

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025 年 2 月 7 日

業者名

株式会社SN食品研究所

物資番号

75

物資名

ウインナー

商品名

ポークスキンレスウインナー20g

メーカー

(株) 鎌倉ハムクラウン商会

正味重量または固形量

20g

原材料の内容明細

八訂成分表 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 (100gあたり)	
							計算値(八訂による)	○
11141	豚肉(豚脂助含)	豚肉	97.44	19		千葉/群馬/茨城/栃木	計算値	○
17012	食塩	海水	1.4		無	メキシコ	自社	○
03003	砂糖	さとうきび・てんさい	0.9		無	タイ/オーストラリア/南アフリカ/日本	検査機関	
17064	香辛料	白コショウ	0.26		無	インドネシア	エネルギー	315.1 kcal
17057		カルワイ			無	ロシア	水分	53.3 g
		マスタード			無	スリランカ	たんぱく質	15.2 g
					無	ジャマイカ	脂質	28.2 g
							炭水化物	1.1 g
							灰分	2.2 g
							ナトリウム	591.2 mg
							カリウム	267.6 mg
							カルシウム	4.2 mg
							マグネシウム	16.8 mg
							リン	150.5 mg
							鉄	0.5 mg
							亜鉛	2.4 mg
							銅	0.07 mg
							マンガン	0.03 mg
							A	レチノール 6.8 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 6.8 μg
							D	0 μg
							E	0.3 mg
							K	0.2 μg
							B1	0.58 mg
							B2	0.18 mg
							ナイアシン	3.8 mg
							B6	0.25 mg
							B12	0.3 μg
							葉酸	1.0 μg
							パントテン酸	0.77 mg
							C	1.0 mg
							脂肪酸	飽和 - g
								一価不飽和 - g
								多価不飽和 - g
							コレステロール	69.4 mg
							食物繊維	水溶性 0 g
								不溶性 0 g
								総量 0 g
							食塩相当量	1.5 g

特定原材料の有無(当ではまる項目に○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	2	△ 3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	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 マカダミアナッツ	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								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 17日

業者名

株式会社SN食品研究所

物資番号

78

物資名

手巻き用ウインナースキンレス

商品名

ポークスキンレスウインナー15g

メーカー

(株) 鎌倉ハムクラウン商会

正味重量または固形量

15g

原材料の内容明細

八訂成分表 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 (100gあたり)	
							計算値(八訂による)	○
11141	豚肉(豚脂肪含)	豚肉	97.44	19		千葉/群馬/茨城/栃木	計算値	○
17012	食塩	海水	1.4		無	メキシコ	自社	○
03003	砂糖	さとうきび・てんさい	0.9		無	タイ/オーストラリア/南アフリカ/日本	検査機関	
17064	香辛料	白コショウ	0.26		無	インドネシア	エネルギー	315.1 kcal
17057		カルワイ			無	ロシア	水分	53.3 g
		マスタード			無	スリランカ	たんぱく質	15.2 g
					無	ジャマイカ	脂質	28.2 g
							炭水化物	1.1 g
							灰分	2.2 g
							ナトリウム	591.2 mg
							カリウム	267.6 mg
							カルシウム	4.2 mg
							マグネシウム	16.8 mg
							リン	150.5 mg
							鉄	0.5 mg
							亜鉛	2.4 mg
							銅	0.07 mg
							マンガン	0.03 mg
							A	レチノール 6.8 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 6.8 μg
							D	0 μg
							E	0.3 mg
							K	0.2 μg
							B1	0.58 mg
							B2	0.18 mg
							ナイアシン	3.8 mg
							B6	0.25 mg
							B12	0.3 μg
							葉酸	1.0 μg
							パントテン酸	0.77 mg
							C	1.0 mg
							脂肪酸	飽和 - g
								一価不飽和 - g
								多価不飽和 - g
							コレステロール	69.4 mg
							食物繊維	水溶性 0 g
								不溶性 0 g
								総量 0 g
							食塩相当量	1.5 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	2	△ 3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	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 マカダミアナッツ	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								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 17日

業者名

株式会社SN食品研究所

物資番号

79

物資名

ハム(短冊)

商品名

ボンレスハム短冊

メーカー

(株) 鎌倉ハムクラウン商会

正味重量または固形量

原材料の内容明細						栄養成分 (100gあたり)			
八訂成分表 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	計算値(八訂による)		
11156	豚もも肉	豚肉	97.05	19		千葉/群馬/茨城/栃木	計算値	○	
17012	食塩	海水	2.05		無	メキシコ	自社	○	
03003	砂糖	さとうきび・てんさい	0.85		無	タイ/オーストラリア/南アフリカ/日本	検査機関		
17074	香辛料	ナツメグ	0.05		無	インドネシア	エネルギー	132.5 kcal	
		コリアンダー			無	ロシア	水分	69.4 g	
		カルダモン			無	スリランカ	たんぱく質	21.3 g	
17056		オールスパイス			無	ジャマイカ	脂質	5.2 g	
							炭水化物	1.1 g	
							灰分	3.1 g	
							ナトリウム	851.0 mg	
							カリウム	359.5 mg	
							カルシウム	4.0 mg	
							マグネシウム	24.3 mg	
							リン	203.9 mg	
							鉄	0.9 mg	
							亜鉛	2.2 mg	
							銅	0.07 mg	
							マンガン	0.01 mg	
							A	レチノール	3.9 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	3.9 μg
							D		0 μg
							E		0.3 mg
							K		3.9 μg
							B1		0.98 mg
							B2		0.20 mg
							ナイアシン		7.9 mg
							B6		0.41 mg
							B12		0.3 μg
							葉酸		1.0 μg
							パンテトニック酸		0.99 mg
							C		1.0 mg
							脂肪酸	飽和	- g
								一価不飽和	- g
								多価不飽和	- g
							コレステロール		67.9 mg
							食物繊維	水溶性	0 g
								不溶性	0 g
								総量	0 g
							食塩相当量		2.1 g

特定原材料の有無(当ではまる項目に○をつけてください)→ 有 ○ 無

※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 マカダミアナッツ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	△ 24 セラチン	25 パナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 19日

業者名 ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

物資番号 106

物資名 ベーコン

商品名 無塩せきバラベーコンスライス

メーカー タケダハム(株)

正味重量または固形量 1kg

原材料の内容明細						栄養成分 (100gあたり)				
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	計算値(七訂による) ○			
	豚ばら肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物	豚肉 海水 さとうきび等	96.22 2.06 1.17 0.01	19	てん菜 分別	鹿児島他 日本海水 日新製糖他 カナカサンスライス インド、スリランカ他	実測値	自社 検査機関		
							エネルギー	389 kcal 1545 kj		
							水分	51.2 g		
							たんぱく質	11.2 g		
							脂質	33.4 g		
							炭水化物	1.8 g		
							灰分	2.4 g		
							ナトリウム	740 mg		
							カリウム	180 mg		
							カルシウム	3 mg		
							マグネシウム	12 mg		
							リン	100 mg		
							鉄	0.5 mg		
							亜鉛	1.3 mg		
							銅	0.03 mg		
							マンガン	0.01 mg		
							無機質	レチノール 8 μg カロテン 0 μg レチノール当量 8 μg		
									D	0 μg
									E	0.4 mg
									K	1 μg
									B1	0.38 mg
									B2	0.09 mg
									ナイアシン	3.5 mg
									B6	0.20 mg
									B12	0.3 μg
									葉酸	2 μg
							パントテン酸	0.52 mg		
							C	1.0 mg		
							脂肪酸	飽和	12.83 g	
								一価不飽和	15.35 g	
								多価不飽和	2.93 g	
							コレステロール	58 mg		
							食物繊維	水溶性	0.0 g	
								不溶性	0.0 g	
								総量	0.0 g	
							食塩相当量	1.9 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 マカダミアナッツ	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								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

ベーコン短冊

商品名

無塩漬ベーコン短冊

メーカー

富士ハム

正味重量または固形量

1kg/真空 (cm³/cm)

原材料の内容明細

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 (100gあたり)	
							計算値(七訂による)	○
	豚バラ肉 食塩 砂糖 酵母エキス		96.8 1.5 1.5 0.2	18豚肉		国産 メキシコ タイ他 タイ他	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	406 kcal
							水分	46.8 g
							たんぱく質	12.4 g
							脂質	37.0 g
							炭水化物	1.6 g
							灰分	2.2 g
							ナトリウム	633 mg
							カリウム	205 mg
							カルシウム	3 mg
							マグネシウム	15 mg
							リン	115 mg
							鉄	0.7 mg
							亜鉛	1.5 mg
							銅	0.50 mg
							マンガン	0.00 mg
							無機質	
							A レチノール	8.3 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	8.3 μg
							D	0.1 μg
							E	0.4 mg
							K	1 μg
							B1	0.40 mg
							B2	0.10 mg
							ナイアシン	3.9 mg
							B6	0.20 mg
							B12	0.3 μg
							葉酸	2 μg
							パントテン酸	0.60 mg
							C	1 mg
							ビタミン	
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	1.6 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

× ...キャリアオーバー、加工助剂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 マカダミアナッツ	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								

食品内容明細書

(Ver. 8)

変更前	2024年5月31日	申請年月日	2024年12月23日
-----	------------	-------	-------------

食品コード	23251	登録食品名	県産荒挽ポロニアステーキFeCa	商品名	県産荒挽ポロニアステーキFeCa50g		
規格	50g	ボール内個数	25枚	正体箱個数	200枚	正味重量又は固計量	50g
納品最小単位	1枚	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45 × 33 × 20 cm
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷凍	保存温度	-18℃以下	JAS法規格対象の有無	有(等級)	無
	賞味期限(製造後)	365 日	保管温度	-18℃以下			●
	消費期限		日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	加熱食肉製品(加熱後包装)

納入業者	住所					業者コード	
	会社名(TEL)	代表者名					
販売者	住所					住所	
	名称(TEL)	製造工場				名称(TEL)	

食品内容
 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。
 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組織・組織・不分別を記入。
 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

2020年版(八訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 非組織 ・組織 ・不分別 ・分別生産	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名	栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の 該当するものに●をつける。			
						分析値	自社		公的機関			
11219	鶏肉	タピオカ、馬鈴薯 発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤	鶏肉	52.49		兵庫県	鳥取県	メーカ一 名	*は必須入力項目			
11152	豚脂		豚肉	9.74		島根県	鳥取県		*エネルギー	192	kcal	●
11141	豚肉		豚肉	9.43		鹿児島県	熊本県		*水分	63.8	g	
	でん粉			4.72		タイ	日本		*たんぱく質	13.6	g	
	発酵調味料			3.14		ブラジル他			*脂質	12.4	g	
03003	砂糖			3.02		オーストラリア	タイ		*炭水化物	7.5	g	
	ドロマイト (炭酸カルシウムが初歩含有物)			1.42		ノルウェー			*灰分	3.2	g	
17089	食塩			0.86		メキシコ			無機質	*ナトリウム	448	mg
	酵母エキス		酵母エキス、デキストリン(甘味)	0.57		大分県他				*カリウム	221	mg
17079	香辛料		パプリカ	0.31		大分県他				*カルシウム	337	mg
17064		ペパー			スペイン	マレーシア	*マグネシウム	187		mg		
17074		ナツメグ			インドネシア	スリランカ	*リン	127		mg		
		メース			インドネシア	ベトナム他	*鉄	5.3		mg		
17056		オニオンパウダー			アメリカ		*亜鉛	0.6		mg		
17075		ガーリック			アメリカ		銅	0.03		mg		
		酵母(鉄源：硫酸第一鉄)	0.10		メキシコ	アメリカ	マンガン	0.01		mg		
17000	鉄含有酵母水	水	14.20		兵庫県		ヨウ素	0		µg		
合計 100.00(%)									*食塩相当量	1.1	g	

特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	▲	卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄 ✓
		か	くるみ	あわび	い	い	オレンジ		
		カシューナッツ	キウイフルーツ	▲牛肉	▲ごま	さ	さ		
		ゼラチン	▲大豆	●鶏肉	バナナ	●豚肉	▲もも		
	やまいも	▲りんご	アーモンド	マカダミアナッツ					

食品内容明細書

(Ver. 8)

変更前	2023年1月19日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	20303	登録食品名	チキンハム(短冊)	商品名	チキンハムタンザク
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷凍	保存温度	-18℃以下	JAS規格対象の有無
	賞味期限(製造後)	365 日	保管温度	-18℃以下	
	消費期限	日	製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)
納入業者	住所	代表者名			業者コード
販売者	住所	製造工場			住所
	名称(〒)	名称(〒)			名称(〒)

食品内容
 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。
 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別・分別生産管理を記入。
 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

2020年版(八訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 非組換え 組換え 不分別 分別生産管理	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)			メーカー名	栄養成分(100gあたり) 計算値(2020年版(八訂))				
						分析値	自社	公的機関		分析値	自社	公的機関		
※ 鶏肉	鶏肉	えんどう豆澱粉 <small>タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉</small>	鶏肉	71.15	非組換え	兵庫県	京都府	広島県他	*は必須入力項目	*エネルギー				
02030	でん粉	米でん粉(もち米)		6.86		ドイツ	フランス他			146 kcal				
	発酵調味料	発酵調味液 (サトウキビ) pH調整剤		3.40		タイ他	日本他			69.6 g				
17089	食塩	コリアンダー		1.19		ブラジル他				15.4 g				
03003	砂糖	グリーンペッパー		0.35						6.7 g				
	香辛料	オニオンパウダー		0.23	メキシコ	北海道他		6.4 g						
17056		メース			オーストラリア			1.9 g						
17064		ペパー			カナダ他			*ナトリウム		554 mg				
17000	水			16.82	インド			*カリウム		144 mg				
※11214、11213、11216、11215、11230										*カルシウム	5 mg			
										*マグネシウム	16 mg			
										*リン	97 mg			
										*鉄	0.5 mg			
										*亜鉛	0.8 mg			
										銅	0.04 mg			
										マンガン	0.01 mg			
										ヨウ素	0 mg			
										セレン	0 mg			
										クロム	0 mg			
										モリブデン	0 mg			
										*レチノール	37 μg			
										*β-カロテン当量	0 μg			
										*レチノール活性当量	37 μg			
										D	0.0 μg			
										E(α-トコフェロール)	0.1 μg			
										K	27 μg			
										*B ₁	0.05 mg			
										*B ₂	0.10 mg			
										ナイアシン	5.0 mg			
										B ₆	0.26 mg			
										B ₁₂	0.2 μg			
										葉酸	4 μg			
										パントテン酸	0.92 mg			
										ビオチン	0.0 μg			
										*C	1 mg			
										脂肪	飽和	1.91 g		
											一価不飽和	3.06 g		
											多価不飽和	1.04 g		
										コレステロール	57 mg			
										食物繊維	*水溶性	0.0 g		
											*不溶性	0.0 g		
											*総量	0.0 g		
										*食塩相当量	1.4 g			

合計 100.00(%)

①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。
 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。
 ③下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。

特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	▲	卵	乳	▲	小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄 ✓		
	か	に	くるみ	▲	あわび	い	か	いくら				
	カシューナッツ		キウイフルーツ	▲	牛肉	▲	ご	ま			さ	け
	ゼラチン	▲	大豆	●	鶏肉		バナナ	▲			豚肉	▲
	やまいも	▲	りんご		アーモンド		マカダミアナッツ					

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

ささみフレーク

商品名

ソフトチキン水煮(フレーク)

メーカー

ピアット

正味重量または固形量

900g

原材料の内容明細

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 (100gあたり)	
							計算値(七訂による)	○
	ポイル鶏肉 加工でん粉 食塩 野菜エキス	鶏ささみ 玉ねぎ・ニンジンエキス	84 微量 微量 16			国産 国産 国産 国産 日本	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	94 kcal
							水分	76.2 g
							たんぱく質	22.0 g
							脂質	0.6 g
							炭水化物	0.1 g
							灰分	1.1 g
							ナトリウム	185 mg
							カリウム	293 mg
							カルシウム	3 mg
							マグネシウム	27 mg
							リン	184 mg
							鉄	0.3 mg
							亜鉛	0.6 mg
							銅	0.03 mg
							マンガン	0.01 mg
							無機質	
							A	レチノール 29 μg
								カロテン 0 μg
								レチノール当量 29 μg
							D	0.0 μg
							E	0.0 mg
							K	8 μg
							B1	0.10 mg
							B2	0.10 mg
							ナイアシン	8.8 mg
							B6	0.49 mg
							B12	0.1 μg
							葉酸	6 μg
							パンテト酸	2.06 mg
							C	1 mg
							ビタミン	
							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	63 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.5 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	△ ₁	△ ₂	△ ₃	△ ₄	△ ₅	△ ₆	△ ₇	△ ₈	△ ₉	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	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 マカダミアナッツ	△ ₂₁ もも	△ ₂₂ やまいも	△ ₂₃ りんご	△ ₂₄ ゼラチン	△ ₂₅ バナナ	△ ₂₆ ごま	△ ₂₇ カシューナッツ
	△ ₂₈ アーモンド									

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

錦糸卵(冷)

商品名

手焼錦糸卵(昆布だし)

メーカー

(株)大商食品

正味重量または固形量

1Kg

原材料の内容明細

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		
							計算値(七訂による)	○	
	鶏卵 だし汁 昆布抽出液 蛋白加水分解物 食塩 砂糖 酵母エキス 還元水飴 澱粉 植物油脂		85.4 12.8			福岡県 北海道・福岡他 米国 カナダ	実測値	自社 検査機関	
			1 Tr				エネルギー	130 kcal	
							水分	76.2 g	
							たんぱく質	10.4 g	
							脂質	8.7 g	
							炭水化物	2.4 g	
							灰分	1.3 g	
							ナトリウム	290 mg	
							カリウム	110 mg	
							カルシウム	39 mg	
							マグネシウム	9 mg	
							リン	150 mg	
							鉄	1.3 mg	
							亜鉛	0.9 mg	
							銅	0.04 mg	
							マンガン	0.02 mg	
							無機質		
							A	レチノール	180 μg
								カロテン	6 μg
								レチノール当量	180 μg
							D		3.2 mg
							E		1.1 mg
							K		10 μg
							B1		0.05 mg
							B2		0.32 mg
							ナイアシン		0.1 mg
							B6		0.08 mg
							B12		0.9 μg
							葉酸		42 μg
							パントテン酸		0.99 mg
							C		Tr mg
							脂肪酸		
							飽和		2.66 g
							一価不飽和		3.69 g
							多価不飽和		1.22 g
							コレステロール		320 mg
							食物繊維		
							水溶性		0.0 g
							不溶性		0.0 g
							総量		0.0 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	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										

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 3日

業者名

物資番号 83

物資名 生クリーム

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細						栄養成分 (100gあたり)		
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		
	生乳(国産)			2		日本	計算値(七訂八訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	336 kcal
								kJ
							水分	59.3 g
							たんぱく質	2.1 g
							脂質	35.0 g
							炭水化物	3.1 g
							灰分	0.5 g
							無機質	
							ナトリウム	27 mg
							カリウム	93 mg
							カルシウム	73 mg
							マグネシウム	mg
							リン	60 mg
							鉄	Tr mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	350 μg
							カロテン	76 μg
							レチノール当量	359 μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.03 mg
							B2	0.10 mg
							ナイアシン	0.1 mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.07 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	○ 2	3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	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 マカダミア ナッツ	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								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 3日

業者名

物資番号 84

物資名 ヨーグルト(調)

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細

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 (100gあたり)	
							計算値(七訂八訂による)	○
	生乳			2		鳥取県	計算値(七訂八訂による)	○
	乳酸菌	(ブルガリクス菌) (サーモフィルス菌) (ピフィズス菌) (アシドフィルス菌)		2		デンマーク・CHR.HANSEN	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	62 kcal kj
							水分	88.1 g
							たんぱく質	3.1 g
							脂質	3.5 g
							炭水化物	4.6 g
							灰分	0.7 g
							無機質	
							ナトリウム	39 mg
							カリウム	137 mg
							カルシウム	107 mg
							マグネシウム	mg
							リン	89 mg
							鉄	0.0 mg
							亜鉛	mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							ビタミン	
							A	レチノール 35 μg カロテン 8 μg レチノール当量 36 μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.04 mg
							B2	0.15 mg
							ナイアシン	0.1 mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	1 mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	0.0 g
							食塩相当量	0.10 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	2	3	4	5	6	7	8	9
	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	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉
	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ
アーモンド									

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 5日

業者名

(株)SN食品研究所

物資番号

85

物資名

チーズ(スライス)

商品名

SNFスライスチーズ

メーカー

マリンフード株式会社

正味重量または固形量

200g

原材料の内容明細

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
	ナチュラルチーズ 乳化剤 添加水	生乳、食塩 リン酸ナトリウム製剤	80.07 2.17 17.76	2		オランダ、アメリカ、アイルランド等・DPC社等 ドイツ等・BKキューリニ等・乳化剤 日本(滋賀県)・長浜市

※上記の事柄は現時点での原料事情であり、世間の状況等の諸事情により仕様変更になる場合がありますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

栄養成分 (100gあたり)

計算値(七訂による)		○
実測値	自社 検査機関	○
エネルギー	*321 kcal	
		kj
水分	*47.4 g	
たんぱく質	*19.3 g	
脂質	*25.9 g	
炭水化物	*2.6 g	
灰分	*4.8 g	
無機質		
ナトリウム	*1130 mg	
カリウム	60 mg	
カルシウム	*600 mg	
マグネシウム	19 mg	
リン	730 mg	
鉄	0.3 mg	
亜鉛	3.2 mg	
銅	0.08 mg	
マンガン	- mg	
ビタミン		
A		
	レチノール	240 μg
	カロテン	230 μg
	レチノール当量	260 μg
D		Tr μg
E		1.1 mg
K		2 μg
B1		0.03 mg
B2		0.38 mg
ナイアシン		0.1 mg
B6		0.01 mg
B12		3.2 μg
葉酸		27 μg
パントテン酸		0.14 mg
C		0 mg
脂肪酸		
	飽和	- g
	一価不飽和	- g
	多価不飽和	- g
	コレステロール	78 mg
食物繊維		
	水溶性	- g
	不溶性	- g
	総量	0.0 g
	食塩相当量	*2.9 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	<input type="radio"/> 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 マカダミアナッツ	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								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 19日

業者名 ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

物資番号 86

物資名 チーズ(キッズ)

商品名 学給キャンディチーズプレーン160g

メーカー 六甲バター(株)

正味重量または固形量 約5g×30個保証

原材料の内容明細						栄養成分 (100gあたり)		
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	計算値(七訂による)	
	ナチュラルチ 食塩 乳化剤 pH調整剤 水	クエン酸ナトリウム クエン酸	社外秘 社外秘 社外秘 社外秘	2		オーストラリア 日本 日本 日本	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	343 kcal
							水分	43.6 g
							たんぱく質	21.8 g
							脂質	27.3 g
							炭水化物	2.7 g
							灰分	4.8 g
							ナトリウム	1160 mg
							カリウム	61 mg
							カルシウム	670 mg
							マグネシウム	25 mg
							リン	430 mg
							鉄	0.1 mg
							亜鉛	3.2 mg
							銅	mg
							マンガン	mg
							A レチノール	272 μg
							カロテン	142 μg
							レチノール当量	284 μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	0.02 mg
							B2	0.45 mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	mg
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	3.0 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	△ 18 鶏肉
	19 豚肉	20 マカダミアナッツ	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								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 2日

業者名	スバル食品株式会社
-----	-----------

物資番号	88
------	----

物資名	チーズ (スモーク)
-----	------------

商品名	ヨーロピアンスモークチーズ120g
-----	-------------------

メーカー	マリンフード株式会社
------	------------

正味重量または固形量	120g
------------	------

原材料の内容明細						栄養成分 (100gあたり)		
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	計算値(七訂による)	
	ナチュラルチーズ 牛乳 乳化剤 添加水	リン酸ナトリウム製剤	82.85 2.78 1.84 12.53	2 2	対象外 対象外 対象外 対象外	アイルランド、オランダ等 日本等 日本等 日本	実測値	自社 検査機関
							エネルギー	333 kcal
							水分	
							たんぱく質	21.1 g
							脂質	25.3 g
							炭水化物	5.2 g
							灰分	
							ナトリウム	1016 mg
							カリウム	
							カルシウム	678 mg
							マグネシウム	
							リン	
							鉄	
							亜鉛	
							銅	
							マンガン	
							A レチノール	μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	μg
							D	μg
							E	mg
							K	μg
							B1	mg
							B2	mg
							ナイアシン	mg
							B6	mg
							B12	μg
							葉酸	μg
							パントテン酸	mg
							C	mg
							脂肪酸	
							飽和	g
							一価不飽和	g
							多価不飽和	g
							コレステロール	mg
							食物繊維	
							水溶性	g
							不溶性	g
							総量	g
							食塩相当量	2.6 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	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								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 4日

業者名

物資番号 89

物資名 チーズ(棒型)

商品名

メーカー

正味重量または固形量

原材料の内容明細						栄養成分 (100gあたり)				
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	計算値(七訂による)			
	ナチュラルチーズ(外国製造又は国内製造)			2		外国(※)又は日本	実測値	自社 検査機関 ○		
	乳化剤	リン酸塩(Na) クエン酸Na				日本、他・乳化剤 日本、他・乳化剤	エネルギー	326 kcal		
	pH調整剤(表示なし)	重曹				日本、他・pH調整剤	水分	46.5 g		
	水(表示なし)					日本	たんぱく質	19.4 g		
<p>* 配合率、原材料のメーカー名は社外秘です。 * 原料事情により、産地等を変更する場合があります。 * ナチュラルチーズの製造地は、製造年度の使用計画によるものです。 * GMOは表示義務のある原料は使用していません。 * アレルゲンは含有しているもののみ記載しています。 * 商品及び使用原料は、改良等により日々変更が生じるため、アレルギ―物質名の特定は困難な状況です。ただし、製造順の考慮及び、洗浄を徹底していますので、コンタミはありません。</p> <p>※使用する可能性のある国名：アイルランド、アメリカ、オーストラリア、オランダ、ニュージーランド(順不同。予告なく変更します。)</p>							脂質	26.3 g		
							炭水化物	3.0 g		
							灰分	4.8 g		
							無機質	ナトリウム	1100 mg	
								カリウム	59 mg	
								カルシウム	600 mg	
								マグネシウム	22 mg	
								リン	840 mg	
								鉄	0.2 mg	
								亜鉛	2.9 mg	
								銅	mg	
								マンガン	mg	
								ビタミン	A	レチノール
							カロテン			158 μg
							レチノール当量			311 μg
							D		μg	
							E		mg	
							K		μg	
							B1		0.02 mg	
							B2		0.33 mg	
ナイアシン	mg									
B6	mg									
B12	μg									
葉酸	μg									
パンテト酸	mg									
C	mg									
脂肪酸	飽和	g								
	一価不飽和	g								
	多価不飽和	g								
コレステロール	mg									
食物繊維	水溶性	g								
	不溶性	g								
	総量	g								
食塩相当量	2.79 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	2	3	4	5	6	7	8	9
	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	イカ	いくら	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 マカダミアナッツ	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									

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 1月 31日

業者名

スバル食品株式会社

物資番号

87

物資名

チーズ (ダイス)

商品名

プロセスダイスカットチーズ5mm 1kg

メーカー

マリンフード株式会社

正味重量または固形量

1kg

原材料の内容明細

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 (100gあたり)	
							計算値(七訂による)	実測値
	ナチュラルチーズ 乳化剤 添加水		89.8% 2.8% 7.4%	2		ニュージーランド、アメリカ、オーストラリア等 日本、ドイツ等 日本		
	備考 同一製造ラインで大豆・ゼラチン・アーモンドを使用する製品がございますが、十分な洗浄によりコンタミ防止対策を行っております。							
							エネルギー	358 kcal
							水分	
							たんぱく質	20.9 g
							脂質	27.8 g
							炭水化物	6.1 g
							灰分	
							ナトリウム	
							カリウム	
							カルシウム	840 mg
							マグネシウム	
							リン	
							鉄	
							亜鉛	
							銅	
							マンガン	
							A レチノール	
							カロテン	
							レチノール当量	
							D	
							E	
							K	
							B1	
							B2	
							ナイアシン	
							B6	
							B12	
							葉酸	
							パントテン酸	
							C	
							飽和	
							一価不飽和	
							多価不飽和	
							コレステロール	
							水溶性	
							不溶性	
							総量	
							食塩相当量	3.5 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	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 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	△ 28 アーモンド								

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026年 2月 19日

業者名

太平物産株式会社

物資番号

物資名

アイスクリーム

商品名

バニラアイスクリーム(給食用)

メーカー

SN食品研究所

正味重量または固形量

60ml

原材料の内容明細

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 (100gあたり)		
							計算値(七訂による)	○	
	乳製品	バター・脱脂粉乳・全脂練乳	41			日本他 タイ他 アメリカ他	計算値(七訂による)	○	
	砂糖	サトウキビ・てん菜	2				実測値	自社 検査機関	
	乳化剤	グリセリン酸脂肪酸エステル	1				エネルギー	186 kcal	
	水飴	とうもろこし・馬鈴薯・かんしょ	0.3						
	安定剤	増粘多糖類・寒天	0.2				水分	63.9 g	
	香料	バニラ・ミルク香料	0.2				たんぱく質	3.9 g	
	着色料	ベニバナ黄色素	微量				脂質	9.0 g	
	水飴		55.3				炭水化物	22.3 g	
							灰分		
							ナトリウム	55 mg	
							カリウム		
							カルシウム	150 mg	
							マグネシウム	15 mg	
							リン		
							鉄	0.2 mg	
							亜鉛	0.4 mg	
							銅		
							マンガン		
							無機質		
							A	レチノール	
								カロテン	
								レチノール当量	100 μg
							D		
							E		
							K		
							B1	0.04	mg
							B2	0.17	mg
							ナイアシン		
							B6		
							B12		
							葉酸		
							パンテト酸		
							C		
							脂肪酸		
							飽和		
							一価不飽和		
							多価不飽和		
							コレステロール		
							食物繊維		
							水溶性		
							不溶性		
							総量	0.2 g	
							食塩相当量	0.1 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	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 マカダミアナッツ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン	25 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								