2025/11/26 16:52 #042 P.001/006
To:東深井小学校
From:給食(株)松戸営業所

12/1

[商品カード ピックアップ情報]

▼基本情報

商品名	S&B アレルゲンフリー(28品目不使用)ハヤシフレーク 1kg D					作成日	2025/3/28
品名コード	17993	版数	3	JANコード	4901002175184	JTFコード	1490100217518I
内容量	1 kg	荷姿	10(10×1B)	賞味期間(開封前)	540 日		

サイズ 縦(奥行)×横(幅)×高 (mm)		奥行	幅	高さ	入数	重量(g)	包材材質
	個	46	× 155	× 320	1	1012	プラスチック
	ボール		×	×			
	ケース	269	× 319	× 255	10	10500	段ボール

商品特徴	トマトの酸味と、玉ねぎやキャベツのやさしい甘み、しいたけやマッシュルームの旨味が溶け込んだ、アレルゲンフリー(国内で表示を義務付ける・表示を推奨する28品目を含む原材料不使用)ハヤシフレークです。
保存上の注意(開封前)	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
品質劣化内容	本品特有の風味がなくなること
保存方法(開封後)	冷暗所
*アレルギー特定原材料等	*アレルギー「無」の場合は、空欄となります。
*コンタミ注意表示	無
遺伝子組み換え表示義務の有無	無

注意表示	●使用上の注意・開封後はファスナーにフレークの付着が無いことを確認してからしっかり閉めて、清潔な冷暗所に保管してください。(アレルゲンの混入にはご注意ください。)		
品質保持剤の有無	無	品質保持剤の種類	
一括表示内容	品名:ハヤシルウ 原材料名:パーム油・なたね油混合油脂(国内製造)、でん粉、砂糖、食塩、デキストリン、トマトパウダー、オニオンパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酵母エキスパウダー、焙煎米粉、野菜ペースト、マッシュルームエキスパウダー、香辛料、ソースパウダー/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料 内容量:1kg 賞味期限:枠外右下部に記載 保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 販売者:エスビー食品株式会社 東京都中央区日本橋兜町12-6		

▼栄養成分情報

分析機関名	エスビー食品株式会社受託先	
分析項目名	分析値	単位
エネルギー	520	(kcal/100g)
水分	1.9	(g/100g)
たん白質	1.8	(g/100g)
脂質	34.1	(g/100g)
炭水化物	51.5	(g/100g)
灰分	10.7	(g/100g)
ナトリウム	4100	(mg/100g)
食塩相当量	10.4	(g/100g)
食物繊維総量	5.1	(g/100g)

▼原料情報

グループ名	階層	原料名・添加物物質名	用途名	配合比	国名 [原産 / 加工国]	地名	限定区分	アレルゲン物質名	遺伝子組み換え農産物・区分	
									なたね	不分別
	1	パーム油・なたね油混合油脂		[redacted]	日本				ばれいしょ	非組換え
	2	でん粉		[redacted]	日本				てん菜	不分別
	3	砂糖		[redacted]	日本					
	4	食塩		[redacted]	日本					
	5	デキストリン		[redacted]	日本					
	6	トマトパウダー		[redacted]	スペイン					
	7	オニオンパウダー		[redacted]	ブルガリア					
	8	キャベツエキスパウダー		[redacted]	日本					
	9	しいたけエキスパウダー		[redacted]	日本					
	10	酵母エキスパウダー		[redacted]	タイ、日本					
	11	焙煎米粉		[redacted]	日本					
	12	野菜ペースト		[redacted]	日本					
	13	マッシュルームエキスパウダー		[redacted]	日本					
	14	香辛料		[redacted]	非開示					
	15	ソースパウダー		[redacted]	日本					
	16	リン酸架橋デンプン	増粘剤	[redacted]	タイ					
	17	カラメルI	着色料	[redacted]	日本					
	18	グリセリン脂肪酸エステル	乳化剤	[redacted]	日本					
	19	クエン酸	酸味料	[redacted]	中国					
	20	香料	香料	微量	日本					

▼製造情報

製造所・加工所	製造所:エスビーガーリック食品株式会社 新潟県上越市大字寺450 エスビーガーリック食品は、エスビー食品のグループ会社です。

	工程名称	管理基本
1	原料	
2	計量	
3	加熱混合	
4	冷却	
5	裁断	
6	計量	
7	充填	
8	金属検出器	Fe:φ1.0mm、SUS:φ1.6×2mm
9	X線検査機	SUS:φ0.65mm×5mm、SUS:φ1.0mm
10	ウェイトチェッカー	990.0g～1030.0g
11	外面詰め	
12	商品	

▼特記事項

・アレルギー物質については、特定原材料等28品目のみ調査しております。
・本商品は、国内流通品であり、海外法規の適合は保証できません。
・国名は、1次産品の場合は起源原料原産国、加工品の場合は製造/加工国を記載しております。
・国名は、「使用量の多い、少ない」、「使用時期の遅い・早い」に関係なく、順不同に列記しており限定しておりません。
(限定区分の項目に記入している原料は除きます)
※品質・風味を安定させる目的で、原料事情等により原材料表示が変更しない範囲で配合比および原産国は変更させていただくことがございます。
・カレー粉詳細非開示/香辛料・その他香辛料詳細非開示/香料物質名非開示
・遺伝子組み換えからしなは油糧用の品種であり、香辛料用途として流通しないため義務表示の対象外です。
・配合比「非開示」は、上位に合算値を入力しております。
・「微量」0.01未満の原材料・添加物は「微量」と表現します。
・配合比は表示桁数まで有効(記載配合比の桁数より先がある場合は四捨五入)

エスビー食品株式会社
品質保証室 商品情報管理ユニット

商品内容表

12/4

印刷日: 2025/4/2

製品コードNo. 93192
品名: フレンズクレープ(チョコ)30g
規格: 30X40/2

栄養成分(製品100g当り)

エネルギー		278	kcal
水分		47.7	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	2.1	g
脂質		14.9	g
炭水化物		34.8	g
灰分		0.5	g
無機質	ナトリウム	28	mg
	カリウム	133	mg
	カルシウム	12	mg
	マグネシウム	18	mg
	リン	45	mg
	鉄	4.5	mg
	亜鉛	0.3	mg
	銅	0.11	mg
	マンガン	0.13	mg
ビタミン	レチノール	0	μg
	βカロテン当量	39	μg
	レチノール活性当量	3	μg
	D	0.0	μg
	E	2.2	mg
	K	4	μg
	B1	0.01	mg
	B2	0.01	mg
	ナイアシン	0.2	mg
	B6	0.03	mg
	B12	0.0	μg
	葉酸	13	μg
	パントテン酸	0.13	mg
	C	0	mg
脂肪酸	飽和	5.15	g
	一価不飽和	5.49	g
	多価不飽和	3.01	g
コレステロール		0	mg
食物繊維総量		1.4	g
食塩相当量		0.1	g

原料組成(製品100g当り)

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
豆乳(国産大豆)(国内製造)	[redacted]	大豆	国内製造	
加工油脂	[redacted]		日本(加工地)	
麦芽糖	[redacted]		日本(加工地)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	[redacted]			
植物油	[redacted]	大豆		
米粉(国産)	[redacted]			
水あめ	[redacted]			
砂糖	[redacted]			
ココアパウダー	[redacted]			
大豆粉	[redacted]	大豆		
小麦不使用しょうゆ	[redacted]	大豆		
水	[redacted]			
(使用添加物)				品質改良
加工デンプン	[redacted]			品質改良
トレハロース	[redacted]			増粘剤
増粘剤(カードラン)	[redacted]			乳化剤
乳化剤	[redacted]	大豆		香料
香料	[redacted]			安定剤
安定剤(増粘多糖類)	[redacted]			着色料
カラメル色素	使用			品質改良
メタリン酸Na	使用			栄養強化剤
ピロリン酸第二鉄	使用			品質改良
ベーキングパウダー	使用			着色料
カロチノイド色素	使用			
合計	100%			2025/03/31

表示対象アレルゲン: 大豆

アレルゲンは特定原材料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2020年版(八訂)」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: 神町工場
住所: 〒 999-3766 山形県東根市神町西4-5-1

12/8

(書式2014-011)

物資規格書

物資名（ひらがな）	ソフール元気ヨーグルト（そふーるげんきよーぐると）	更新日	2025 年 3 月 4 日
製品規格 容量・入数	70g×10個	内容量	70g
		固形量	－
製品形態	ケース　縦×横×高さ	重量／ケース	
	142×355×56 (?)	912g	
販売者	千葉県ヤクルト販売株式会社		
住　所	〒2770024　習志野市茜浜2-5-2		
製造工場	兵庫三木工場		
住　所	〒6730514　兵庫県三木市志染町戸田字中尾1838-266		
物資特徴	生きて腸までとどく乳酸菌 シロタ株が 1個 (70g) に 6億個以上でゼラチンおよび寒天で固めたなめらかな舌触りのヨーグルト。日本人に不足しがちな鉄4.0mgとカルシウム100mgも含まれています。		

実施検査（該当欄に○印）	
検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	○
O－157	○
その他	
賞味期限	製造日＋21日
保存方法	冷蔵（10℃以下）
JAS規格	有 ○ 無

調理法

☆印は必須		栄養成分(100g) 計算値	○ 実測値		原料配合(%) 原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO) 原材料名	分別・不分別	産地	左記原材料及び食品添加物名使用目的
☆	エネルギー		70	kcal	脱脂粉乳	[redacted]	乳			北海道	
☆	水分		81.8	g	ぶどう糖果糖液糖	[redacted]				アメリカ	
☆	たんぱく質		3.6	g	砂糖	[redacted]				オーストラリア	
☆	脂質		0.6	g	全粉乳	[redacted]	乳			北海道	
☆	炭水化物		12.6	g	ゼラチン	[redacted]	ゼラチン			アメリカ	
☆	灰分		0.8	g	寒天	[redacted]				韓国	
無機質	☆ ナトリウム		40	mg	乳酸カルシウム	[redacted]				（最終加工地）オランダ	
無機質	☆ カリウム		142	mg	香料	[redacted]				（最終加工地）日本	
無機質	☆ カルシウム		143	mg	ピロリン酸鉄	[redacted]				（最終加工地）日本	
無機質	☆ マグネシウム		－	mg	水	[redacted]				日本	
無機質	☆ リン		90	mg							
無機質	☆ 鉄		5.7	mg							
無機質	☆ 亜鉛		－	mg							
無機質	銅		－	mg							
無機質	マンガン		－	mg							
ビタミン	☆ ビタミンA	レチノール	－	μg							
ビタミン	☆ ビタミンA	βカロチン当量	－	μg							
ビタミン	☆ ビタミンA	レチノール当量	5	μg							
ビタミン	ビタミンD		－	μg							
ビタミン	ビタミンE			mg							
ビタミン	ビタミンK		ND	μg							
ビタミン	☆ ビタミンB1		0.03	mg							
ビタミン	☆ ビタミンB2		0.14	mg							
ビタミン	ナイアシン			mg							
ビタミン	ビタミンB6			mg							
ビタミン	ビタミンB12			μg							
ビタミン	葉酸			μg							
ビタミン	パントテン酸			mg							
ビタミン	☆ ビタミンC		－	mg							
脂肪酸	飽和			g							
脂肪酸	一価不飽和			g							
脂肪酸	多価不飽和			g							
☆	コレステロール		－	mg							
食物繊維	水溶性			g							
食物繊維	不溶性			g							
食物繊維	☆総量		0.3	g							
☆	食塩相当量		0.1	g							
備考					合計(100%)	100.00					

(注2-GMO)全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。
(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無（※注意1）											
		卵	○	乳		小麦		そば		落花生		あわび
		イカ		いくら		エビ		オレンジ		カニ		キウィ
		牛肉		クルミ		さけ		さば		大豆		鶏肉
		豚肉		まつたけ		もも		やまいも		りんご	○	ゼラチン
		バナナ		カシューナッツ		ごま		アーモンド				

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。
また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。
（※注意1）特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。

※ご注意：本規格書に記載されている内容は、販売者もしくは製造工場の責任で作成してあります。

商品仕様書

12/9

作成日 2025年2月25日

商品コード	3017
商品名	クッキング用ミルメークキャラメル
規格・入数	1kg×6
商品寸法	縦 40mm × 横 245mm × 高さ 285mm 重量 1018 g
ケース寸法	縦 300mm × 横 360mm × 高さ 165mm 重量 6.5 kg
JANコード	4970075 671572
GTINコード	
賞味期間	(開封前) 1年
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿のところを避け、常温で保存してください。
使用上の注意	吸湿性がありますので、開封後はなるべく早くご使用ください。

製造者/お問い合わせ先(営業本部)

大島食品工業株式会社

〒 463-0048
名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号
TEL:052-795-0091
FAX:052-795-2544

最終加工地	愛知県

原材料名 (アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印)	配合(%)	加工地
砂糖(国内製造)	[redacted]	日本(北海道)
食塩		日本(香川県)
香料		日本
着色料(カラメル)		日本
炭酸Ca		日本

栄養成分(100gあたり)

エネルギー		kcal	395
水分		g	0.3
たんぱく質		g	0.1
脂質		g	0.5
炭水化物		g	97.5
灰分		g	1.6
無機質	ナトリウム	mg	430
	カリウム	mg	–
	カルシウム	mg	410
	マグネシウム	mg	–
	リン	mg	–
	鉄	mg	–
	亜鉛	mg	–
ビタミン	A(レチノール当量)	μg	–
	B1	mg	–
	B2	mg	–
	C	mg	–
食物繊維(総量)		g	–
食塩相当量		g	1.1

公的機関による実測値

アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)

	×	アーモンド	×	大豆	×
麦	×	あわび	×	鶏肉	×
び	×	いか	×	バナナ	×
に	×	いくら	×	豚肉	×
ば	×	オレンジ	×	マカダミアナッツ	×
生(ピーナッツ)	×	カシューナッツ	×	もも	×
み	×	キウイ	×	やまいも	×
	×	牛肉	×	りんご	×
		ごま	×	ゼラチン	×
		さけ	×		
		さば	×		

商品特長

全国の学校給食で多くの子供たちに親しまれているミルメーク。
お菓子やパン、デザート作りに素材としてお使いいただける
クッキング用ミルメークです。
牛乳に溶かせば、キャラメル風味の牛乳ができあがります。
キャラメル香料を使用しています。

造工程

料(検品) → 原料計量 → 粉砕 → 混合(香料以外の原料) ← 水 → 造粒 → 乾燥(55℃ 7~15分) → 冷却 →

合 → 篩分 → マグネット(9000ガウス*3) → 抜き取り検査(官能・理化学・細菌) → 袋詰 → 量目チェック(軽量・過量チェック) → 袋シール

料) 箱詰 → 総重量チェック

方法

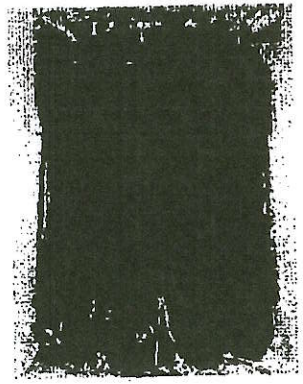
お菓子やパン、デザートに素材としてお使いください。
使用例〉 ・クッキー、マフィンなど焼き菓子の生地に練り込んで。 ・揚げパンやドーナツにまぶして。
・カスタードクリームや生クリームの風味付けに。 など

12/10

商品規格書　野沢菜漬け

[redacted]	ノザワナヅケ1kg ムチャクショク 野沢菜漬1kg 無着色	[redacted]	2025/3/25 ユウゲンカイシャ コウシャショクヒン 有限会社 高社食品

商品写真



商品仕様

名称	野沢菜しょう油漬
原材料名	野沢菜(国産) 漬け原材料(食塩、アミノ酸液(大豆を含む)、かつお節エキス)/調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)
内容量	1kg
保存方法	要冷蔵(0~5℃)
製造工程	原料受入→漬け込み→冷蔵保管→流水洗浄→自動洗浄→電解水殺菌→計量→成形→包装→金属検出機→検査→梱包→出荷
賞味期限	0+14
商品サイズ	縦330mm×横220mm×厚30mm
荷姿	1kg×10入
微生物検査	大腸菌群:陰性 腸炎ビブリオ:陰性

アレルギー・特定原材料

えび		あわび		大豆	○
かに		いか		鶏肉	
小麦		いくら		バナナ	
そば		オレンジ		豚肉	
卵		カシューナッツ		まつたけ	
乳		キウイフルーツ		もも	
落花生		牛肉		やまいも	
		くるみ		りんご	
		ごま		ゼラチン	
		さけ		魚介類	
		さば			

アレルゲン：大豆

栄養成分表示

分析値	100gあたり		
エネルギー	23 kcal	たんぱく質	1.8 g
脂質	0.1 g	炭水化物	3.8 g
食塩相当量	2.4 g		

お問合せ先

製造者名	有限会社 高社食品
住所	長野県下高井郡木島平村大字往郷1310-2
TEL	0269-82-2200
FAX	0269-82-4522

12/10

(書式2014-011)

物資規格書

物資名（ひらがな）	きりたんぽ　1/4カット・1/6カット（きりたんぽよんぶんのいちかっと）	更新日	2025 年 3 月 11 日
製品規格 容量・入数	1本60ｇ/10本入×10Ｐ×2合	内容量	600g
		固形量	600g
製品形態	ケース　縦×横×高さ	重量／ケース	
販売者	有限会社榎食品		
住　所	〒010-1631　秋田県秋田市新屋元町9-3		
製造工場	有限会社榎食品		
住　所	〒010-1631　秋田県秋田市新屋元町9-3		

物資特徴

秋田県産米「あきたこまち」を100%使用し、炊飯したご飯を臼で半殺に練って竹輪状にし、表面を香ばしく焼き上げた商品です。1本60ｇ（約17ｃｍ）を1/4、1/6にカットしています。

調理法

袋は加熱可能なボイルパックです。袋のままボイル、もしくは蒸してください。出来上がった汁に最後に加えてお召し上がりください。
ボイル時間目安：約10分

実施検査（該当欄に○印）	
検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	○
O－157	○
その他	黄色ブドウ球菌, サルモネラ菌
賞味期限	365日
保存方法	冷凍（-18℃）
ＪＡＳ規格	有　○ 無

栄養成分(100g) ☆印は必須	○ 計算値	実測値		原料配合(%) 原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO) 原材料名	分別・不分別	産地	左記原材料及び食品添加物名使用目的
☆ エネルギー		200	kcal	うるち米	[redacted]				秋田県	
☆ 水分		50	g	水	[redacted]				秋田県	
☆ たんぱく質		3.2	g							
☆ 脂質		0.4	g							
☆ 炭水化物		46.2	g							
☆ 灰分		0.2	g							
無機質 ☆ ナトリウム		1	mg							
無機質 ☆ カリウム		36	mg							
無機質 ☆ カルシウム		4	mg							
無機質 ☆ マグネシウム		9	mg							
無機質 ☆ リン		43	mg							
無機質 ☆ 鉄		0.1	mg							
無機質 ☆ 亜鉛		0.7	mg							
無機質 銅		0.12	mg							
無機質 マンガン		0.4	mg							
ビタミン ☆ ビタミンA レチノール		0	μg							
ビタミン ☆ ビタミンA βカロチン当量		0	μg							
ビタミン ☆ ビタミンA レチノール当量		0	μg							
ビタミン ビタミンD		0	μg							
ビタミン ビタミンE			mg							
ビタミン ビタミンK		0	μg							
ビタミン ☆ ビタミンB1		0.03	mg							
ビタミン ☆ ビタミンB2		0.01	mg							
ビタミン ナイアシン		0.3	mg							
ビタミン ビタミンB6		0.02	mg							
ビタミン ビタミンB12		0.0	μg							
ビタミン 葉酸		4	μg							
ビタミン パントテン酸		0.31	mg							
ビタミン ☆ ビタミンC		0	mg							
脂肪酸 飽和		0.13	g							
脂肪酸 一価不飽和		0.09	g							
脂肪酸 多価不飽和		0.14	g							
☆ コレステロール		0	mg							
食物繊維 水溶性		0	g							
食物繊維 不溶性		0.4	g							
食物繊維 ☆総量		0.4	g							
☆ 食塩相当量		0	g							
備考		????		合計(100%)	100.00					

(注2-GMO)全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。
(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無（※注意1）										
		卵	乳		小麦		そば		落花生		あわび
		イカ	いくら		エビ		オレンジ		カニ		キウィ
		牛肉	クルミ		さけ		さば		大豆		鶏肉
		豚肉	まつたけ		もも		やまいも		りんご		ゼラチン
		バナナ	カシューナッツ		ごま		アーモンド				

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。
また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。
（※注意1）特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。

※ご注意：本規格書に記載されている内容は、販売者もしくは製造工場の責任で作成してあります。

12/10

(書式2014-011)

物資規格書

物資名（ひらがな）	チキンブイヨンＥＸ　３ｋｇ（ちきんぶいよんいーえっくす）	更新日	2024 年 5 月 27 日
製品規格 容量・入数	３ｋｇ/4	内容量	3000ｇ
		固形量	
製品形態	ケース　縦×横×高さ	重量／ケース	
	364×288×406mm	14000ｇ	
販売者	天狗缶詰株式会社　東京営業所		
住　所	〒140-0013　東京都品川区南大井6-17-15		
製造工場	天狗缶詰株式会社　白鳥工場		
住　所	〒442-0848　愛知県豊川市白鳥町原溝28-1		

物資特徴

鶏骨を野菜とともに長時間煮込んで抽出した濃厚なブイヨン。酵母エキスを加えたことで深い旨みがあります

調理法

希釈倍率4～10倍を目安にお好みにより加減してご使用ください。

実施検査（該当欄に○印）	
検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	
O－157	
その他	耐熱性菌数, 恒温試験, 細菌検査
賞味期限	1095日
保存方法	常温
ＪＡＳ規格	有　○ 無

栄養成分(100g) ☆印は必須		計算値	実測値		原料配合(%) 原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO) 原材料名	分別・不分別	産地	左記原材料及び食品添加物名使用目的
☆	エネルギー		21	kcal	鶏骨	[redacted]	鶏肉			日本	
☆	水分		94.0	g	濃縮鶏ガラエキス	[redacted]	鶏肉			日本	
☆	たんぱく質		4.2	g	玉ねぎ	[redacted]				日本	
☆	脂質		0.1	g	にんじん	[redacted]				日本	
☆	炭水化物		0.9	g	酵母エキス	[redacted]		たんぱく、デキストリン（甘藷、タピオカ）		タイ	
☆	灰分		0.8	g	こしょう	[redacted]				ブラジル、ベトナム、インドネシア	
無機質	☆	ナトリウム	113	mg	ガーリックパウダー	[redacted]				中国、日本、アメリカ、オーストラリア、ブラジル	
無機質	☆	カリウム	22	mg	水	[redacted]				日本	
無機質	☆	カルシウム	1	mg							
無機質	☆	マグネシウム	1	mg							
無機質	☆	リン	6	mg							
無機質	☆	鉄	0.1	mg							
無機質	☆	亜鉛	0	mg							
無機質		銅	0	mg							
無機質		マンガン	0	mg							
ビタミン	☆ ビタミンA	レチノール	0	μg							
ビタミン	☆ ビタミンA	βカロチン当量	75	μg							
ビタミン	☆ ビタミンA	レチノール当量	6	μg							
ビタミン		ビタミンD	0	μg							
ビタミン		ビタミンE	−	mg							
ビタミン		ビタミンK	0	μg							
ビタミン	☆	ビタミンB1	0.01	mg							
ビタミン	☆	ビタミンB2	0.02	mg							
ビタミン		ナイアシン	0.3	mg							
ビタミン		ビタミンB6	0.01	mg							
ビタミン		ビタミンB12	0.1	μg							
ビタミン		葉酸	2	μg							
ビタミン		パントテン酸	0.21	mg							
ビタミン	☆	ビタミンC	0	mg							
脂肪酸	飽和		0.02	g							
脂肪酸	一価不飽和		0.03	g							
脂肪酸	多価不飽和		0.01	g							
☆	コレステロール		0	mg							
食物繊維	水溶性		0	g							
食物繊維	不溶性		0	g							
食物繊維	☆総量		0	g							
☆	食塩相当量		0.3	g							
備考			???????		合計(100%)	100.00					

(注2-GMO)全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。

(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無（※注意1）										
		卵	乳		小麦		そば		落花生		あわび
		イカ	いくら		エビ		オレンジ		カニ		キウィ
		牛肉	クルミ		さけ		さば		大豆	○	鶏肉
		豚肉	まつたけ		もも		やまいも		りんご		ゼラチン
		バナナ	カシューナッツ		ごま		アーモンド				

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。
また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。
（※注意1）特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。

※ご注意：本規格書に記載されている内容は、販売者もしくは製造工場の責任で作成してあります。

12/10

(書式2014-011)

物資規格書

物資名（ひらがな）	チキンブイヨンＥＸ　３ｋｇ（ちきんぶいよんいーえっくす）	更新日	2024 年 5 月 27 日
製品規格 容量・入数	３ｋｇ/4	内容量	3000ｇ
		固形量	
製品形態	ケース　縦×横×高さ	重量／ケース	
	364×288×406mm	14000ｇ	
販売者	天狗缶詰株式会社　東京営業所		
住　所	〒140-0013　東京都品川区南大井6-17-15		
製造工場	天狗缶詰株式会社　白鳥工場		
住　所	〒442-0848　愛知県豊川市白鳥町原溝28-1		

物資特徴

鶏骨を野菜とともに長時間煮込んで抽出した濃厚なブイヨン。酵母エキスを加えたことで深い旨みがあります

調理法

希釈倍率4～10倍を目安にお好みにより加減してご使用ください。

実施検査（該当欄に○印）	
検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	
O－157	
その他	耐熱性菌数, 恒温試験, 細菌検査
賞味期限	1095日
保存方法	常温
ＪＡＳ規格	有 ○ 無

栄養成分(100g) ☆印は必須	○ 計算値	実測値		原料配合(%) 原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO) 原材料名	分別・不分別	産地	左記原材料及び食品添加物名使用目的
☆ エネルギー		21	kcal	鶏骨	[redacted]	鶏肉			日本	
☆ 水分		94.0	g	濃縮鶏ガラエキス	[redacted]	鶏肉			日本	
☆ たんぱく質		4.2	g	玉ねぎ	[redacted]				日本	
☆ 脂質		0.1	g	にんじん	[redacted]				日本	
☆ 炭水化物		0.9	g	酵母エキス	[redacted]		たんぱく、デキストリン（甘藷、タピオカ）		タイ	
☆ 灰分		0.8	g	こしょう	[redacted]				ブラジル、ベトナム、インドネシア	
無機質 ☆ ナトリウム		113	mg	ガーリックパウダー	[redacted]				中国、日本、アメリカ、オーストラリア、ブラジル	
無機質 ☆ カリウム		22	mg	水	[redacted]				日本	
無機質 ☆ カルシウム		1	mg							
無機質 ☆ マグネシウム		1	mg							
無機質 ☆ リン		6	mg							
無機質 ☆ 鉄		0.1	mg							
無機質 ☆ 亜鉛		0	mg							
無機質 銅		0	mg							
無機質 マンガン		0	mg							
ビタミン ☆ ビタミンA	レチノール	0	μg							
ビタミン ☆ ビタミンA	βカロチン当量	75	μg							
ビタミン ☆ ビタミンA	レチノール当量	6	μg							
ビタミン ビタミンD		0	μg							
ビタミン ビタミンE		–	mg							
ビタミン ビタミンK		0	μg							
ビタミン ☆ ビタミンB1		0.01	mg							
ビタミン ☆ ビタミンB2		0.02	mg							
ビタミン ナイアシン		0.3	mg							
ビタミン ビタミンB6		0.01	mg							
ビタミン ビタミンB12		0.1	μg							
ビタミン 葉酸		2	μg							
ビタミン パントテン酸		0.21	mg							
ビタミン ☆ ビタミンC		0	mg							
脂肪酸 飽和		0.02	g							
脂肪酸 一価不飽和		0.03	g							
脂肪酸 多価不飽和		0.01	g							
☆ コレステロール		0	mg							
食物繊維 水溶性		0	g							
食物繊維 不溶性		0	g							
食物繊維 ☆総量		0	g							
☆ 食塩相当量		0.3	g							
備考		??????2!?		合計(100%)	100.00					

(注2-GMO)全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。

(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無（※注意1）										
		卵	乳		小麦		そば		落花生		あわび
		イカ	いくら		エビ		オレンジ		カニ		キウィ
		牛肉	クルミ		さけ		さば		大豆	○	鶏肉
		豚肉	まつたけ		もも		やまいも		りんご		ゼラチン
		バナナ	カシューナッツ		ごま		アーモンド				

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。
また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。
（※注意1）特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。

※ご注意：本規格書に記載されている内容は、販売者もしくは製造工場の責任で作成してあります。

12/12

Ver2.05

商品内訳表

提出日:	2025年9月24日

品名	タラ雪衣(澱粉付き)	総量		賞味期限	冷凍製造次日より6か月	保管	冷凍
		固形量					
規格		内容の個数					
包装資材 (略語の場合は名称を別記して下さい)	外装:段ボール 内装:ポリエチレン						
販売者	株式会社スズコウ	担当者	五十嵐浩之				
住所	〒321-011 宇都宮市川田町777	電話	028-314-3255				
製造者	株式会社スズコウ	担当者	五十嵐浩之				
住所	〒321-0111 宇都宮市川田町777	電話	028-614-3255				
製造工場	株式会社スズコウ	担当者	佐藤 聡				
住所	〒321-0111 宇都宮市川田町777	電話	028-614-3255				

【商品の特徴及び栄養的特徴】

スケソウダラ切身に、雪の様な衣に見立て澱粉加工を施した商品です。

【提出書類】

【調理方法及び取扱上の留意点】*5

A:揚げる	加熱してお召し上がり下さい

【取扱品目の分類】*6: ア.魚を主体とした製品

【食品の分類】*7: ③冷凍前未加熱・加熱後摂取冷凍食

*5 A:揚げる B:蒸す C:煮る D:ボイル E:焼く(オーブン焼きも含む) F:炒める G:自然解凍 H:そのまますぐに
*6 ア.魚を主体とした製品 イ.畜肉を主体とした製品 ウ.卵を主体とした製品 エ.焼売・餃子・春巻 オ.コロッケ・その他の製品 カ.デザート キ.素材品
*7 ①冷凍前加熱・無加熱摂取冷凍食品 ②冷凍前加熱・加熱後摂取冷凍食品 ③冷凍前未加熱・加熱後摂取冷凍食 ④畜肉冷凍食品
*2 遺伝子組換え 有:遺伝子組換え、不分別:遺伝子組換え不分別、無:遺伝子組換えでない　高オレイン酸遺伝子組換え大豆の使用についてはその旨を記載。

栄養成分(100g中)

成分名		実測値	計算値	単位
エネルギー			98.86	kcal
水分			75.88	g
たんぱく質			15.84	g
脂質			0.28	g
炭水化物			7.34	g
灰分			1.02	g
ナトリウム			91.18	mg
カリウム			321.56	mg
カルシウム			12.73	mg
マグネシウム			22.38	mg
リン			167.40	mg
鉄			0.24	mg
亜鉛			0.46	mg
ビタミンA *1	レチノール		9.10	μg
	β-カロテン当量		0.00	μg
	レチノール活性当量		9.10	μg
ビタミンB1			0.05	mg
ビタミンB2			0.10	mg
ビタミンC			0.91	mg
コレステロール			69.16	mg
脂肪酸	飽和		0.04	g
	一価不飽和		0.04	g
	多価不飽和		0.08	g
食物繊維	水溶性		0.00	g
	不溶性		0.00	g
	総量		0.00	g
食塩相当量			0.27	g
廃棄率			0.00	%

※準拠する日本食品標準成分表(該当する方をチェック)　30

七訂☒　八訂☐

*1 β-カロテン当量及びレチノール活性当量については七訂(八訂)に準ずる

原料配合(%)

コード *3	原材料名	%	産地(国名及び地域名)	アレルギー物質該当原材料名	遺伝子組換え 原材料	遺伝子組換え 有・不分別・無 *2	食品添加物
10199	助宗タラ	[redacted]	露国				
02034	馬鈴薯澱粉	[redacted]	北海道(静岡加工)		馬鈴薯	無	乳化剤
	合計(100%)	100.00					

*3 七訂または八訂の食品コードを入力。該当無しは未記入。

栄養成分について

日本食品標準成分表(七訂または八訂)より数値を引用している場合は食品番号を記入。
(計算を行っている場合を除く)

食品番号:

食品衛生法での区分

JAS規格格付けの表示(有・無): 無

アレルギー物質について / 特記事項(注意喚起等含む)

区分 *4	原材料名 (特定原材料は太字)						
▲	えび	▲	かに		くるみ	▲	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

*4 ●:該当原材料が含まれる
▲:同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造している場合の該当する原材料

12/12

(書式2014-011)

物資規格書

物資名（ひらがな）	サラダ用こんにゃく白（さらだようこんにゃくしろ）	更新日	2025 年 3 月 2 日
製品規格 容量・入数	1kg（固形量）×5袋／ダンボール	内容量	1.0kg
		固形量	1.0kg
製品形態	ケース　縦×横×高さ	重量／ケース	
	25×33.5×15.5cm	8.8kg	
販売者	有限会社　かぶら食品		
住　所	〒370-24641　群馬県富岡市南蛇井1482		
製造工場	有限会社　かぶら食品		
住　所	〒370-24641　群馬県富岡市南蛇井1482		

物資特徴

波型形状で、ドレッシング乗りが良くサラダに最適です。調理しやすく、召し上がりやすく、最初から切断された「こんにゃく」です。製品サイズ：　約50±20×15×3mm

※栄養成分数値は日本食品標準成分表2020年版（八訂）に準じて記載

調理法

開封後、充填液をザル等で除去し水洗いのうえご利用下さい。（熱湯にて5分程ボイルしていただくと臭気低減できます。）

実施検査（該当欄に○印）	
検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	○
O－157	○
その他	
賞味期限	90日（開封後：要冷蔵24時間）
保存方法	常温（冷凍厳禁）
ＪＡＳ規格	有　○　無

栄養成分(100g) ☆印は必須 ○ 計算値		実測値		原料配合(%) 原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO) 原材料名	分別・不分別	産地	左記原材料及び食品添加物名使用目的
☆ エネルギー		7	kcal	こんにゃく精粉	[redacted]				群馬県	
☆ 水分		96.5	g	水酸化カルシウム	[redacted]				高知県	こんにゃく用凝固剤
☆ たんぱく質		0.2	g	上水	[redacted]				群馬県	
☆ 脂質		Tr	g							
☆ 炭水化物		3	g							
☆ 灰分		0.3	g							
無機質	☆ ナトリウム	10	mg							
無機質	☆ カリウム	12	mg							
無機質	☆ カルシウム	75	mg							
無機質	☆ マグネシウム	4	mg							
無機質	☆ リン	10	mg							
無機質	☆ 鉄	0.5	mg							
無機質	☆ 亜鉛	0.1	mg							
無機質	銅	0.02	mg							
無機質	マンガン	0.03	mg							
ビタミン	☆ ビタミンA レチノール	0	μg							
ビタミン	☆ ビタミンA βカロテン当量	0	μg							
ビタミン	☆ ビタミンA レチノール当量	0	μg							
ビタミン	ビタミンD	0	μg							
ビタミン	ビタミンE	0	mg							
ビタミン	ビタミンK	0	μg							
ビタミン	☆ ビタミンB1	0	mg							
ビタミン	☆ ビタミンB2	0	mg							
ビタミン	ナイアシン	0	mg							
ビタミン	ビタミンB6	0.01	mg							
ビタミン	ビタミンB12	0	μg							
ビタミン	葉酸	1	μg							
ビタミン	パントテン酸	0	mg							
ビタミン	☆ ビタミンC	0	mg							
脂肪酸	飽和	0	g							
脂肪酸	一価不飽和	0	g							
脂肪酸	多価不飽和	0	g							
☆ コレステロール		0	mg							
食物繊維	水溶性	0	g							
食物繊維	不溶性	2.9	g							
食物繊維	☆総量	2.9	g							
☆ 食塩相当量		0	g							
備考				合計(100%)	100.00					

(注2-GMO)全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。

(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無（※注意1）										
		卵	乳		小麦		そば		落花生	あわび
		イカ	いくら		エビ		オレンジ		カニ	キウィ
		牛肉	クルミ		さけ		さば		大豆	鶏肉
		豚肉	まつたけ		もも		やまいも		りんご	ゼラチン
		バナナ	カシューナッツ		ごま		アーモンド			

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。
また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。
（※注意1）特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。

※ご注意：本規格書に記載されている内容は、販売者もしくは製造工場の責任で作成してあります。

商品内容表

12/15

印刷日: 2025/4/2

製品コードNo. 97209
品名: ミニデザート(豆乳プリン)
規格: 30X40/2

栄養成分(製品100g当り)

エネルギー		122	kcal
水分		71.8	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	0.4	g
脂質		2.3	g
炭水化物		25.0	g
灰分		0.5	g
無機質	ナトリウム	33	mg
	カリウム	32	mg
	カルシウム	103	mg
	マグネシウム	3	mg
	リン	8	mg
	鉄	1.1	mg
	亜鉛	0.0	mg
	銅	0.01	mg
	マンガン	0.03	mg
ビタミン	レチノール	0	μg
	βカロテン当量	117	μg
	レチノール活性当量	10	μg
	D	0.0	μg
	E	0.2	mg
	K	0	μg
	B1	0.01	mg
	B2	0.00	mg
	ナイアシン	0.0	mg
	B6	0.01	mg
	B12	0.0	μg
	葉酸	3	μg
	パントテン酸	0.02	mg
	C	0	mg
脂肪酸	飽和	0.99	g
	一価不飽和	0.81	g
	多価不飽和	0.32	g
コレステロール		0	mg
食物繊維総量		0.5	g
食塩相当量		0.1	g

原料組成(製品100g当り)

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
(乳・卵抜きプリン)			日本(加工地)	
砂糖	[redacted]		国内製造	
水あめ(国内製造)	[redacted]		日本(加工地)(大豆:日本)	
豆乳	[redacted]	大豆		
粉末油脂	[redacted]			
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	[redacted]			
食塩	[redacted]			
水	[redacted]			
(使用添加物)				ゲル化剤
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	[redacted]			栄養強化剤
貝カルシウム	[redacted]			香料
香料	[redacted]			栄養強化剤
ピロリン酸第二鉄	使用			着色料
カロチノイド色素	使用			
(カラメルソース)			国内製造	
水あめ(国内製造)	[redacted]			
砂糖	[redacted]			
デキストリン	[redacted]			
水	[redacted]			
(使用添加物)				着色料
カラメル色素	[redacted]			ゲル化剤
ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)	0.3			香料
香料	使用			
合計	100%			

2025/03/31

表示対象アレルゲン: 大豆

アレルゲンは特定原材料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2020年版(八訂)」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

12/17

商品規格書

作成日　2025/3/24
井村屋株式会社 品質管理部

商品名	ミニあんまん

JANコード	4901006245319

販売者・製造者	井村屋株式会社
住所	三重県津市高茶屋7丁目1番1号
製造所・加工所	有限会社シンセイフーズ
住所	三重県多気郡明和町斎宮1854-12

賞味・消費区分	賞味期限
賞味・消費期間	1か年
保存方法	−18℃以下で保存してください

商品画像

名称	中華まんじゅう
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、小豆、水あめ、ラード、イースト、食塩、白きくらげ抽出物／膨脹剤、乳化剤、(一部に小麦を含む)
内容量	240グラム(6コ入)

栄養成分表示

分析単位	1コ(標準40g)あたり
エネルギー(kcal)	108 kcal
たんぱく質(g)	3.0 g
脂質(g)	1.1 g
炭水化物(g)	21.4 g
食塩相当量(g)	0.2 g
備考	この表示値は、目安です。

アレルギー情報

原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料等)	小麦
アレルギーコンタミ表示	本品製造ラインでは、乳成分を含む製品を生産しています。

原材料情報

原材料	産地	アレルギー物質	遺伝子組換え
小麦粉	日本(小麦:カナダ、アメリカ)	小麦	—
砂糖	日本	—	—
小豆	カナダ、アメリカ	—	—
水あめ	日本	—	—
ラード	日本	—	—
イースト	日本	—	—
食塩	日本	—	—
白きくらげ抽出物	日本	—	—
膨脹剤	日本	—	—
乳化剤	日本	—	—

備考

12/22

(書式2014-011)

物資規格書

物資名（ひらがな）	えぬえーぽーくらびおりつー NAポークラビオリ２	更新日	2025 年 3 月 12 日
製品規格 容量・入数	1ｋｇ×5袋×2合	内容量	1ｋｇ
		固形量	1kg／袋
製品形態	ケース　縦×横×高さ	重量／ケース	
	405×280×160（?）／単箱	5ｋｇ／単箱	
販売者	ユアサ・フナショク株式会社		
住　所	〒273-8551　千葉県船橋市宮本4-18-6		
製造工場	昭和冷凍食品株式会社		
住　所	〒950-1241　新潟県新潟市南区下塩俵1123		

物資特徴

うま味調味料や卵および牛肉を使用していないラビオリです。

※【栄養成分について】
カリウム、コレステロールの値は計算値になる為、参考値としてご使用ください。
※【産地・添加物について】
原料原産国は原料事情により変動する可能性があり限定するものではありません。
原料原産国は基原原料のおな生産国を記載しています。生産国情報がない場合は加工国を記載しています。

調理法

ゆでる場合：凍ったまま沸騰したお湯で約7分ゆでてください。
揚げる場合：凍ったまま約170℃で約4分揚げてください。

実施検査（該当欄に○印）	
検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	○
O－157	
その他	
賞味期限	製造後1年
保存方法	冷凍（-18℃以下）
ＪＡＳ規格	有　○ 無

栄養成分(100g) ☆印は必須		計算値	○ 実測値		原料配合(%) 原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO) 原材料名	分別・不分別	産地	左記原材料及び食品添加物名使用目的
☆	エネルギー	243		kcal	皮（小麦粉）	[redacted]	小麦			アメリカ、カナダ他	
☆	水分	40.0		g	皮（食塩）	[redacted]				日本（長崎　他）	
☆	たんぱく質	10.4		g	豚肉	[redacted]	豚肉			[redacted]	
☆	脂質	3.2		g	パン粉	[redacted]	小麦	とうもろこし、馬鈴薯	不分別／非組換え	アメリカ、カナダ他	
☆	炭水化物	44.1		g	玉ねぎ	[redacted]				[redacted]	
☆	灰分	2.3		g	食塩	[redacted]				日本（長崎　他）	
無機質	☆ ナトリウム	753		mg	ポークエキス	[redacted]	豚肉			日本（非開示）他	
無機質	☆ カリウム	103		mg	香辛料	[redacted]		とうもろこし／馬鈴薯	不分別／非組換え	インドネシア、マレーシア他	
無機質	☆ カルシウム	12		mg	酵母エキス	[redacted]				日本（非開示）他	
無機質	☆ マグネシウム	18.4		mg	水（表示不要）	[redacted]				日本（新潟）	
無機質	☆ リン	87		mg							
無機質	☆ 鉄	0.6		mg							
無機質	☆ 亜鉛	0.67		mg							
無機質	銅	－		mg							
無機質	マンガン	－		mg							
ビタミン	☆ ビタミンA レチノール	0		μg							
ビタミン	☆ ビタミンA βカロチン当量	0		μg							
ビタミン	☆ ビタミンA レチノール当量	0		μg							
ビタミン	ビタミンD	－		μg							
ビタミン	ビタミンE	－		mg							
ビタミン	ビタミンK	－		μg							
ビタミン	☆ ビタミンB1	0.19		mg							
ビタミン	☆ ビタミンB2	0.06		mg							
ビタミン	ナイアシン	－		mg							
ビタミン	ビタミンB6	－		mg							
ビタミン	ビタミンB12	－		μg							
ビタミン	葉酸	－		μg							
ビタミン	パントテン酸	－		mg							
ビタミン	☆ ビタミンC	1		mg							
脂肪酸	飽和	－		g							
脂肪酸	一価不飽和	－		g							
脂肪酸	多価不飽和	－		g							
☆	コレステロール	0.0		mg							
食物繊維	水溶性	－		g							
食物繊維	不溶性	－		g							
食物繊維	☆総量	1.9		g							
☆	食塩相当量	1.9		g							
備考					合計(100%)	100.00					

(注2-GMO)全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。
(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無（※注意1）											
		卵	乳	○	小麦		そば		落花生		あわび
		イカ	いくら		エビ		オレンジ		カニ		キウィ
		牛肉	クルミ		さけ		さば		大豆		鶏肉
	○	豚肉	まつたけ		もも		やまいも		りんご		ゼラチン
		バナナ	カシューナッツ		ごま		アーモンド				

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。
また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。
（※注意1）特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。

※ご注意：本規格書に記載されている内容は、販売者もしくは製造工場の責任で作成してあります。

栄養成分配合表

有限会社　千葉ベイフーズ

千葉県船橋市日の出2-10-20
TEL　047-431-9761
FAX　047-431-9762

商品名

サバ

標準栄養成分(七訂)

可食部100g当たり

エネルギー			326 kcal
水分			54.5 g
たんぱく質			17.2 g
	アミノ酸組成によるたんぱく質		14.2 g
脂質			26.8 g
	トリアシルグリセロール当量		22.3 g
	脂肪酸	飽和	4.31 g
		一価不飽和	10.29 g
		多価不飽和	6.76 g
	コレステロール		68 mg
炭水化物			0.4 g
	利用可能炭水化物(単糖当量)		0.0 g
	植物繊維	水溶性	0.0 g
		不溶性	0.0 g
		総量	0.0 g
灰分			1.1 g
無機質	ナトリウム		99 mg
	カリウム		320 mg
	カルシウム		7 mg
	マグネシウム		28 mg
	リン		210 mg
	鉄		0.9 mg
	亜鉛		0.9 mg
	銅		0.06 mg
	マンガン		0.01 mg
	ヨウ素		0 μg
	セレン		0 μg
	クロム		0 μg
	モリブデン		0 μg
ビタミン	A	レチノール	44 μg
		カロテン-α	0 μg
		カロテン-β	0 μg
		β-クリプトキサンチン	0 μg
		β-カロテン当量	0 μg
		レチノール活性当量	44 μg
	D		10.0 μg
	E	トコフェロール-α	0.7 mg
		トコフェロール-β	0.0 mg
		トコフェロール-γ	0.0 mg
		トコフェロール-δ	0.0 mg
	K		0 μg
	B1		0.14 mg
	B2		0.35 mg
	ナイアシン		6.5 mg
	B6		0.35 mg
	B12		8.1 μg
	葉酸		12 μg
	パントテン酸		0.72 mg
	ビオチン		0.0 μg
	C		1 mg
食塩相当量			0.3 g
アルコール			0.0 g

原料配合

原材料名	割合%	アレルゲン ※	産地・原産国	遺伝子組換
サバ(大西洋サバ)	100.00%	サバ	ノルウェー	
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
0	0.00%			
合計	100.00%			

※ 同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

備考

商品内容表

12/22

印刷日: 2025/10/17

製品コードNo. 93126
品名: クリスマスカップデザート(2025)
規格: 36X40/2

栄養成分(製品100g当り)

エネルギー		143	kcal
水分		70.1	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	0.3	g
脂質		5.8	g
炭水化物		23.1	g
灰分		0.7	g
無機質	ナトリウム	11	mg
	カリウム	21	mg
	カルシウム	217	mg
	マグネシウム	2	mg
	リン	8	mg
	鉄	3.7	mg
	亜鉛	0.0	mg
	銅	0.01	mg
	マンガン	0.00	mg
ビタミン	レチノール	0	μg
	βカロテン当量	0	μg
	レチノール活性当量	0	μg
	D	0.0	μg
	E	0.5	mg
	K	1	μg
	B1	0.00	mg
	B2	0.00	mg
	ナイアシン	0.0	mg
	B6	0.00	mg
	B12	0.0	μg
	葉酸	4	μg
	パントテン酸	0.03	mg
	C	1	mg
脂肪酸	飽和	3.38	g
	一価不飽和	1.47	g
	多価不飽和	0.50	g
コレステロール		0	mg
食物繊維総量		0.3	g
食塩相当量		0.03	g

原料組成(製品100g当り)

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
(乳・卵抜きいちごプリン)				
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)(国内製造)	[redacted]	大豆	日本(加工地)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	[redacted]		日本(加工地)	
水あめ	[redacted]		日本(加工地)	
砂糖	[redacted]		日本(加工地)	
ぶどう糖	[redacted]			
いちごシロップ(砂糖、いちご濃縮果汁)	[redacted]			
水	[redacted]			
(使用添加物)				
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	[redacted]			ゲル化剤
炭酸Ca	[redacted]			栄養強化剤
乳化剤	[redacted]	大豆		乳化剤
pH調整剤	使用			pH調整剤
香料	使用			香料
紅麹色素	使用			着色料
セルロース	使用			品質改良
酸味料	使用			酸味料
(いちごソース)				
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	[redacted]			
砂糖	[redacted]		日本(加工地)	
ぶどう糖	[redacted]			
水あめ	[redacted]		日本(加工地)	
水	[redacted]			
(使用添加物)				
増粘多糖類	[redacted]			増粘剤
酸味料	使用			酸味料
紅麹色素	使用			着色料
香料	使用			香料
(絞りクリーム)				
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)(国内製造)	[redacted]	大豆	日本(加工地)	
砂糖	[redacted]		日本(加工地)	
水あめ	[redacted]		日本(加工地)	
(使用添加物)				
安定剤(増粘多糖類)	使用			安定剤
乳化剤	使用	大豆		乳化剤
pH調整剤	使用			pH調整剤
ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化剤
セルロース	使用			品質改良
香料	使用			香料
合計	100%			

2025/06/08

表示対象アレルゲン: 大豆

アレルゲンは特定原材料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2020年版(八訂)」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