川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026 年 9 月 18 日

業者名	太平物産株式会社

物資番号	3

物資名	わかさぎ(冷)

商品名	わかさぎ

メーカー	丸長水産株式会社

正味重量または固形量	1kg袋　約8～12g/尾

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
	わかさぎ		100			ロシア

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

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			71	kcal
				kj
水分			81.8	g
たんぱく質			14.4	g
脂質			1.7	g
炭水化物			0.1	g
灰分			2.0	g
無機質	ナトリウム		200	mg
	カリウム		120	mg
	カルシウム		450	mg
	マグネシウム		25	mg
	リン		350	mg
	鉄		0.8	mg
	亜鉛		2.0	mg
	銅		0.19	mg
	マンガン		0.13	mg
ビタミン	A	レチノール	99	μg
		カロテン		μg
		レチノール当量	99	μg
	D		2.0	μg
	E			mg
	K		0	μg
	B1		0.01	mg
	B2		0.14	mg
	ナイアシン		1.6	mg
	B6		0.17	mg
	B12		7.9	μg
	葉酸		21	μg
	パンテトン酸		0.51	mg
	C		1	mg
脂肪酸	飽和		0.29	g
	一価不飽和		0.32	g
	多価不飽和		0.56	g
コレステロール			210	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

※特定原材料の総タンパク量が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	29 ピスタチオ							

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026 年 7 月 21 日

業者名	太平物産株式会社

物資番号		物資名	かに(冷)

商品名	紅ズワイ棒肉QS(国産)	メーカー	友田セーリング

正味重量または固形量	700g(総重量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
	紅ズワイガニ		70	11		国産
	食塩		0.3			国産
	水		29.7			

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			66	kcal
				kj
水分			81.9	g
たんぱく質			15.1	g
脂質			0.2	g
炭水化物			0.9	g
灰分			1.9	g
無機質	ナトリウム		317	mg
	カリウム			mg
	カルシウム			mg
	マグネシウム			mg
	リン			mg
	鉄			mg
	亜鉛			mg
	銅			mg
	マンガン			mg
ビタミン	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
	パンテトン酸			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			0.8	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 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 9 月 16 日

業者名	スバル食品株式会社

物資番号	9

物資名	酒かす 200g

商品名	灘仕込生板粕200g

メーカー	西宮食糧株式会社

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
01083	米	米	71.8			日本、JA全農京都他
01116	米こうじ	米 種麹	14.6			日本、JA全農京都他
	醸造アルコール	サトウキビ	13.6			ブラジル他、宝酒造

【原料米の国内の産地について】
国内の産地は複数都道府県にまたがる事が大半で、
特定の産地を限定する事が出来ないとの事ですので、
可能性のある45都道府県をまとめて列記させていただきます。

北海道, 青森県, 秋田県, 岩手県, 山形県, 宮城県, 新潟県,
群馬県, 栃木県, 茨城県, 千葉県, 埼玉県, 東京都, 神奈川県
静岡県, 山梨県, 長野県, 富山県, 石川県, 福井県, 滋賀県, 岐阜県,
愛知県, 三重県, 奈良県, 和歌山県, 大阪府, 京都府, 兵庫県
岡山県, 鳥取県, 島根県, 広島県, 山口県, 香川県, 徳島県, 愛媛県,
高知県, 福岡県, 佐賀県, 長崎県, 大分県, 宮崎県, 熊本県, 鹿児島県,

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			215	kcal
				kj
水分			51.1	g
たんぱく質			14.9	g
脂質			1.5	g
炭水化物			23.8	g
灰分			0.5	g
無機質	ナトリウム		5	mg
	カリウム		28	mg
	カルシウム		8	mg
	マグネシウム		9	mg
	リン		8	mg
	鉄		0.8	mg
	亜鉛		2.3	mg
	銅		0.39	mg
	マンガン			mg
ビタミン	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		0.03	mg
	B2		0.26	mg
	ナイアシン		2.0	mg
	B6		0.94	mg
	B12		0.0	μg
	葉酸		170	μg
	パンテトン酸		0.48	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			0	mg
食物繊維	水溶性		0.0	g
	不溶性		5.2	g
	総量		5.2	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 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 9 月 16 日

業者名	スパル食品株式会社

物資番号	1

物資名	はちみつ 2500g

商品名	サクラ印瞬間加熱はちみつ BK-4ふんわり

メーカー	株式会社加藤美蜂園本舗

正味重量または固形量	2,500g

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
03022	はちみつ	はちみつ	100			アルゼンチン

栄養成分（100gあたり）

計算値（八訂による）			〇	
実測値	自社			
	検査機関			
エネルギー			329	kcal
			1397	kj
水分			17.6	g
たんぱく質			0.3	g
脂質			Tr	g
炭水化物			81.9	g
灰分			0.1	g
無機質	ナトリウム		2	mg
	カリウム		65	mg
	カルシウム		4	mg
	マグネシウム		2	mg
	リン		5	mg
	鉄		0.2	mg
	亜鉛		0.1	mg
	銅		0.04	mg
	マンガン		0.21	mg
ビタミン	A	レチノール	(0)	μg
		カロテン	1	μg
		レチノール当量	0	μg
	D		(0)	μg
	E		0.0	mg
	K		0	μg
	B1		Tr	mg
	B2		0.01	mg
	ナイアシン		0.3	mg
	B6		0.02	mg
	B12		0.0	μg
	葉酸		7	μg
	パントテン酸		0.12	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			(0)	mg
食物繊維	水溶性		-	g
	不溶性		-	g
	総量		(0)	g
食塩相当量			0.0	g

特定原材料の有無（当てはまる項目に〇をつけてください）→	有		無	〇	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>

〇 ・・・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 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ
	28 アーモンド								

兵庫県学校給食用 **食品内容明細書** (Ver. 9)

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会 様

変更前	2026年2月5日	申請年月日	2026年6月16日

食品コード	21441	登録食品名	チキンWスライスFeCa10㎜	商品名	チキンウインナースライスFeCa10ミリ
規格	1kg袋(10mm幅)	ボール内個数	-	正体箱個数	10袋	正味重量又は固計量	1,000 g
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	46 × 27.2 × 20.5 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	兵庫県加古郡稲美町六分一1362-40	業者コード	5010
	会社名 (TEL)	**株式会社 印南食品** 079-495-0080	代表者名	代表取締役社長 岩田 正明

販売者	住所	兵庫県加古郡稲美町六分一1362-40	製造工場	住所	兵庫県加古郡稲美町六分一1362-40
	名称 (TEL)	**株式会社 印南食品** 079-495-0080		名称 (TEL)	**株式会社 印南食品 土山事業所** 079-495-7775

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・組換・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。

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。

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 ・組換 ・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
※	鶏肉		鶏肉			兵庫県	京都府	広島県他	
	〈糖類〉								
03015	粉末水あめ					アメリカ	ブラジル他		
03003	砂糖					オーストラリア	タイ	沖縄県、鹿児島県、北海道	
	でん粉					タイ	日本	オランダ、ドイツ、デンマーク	
	発酵調味料					ブラジル他			
	食塩					長崎県			
	ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)					ノルウェー			
17064	香辛料					インドネシア	マレーシア	ベトナム他	
17056						アメリカ			
17079						スペイン			
						ポルトガル			
17075						アメリカ			
						インドネシア			
						カナダ	モロッコ	ブルガリア・ルーマニア	
17070						トルコ			
	鉄含有酵母					メキシコ	アメリカ		
17000	水					兵庫県			
	※11213,11215								
	合計			0.00 (%)					

計算値(2020年版(八訂)) ●	分析値	自社		公的機関	

＊は必須入力項目

＊エネルギー		209	kcal
			kJ
＊水分		60.5	g
＊たんぱく質		14.3	g
＊脂質		13.7	g
＊炭水化物		8.3	g
＊灰分		3.2	g
無機質	＊ナトリウム	438	mg
	＊カリウム	146	mg
	＊カルシウム	302	mg
	＊マグネシウム	166	mg
	＊リン	90	mg
	＊鉄	4.0	mg
	＊亜鉛	0.9	mg
	銅	0.05	mg
	マンガン	0.02	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	1	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
	＊β-カロテン当量	7	μg
	＊レチノール活性当量	45	μg
D		0.1	μg
E(α-トコフェロール)		0.2	mg
K		41	μg
＊B_1		0.05	mg
＊B_2		0.12	mg
ナイアシン		4.5	mg
B_6		0.22	mg
B_{12}		0.3	μg
葉酸		5	μg
パントテン酸		0.99	mg
ビオチン		0.3	μg
＊C		1	mg
脂肪酸	飽和	4.06	g
	一価不飽和	6.43	g
	多価不飽和	1.96	g
コレステロール		68	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		1.1	g

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9大アレルゲン)																		確認欄
	▲	卵		乳	▲	小麦		そば		落花生		えび						
		かに		くるみ		カシューナッツ		あわび		いか		いくら		【記入上の注意点】				
		オレンジ		キウイフルーツ	▲	牛肉	▲	ごま		さけ		さば		●は「まる 変換キー」、				
		ゼラチン	▲	大豆	●	鶏肉		バナナ	▲	豚肉	▲	もも		▲は「さんかく 変換キー」、				✔
		やまいも	▲	りんご		アーモンド		マカダミアナッツ		ピスタチオ				図形等は絶対に使用しないこと。				

学校給食用 **食品内容明細書**

提出日	令和　年　月　日	申請年月日	令和　年　月　日

番号	6	食品名	秋の米粉タルト(冷)	商品名	
規格	25g	入数	40個	内容量	1.0kg
納品単位		内装包材	袋:PP	外装包材	ダンボール

正味重量又は固形量	1.0kg／箱
正体箱の寸法　(縦×横×高)	29.6 × 14.1 × 12.1 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)	12 ヶ月	保管温度	-18℃以下		○
消費期限	日	製造日日付の有無	無	冷凍食品の分類	無加熱摂取冷凍食品

納入業者				
住所			業者コード	
会社名 (TEL)		代表者名		

販売元		製造工場		
住所		住所		
名称 (TEL)		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、必ず分別・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成分表 食品番号	商品に表示している原材料名	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分別不分別	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
02007	さつまいもペースト	さつまいも				茨城	千葉	栃木、他	いも蔵、他
	砂糖	さとうきび、甜菜				タイ	日本	他	東洋精糖、他
04052	豆乳	大豆	大豆		分別生産流通管理	北海道	宮城	他	日東ベスト
14030	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、他				マレーシア	カナダ	アメリカ、他	月島食品工業、他
01158	米粉	うるち米				アメリカ	他		波里、他
	くり	くり				愛媛	熊本	茨城、他	非開示
01134	コーンフラワー	とうもろこし				アメリカ	他		サニーメイズ、他
	植物油	菜種油、米油				カナダ	日本	他	理研ビタミン、他
	水溶性食物繊維	とうもろこし				アメリカ	他		(加工者) 松谷化学工業、他
	加工デンプン(とうもろこし、キャッサバ由来)	加工デンプン				欧州	東南アジア	他	非開示
	炭酸Ｃａ	炭酸カルシウム				日本	他		白石工業、他
	ピロリン酸第二鉄	ピロリン酸第二鉄				日本	他		太洋化学工業、他
	乳化剤	(グリセリンエステル、プロピレングリコールエステル、ソルビタンエステル)				東南アジア	日本	アメリカ、他	植物油由来
	増粘剤(キサンタンガム)	キサンタンガム				アメリカ	他		CPケルコ、他
	香料	マロンフレーバー				メーカー非開示			小川香料、他
合計		0.00							

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。

計算値(2020年版(八訂))	●
分析値	自社　公的機関

＊は必須入力項目

＊エネルギー		362	kcal
			kJ
＊水分		27.2	g
＊たんぱく質		2.2	g
＊脂質		17.1	g
＊炭水化物		52.4	g
＊灰分		1.1	g
無機質	＊ナトリウム	6	mg
	＊カリウム	245	mg
	＊カルシウム	217	mg
	＊マグネシウム	18	mg
	＊リン	57	mg
	＊鉄	19.0	mg
	＊亜鉛	0.4	mg
	銅	0.14	mg
	マンガン	0.38	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	0	μg
	クロム	0	μg
	モリブデン	10	μg
ビタミン	A ＊レチノール	0	μg
	A ＊β-カロテン当量	16	μg
	A ＊レチノール当量	1	μg
	D	0.0	μg
	E(α-トコフェロール)	2.1	mg
	K	2	μg
	＊B_1	0.06	mg
	＊B_2	0.02	mg
	ナイアシン	0.5	mg
	B_6	0.13	mg
	B_{12}	0.0	μg
	葉酸	27	μg
	パントテン酸	0.47	mg
	ビオチン	2.5	μg
	＊C	11	mg
脂肪酸	飽和	7.40	g
	一価不飽和	5.02	g
	多価不飽和	1.75	g
コレステロール		1	mg
食物繊維	＊水溶性	-	g
	＊不溶性	-	g
	＊総量	3.1	g
＊食塩相当量		0.02	g

特定原材料名(太字は8大アレルゲン)

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製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。

④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。

	卵		**乳**		**小麦**		**そば**		**落花生**		**えび**				
	かに		**くるみ**		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								

学校給食用 食品内容明細書

提出日	令和　年　月　日	申請年月日	令和　年　月　日

番号	5	食品名	季節のゼリー（ﾌﾙｰﾂ）	商品名	
規格	40g	入数	40個	内容量	1.6kg
納品単位		内装包材	カップ、フタ：紙	外装包材	ダンボール

正味重量又は固形量	1.6kg／箱
正体箱の寸法　（縦×横×高）	35.5 × 22.0 × 12.2 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）	12 ヶ月	保管温度	-18℃以下			○
	消費期限	日	製造日日付の有無	無	冷凍食品の分類	無加熱摂取冷凍食品	

納入業者	住所		業者コード	
	会社名（TEL）		代表者名	

販売元	住所		製造工場	住所	
	名称（TEL）			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、必ず分別・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。

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。

計算値（2015年版(七訂)） ●
分析値　自社　　公的機関

2015成分表 食品番号	商品に表示している原材料名	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 分別 不分別	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
03005	水あめ	ラ・フランス				山形県	果香、他
	砂糖	とうもろこし				アメリカ 他	日本コーンスターチ、他
	水	甜菜				日本 他	北海道糖業、他
	乳酸Ｃａ	乳酸カルシウム				タイ オランダ 他	昭和化工、他
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギナン、グルコマンナン、キサンタンガム				東南アジア 日本 他	PT. CENTRAM、他
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム				欧州 他	（輸入品）丸善実業、他
	ビタミンＣ	アスコルビン酸				イギリス 他	DSM Nutritional Products、他
	クエン酸鉄Ｎａ	クエン酸鉄ナトリウム				日本 他	（販売元）三栄ケミカル、他
	香料	ラ・フランスフレーバー				日本 他	塩野香料、他
	酸化防止剤（ビタミンC）	アスコルビン酸				イギリス 他	ラ・フランス果汁（濃縮還元）他
			合計	0.00			

＊は必須入力項目

＊エネルギー	87	kcal
		kJ
＊水分	76.9	g
＊たんぱく質	0.1	g
＊脂質	0.0	g
＊炭水化物	22.5	g
＊灰分	0.5	g
無機質 ＊ナトリウム	34	mg
無機質 ＊カリウム	80	mg
無機質 ＊カルシウム	105	mg
無機質 ＊マグネシウム	2	mg
無機質 ＊リン	5	mg
無機質 ＊鉄	3.7	mg
無機質 ＊亜鉛	0.0	mg
無機質 銅	0.05	mg
無機質 マンガン	0.02	mg
無機質 ヨウ素	0	μg
無機質 セレン	0	μg
無機質 クロム	0	μg
無機質 モリブデン	0	μg
ビタミン A ＊レチノール	0	μg
ビタミン A ＊β-カロテン当量	0	μg
ビタミン A ＊レチノール当量	0	μg
ビタミン D	0.0	μg
ビタミン E（α-トコフェロール）	0.1	mg
ビタミン K	0	μg
ビタミン ＊B_1	0.01	mg
ビタミン ＊B_2	0.00	mg
ビタミン ナイアシン	0.1	mg
ビタミン B_6	0.01	mg
ビタミン B_{12}	0.0	μg
ビタミン 葉酸	2	μg
ビタミン パントテン酸	0.04	mg
ビタミン ビオチン	0.1	μg
ビタミン ＊C	91	mg
脂肪酸 飽和	0.00	g
脂肪酸 一価不飽和	0.02	g
脂肪酸 多価不飽和	0.03	g
コレステロール	0	mg
食物繊維 ＊水溶性	-	g
食物繊維 ＊不溶性	-	g
食物繊維 ＊総量	1.0	g
＊食塩相当量	0.1	g

特定原材料名（太字は8大アレルゲン）

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製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。

④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。

▲	**卵**	▲	**乳**	▲	**小麦**		**そば**		**落花生**		**えび**		
	かに		くるみ		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						

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026 年 10 月 7 日

業者名	

物資番号	7

物資名	プリンタルト(冷)

商品名	

メーカー	

正味重量または固形量	30g

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
	(タルト生地)					
	小麦粉			3		
14029	マーガリン					
03003	砂糖					
12004	液全卵			1		
17089	食塩					
	炭酸Ca					
	香料					
	カロチノイド色素					
	(かぼちゃプリンクリーム)					
06050	かぼちゃペースト					
	乳又は乳製品を主要原料とする食品			2		
03003	砂糖					
13010	脱脂粉乳			2		
12012	加糖卵黄			1		
12004	液全卵			1		
17067	香辛料					
	水					
	キシロース					
	増粘剤(キサンタンガム)					
	乳化剤			17		
	香料			1、2		

栄養成分 (100gあたり)

計算値(七訂による)			〇	
実測値	自社			
	検査機関			
エネルギー			356	kcal
				kj
水分			34.7	g
たんぱく質			5.6	g
脂質			19.3	g
炭水化物			39.2	g
灰分			1.2	g
無機質	ナトリウム		132	mg
	カリウム		195	mg
	カルシウム		205	mg
	マグネシウム		22	mg
	リン		110	mg
	鉄		0.6	mg
	亜鉛		0.6	mg
	銅		0.06	mg
	マンガン		0.38	mg
ビタミン	A	レチノール	21	μg
		カロテン	520	μg
		レチノール当量	64	μg
	D		2.0	μg
	E		4.2	mg
	K		12	μg
	B1		0.08	mg
	B2		0.15	mg
	ナイアシン		0.7	mg
	B6		0.07	mg
	B12		0.2	μg
	葉酸		17	μg
	パントテン酸		0.59	mg
	C		4	mg
脂肪酸	飽和		9.46	g
	一価不飽和		6.07	g
	多価不飽和		2.09	g
コレステロール			53	mg
食物繊維	水溶性		-	g
	不溶性		-	g
	総量		1.9	g
食塩相当量			0.3	g

特定原材料の有無(当てはまる項目に〇をつけてください)→	有	〇	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>

〇 ・・・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

ピスタチオにつきましては、調査中でございます。

特定原材料一覧																			
	〇	1 卵	〇	2 乳	〇	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	〇	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		29 ピスタチオ														

川西市学校給食物資 見積書提出物資内容表

2026 年 10 月 7 日

業者名	

物資番号	8

物資名	ノンアレルゲンプリン(冷)

商品名	

メーカー	

正味重量または固形量	40g

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
	(プリン)					
03026	砂糖・ぶどう糖果糖液糖					
	水溶性食物繊維					
03005	砂糖					
	水					
	炭酸Ca					
	安定剤(アラビアガム)					
	リン酸K					
	乳化剤					
	香料					
	ピロリン酸第二鉄					
	着色料(カロチノイド)					
	(カラメル)					
	カラメルソース					
	水あめ					
03003	砂糖					
	水					
	着色料(カラメル)					
	香料					

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			108	kcal
				kj
水分			69.4	g
たんぱく質			0.1	g
脂質			2.0	g
炭水化物			27.6	g
灰分			0.9	g
無機質	ナトリウム		8	mg
	カリウム		7	mg
	カルシウム		217	mg
	マグネシウム		0	mg
	リン		8	mg
	鉄		4.8	mg
	亜鉛		0.0	mg
	銅		0.00	mg
	マンガン		0.00	mg
ビタミン	A	レチノール	0	μg
		カロテン	153	μg
		レチノール当量	13	μg
	D		0.0	μg
	E		0.2	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
	パンテトン酸		0.00	mg
	C		0	mg
脂肪酸	飽和		0.94	g
	一価不飽和		0.70	g
	多価不飽和		0.18	g
コレステロール			0	mg
食物繊維	水溶性		-	g
	不溶性		-	g
	総量		6.4	g
食塩相当量			0.02	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

ピスタチオにつきましては、調査中でございます。

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		29 ピスタチオ														