

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
ま行	1	みかんゼリー	
	2	水煮ぜんまい	
	3	ミックスフルーツ	
	4	無塩バター	
	5	蒸しひきわり大豆	
や行	6	焼き餃子	
	7	やきそばめん	
	8	焼きちくわ	
	9	焼きふ	
	10	大和まな（漬物）	学校を通してお問い合わせ下さい。
	11	大和ポークのメンチカツ	

1. みかんゼリー



商品内容表

印刷日: 2024/7/17

製品コードNo. 97636

品名: 国産みかんゼリー40g

規格: 40X40/2

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

栄養成分(製品100g当り)			原料組成(製品100g当り)				
エネルギー	97	kcal	材料名	組成%	アレルギー	主原料産地	使用目的
水分	73.8	g	うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(国産みかん)(国内製造)	80.0		国内製造	
たんぱく質	動物性	0.0	水あめ	9.8		日本(加工地)	
	植物性	0.4	砂糖	8.8		日本(加工地)	
脂質	0.1	g	(使用添加物)				
脂肪酸	飽和	0.01	乳酸Ca	0.7			栄養強化剤
	一価不飽和	0.02	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.5			ゲル化剤
	多価不飽和	0.01	酸味料	0.1			酸味料
コレステロール	0	mg	ビタミンC	0.1			栄養強化剤
炭水化物	25.2	g	クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
食物繊維(総量)	0.3	g					
灰分	0.5	g					
無機質	ナトリウム	35					
	カリウム	113					
	カルシウム	103					
	マグネシウム	7					
	リン	7					
	鉄	3.4					
	亜鉛	0.0					
	銅	0.02					
	マンガン	0.02					
	ヨウ素	0					
	セレン	0					
	クロム	0					
	モリブデン	0					
ビタミン	A	レチノール	0				
		αカロテン	2				
		βカロテン	65				
		クリプトキサンチン	880				
		βカロテン当量	488				
		レチノール活性当量	41				
	D		0.0				
		αトコフェノール	0.2				
	E	βトコフェノール	0.0				
		γトコフェノール	0.0				
		δトコフェノール	0.0				
	K		0				
	B1		0.05				
	B2		0.03				
	ナイアシン		0.2				
	B6		0.03				
	B12		0.0				
	葉酸		16				
	パントテン酸		0.21				
	ビオチン		0.0				
	C		124				
食塩相当量	0.1	g					
			合計	100%			2024/02/20

表示対象アレルギー:

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社

製造工場: 天童工場

住所: 〒 994-0011 山形県天童市北久野本1-6-50

配合分析表

令和7年9月18日

規格 1kg
栄養成分(可食部 100g当り)

エネルギー	21kcal
水分	94.2%
たんぱく質	1.1g
脂肪	0.4g
炭水化物	4.1g
灰分	0.2g
ナトリウム	2mg
食塩相当量	0.0g

7訂日本食品標準成分表による

原材料	配合	アレルギー	添加物
ぜんまい	97%		
ph調整剤として			
水	2.5%		
ビタミンC	0.25%		
ミョウバン	0.25%		
		7	



製造、加工地、販売者
(有)アールエフーズ
下関市豊浦町黒井1673-5
Tel 083-774-3153

3. ミックスフルーツ

製 品 規 格 書

令和8年2月15日
奈良県吉野郡大淀町大字越部1627-1
株式会社木田商店
【製造工場】
三重県桑名市多度町小山66
株式会社 アイカン

商 品 名	ミックスフルーツ
規 格	1.5kg×6袋入り

配 合 割 合

原材料名及び添加物名	配合率	原産国及びメーカー	添加物用途名	アレルギー表示有無	遺伝子組換え
パインチビット	30.00%	タイ		無	
黄桃ダイス	23.33%	南アフリカ		有(桃)	
みかん	13.33%	日本 (三重、和歌山、静岡、他)		無	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	14.40%	アメリカ	日本コンスターチ	無	とうもろこし 不分別
クエン酸	0.20%	オーストラリア	ユングブツツラワー	無	とうもろこし 不使用
水	18.74%	日本	桑名市当局	無	

(内装)

素材	透明パウチ	素材	ダンボール・カートンケース
製品重量	10kg	サイズ	310×440×165
賞味期限	製造日より1年		

(外装)

	使用上の注意
	開封後は速やかにお使い下さい。お使い残しの場合 は、冷蔵庫にて保管し、お早めにご使用下さい。

八訂参照推定値

組成成分製品100g当り		衛生規格	
エネルギー	78.0 kcal	一般生菌数	300個/g以下
水分	80.4 g	大腸菌群	陰性
たんぱく質	0.5 g	カビ数	陰性
脂質	0.1 g	酵母数	陰性
炭水化物	18.7 g		
灰分	0.3 g		
ナトリウム	3.0 mg	品質規格	
カルシウム	6.0 mg	内容総量	1500g
マグネシウム	44.0 mg	固形量	1000g
鉄	0.3 mg		
亜鉛	2.4 mg	糖度	ライトシロップ
ビタミンA	210.0 μg		
ビタミンB1	0.04 mg		
ビタミンC	8.0 mg		

製 造 工 程

原料開箱→原料缶洗浄→開封→水洗い→選別→金属探知→ 水切→計量→袋投入→密封シール→殺菌82℃25分→ 冷却35℃以下→除水→検品→ラベル貼り→箱詰め→ 翌日開封検査→出荷
製造者 桑名市多度町小山66 株 式 会 社 アイカン

※コンタミネーションなし
※マカダミアナッツ含まず

4. 無塩バター

発行日： 2022年2月14日

【商品名】 高千穂バター（食塩不使用）	内容量	450g×30個/ケース	JAN	ピース	-
	種類別	バター	コード	ケース	-

賞味期限（製造日含む）	24ヶ月[未開封]	表示例	YY.MM.DD	解読法	YY=西暦下2桁 MM=月 DD=日
保管条件	冷凍（-18℃以下）	食品に使用した場合の表示方法	「バター」もしくは「乳製品」		

荷姿（内装）	アルミ箔入りパーチメント紙	材質・重量（内装）	紙/アルミ・3g	サイズ（内装）・商品重量	120×63×63mm・453g
荷姿（外装）	ダンボール	材質・重量（外装）	ダンボール紙/ポリエチレン[内袋・透明]・440g	サイズ（外装）・商品重量	330×249×209mm・14kg

製品画像	一括表示内容	
	種類別	バター
	原材料名	生乳(国産)
	内容量	450g
	賞味期限	底面に記載
	保存方法	-18℃以下で冷凍保存
製造者		南日本酪農協同株式会社 都城工場 宮崎県都城市高木町5282番地
特徴		九州産の生乳を使用した食塩不使用タイプのバターです。味わい深いバターに仕上げました。
用途		製菓、製パン等の原料として。
注意点		●解凍は、10℃以下の冷蔵条件をお願いします。●解凍後は、10℃以下で冷蔵し、早めにご使用ください。●臭気を吸着し易いので他からの「移香」にご注意ください。 ●品質劣化の見分け方：脂肪酸化による風味劣化および臭い吸着による異常風味。

規格	項目	規格	検査方法	項目	規格	検査方法
	外観・性状	固形状	目視検査	大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天混釈平板培養法
	色調・風味	淡黄乳白色・バター特有の風味	官能検査	一般生菌数/g	1000個以下	標準寒天混釈平板培養法
	水分	15.0%以下	常圧加熱乾燥法、他	カビ・酵母数/g	10個未満	ポテトデキストロース寒天混釈平板培養法
	乳脂肪分	83.0%以上	エーテル抽出法、他			

栄養成分値【分析値】 100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量				
	761 kcal	0.6 g	84.2 g	0.3 g	0.04 g				

配合表	原材料：添加物	配合率	種別	添加物用途	起原原料	原産地もしくは製造地	GMO	アレルギー物質(28品目中)
	生乳	100.00	原材料	-	生乳	九州	対象外	乳
	合計(%)	100.00						
アレルギー物質のコンタミネーションの可能性				無	製造終了後にCIP洗浄及び手洗い洗浄を実施している為。また製造順番を考慮して製造している為。			

工程	[生乳受入]→ろ過(80メッシュ)→貯乳→ろ過(80メッシュ)→殺菌(83.5℃±2.5℃ 20秒間)→冷却→遠心分離→[クリーム]→冷却→
	→エージング→金属異物除去(8,000ガウス以上)→加温→チャーニング→水洗→ワーキング→充填・成型→
	→X線異物検査(テストピース SUS球:0.8mmφ SUS線:0.5mmφ×2mm)→賞味期限個装印字→印字検査→重量検査→箱詰め→
	→重量検査→製品検査→冷凍保管(-18℃以下)

備考	● 商品名の『高千穂』は登録商標であり、原産地名ではありません。
----	----------------------------------

会社名（販売者）	所在地（販売者）
南日本酪農協同株式会社	宮崎県都城市姫城町32街区3号

会社名（製造者）	所在地（製造者）
南日本酪農協同株式会社 都城工場	宮崎県都城市高木町5282番地

会社名（問合先）	所在地（問合先）
南日本酪農協同株式会社 大阪支店	大阪府吹田市江坂町1丁目23番20号 TEK第2ビル6階 【TEL】06-6386-1871 【FAX】06-6386-0094


 南日本酪農協同株式会社

PITS 商品規格書

* 記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ホシエヌ コクサンタイプS(クラッシュタイプ)			適用日	2025年7月29日		
	ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)			メーカー名	キュービー株式会社		
共通商品コード(JAN)	4901577030703	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577030700
ブランド名	ほしえぬ	メーカープライベートコード	31156	PB/NB 分類	NB	荷姿規格	1kg/6袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	230	305		1014 g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					
外箱	403	286	125	6444 g	6
梱					

アレルギー物質情報 ●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録

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

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し
注意喚起:無し

栄養成分情報				表示有無	有
分析・計算単位	(100g当たり)				
エネルギー	176 kcal	たんぱく質	14.8 g		
脂質	9.8 g	炭水化物	8.4 g		
		食塩相当量	0.1 g		
備考	糖質1.8g、食物繊維6.6g ※この表示値は目安です。 ※理論値より算出				

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め18ヵ月(1ヵ月=30日)
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴
国産大豆を八つ割りにカットし、加熱した商品です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる等、さまざまなメニューに簡単にご使用いただけます。召し上がり方・利用方法
そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	-
アルコール分(%)	-

一括表示情報	
名称	大豆加工品
原材料名	大豆(分別生産流通管理済み)(国産)、食塩、(一部に大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国	-
原料原産地名	-
使用上の注意	▲開封時、袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 開封後要冷蔵(1℃~10℃) 開封後はなるべくお早めにご使用ください。
調理方法	そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。
使用方法	-
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
でん粉含有率	
無脂乳固形分	
乳脂肪分	
賞味期限	枠外下部に記載してあります。
その他表示	製造所=コープ食品株式会社 福島県福島市瀬上町字南中川原12-1 コープ食品㈱はキュービーグループの会社です。

企業情報	
製造者名	コープ食品株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	-
販売者名	キュービー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷1-4-13
販売者電話	-
輸入者名	-
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	-
加工者住所	-

工場情報(製造所/加工所)	
工場名	コープ食品株式会社 東北工場
工場住所	福島県福島市瀬上町字南中川原12-1

備考	

6. 焼き餃子

NKR餃子 焼き目付き (鉄・Ca)

台組

〒102-7011 東京都千代田区千代田1-10-27 長岡工場

v06

召しあがり方

500W:10個 4分20秒程度 600W:10個 4分程度
その他《焼く場合》あり。

一括表示(原材料)

野菜(キャベツ 国産)、たまねぎ、にら、食肉(豚肉、鶏肉)、豚脂、てんぷら加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、植物油、糖類、水)※必須配合原料は液糖、ぶどう糖、でん粉、大豆粉/加工デンプン、炭酸Ca、トランス脂肪酸、乳化剤(アミュー)、乳酸菌、安定剤(タンパク)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

示表起發領出

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。

ヘルゲンのコンタミ防止対策

1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造順の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

加工デンプン、炭酸Ca、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）

製造工程

原料搬入→下処理→混合→皮と充填・成型→蒸煮→冷
焼成→凍結→X線異物検査→金属検査→箱詰→冷
凍保管→出荷

冷凍食品 (加熱後提取冷凍食品凍結前加熱濟)	公 司
------------------------	-----

一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性、カンジダ属菌：陰性

原料より由来する食品添加物



商品カルテ (七訂版)

商品コード	30013282	配合No.	54-2009-02	JANコード	4979515132826	規格	24g
						入数	100個
						賞味期限	
						荷姿	2合
NKR餃子 焼き目付き (鉄・Ca)							
12ヶ月							

カートンサイズ	L 340 mm × W 215 mm × H 145 mm	商品サイズ	88mm×25mm×28mm程度	袋材質	PE
カートン込重量	2819 g	包装後サイズ	210mm×167mm×33mm程度	加工材質	
		風袋込重量	255.0 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限 26.1.27 / 250127 / 時間				
				トレー材質	PP

[illegible]

尚、原料につきまゝは、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等、調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

6. 焼き餃子

承認目	2025/12/2	発行日	2026/2/9
-----	-----------	-----	----------

召入れ方	
《スチーマーコンベクション（蒸し）の場合》穴あきのホイルに穴に凍ったままの製品をトレーに並べ、あらかじめ温めおいたスチーマーコンベクションに入れて蒸しモードで100℃、9分程度加熱してください。 《電子レンジ調理の場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。 500W：10個 4分20秒程度 600W：10個 4分程度 その他《第4場合》あり。	
一括表示(原材料名)	
野菜(キャベツ(国産)、たまねぎ(にら)、食肉(豚肉、鶏肉)、豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、植物油、糖類(水あめ混合食塩性化液糖、ぶどう糖)、でん粉、大豆粉)/加工テンパン、炭酸Ca、トリエノール、ピロリン酸鉄、調味料(アミノ酸)、乳化剤、安定剤(タマリンド)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む))	
注意喚起表示	
●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造しております。	
アレルギーのコンタミ防止対策	
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止 2. 製造順の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底	
添加物表示	
加工テンパン、炭酸Ca、トリエノール、ピロリン酸鉄、調味料(アミノ酸)、乳化剤、安定剤(タマリンド)	
製造工程	
原料搬入→下処理→混合→皮と充填・成型→蒸煮→焼成→凍結→X線異物検査→金属検査→箱詰→冷凍保管→出荷	
分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
公的	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性、44℃大腸菌：陰性



8. 焼きちくわ

作成日: 令和6年1月1日

商品名		竹輪	
<配合内容>			
原 材 料 名	産地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ、MIX)	ベトナム、タイ、インド、アメリカ		83.69
澱粉(馬鈴薯・とうもろこし)	北海道、アメリカ		9.30
ぶ ど う 糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.79
砂 糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		2.19
食 塩	長崎県		0.98
炭 酸 Ca	岡山県		0.70
塩 化 K	カナダ		0.35
合 計			100.00
< 備 考 >			
炭酸Caは主に貝殻、サンゴ由来の物を使用しております。			
漁獲海域は産地に表示がある各国近海です。			
原材料の産地につきましては、季節・天候などにより生育・生産状況に変動が生じるため、複数の産地の原材料を切り替えて使用、あるいは混合して使用する場合がございます。			
魚肉には、イトヨリ、タチウオ、ママカリの他にグチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオが含まれる可能性があります。			
本製品に使用している魚は、「えび・かに」を食べています。			
「卵・大豆」を含む製品と共通の設備を使用し、製造を行っております。			
本製品は、特定原材料等28品目のアレルギーを表示しています。			
本製品は、設備清掃後に製造を行っております。			

<栄養成分表示(100g当り)>					
エネルギー	100	Kcal	ビタミン	レチノール	1 μg
水分	72.6	g		カロチン	0 μg
たんぱく質	9.3	g		レチノール当量	1 μg
ーフィッシュプロテイン	9.3	g		B1	0.00 mg
脂質	0.3	g		B2	0.01 mg
炭水化物	15.3	g		C	0 mg
灰分	2.5	g		食物繊維	0.0 g
無機質	ナトリウム	533 mg		食塩相当量	1.4 g
	カルシウム	292 mg		* 8訂日本食品標準成分表より	
	マグネシウム	8 mg			
	鉄	0.1 mg			
	亜鉛	0.2 mg			

株式会社 かね貞
〒470-0206
愛知県みよし市筋生町上永井田48-2
TEL (0561)34-7550

9. 焼きふ

商品名 業務用 おつゆふ 1kg

4. 成分組成

原材料名	配合比	食品添加物部分			産地
		物質名	使用目的		
小麦粉	50	ビタミンE	酸化防止剤	0.03	大阪府
小麦たんぱく	49.97				
その他特記事項 <アレルギー物質(マカダミアナッツを含む28品目)>:以下のものが該当 ・小麦粉(小麦) 産地:アメリカ、カナダ、オーストラリア ・小麦たんぱく(小麦) 産地:アメリカ、カナダ、オーストラリア、他 ※コンタミはありません。					

5. 商品特徴	使いやすい大きさの切り麺です。いろいろなお料理に使えます。
---------	-------------------------------

6. 包装形態	
包装形態	PE袋 ダンボールケース
内容量	基準値: 1000g ± 20g
外装	サイズ: 500 × 330 × 510
	材質: ダンボール
内装	サイズ: 620 × 420 ×
	材質: 半透明ポリエチレン
荷姿	(1kg × 5袋) × 2合わせ

7. 納入期限	保証期限残り 日・ヶ月 以上
---------	----------------

8. 異物除去方法	金属探知機 テストピース Fe φ1.2 Sus φ2.5
-----------	-------------------------------

9. ロット番号の表示方法及び解読方法	賞味期限 年月日
---------------------	----------

1 1. 大和ポークのメンチカツ

2025/11/27

原料配合・栄養分析表

品名：やまとポークのメンチカツ

【配合割合】 (100g当り)				
原材料	産地	配合割合	アレルギー	GMO
豚肉もも	奈良県産	39.38%	豚肉	
ソーオニオン	兵庫県産	15.44%	大豆	不分別(大豆)
豚脂	奈良県産	14.28%	豚肉	
パン粉		8.32%	小麦、大豆	非GM(じゃがいも、大豆)、不分別(とうもろこし)
澱粉	国産	3.14%		非GM(じゃがいも)
砂糖		2.03%		
食塩		0.49%		
胡椒		0.06%		
コーングリッツ		0.06%		非GM(とうもろこし)
ナツメグ		0.04%		
上新粉		0.04%		
酵母エキス		0.002%		非GM(てん菜)
植物油脂		0.001%		
大豆粉		0.001%	大豆	非GM(大豆)
水		14.49%		
添加物				
加工澱粉		2.13%		
増粘多糖類		0.038%		
調味料 (アミノ酸等)		0.031%		
pH調整剤		0.018%		
イーストフード、V. C		0.014%	小麦	
乳化剤		0.008%		
二酸化ケイ素		0.001%		
合計		100.00%		

【栄養成分】 (100g当り)		
エネルギー	289	kcal
水分		g
たんぱく質	10.6	g
脂質	19.9	g
炭水化物	16.3	g
灰分		g
無機質	ナトリウム	281 mg
	カリウム	199 mg
	カルシウム	25 mg
	マグネシウム	26 mg
	リン	84 mg
	鉄	0.7 mg
	亜鉛	0.6 mg
	銅	0.10 mg
	マンガン	
		mg
ビタミン	レチノール	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
	レチノール当量	μg
	D	0.2 μg
	α-トコフェロール	mg
	β-トコフェロール	0.0 mg
	γ-トコフェロール	0.0 mg
ミネラル	δ-トコフェロール	0.0 mg
	K	34 μg
	B1	0.12 mg
	B2	0.04 mg
	ナイアシン	1.8 mg
	B6	0.12 mg
	B12	0.4 μg
	葉酸	37 μg
	パントテン酸	0.45 mg
	C	7 mg
食塩相当量		0.70 g

(計算値)

■遺伝子組み換え作物(GMO)対象8品目
大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実
てんさい、アルファルファ、パパイヤ
(上記表記区分)
GM・非GM・不分別

※特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を対象にしております
奈良県桜井市戒重329番地の1
東都 株式会社