|         | カルシウム        | 19 mg   |              |       |                |             |
|         | マグネシウム       | 4 mg    |              |       |                |             |
|         | リン           | 38 mg   |              |       |                |             |
|         | 鉄            | 0.3 mg  |              |       |                |             |
|         | 亜鉛           | 0.4 mg  |              |       |                |             |
|         | 銅            | 0.04 mg |              |       |                |             |
|         | マンガン         | 0.68 mg |              |       |                |             |
|         |              |         |              |       |                |             |
| ビタミン    | レチノール        | 0 µg    | 合計           | 100 % |                |             |
|         | カロテン         | 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        | 1.8 mg  |              |       |                |             |
|         | ビタミンK        | 1 µg    |              |       |                |             |
|         | ビタミンB1       | 0.01 mg |              |       |                |             |
|         | ビタミンB2       | 0.04 mg |              |       |                |             |
|         | ナイアシン        | 0.1 mg  |              |       |                |             |
|         | ビタミンB6       | 0.02 mg |              |       |                |             |
|         | ビタミンB12      | 0 µg    |              |       |                |             |
|         | 葉酸           | 36 µg   |              |       |                |             |
|         | パントテン酸       | 0.1 mg  |              |       |                |             |
|         | ビタミンC        | 0 mg    |              |       |                |             |
|         |              |         |              |       |                |             |
| 脂肪酸     | 飽和脂肪酸        | 0 g     |              |       |                |             |
|         | n-3系多価不飽和脂肪酸 | 0 g     |              |       |                |             |
|         | n-6系多価不飽和脂肪酸 | 0 g     |              |       |                |             |
| コレステロール |              | 0 mg    |              |       |                |             |
| 食物繊維    |              | 2.3 g   |              |       |                |             |
| 食塩相当量   |              | 0 g     |              |       |                |             |

販売者

所在地

TEL

製造・加工地

所在地

TEL

有限会社 アールエーフーズ

山口県下関市豊浦町黒井1673-5

083-774-3153

有限会社 アールエーフーズ

山口県下関市豊浦町黒井1673-5

083-774-3153





## 製品規格書

登録業者名

2月 9日 提出

|  |                            |                    |               |
|--|----------------------------|--------------------|---------------|
|  | 広陵町、香芝市共同中学校<br>2026年4、5月分 | (製造、販売業者名<br>メーカー名 | 玉善商店)<br>玉善商店 |
|--|----------------------------|--------------------|---------------|

|     |          |    |       |          |        |   |
|-----|----------|----|-------|----------|--------|---|
| 製品名 | ちりめん上乾干し | 1個 | 1000g | 納入形態(荷姿) | 1kg×14 | 入 |
|-----|----------|----|-------|----------|--------|---|

[illegible]

〔表示の貼り付け欄〕

|             |                                                |
|-------------|------------------------------------------------|
| 名称          | 上乾ちりめん                                         |
| 原材料名        | いわし稚魚、食塩                                       |
| 原料原産地名      | 大阪府                                            |
| 内容量         | 1kg                                            |
| 賞味期限        | 2026年08月09日                                    |
| 保存方法        | 要冷凍（-18℃以下）                                    |
| 製造者<br>及び氏名 | 玉善商店（玉置宗範）<br>和歌山県有田市千田1-10<br>TEL0737-83-4672 |

本製品で使用しているちりめんは、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しています。稀にその他の魚介類が混ざることがあります。

### 栄養成分表示

(可食部100g当たり)(推定値)

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| エネルギー   | たんぱく質 | 脂質    |
| 206kcal | 40.5g | 3.5g  |
| 炭水化物    | 食塩相当量 | カルシウム |
| 0.5g    | 6.6g  | 520mg |

金屬檢出機檢出済

| 栄 養 成 分             |        |         |             |
|---------------------|--------|---------|-------------|
| 可食部100g当たり(計算値・分析値) |        |         |             |
| エネルギー               |        | 206     | kcal        |
|                     |        | 862     | kJ          |
| 水分                  |        | 46      | g           |
| たんぱく質               |        | 40.5    | g           |
| 脂質                  |        | 3.5     | g           |
| 炭水化物                |        | 0.5     | g           |
| 無機質                 | ナトリウム  |         | 2600 mg     |
|                     | カリウム   |         | 490 mg      |
|                     | カルシウム  |         | 520 mg      |
|                     | マグネシウム |         | 130 mg      |
|                     | リン     |         | 860 mg      |
|                     | 鉄      |         | 0.8 mg      |
|                     | 亜鉛     |         | 3 mg        |
| ビタミン                | A      | レチノール   | 240 $\mu$ g |
|                     |        | カロテン    | 0 $\mu$ g   |
|                     |        | レチノール当量 | 240 $\mu$ g |
|                     |        | B1      | 0.22 mg     |
|                     |        | B2      | 0.06 mg     |
|                     |        | C       | Tr mg       |
| 食物繊維(総量)            |        |         | 0 g         |
| 食塩相当量               |        |         | 6.6 g       |

(7訂の栄養価にて計算)

| アレルギー一覧表 |         |          |
|----------|---------|----------|
| 食品名      |         | 有無<br>○× |
| 卵        | 全卵      | ×        |
|          | 卵白      | ×        |
|          | 卵黄      | ×        |
|          | 卵殻カルシウム | ×        |
| 牛乳       | 脱脂粉乳    | ×        |
|          | 乳酸カルシウム | ×        |
|          | その他     | ×        |
|          | 小麦      | ×        |
|          | 落花生     | ×        |
|          | 大豆      | ×        |
|          | 鶏肉      | ×        |

[同じ製造ラインのコンタミネーションの有無] ( ☒ ・ 無 ) ※有りの場合は、該当するアレルゲンの番号に○印をつける。  
 1、卵 2、乳 3、小麦 4、そば 5、落花生 ⑥ えび ⑦ カニ 8、くるみ 9、牛肉 10、鶏肉 11、豚肉  
 12、あわび ③、イカ 14、いくら 15、鮭 16、鯖 17、オレンジ 18、キウイフルーツ 19、バナナ 20、桃 21、りんご  
 22、大豆 23、山芋 24、ゼラチン 25、ごま 26、カシューナッツ 27、アーモンド 28、マカダミアナッツ

アレルギー情報の特記事項＜有＞・無＞

原材料としては使用していませんが、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しておりますので、製品に混ざる可能性があります。一括表示に記載しております。

松山社 株式會社

\_\_\_\_\_

| 適正法規                 |               | 食品衛生法   |                            | JAS    |        | 局方  |            | その他( ) |  |
|----------------------|---------------|---------|----------------------------|--------|--------|-----|------------|--------|--|
| 項目                   | 規格値           | 分析値     | 測定方法                       | 項目     | 100g当り | 分析値 | 測定方法       |        |  |
| 衛生規格                 | 貴金屬           |         |                            | エネルギー  | 7kcal  |     | この表示値は目安です |        |  |
|                      |               |         |                            | たんぱく質  | 0.1g   |     |            |        |  |
|                      |               |         |                            | 脂質     | 0.1g   |     |            |        |  |
|                      |               |         |                            | 炭水化物   | 3.3g   |     |            |        |  |
|                      |               |         |                            | 食塩相当量  | 0.0g   |     |            |        |  |
| 品質保証規格               |               |         |                            | 栄養成分表  |        |     |            | (有・無)  |  |
| 異臭・異味                | 無いこと          | 無       | 官能検査                       |        |        |     |            |        |  |
| PCB含有の有無             | 0.1ppm以下      |         |                            |        |        |     |            |        |  |
| 異物混入の有無              | 無いこと          | 無       | 金属屑知覚<br>食品衛生検査指針に<br>適合する |        |        |     |            |        |  |
| 一般生菌数                | 300/g以下       | 陰性/0.2g | デトキシコレート増地                 |        |        |     |            |        |  |
| 大腸菌群                 | 陰性            |         |                            |        |        |     |            |        |  |
| 太陽菌                  | 陰性            |         |                            |        |        |     |            |        |  |
| 耐熱菌                  | 陰性            |         |                            |        |        |     |            |        |  |
| サルモネラ菌               | 陰性            |         |                            |        |        |     |            |        |  |
| 黄色ブドウ球菌              | 陰性            |         |                            |        |        |     |            |        |  |
| 検査機関                 | 奈良県保健環境研究センター |         |                            |        |        |     |            |        |  |
| アレルギー物質のコンタミの有無(有・無) |               |         |                            | 物質名( ) |        |     |            |        |  |

|      |                                              |       |    |              |                 |
|------|----------------------------------------------|-------|----|--------------|-----------------|
| 製造工程 | ① 原料計量 → 蒟蒻芋粉砕 → 加水 → 攪拌 → 熟成 →              |       |    |              | (加熱工程は温度・時間 併記) |
|      | ② 原料計量 → 仕込水注水 → 攪拌 → 海藻粉投入 → 蒟蒻芋精粉投入 → 熟成 → |       |    |              |                 |
|      | ①②混合 → 素練り → 凝固剤投入 → 成型 → 炊き上げ → 80℃約12分     |       |    |              |                 |
|      | 計量 → 包装 → 殺菌 → 金属探知 → 箱詰め → 保管 → 出荷          |       |    |              |                 |
|      | 80℃C40分 Fe2.5Sus4.0                          |       |    |              |                 |
|      | 金属探知機工程                                      | (有・無) | 感度 | Fe2.5 Sus4.0 |                 |
|      | ウェイトチェッカー工程                                  | (有・無) | 能力 |              |                 |

|                                                                                     |             |                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|-------|
|  | 包材の材質・品質保持剤 |                     |       |
|                                                                                     | 包材          | 素材・材質名              |       |
|                                                                                     | フィルム        | ポリエチレン, ナイロン PE, PA |       |
|                                                                                     |             |                     |       |
|                                                                                     |             |                     |       |
|                                                                                     |             |                     |       |
|                                                                                     |             |                     |       |
|                                                                                     |             |                     |       |
|                                                                                     |             |                     |       |
|                                                                                     |             | 品質保持剤の封入            | (有・無) |

商品写真

注：アレギ―表示は厚生省令・通知で規定された特定原材料及び特定原材料に準ずる28品目（ギャリーオーバーン、加工助剤を含む）：コンタミの可能性のあるアレギ―物質についてもその旨記載



商品規格書

適用日:2025年8月18日

|                |                                                                                                            |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|-----|----|-------|----|----|
| 商品名            | TOP ライトツナフレーク 1kg B-ONE                                                                                    |              |                        | 規格           | 1kgx10                                                                  |     |     |    |       |    |    |
| 適用日            | 2024/08/29                                                                                                 |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| JANコード         | 4546982009144                                                                                              |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| ITFコード         | 04546982009151                                                                                             |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 賞味期限           | 730                                                                                                        | 日            | 保存温度帯                  | 常温           |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 原産国            | タイ                                                                                                         | アレルギー物質      | 無                      |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 栄養成分           | 熱量(kcal)                                                                                                   | 134          | たんぱく質(g)               | 20.1         | 脂質(g)                                                                   | 5.6 |     |    |       |    |    |
|                | 炭水化物(g)                                                                                                    | 0.9          | ナトリウム(mg)              | 350          | 食塩相当量(g)                                                                | 0.9 |     |    |       |    |    |
| 栄養成分表示         | 有                                                                                                          | 算出方法         | 熱量～食塩相当量:分析値、その他:訂より抜粋 |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 商品形態<br>(mm,g) | ピース                                                                                                        | 幅            | 320                    | 奥            | 230                                                                     | 高さ  | 20  | 重量 | 1023  | 入数 | 1  |
|                | ケース                                                                                                        | 幅            | 337                    | 奥            | 216                                                                     | 高さ  | 251 | 重量 | 10900 | 入数 | 10 |
|                | 甲                                                                                                          | 幅            |                        | 奥            |                                                                         | 高さ  |     | 重量 |       | 入数 |    |
| 販売者            | タイランドフィッシュジャリー株式会社                                                                                         |              | 住所                     |              | 東京都中央区日本橋茅場町3-1-11                                                      |     |     |    |       |    |    |
|                | TEL                                                                                                        | 03-5643-0282 | FAX                    | 03-5643-0271 |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 製造者名           | UNICORD PUBLIC CO.,LTD. Factory2                                                                           |              | 住所                     |              | 56/5 Moo 3, Baansrmuang Road, Thasai, Muang, Samutsakhon 74000 Thailand |     |     |    |       |    |    |
| 商品特徴           | 世界最大規模の缶詰工場で製造された商品になります。                                                                                  |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 召し上がり方・利用方法    | 開封後、そのままご使用ください                                                                                            |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 使用・保管・廃棄上の注意   | ・密封した後、加圧加熱殺菌したレトルトパウチ商品です。<br>・開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。<br>・袋が破れないようにお取り扱いください。<br>・袋のまま電子レンジで加熱しないでください。 |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 製造工程           | 原料搬入→冷凍保管→解凍→原料処理→原料蒸煮→冷却→クーリーニング→フレーク成形→検品→金属探知機→充填→計量→真空シール→加圧加熱殺菌→冷却→X線検査機→梱包→出荷                        |              |                        |              |                                                                         |     |     |    |       |    |    |
| 金属探知機使用の有無     | 有                                                                                                          | Fe(mm)       | 1.5                    | Sus(mm)      | 2.5                                                                     |     |     |    |       |    |    |

商品画像



一括表示情報

|          |                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 名称       | メバチマグロ油漬けフレーク                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 原材料名     | めばちまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料(アミノ酸) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 内容量      | 1 k g                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 賞味期限     | 棚外裏側中央に記載                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 保存方法     | 直射日光を避け、常温で保管                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 原産国名     | タイ                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 輸入者      | タイランドフィッシュジャリー株式会社            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 殺菌方法     | 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 固形量      | -                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 内容総量     | -                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 凍結前加熱の有無 |                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 加熱調理の必要性 |                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

アレルギーコンタミの注意喚起



商品規格書 配合表

\* 記載の情報は、適用日時点の情報です。当社都合で内容の見直しを行うことがあります。

|                         |            |               |  |      |  |
|-------------------------|------------|---------------|--|------|--|
| 商品名 国産トマト100%使用トマトピューレー |            | 適用日 2022/7/11 |  | 版数 9 |  |
| JAN 4901306026373       | 商品コード 2637 | 荷姿規格 1kg / 12 |  |      |  |

| No. | 原材料名/添加物名    | 種別  | 配合率 (%) | 添加物用途 | 原産国(最終加工国) | 基原原料 | 基原原料/原産地 | アレルギー物質 | 遺伝子組換え区分 |
|-----|--------------|-----|---------|-------|------------|------|----------|---------|----------|
| 1   | トマト (国産100%) | 原材料 | 100     |       | 日本         | トマト  | 日本       |         |          |

18. 鶏肉（チルド） 5gカット
19. 鶏肉（チルド） 10gカット

2026年2月12日  
東都株式会社

|                             |               |   |   |   |                       |
|-----------------------------|---------------|---|---|---|-----------------------|
| 商品名                         | チルド若鶏もも皮なしカット |   |   |   |                       |
| 栄養成分表〈100g当たり〉              |               |   |   |   |                       |
| 成 分                         |               |   |   |   | 含 量                   |
| エ                           | ネ             | ル | ギ | 一 | 113 kcal              |
| た                           | ん             | ぱ | く | 質 | 19.0 g                |
| 脂                           |               |   |   | 質 | 5.0 g                 |
| 炭                           | 水             |   | 化 | 物 | 0.0 g                 |
| 灰                           |               |   |   | 分 | 1.0 g                 |
| 水                           |               |   |   | 分 | 76.1 g                |
| 食                           | 塩             | 相 | 当 | 量 | 0.2 g                 |
| (備考)                        |               |   |   |   |                       |
| ※ アレルゲン: 鶏肉<br>鶏肉100%<br>国産 |               |   |   |   |                       |
| 《2月3日検査実施》                  |               |   |   |   |                       |
| 一般生菌数                       |               |   |   |   | 1.3 × 10 <sup>5</sup> |
| 黄色ブドウ球菌                     |               |   |   |   | 陰性                    |
| 大腸菌                         |               |   |   |   | <300                  |
| サルモネラ属菌                     |               |   |   |   | 陰性                    |
| カンピロバクター                    |               |   |   |   | 陰性                    |
| ( / g)                      |               |   |   |   |                       |
| ※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より      |               |   |   |   |                       |

## 商品仕様書

広陵町香芝市共同中学校給食センター協議会 御中

日本食研ホールディングス株式会社  
品質規格部

商品名 食研から揚げ 1kg 冷凍

## &lt;商品規格&gt;

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 包装形態                              | 6袋×2合                 |
| 賞味期間                              | 540日間                 |
| 保存方法                              | 冷凍（－18℃以下）にて保存してください。 |
| アレルギー（特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目） |                       |
| 小麦、大豆、鶏肉                          |                       |

## &lt;ラベル表示内容&gt;

□商品パッケージで原料原産地を表示していない原材料は産地を特定しておりません。  
最終製品において本品の原材料の産地の表示をする場合は商品パッケージに記載されている産地内容をご確認の上、適宜ご判断ください。

|      |                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------|
| 名称   | 唐揚げ用鶏肉                                                    |
| 原材料名 | 鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む） |

## &lt;微生物規格&gt;

|       |              |
|-------|--------------|
| 一般生菌数 | 3000000個/g以下 |
|-------|--------------|

## &lt;商品情報&gt;

| 栄養素名(単位)    | 数値   | 栄養素名(単位)  | 数値  |
|-------------|------|-----------|-----|
| エネルギー(kcal) | 185  | ナトリウム(mg) | 379 |
| 水分(g)       | 66.0 | 食塩相当量(g)  | 1.0 |
| タンパク質(g)    | 13.8 |           |     |
| 脂質(g)       | 11.1 |           |     |
| 炭水化物(g)     | 7.5  |           |     |
| 灰分(g)       | 1.6  |           |     |

※食品100g当たり（目安値）

|      |  |
|------|--|
| 特記事項 |  |
|------|--|

|     |      |
|-----|------|
| 原産国 | タイ王国 |
|-----|------|



2 1. 鶏もも肉（皮付き）

2026年2月12日  
東都株式会社

|                             |                |   |   |   |                       |
|-----------------------------|----------------|---|---|---|-----------------------|
| 商品名                         | チルド若鶏もも開き皮付カット |   |   |   |                       |
| 栄養成分表〈100g当たり〉              |                |   |   |   |                       |
| 成 分                         |                |   |   |   | 含 量                   |
| エ                           | ネ              | ル | ギ | 一 | 190 kcal              |
| た                           | ん              | ぱ | く | 質 | 16.6 g                |
| 脂                           |                |   |   | 質 | 14.2 g                |
| 炭                           | 水              |   | 化 | 物 | 0.0 g                 |
| 灰                           |                |   |   | 分 | 0.9 g                 |
| 水                           |                |   |   | 分 | 68.5 g                |
| 食                           | 塩              | 相 | 当 | 量 | 0.2 g                 |
| (備考)                        |                |   |   |   |                       |
| ※ アレルゲン: 鶏肉<br>鶏肉100%<br>国産 |                |   |   |   |                       |
| 《2月3日検査実施》                  |                |   |   |   |                       |
| 一般生菌数                       |                |   |   |   | 1.3 × 10 <sup>5</sup> |
| 黄色ブドウ球菌                     |                |   |   |   | 陰性                    |
| 大腸菌                         |                |   |   |   | <300                  |
| サルモネラ属菌                     |                |   |   |   | 陰性                    |
| カンピロバクター                    |                |   |   |   | 陰性                    |
| ( / g )                     |                |   |   |   |                       |
| ※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より      |                |   |   |   |                       |