

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

年 月 日

業者名 株式会社 泉平 阪神支店

物資番号 76

物資名 ポークしゅうまい(冷)

商品名 スクールランチ焼売18g(バラ)

メーカー フジワントン本舗株式会社

正味重量または固形量 18g

原材料の内容明細							栄養成分	
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地 ・ 品種 ・ メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
11145	豚肉	豚肉	43.0	19		宮崎・西日本フード	計算値(七訂による)	○
6153	玉ネギ	玉ネギ	21.5			北海道・こだまベジフル	実測値	自社
6227	ネギ	ネギ	0.90			広島・こだまベジフル	検査機関	
6103	生姜	生姜	0.90			高知・こだまベジフル	エネルギー	219 kcal
6223	ニンニク	ニンニク	0.18			青森・マーケネット中国		915 kj
2034	澱粉	馬鈴薯	5.40		分別	ヨーロッパ・食協	水分	58.5 g
4055	粒状植物性蛋白	脱脂大豆	1.80	17	分別	アメリカ・赤沢食品	たんぱく質	9.7 g
1071	粉末状植物性蛋白	小麦	1.80	3		アメリカ・赤沢食品	脂質	11.4 g
		脱脂大豆		17	分別		炭水化物	17.8 g
3003	砂糖	甘藷	1.40			タイ・東部食糧	灰分	1.4 g
17007	醤油	脱脂加工大豆	1.00	17	分別	アメリカ・三昇	ナトリウム	276 mg
		大豆		17	分別		カリウム	239 mg
		小麦		3			カルシウム	17 mg
		食塩					マグネシウム	22 mg
16023	合成清酒	アルコール	0.70			日本・食協	リン	109 mg
		醸造アルコール					鉄	0.7 mg
		米					亜鉛	1.5 mg
		米麴					銅	0.09 mg
		糖類					マンガン	0.21 mg
		調味料(アミノ酸等)		17	不分別		無機質	
		酸味料			分別		A	レチノール 2 μg
10313	ホタテエキス	ホタテ	0.70			北海道・赤沢食品		カロテン 16 μg
		酵母						レチノール当量 3 μg
17025	ポークエキス	ポークエキス	0.70	19		日本・東部食糧	D	0.0 μg
		食塩					E	0.3 mg
		砂糖					K	2 μg
		デキストリン					B1	0.29 mg
17028	酵母エキス	酵母エキス	0.20			タイ・鈴木	B2	0.09 mg
17013	食塩	海水	0.14			兵庫・東部食糧	ナイアシン	2.1 mg
17064	コショウ	コショウ	0.07			マレーシア・マーケネット中国	B6	0.19 mg
1020	小麦粉	小麦	9.30	3		アメリカ・食協	B12	0.2 μg
3027	還元水飴	タピオカ澱粉	0.30			タイ・食協	葉酸	16 μg
4030	植物性蛋白	大豆	0.30	17	分別	アメリカ・赤沢食品	パントテン酸	0.55 mg
14008	植物油	食用植物油	0.12	17	不分別	カナダ・赤沢食品	C	3 mg
17013	食塩	海水	0.08			兵庫・東部食糧	脂肪酸	飽和 4.25 g
16014	酒精	エタノール	0.42			日本・イトー、日持ち向上		一価不飽和 4.82 g
	pH調整剤	乳酸	0.04			日本・イトー、pH調整剤		多価不飽和 1.50 g
19001	水	水	9.05			広島	コレステロール	32 mg
							食物繊維	水溶性 0.4 g
								不溶性 0.8 g
								総量 1.2 g
								食塩相当量 0.7 g

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→ 有 ○ 無 不明 ※記入省略可

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたは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。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

- …上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ …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、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 一覧	△ 1 卵	△ 2 乳	○ 3 小麦	△ 4 そば	△ 5 落花生	△ 6 あわび	△ 7 イカ	△ 8 いくら	△ 9 エビ
	△ 10 オレンジ	△ 11 カニ	△ 12 キウイ	△ 13 牛肉	△ 14 クルミ	△ 15 さけ	△ 16 さば	○ 17 大豆	△ 18 鶏肉
	○ 19 豚肉	△ 20 まつたけ	△ 21 もも	△ 22 やまいも	△ 23 りんご	△ 24 ゼラチン	△ 25 パナナ	△ 26 ごま	△ 27 カシューナッツ
	△ 28 アーモンド								

約良香々??

ハンバーグ(卵)

商品名 : 煮込み用ハンバーグ(卵・乳抜き)

規格 : 60g×50×2

原材料名	配合量%	産地/加工地	アレルゲン(28品目)	栄養成分 計算値(100g当たり)			
牛肉 たまねぎ パン粉 豚肉 鶏肉 小麦たん白 ビーフイオン でん粉 トマトケチャップ 砂糖 しょうが 食塩 酵母エキス 香辛料 水		オーストラリア 日本、アメリカ、NZ他 国内加工 日本 日本 オーストラリア 国内加工 国内加工 国内加工 中国 国内加工 国内加工 アメリカ、マレーシア他	牛肉 小麦 豚肉 鶏肉 小麦 牛肉	エネルギー	207 kcal		
					865.0 kJ		
				水分	61.7 g		
				たんぱく質	15.0 g		
				脂質	10.8 g		
				炭水化物	10.8 g		
				灰分	1.7 g		
				無機質	ナトリウム	382 mg	
					カリウム	223 mg	
					カルシウム	15 mg	
					マグネシウム	21 mg	
					リン	118 mg	
					鉄	1.1 mg	
					亜鉛	1.8 mg	
					銅	0.12 mg	
					マンガン	0.27 mg	
				ビタミン	A	レチノール	10 μg
						カロテン	11 μg
						レチノール当量	12 μg
						D	0 μg
						E	0.5 mg
						K	6 μg
						B ₁	0.10 mg
						B ₂	0.12 mg
						ナイアシン	2.8 mg
						B ₆	0.26 mg
						B ₁₂	0.7 μg
						葉酸	14 μg
						パントテン酸	0.60 mg
						C	3 mg
				脂肪酸	飽和	3.62 g	
					一価不飽和	3.99 g	
					多価不飽和	1.04 g	
	コレステロール	35 mg					
食物繊維	水溶性	0.3 g					
	不溶性	0.6 g					
	総量	0.9 g					
	食塩相当量	1.0 g					
合計	100.00				23495		

商品名 : ポーク&チキンミンチカツ

規格 : 50g×100、60g×100

原材料名	配合量%	産地/加工地	アレルゲン(28品目)	栄養成分 計算値(100g当たり)			
豚肉	22.11	日本(九州各県、茨城県、千葉県、沖縄県他)	豚肉	エネルギー	224 kcal 936 kJ		
鶏肉	17.20	日本(大分県、宮崎県、鹿児島県、熊本県、岩手県、青森県)	鶏肉	水分	57.7 g		
たまねぎ	15.97	日本(北海道、兵庫県、大阪府、和歌山県、京都府、愛知県、香川県)		たんぱく質	9.9 g		
パン粉	6.14	国内加工	小麦	脂質	11.0 g		
小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤				炭水化物	20.0 g		
でん粉(馬鈴薯)	1.97	日本		灰分	1.4 g		
砂糖	0.57	国内加工		無機質	ナトリウム	344 mg	
食塩	0.54	国内加工			カリウム	174 mg	
酵母エキス	0.42	国内加工			カルシウム	12 mg	
香辛料	0.08	インドネシア、マレーシア、ベトナム			マグネシウム	17 mg	
<衣>					リン	98 mg	
パン粉	15.00	国内加工	小麦、大豆		鉄	0.5 mg	
①小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤					亜鉛	0.8 mg	
②小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、ぶどう糖、大豆粉、イーストフード製剤					銅	0.07 mg	
バター粉	6.11	国内加工	小麦、大豆		マンガン	0.18 mg	
小麦粉、砂糖、でん粉、なたね油、乳化剤、膨脹剤、米粉、加工デンプン、増粘多糖類				ビタミン	A	レチノール	8 μg
増粘多糖類	0.01	国内加工			カロテン	1 μg	
水	13.88				レチノール当量	8 μg	
					D	0 μg	
					E	0.3 mg	
					K	8 μg	
					B ₁	0.17 mg	
					B ₂	0.06 mg	
					ナイアシン	2.8 mg	
					B ₆	0.15 mg	
					B ₁₂	0.1 μg	
					葉酸	15 μg	
				パントテン酸	0.64 mg		
				C	2 mg		
				脂肪酸	飽和	3.59 g	
					一価不飽和	4.43 g	
					多価不飽和	1.62 g	
					コレステロール	31 mg	
				食物繊維	水溶性	0.4 g	
					不溶性	0.6 g	
					総量	1.0 g	
					食塩相当量	0.9 g	
※産地を限定しているわけではございませんので、今後の供給状況によっては、産地を変更する可能性があります。							
合計	100.00					23429、23430	

製造工場 : エム・シーシー食品株式会社 甲南工場
所在地 : 兵庫県神戸市東灘区深江浜町32番

エム・シーシー食品株式会社

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 1月 26日

業者名

UCCコーヒープロフェッショナル株式会社

物資番号

131

物資名

豆腐ハンバーグ 冷

商品名

豆腐バーグ(Ca)60KS

メーカー

(販売者)不二製油株式会社

正味重量または固形量

6キログラム(25個×4袋入り)/ケース

原材料の内容明細

五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
							計算値(五七訂による)	〇	
	鶏肉		24.8	18		日本等	実測値	自社 検査機関	
	豆腐	大豆	22.4	17		大豆:アメリカ、カナダ等			
	たまねぎ		16.9			日本、中国、アメリカ、ニュージーランド等	エネルギー	174 kcal	
	パン粉	小麦	5.6	3					
	豚脂		5.6	19		日本等	水分	66.5 g	
	粉末状大豆たん白	大豆	2.8	17		大豆:アメリカ、中国等	たんぱく質	11.6 g	
	粒状大豆たん白	大豆	2.8	17		大豆:アメリカ、中国等	脂質	9.9 g	
	植物油脂	なたね	2.8			なたね:カナダ、オーストラリア等	炭水化物	9.5 g	
	砂糖		1.1				灰分	2.5 g	
	しょうゆ	小麦、大豆	0.8	3,17			ナトリウム	400 mg	
	食塩		0.7				カリウム	230 mg	
	デキストリン		0.5				カルシウム	360 mg	
	香辛料	コショウ	0.1				マグネシウム	51 mg	
	加工でん粉	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	1.4			品質の安定 カルシウム補強 豆腐用凝固剤	リン	140 mg	
	貝カルシウム	未焼成カルシウム	0.8				鉄	0.9 mg	
	豆腐用凝固剤	塩化マグネシウム	φ				亜鉛	0.6 mg	
	水		10.9				銅	0.15 mg	
							マンガン	0.25 mg	
<p>□上記の配合は仕込み時の比率で記載しています。 ※原料調達事情により商品表示に影響がない範囲でやむをえず配合等の変更をする場合がございます。 △当該商品は、国内流通商品となっております。従いまして、ご使用になられました商品等の海外輸出の場合は、輸出国の法規に適合しているかご確認をお願い致します。 ■当該商品は業務用商品であり、一般用加工食品としての表示義務を満たしておりません。 ◆所管省庁のQ&A遺伝子組換え食品に関する事項に基づき、食品添加物等(使用量5%未満)は調査対象に致しておりません。 ★所管省庁のQ&Aアレルギーを含む食品に関する表示に基づき、表示が必要な「義務・推奨」について記載しております。 ☆キャリーオーバー・加工助剤については、所管省庁のQ&Aアレルギーを含む食品に関する表示に基づく「義務・推奨」で、表示が必要なものを記載しております。 【注意喚起表示有り(特定原材料8品目対象)】本品製造工場では、えび・かに・卵・乳成分を含む製品を生産しています。 ◎原料原産地表示制度については、当該商品の製造国のみ対応しております。 ◇栄養成分は七訂に基づく計算値です。</p>							無機質		
							A	レチノール	5 μg
								カロテン	— μg
								レチノール当量	5 μg
								D	0.1 μg
								E	— mg
								K	12 μg
								B1	0.09 mg
								B2	0.05 mg
								ナイアシン	3.1 mg
								B6	0.21 mg
								B12	0.1 μg
								葉酸	30 μg
	パンテト酸	0.59 mg							
	C	2 mg							
脂肪酸	飽和	2.45 g							
	一価不飽和	4.49 g							
	多価不飽和	2.10 g							
	コレステロール	22 mg							
食物繊維	水溶性	0.4 g							
	不溶性	0.8 g							
	総量	1.2 g							
	食塩相当量	1.0 g							

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→ 有 ○ 無 不明 ※記入省略可

※特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベルまたは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。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

- ... 上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ... 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、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ... キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 一覧	△ 1 卵	△ 2 乳	○ 3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	△ 7 イカ	8 いくら	△ 9 エビ
		10 オレンジ	△ 11 カニ	12 キウイ	△ 13 牛肉	14 クルミ	△ 15 さけ	△ 16 さば	○ 17 大豆
	○ 19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	△ 22 やまいも	△ 23 りんご	△ 24 ゼラチン	25 パナナ	△ 26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

惣重量74

淡路たまねぎ12.7(力)

商品名 : 淡路たまねぎコロツケ (NEW)

規格 : 60gx100

原材料名	配合量%	産地/加工地	アレルゲン(28品目)	栄養成分 計算値(100g当たり)		
じゃがいも ソテードオニオン マッシュポテト 牛肉 しょうゆ 砂糖 ラード 食塩 香辛料 <衣> パン粉 加工デンプン バッター粉 小麦粉、砂糖、でん粉、なたね油、膨脹剤、 米粉、加工デンプン 水 ※産地を限定しているわけではございませんので、今後の供給状況によっては、 産地を変更する可能性があります。		日本(北海道、鹿児島県他)	牛肉 小麦、大豆 小麦 小麦、大豆	エネルギー	175 kcal	
		国内加工(たまねぎ:兵庫県)		730 kJ		
		国内加工		水分	60.8 g	
		オーストラリア		たんぱく質	4.5 g	
		国内加工		脂質	4.6 g	
		国内加工		炭水化物	28.8 g	
		国内加工		灰分	1.3 g	
		インドネシア、マレーシア他		無機質	ナトリウム	287 mg
					カリウム	236 mg
					カルシウム	14 mg
					マグネシウム	18 mg
					リン	53 mg
					鉄	0.6 mg
					亜鉛	0.4 mg
					銅	0.09 mg
					マンガン	0.21 mg
					ビタミン	A
		カロテン		1 μg		
		レチノール当量		0 μg		
		D		0 μg		
		E		0.2 mg		
		K		0 μg		
		B ₁		0.07 mg		
		B ₂		0.02 mg		
		ナイアシン		0.9 mg		
		B ₆		0.16 mg		
		B ₁₂		0.0 μg		
		葉酸		22 μg		
パントテン酸	0.32 mg					
C	12 mg					
脂肪酸	飽和	1.47 g				
	一価不飽和	1.68 g				
	多価不飽和	0.63 g				
	コレステロール	4 mg				
食物繊維	水溶性	0.7 g				
	不溶性	1.0 g				
	総量	1.7 g				
				食塩相当量	0.7 g	
合 計	100.00				21953	

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2024年 2月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

ナタデココ

商品名

甘あっさり ナタデココ

メーカー

はごろもフーズ

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

栄養成分

五訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 の番号	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
	ナタデココ 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸 水	酸味料	65.79 17.31 0.02 16.88			タイ 日本	計算値(五訂による)		
							実測値	自社 検査機関	
								○	
							エネルギー	55 kcal	
							水分	86.3 g	
							たんぱく質	0.1 g	
							脂質	0.0 g	
							炭水化物	13.6 g	
							灰分	0.0 g	
							ナトリウム	6 mg	
							カリウム	0 mg	
							カルシウム	3 mg	
							マグネシウム	2 mg	
							リン	0 mg	
							鉄	0.0 mg	
							亜鉛	0.0 mg	
							銅	0.00 mg	
							マンガン	0.00 mg	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	0 μg
							D	0.0 μg	
							E	0.0 mg	
							K	0 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	0 μg	
							パントテン酸	0.00 mg	
							C	0 mg	
							脂 肪 酸	飽和	0.00 g
								一価不飽和	0.00 g
								多価不飽和	0.00 g
							コレステロール	0 mg	
							食 物 繊 維	水溶性	0.0 g
								不溶性	0.5 g
								総量	0.5 g
							食塩相当量	0.0 g	

特定原材料の有無(当てはまる項目に○をつけてください)→

有

無

○ 不明

※記入省略可

※特定原材料の総たんぱく量が数μg/ml濃度レベルまたは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。

特定原材料有の場合は、下表にチェックをつけてください。

<「特定原材料一覧」への「チェック」の記入について>

○ …上記原材料で特定原材料を使用している場合

△ …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、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合

× …キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 一覧	1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび	7 イカ	8 いくら	9 エビ
	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ