

令和8年度 冷凍加工食品等（9月、10月）使用一覧

	番号	食品名	備考
さ行	1	サーモンフライ	
	2	さといも（1/4カット）	
	3	さば塩焼き	
	4	さわらの竜田揚げ	
	5	さんま開き（馬鈴薯澱粉付き）	
	6	塩麴	
	7	塩昆布（混ぜ込み用）	
	8	ししゃもの磯辺フライ	
	9	シュウマイ（蒸）	
	10	白身魚（たら馬鈴薯でん粉付き）	
	11	スパゲティ	
	12	そうめん（奈良県）	

1 サーモンフライ

配合表

香芝市教育委員会 御中

品名	サーモンフライ
規格	40g

メーカー 株式会社 松島フーズ

(原材料配合表)

原材料名	アレルゲン(対象原材名)
サーモン(カラフトマス)	鮭
小麦粉	小麦
パン粉	小麦・大豆
植物油脂(菜種・大豆)	大豆
食塩	
でん粉(小麦)	小麦
大豆粉	大豆
砂糖	
香辛料(白コショウ)	
増粘剤	
乳化剤	
調整水	

2 さといも(1/4カット)

配合表

香芝市教育委員会 御中

里芋カット

1/4カット

平田商店

(原材料配合表)

[illegible]

配合表

令和8年6月5日

品名 さば 塩焼き
規格 40g/個・バラ凍結

(配合組織表)

[illegible]

[illegible]

5 さんま開き（馬鈴薯澱粉付き）

香芝市教育委員会 御中

業 者 名 太平物産株式会社

品 名 サンマ開き澱粉付（国産） 30g メーカー名 株式会社 エムケイフーズ

【原材料配合割合】

[illegible]

配合表

令和8年6月5日

品名 姫塩麴(米麴調味料)

規格 1kg・2kg入/袋

(配合組織表)

[illegible]

[illegible]

配合表

令和8年6月5日

品名 国産ポークしゅうまい・30 トレー
規格 30g/個 15個トレー入

(配合組織表)

[illegible]

2025年11月10日

株式会社モリヨシ 御中

株式会社ニッポン



製品規格書

拝啓 貴社益々ご清栄の段お慶び申し上げます。 平素は格別のお引立てを賜り厚く御礼申し上げます。

さて、弊社製品の使用しております製品規格値につきまして、下記のとおりご報告申し上げます。

よろしくお取り計らい下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

銘柄名	ハーフスパゲッティ 1.95K×3		
製造工場	オーマイ株式会社 厚木工場または加古川工場		
原材料	デュラム小麦のセモリナ（国内製造）		
原料原産国*	カナダ、アメリカ、その他		
アレルギー物質	小麦	遺伝子組み換え作物	該当なし
食品添加物	使用しておりません		
外観・性状	固有の黄色を有し、かつ光沢があること		
	組織が堅固で、折った断面がガラス状の光沢を有すること		
	形状は棒状であること		
異物	含まないこと		
風味	調理後にパスタ特有の香味を有し、異味異臭がないこと		
水分	13%以下	たん白質	11%以上
灰分	0.9%以下	pH	5.5以上
内装	ポリエチレン	外装	段ボール
賞味期限	常温・未開封で製造後3年	賞味期限表示	西暦4桁. 月. 日
保存条件	直射日光・湿気を避け、常温で保存して下さい		
取り扱い条件	投げ出し・雨濡れに注意して下さい		

* 原料事情により他産地の原料を使用する場合があります。

以上

商品仕様書

作成日 2025.11.11

売 者	〒					
製造者	〒633-0082 奈良県桜井市巻野内525 (有)小西勇製麺所					Tel: 0744-42-6504
商品コード	商品名		規格	入数	荷姿	JANコード
	三輪そうめん					
商品サイズ	縦 (mm)	横 (mm)	高 (mm)	重量 (g)	材 質	備考
商 品						
中ボール						
外ケース						
キャッチコピー						
商品の特長・こだわり			栄養分析 (有・無)			
良質の小麦粉を昔ながらの手延べ法で、一本一本手作業によりコシの強さと舌ざわりのなめらかさにこだわって大切に作られた手延べそうめんです。						
食べ方：たっぷりの湯で茹で上げ、冷水にてもみ洗いしてツユにつけてそのままお召し上がりください。						
原材料名	商品名 / メーカー名 / 産地		遺伝子組換	配合率 (%)	P H O T O	
小麦粉	緑飛龍・日清製粉・カナダ		無し	47.5%		
小麦粉	YC・前田産業・カナダ・アメリカ		無し	47.8%		
食 塩	日本海水(株)赤穂工場			4.6%		
				%		
綿実油	綿実油・岡村製油・九州		無し	0.1%		
合 計				100%		
賞味期限	a. 開封前： 保管状態の良い場所で一年			品質劣化の目安		
	b. 開封後： なるべく早く食べる。 ビニール袋に入れ常温で一ヶ月			・カビが生えた状態		
保存方法	a. 開封前：高温多湿、直射日光の当たらない場所で保管 b. 開封後：ビニール袋に入れ保管する。 c. 季節条件：			物流方法		
製造工程						
コネ → 麺圧機 → 八寸ローラー → イタギ → コナシ → カケバ → → 小引き → ふくら出し → 干し → 小割り → 結束						
金属探知器 (有 ・ 無)						
備 考						
アレルギーとして、小麦。 本工場ではそばを含む製品を製造しています。						