

令和 8 年 4 月 献立表  
A2 和歌山市立宮小学校

月 (パン)		火 (ごはん)		水 (パン)		木 (ごはん)		金 (ごはん)	
6		7		8	始業式	9	入学式	10	【地産地消の日】 ビビンバ 春雨スープ
13	ホットドッグ コーンポタージュスープ 乳除去食あり	14	ほねくの磯辺揚げ 昆布和え みそ汁 魚弁当持参あり	15	黒糖パン 肉団子とキャベツのスープ煮 フライビーンズ	16	麻婆豆腐 中華和え	17	【入学おめでとう献立】 カレーライス コーンサラダ いちご
20	白身魚フライ 手作りノンエッグタルタルソース ミネストローネ 魚弁当持参あり	21	わかめごはん きざみうどん 五目きんぴら	22	マカロニのクリーム煮 (うすいえんどう) ツナサラダ 乳除去食あり	23	そばろ丼 (うすいえんどう) にゅうめん汁 卵除去食あり	24	鶏肉のから揚げ ゆかりあえ みそ汁
27	やきそば フルーツポンチ もも除去食あり パイナップル除去食あり	28	白身魚の照り焼き ひじきの煮物 春の豚汁 魚弁当持参あり	29	昭和の日	30	かき揚げ けんちん汁		

△ 4月の給食指導目標 「身のまわりを整えよう」

保護者様

今年度もよろしくお願いいたします。

2年生から6年生は4月10日(金)から給食が始まります。

1年生は4月17日(金)から給食が始まります。

4月の献立と商品規格書です。内容の確認をお願いします。

担当: 栄養教諭 吉永文恵

4月 10日 金 (曜)

☆印は商品規格書をご確認ください。

献立	食品名	三色	使用量			
ピ ビ ン バ  春 雨 ス ー プ	豚ミンチ	赤	35	☆		
	おろしにんにく	緑	0.4			
	土生姜	緑	0.4			
	ピーマン	緑	7			
	白菜キムチ	緑	20			
	キャベツ	緑	35			
	白ごま	黄	2			
	しょうゆ		1.5			
	さとう	黄	0.5			
	ごま油	黄	1			
	酢		0.5			
	酒		1			
	塩コショウ		少々			
	豆腐	赤	20			
	春雨(乾)	黄	4			
	にんじん	緑	5			
	チンゲンサイ	緑	10			
干しいたけ	緑	0.5				
中華スープの素		1.2				
塩・こしょう		少々				
しょうゆ		0.5				
水		130~150				
エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂肪 %	食塩 g	Ca mg	Mg mg	鉄 mg
557	15.0	27.3	1.7	247	62	1.2
20.9	16.9	656	247	62	1.2	

4月 13日 月 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
ホ ッ ト ド ッ グ  コ ー ン ポ タ ー ジ ュ ス ー プ	フランクフルトロング(冷)	赤	1本	☆	乳卵不使用	
	トマトケチャップ		5			
	ウスターソース		2			
	さとう	黄	1			
	水		1			
	キャベツ	緑	25			
	たまねぎ	緑	25			
	にんじん	緑	3			
	コーン(冷)	緑	10			
	クリームコーン缶	緑	10			
パセリ(乾)	緑	0.01				
コーンポタージュスープの素		8	☆	乳	乳・乳製品除去食あり 乳・乳製品除去児童は、 除去して別皿で用意します。	
牛乳	赤	30				
塩・こしょう		少々				
コンソメスープの素		0.2				
水		100~120				
エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂肪 %	食塩 g	Ca mg	Mg mg	鉄 mg
647	15.3	37.4	3.4	302	66	2.6
24.8	26.9	1346	302	66	2.6	

4月 14日 火 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
ほねくの磯辺揚げ昆布和えみそ汁	ほねく	赤	2/4枚	☆	魚	魚を使用します。魚除去児童は何か代わる物をご持参願います。
	小麦粉	黄	5			
	青のり	赤	0.1			
	水		適量			
	揚げ油	黄	5			
	もやし	緑	30			
	にんじん	緑	5			
	塩刻み昆布	赤	0.8			
	とうふ	赤	15			
	えのきたけ	緑	5			
	たまねぎ	緑	10			
	カットわかめ	赤	0.3			
	みそ	赤	8			
	だしパック		2			
	水		130~150			
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
	15.3	28.3	2.1			
553	21.1	17.4	834	396	85	1.8

4月 15日 水 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
ビ黒糖パンズン肉団子とキャベツのスープフライ	肉団子(冷)	赤	30	☆	乳卵不使用	
	キャベツ	緑	40			
	にんじん	緑	8			
	たまねぎ	緑	20			
	しめじ	緑	5			
	じゃがいも	黄	15			
	コンソメスープの素		1			
	塩・こしょう		少々			
	酒		1			
	うすくちしょうゆ		少々			
	水		100			
	大豆(乾)	赤	17			
	でんぷん	黄	4			
揚げ油	黄	2				
さとう	黄	1.8				
しょうゆ		2				
みりん		0.5				
水		1.5				
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
	17.5	31.3	2.3			
618	27.0	21.5	891	368	123	8.9

4月 16日 木 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
麻婆豆腐 中華和え	豚ミンチ	赤	30			
	土しょうが	緑	1			
	にんにく	緑	0.3			
	豆腐	赤	90			
	たまねぎ	緑	50			
	にんじん	緑	5			
	たけのこ水煮	緑	5			
	青ねぎ	緑	3			
	赤だしみそ	赤	3			
	さとう	黄	0.5			
	しょうゆ		1			
	豆板醤		0.2			
	中華スープの素		1			
	ごま油	黄	0.5			
	水		10~20			
	でんぷん	黄	1			
	もやし	緑	40			
	わかめ(乾)	赤	0.4			
さとう	黄	1.2				
しょうゆ		1.2				
酢		1.2				
ごま油	黄	0.2				
エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂肪 %	食塩 g	Ca mg	Mg mg	鉄 mg
589	17.2	31.6	1.2	338	114	2.8

4月 17日 金 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
カレーライス コーンサラダ いちご	豚肉ももスライス2センチ幅	赤	25			
	酒		1			
	塩・こしょう		少々			
	油	黄	1			
	たまねぎ	緑	50			
	にんじん	緑	8			
	じゃがいも	黄	40			
	カレールウ		12		☆	乳卵不使用
	コンソメスープの素		0.4			
	ウスターソース		1			
	水		100~120			
	キャベツ	緑	30			
	コーン(冷)	緑	8			
	さとう	黄	0.8			
うすくちしょうゆ		1				
酢		1				
いちご	緑	2粒				
エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂肪 %	食塩 g	Ca mg	Mg mg	鉄 mg
635	20.9	19.3	833	303	83	2.1

4月 20日 月 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
ス白身 身魚 ミ魚 ネフ スライ トイ ロ ー手 ネ作り リ ノ ン エ ッ グ タ ル タ ル ソ ー	白身魚フライ(冷) 揚げ油	赤 黄	1個 6	☆	乳卵不使用	魚を使用します。魚除去児童は何か代わる物をご持参願います。
	たまねぎ にんじん パセリ ノンエッグマヨネーズ さとう 塩・こしょう	緑 緑 緑 黄 黄	15 3 0.1 10 0.2 少々	☆	卵不使用	
	ベーコン キャベツ たまねぎ にんじん じゃがいも セロリ マカロニ トマトピューレ トマトケチャップ トマトダイス缶 コンソメスープの素 さとう・塩・こしょう 水	赤 緑 緑 緑 黄 緑 黄 黄 緑 黄 黄 黄	3 30 20 5 20 1 3 2 8 10 1.2 少々 100~130	☆	乳卵不使用	
エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂肪 %	食塩 g	Ca mg	Mg mg	鉄 mg
735	14.7	41.5	2.7	271	75	1.3

4月 21日 火 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
わか か め ご は ん き ざ み う ど ん 五 目 き ん ぴ ら	わかめごはんのもと	赤	1.2			
	うどん(茹) 油揚げ ちくわ 白菜 青ねぎ えのきたけ うすくちしょうゆ みりん 塩 だしパック 水	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑	65 3 4 10 3 5 3 1 少々 2 100~130	☆	乳卵不使用	
	鶏肉むねこま切れ 土ごぼう にんじん さやいんげん(冷) 干しいたけ 油 さとう みりん しょうゆ 白いりごま	赤 緑 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄	10 25 5 3 0.5 0.5 0.5 0.5 1.5 0.5			
エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂肪 %	食塩 g	Ca mg	Mg mg	鉄 mg
557	14.4	22.9	1.8	284	82	1.5

4月 22日 水 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
マ	鶏肉むねこま切れ	赤	25			乳・乳製品除去食あり 乳・乳製品除去児童は、 除去して別皿で用意します。
カ	マカロニ(乾)	黄	15			
ロ	たまねぎ	緑	45			
ニ	にんじん	緑	8			
の	しめじ	緑	5			
ク	じゃがいも	黄	15			
リ	うすいえんどう(さやつき)	緑	10			
ー	油	黄	1			
ム	ベシヤメルソース		10	☆	乳	
煮	粉チーズ	赤	2		乳	
	牛乳	赤	30		乳	
ツ	コンソメスープの素		1			
ナ	水		80~100			
サ	キャベツ	緑	30			
ラ	コーン(冷)	緑	10			
ダ	ツナ油漬け	赤	4			
	さとう	黄	0.8			
	うすくちしょうゆ		1			
	酢		1			
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
608	18.4	26.9	2.4	329	84	1.7

4月 23日 木 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
そ	鶏肉ミンチ	赤	40			卵 除去食あり 卵除去児童は、 除去して別皿で用意します。
ぼ	土生姜	緑	0.5			
ろ	にんじん	緑	10			
井	うすいえんどう(さやつき)	緑	10			
	油	黄	1			
に	さとう	黄	2			
ゆ	しょうゆ		4			
う	みりん		1			
め	酒		1			
ん	卵	赤	40		卵	
汁	さとう	黄	2			
	塩		少々			
	油	黄	1			
	ちくわ	赤	5	☆	乳卵不使用	
	そうめん	黄	7			
	えのきたけ	緑	3			
	たまねぎ	緑	12			
	にんじん	緑	3			
	青ねぎ	緑	3			
	だし昆布		2・1			
	うすくちしょうゆ・みりん		3・0.5			
	だしパック・塩・水		2・少々・130~150			
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
599	17.3	29.3	1.9	262	64	1.6

4月 24日 金 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
鶏肉のから揚げ	鶏肉もも20gカット	赤	60			
	おろしにんにく	緑	0.5			
ゆかりあえ	土しょうが	緑	0.5			
	しょうゆ		3.5			
みそ汁	酒		1.5			
	でんぷん油	黄黄	6 6			
ゆかりあえ	キャベツ	緑	25			
	もやし	緑	10			
	ゆかり粉	緑	0.4			
みそ汁	油揚げ	赤	3			
	たまねぎ	緑	15			
	じゃがいも	黄	15			
	青ねぎ	緑	3			
	しめじ	緑	5			
	みそ	赤	8			
	だしパック		2			
	水		130~150			
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
633	15.6	34.8	2.6	267	74	1.7
633	24.7	24.5	1027	267	74	1.7

4月 27日 月 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
焼きそば	ちゅうかめん(ゆで)	黄	45			
	豚肉ももスライス2センチ幅	赤	25			
フルー	酒		1			
	ちくわ(冷)	赤	10	☆	乳卵不使用	
ツポンチ	キャベツ	緑	40			
	たまねぎ	緑	40			
ツポンチ	にんじん	緑	5			
	油	黄	1			
ツポンチ	とんかつソース		9			
	ウスターソース		2			
ツポンチ	塩・こしょう		少々			
	中華スープの素		0.3			
ツポンチ	黄桃缶	緑	20		もも	もも及びパイン除去食あり もも及びパイン除去児童は 除去して別皿で用意します。
	みかん缶	緑	20		パイン	
	カットパイン缶	緑	20			
	寒天缶	赤	15			
	さとう	黄	8			
	水		16			
	カットアイスゼリー(いちご)	黄	20	☆		
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
720	13.7	25.0	2.5	280	73	1.7
720	24.6	20.0	982	280	73	1.7

4月 28日 火 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
豚し 汁ろ みざ かな の照 り焼 き ひじ きの 煮物 春の	ホキ(冷)	赤	1切		魚	魚を使用します。魚除去児童は何か代わる物をご持参願います。
	酒		1			
	小麦粉	黄	2			
	でんぷん	黄	3			
	揚げ油	黄	5			
	さとう	黄	2			
	しょうゆ		2			
	みりん		0.5			
	水		2			
	ひじき	赤	3			
油揚げ	赤	3				
にんじん	緑	5				
さとう・しょうゆ・みりん		2・2・1				
だし汁		適量				
豚肉ももスライス	赤	15				
豚汁用						
春キャベツ	緑	20				
にんじん	緑	5				
つきこんにやく	緑	8				
青ねぎ	緑	3				
みそ	赤	8				
だしパック		2				
水		130~150				
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
582	17.1	29.2	1.7	267	69	1.4
	24.9	18.9	680	267	69	1.4

4月 30日 木 (曜)

献立	食品名	三色	使用量			
か き揚 げ け ん ち ん 汁	ちくわ	赤	8		☆	乳卵不使用
	たまねぎ	緑	30			
	じゃがいも	黄	30			
	にんじん	緑	5			
	いんげん(冷)	緑	3			
	小麦粉	黄	10			
	揚げ油	黄	5			
	さとう	黄	1.5			
	しょうゆ		3			
	みりん		1			
	だし汁		8			
	鶏肉むねこま切れ	赤	8			
	とうふ	赤	10			
	つきこんにやく	緑	10			
	さといも(冷)	黄	15			
	土ごぼう	緑	5			
	にんじん	緑	3			
	青ねぎ	緑	3			
	うすくちしょうゆ		2			
みりん・塩		2・少々				
だしパック・水		2・130~150				
エネルギー	蛋白質	脂肪	食塩	Ca	Mg	鉄
Kcal	g	%	g	mg	mg	mg
572	11.9	24.5	1.0	256	68	1.4
	17.0	15.6	383	256	68	1.4

## 新学給キムチ規格書(配合表)

国産原材料使用(唐辛子除く)・アレルギー材料(28品目)使用していません

品名	%	産地	アレルギー商品
白菜	72.00	茨城、長野、千葉	無
大根	16.60	千葉、神奈川	無
唐辛子	2.95	韓国	無
にんにく	2.65	岩手、青森	無
人参	1.65	長野、千葉	無
長ネギ	1.38	千葉、埼玉、群馬	無
生姜	1.05	高知	無
食塩	0.59	岡山	無
砂糖	0.48	千葉	無
昆布	0.45	北海道	無
酵母エキス	0.20	栃木	無
	100.00		

規格： 1kg×12入/ケース 賞味期限： 冷凍 240日

\* (令和5年4月より)

カットサイズ： 約 1.0~1.5cm

コンタミネーション： 同工場では一部に(ゴマ)を含む製品を製造しておりますが、新学給キムチの原材料と製品の保管・管理及び、製造ラインを区別してコンタミネーション対策を実施しております。

### 作業工程表

原材料検査 ⇒ 異物検査 ⇒ カット ⇒ 下漬 ⇒ 一次洗浄[異物除去] ⇒
二次洗浄[異物除去] ⇒ 三次洗浄[異物除去] ⇒ 水切り ⇒ 異物検査 ⇒ 攪拌 ⇒
⇒ 保存ケース入れ[エア抜き] ⇒ 加冷 ⇒ パック詰め[異物検査] ⇒ 冷凍・冷蔵 ⇒ 出荷

栄養成分表示		
熱量	41.00	kcal/100g
たんぱく質	2.3	g/100g
脂質	0.2	g/100g
炭水化物	7.6	g/100g
水分	87.3	g/100g
灰分	2.6	g/100g
ナトリウム	750	mg/100g

製造 東亜産業株式会社  
埼玉県入間郡三芳町竹間沢東17-5

# 配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 : 株式会社 印南食品  
 住所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

株式会社 印南食品

商品コード 500318

商 品 名		ポークスティックスキンレス					栄養分析 (100g 当たり)		
原 材 料 の 内 容 明 細						成 分		栄 養 価	
原 材 料 名	配合割合	アレルギー (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)				
豚肉	73.16%	豚肉		鹿児島県、熊本県、大分県、宮崎県、佐賀県、長崎県、福岡県、愛媛県他		エネルギー	183	kcal	
						水分	65.1	g	
						たんぱく質	14.3	g	
						(うち動物性)	14.3	g	
でん粉	6.22%		分別 分別	タイ、日本他 アメリカ他	タピオカ、馬鈴薯 トウモロコシ	脂質	11.1	g	
						(うち動物性)	11.1	g	
発酵調味料	4.39%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ	炭水化物	7.3	g	
砂糖	1.61%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO:甜菜	灰分	2.2	g	
食塩	1.24%			メキシコ		ナトリウム	600	mg	
香辛料	0.35%			インドネシア他 アメリカ アメリカ インドネシア	ペッパー オニオンパウダー ガーリック メース	カリウム	244	mg	
						カルシウム	4	mg	
						マグネシウム	17	mg	
						リン	140	mg	
水	13.03%			兵庫県		鉄	0.4	mg	
以下余白						機	亜鉛	1.5	mg
						質	銅	0.05	mg
							マンガン	0.02	mg
							ヨウ素	0	μg
							セレン	0	μg
							クロム	0	μg
							モリブデン	0	μg
						A	レチノール	4	μg
							β-カロテン当量	0	μg
							レチノール活性当量	4	μg
						D	0.1	μg	
						E	α	0.2	mg
							β	0.0	mg
							γ	0.0	mg
							δ	0.0	mg
						タ	K	2	μg
						ミ	B1	0.66	mg
							B2	0.14	mg
						ン	ナイアシン	5.3	mg
							B6	0.27	mg
							B12	0.2	μg
							葉酸	1	μg
							パントテン酸	0.67	mg
						ピオチン	0.0	μg	
						ン	C	1	mg
						脂 肪 酸	飽和	4.01	g
							一価不飽和	4.91	g
							多価不飽和	1.12	g
							コレステロール	52	mg
						食 物 繊 維	水溶性	0.0	g
							不溶性	0.0	g
							総量	0.0	g
合計	100.00%						食塩相当量	1.5	g

コンタミ注意喚起(アレルギー28品目)  
 ※本工場では、卵・小麦・大豆・鶏肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)  
 八訂による計算値

# 《 商品規格書 》



製品名	ポタージュエースコーン				品名コード	71076	
名称	乾燥スープ(ポタージュ)				規格	1kg×10袋/ケース	
賞味期間	開封前	製造日を含め 360 日間	保管条件	開封前	高温・多湿を避け常温で保存	JANコード	4903307598347
	開封後	お早めにご使用ください		開封後	密封して常温保管	ITFコード	14903307598344
商品特徴	厳選されたスイートコーンと粉乳を使ったコーンポタージュです。コーンスープ、コーンシチュー、コロッセ等いろいろな料理に応用できます。						

●原材料情報

原材料名	配合率(%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料等 ※1
スイートコーンパウダー	25.0	米国他	
デキストリン	24.5	日本	
食用精製加工油脂	10.0	日本	
馬鈴しょでん粉	8.0	日本	
小麦粉	8.0	日本	小麦
食塩	6.3	日本	
脱脂粉乳	5.0	日本	乳
粉末動物油脂	3.0	日本	豚肉
ぶどう糖	2.5	日本	
砂糖	1.3	日本	
全粉乳	0.7	日本	乳
乳糖	0.7	米国他	乳
酵母エキスパウダー	0.4	日本	
チキンコンソメパウダー	0.4	日本	鶏肉
チーズ	0.4	デンマーク	乳
ほたてエキスパウダー	0.2	日本	
乳等を主要原料とする食品	0.1	日本	乳
香辛料	0.1	日本(米国他)	
※ 調味料(アミノ酸等)	2.5	ベトナム他	
※ 香料	0.5	日本	乳
※ 増粘剤(グァーガム)	0.4	パキスタン	

・但し、※印:食品添加物

●コンタミ表記

-
---

※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載

特定原材料	特定原材料に準ずるもの
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

コンタミ防止策

作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

●規格

外観	顆粒状
香味	風味良好で異味異臭のないこと
色調	淡黄色
一般生菌数	5000 個/g以下
大腸菌群	陰性
大腸菌	-
無菌試験	-

●栄養成分分析値例(100g中)

エネルギー	424 kcal	カリウム	434 mg	ビタミンA	レチノール	4 μg	ビタミンB1	0.15 mg
水分	3.9 g	カルシウム	79.0 mg		α-カロテン	34 μg	ビタミンB2	0.20 mg
たんぱく質	9.7 g	マグネシウム	41.4 mg		β-カロテン	30 μg	ナイアシン	2.86 mg
脂質	14.7 g	リン	191 mg		β-クリプトキサンチン	31 μg	ビタミンC	1 mg
炭水化物	63.3 g	鉄	0.64 mg		β-カロテン当量	63 μg	食物繊維	1.0 g
灰分	8.4 g	亜鉛	1.07 mg		レチノール活性当量	9 μg	不溶性	2.6 g
ナトリウム	2770 mg				ビタミンD	検出せず	総量	3.6 g
					ビタミンE	-	食塩相当量	7.04 g

●製造工程図

原料 → 秤量 → 仕込 → 混合 → 篩分(24メッシュ) → 磁石(8000ガウス) → 調湿 → 造粒 → 乾燥 → 篩分(8メッシュ) → 磁石(8000ガウス) → 計量充填(20kgクラフト袋) → 金属検出機(Fe:3.0mmφ、Sus:4.5mmφ) → ウェイトチェック → 半製品 → 篩分(8メッシュ) → 磁石(8000ガウス) → 小分包装(1kg/袋) → ウェイトチェック → X線異物検出機(Sus球:1.0mmφ) → 梱包(1kg×10袋/ケース) → グロスチェック → 製品
---

令和8年2月6日

商品 ほねく (50g)

株式会社紀州有田蒲鉾

加工地：和歌山県有田市宮崎町371

原 材 料 名	配合割合 %	産地
太刀魚ミンチ肉	74.27%	日本
馬鈴薯澱粉	7.43%	日本(遺伝子組換えでない)
砂糖	7.43%	タイ、オーストラリア、日本他
食塩	1.11%	日本
グルタミン酸Na	1.11%	インドネシア
ブドウ糖	0.37%	日本、アメリカ他
和風調味料	0.37%	タイ、ベトナム、日本他
保存料(ソルビン酸)	0.48%	日本、南アフリカ、マレーシア他
加水	7.43%	
揚げ油(菜種油)遺伝子組換え不分別		カナダ他
合 計	100.00%	

### 栄 養 成 分

熱量	kcal/100g	170.0 kcal
蛋白質	g/100g	16.8 g
脂質	g/100g	6.4 g
炭水化物	g/100g	11.6 g
灰分	g/100g	3.7 g
ナトリウム	mg/100g	858.0 mg
カルシウム	mg/100g	334.0 mg
食塩相当量	g/100g	2.2 g

- アレルギー物質(28品目)：無
- コンタミネーション(28品目)：無
- 原材料の魚は、えび・かにを食べています。

# 配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 : 株式会社 印南食品  
 住所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

株式会社 印南食品

商品コード 500450

商 品 名						肉だんご(チキン&ポーク)FeCa		
原 材 料 の 内 容 明 細						栄養分析 (100g 当たり)		
原 材 料 名	配合割合	アレルギー (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成 分	栄 養 価	
<食肉>						エネルギー	207 kcal	
鶏肉	60.24%	鶏肉		兵庫県、京都府、広島県、三重県、鹿児島県、宮崎県、徳島県、香川県、高知県、岡山県、大分県、熊本県、長崎県、佐賀県他		水分	60.6 g	
						たんぱく質	15.4 g	
						(うち動物性)	14.5 g	
						脂質	13.1 g	
						(うち動物性)	13.0 g	
豚肉	16.47%	豚肉		鹿児島県、熊本県、大分県、宮崎県、佐賀県、長崎県、福岡県、鳥取県、島根県他		炭水化物	8.5 g	
						灰分	2.7 g	
						ナトリウム	432 mg	
						カリウム	208 mg	
						カルシウム	355 mg	
<つなぎ>						マグネシウム	50 mg	
でん粉	6.18%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	無リン	119 mg	
えんどう豆たん白	0.77%			フランス		鉄	11.7 mg	
食物繊維	0.43%			コロンビア、タイ	由来原料:竹	機亜鉛	0.7 mg	
玉ねぎ	2.57%			北海道、兵庫県他		銅	0.04 mg	
砂糖	1.85%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	質マンガン	0.03 mg	
発酵調味料	1.65%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ	ヨウ素	0 μg	
海藻ミネラル	1.03%			アイスランド	由来原料:紅藻	セレン	6 μg	
食塩	0.82%			メキシコ		クロム	0 μg	
香辛料	0.80%			アメリカ アメリカ インドネシア他 インドネシア他	オニオンパウダー ガーリック ペパー ナツメグ	モリブデン	1 μg	
						A	レチノール	28 μg
							β-カロテン当量	0 μg
							レチノール活性当量	28 μg
しょうゆ(大豆、食塩)	0.52%	大豆	分別	アメリカ、日本他	GMO対象:大豆	D	0.1 μg	
鉄含有酵母	0.21%			メキシコ、アメリカ		α	0.2 mg	
水	6.46%			兵庫県		β	0.0 mg	
以下余白						γ	0.0 mg	
						δ	0.0 mg	
						K	22 μg	
						B1	0.13 mg	
						B2	0.08 mg	
						ナイアシン	8.8 mg	
						B6	0.33 mg	
						B12	0.2 μg	
						葉酸	6 μg	
						パントテン酸	0.94 mg	
						ビオチン	1.0 μg	
						C	2 mg	
						脂 飽和	4.33 g	
						肪 一価不飽和	6.05 g	
						酸 多価不飽和	1.58 g	
						コレステロール	59 mg	
						食物繊維	水溶性	0.0 g
							不溶性	0.4 g
							総量	0.4 g
合計	100.00%					食塩相当量	1.1 g	

コンタミ注意喚起(アレルギー28品目)  
 ※本工場では、卵・小麦・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)  
 八訂による計算値

# 商品規格書

作成日 2025年11月1日

商品名	Fカレールー 特 BEEF FREE			内容量	1,000 g	賞味期間	
規格	1kg×20			固形量		365 日	
外装サイズ (縦×横×高さ)	36	x	51	銘柄	日本糧食(株)	保存方法	
販売者名	日本糧食株式会社			TEL	06-6716-6351	衛生監視票	
住所	〒544-0033 大阪市生野区勝山北2-5-13					97 点	
製造工場名	日本糧食株式会社 奈良工場			TEL	0745-48-3700	所轄保健所	
住所	〒639-2154 奈良県葛城市兵家171-8					中和保健所	
商品説明	各種カレー料理の素や、ベースとしてご使用ください。牛関連原材料使用せず。						
調理方法・使用方法	一人当たり15~20g程度のルーを各具材が八分程度煮えたところで60℃程度のお湯で湯溶きしたルーを入れ、お好みの時間煮込んでください。						



栄養成分(100g中)			原材料名	由来原材料名	%	原料の産地(※1)	アレルギー物質	遺伝子組換え(※2)
成分	計算値	単位	小麦粉(国内製造)	小麦	39.2	アメリカ・カナダ	小麦	
			食用油脂(ラード)	豚脂	23.1	北海道・愛知・鹿児島	キャリーオーバー	
エネルギー	468	kcal	パーム油	パーム		マレーシア		
水分	4.6	g	糖類 砂糖	粗糖	8.7	オーストラリア・タイ・南ア等		
たんぱく質	9.8	g	ぶどう糖	とうもろこし		アメリカ		
脂質	25.4	g	食塩	海水	8.3	岡山		
炭水化物	50.1	g	カレー粉	スパイス	8.3	インド・イラン・トルコ		
灰分	10.1	g	トマトペースト	トマト	3.6	スペイン、ポルトガル、ギリシャ		
ナトリウム	3600	mg	チキンエキスパウダー	鶏肉	2.4	南九州	鶏肉	
カリウム	364	mg	デキストリン、食塩、V.E	タピオカ、海水等		タイ・メキシコ等		
カルシウム	87	mg	オニオンパウダー	オニオン	1.5	フランス		
マグネシウム	45	mg	脱脂大豆	大豆		アメリカ・カナダ	大豆	
リン	106	mg	ぶどう糖	とうもろこし、馬鈴薯、甘藷		アメリカ・日本		
鉄	2.2	mg	ガーリックパウダー	ガーリック	1	インド・アメリカ		
亜鉛	0.7	mg	デキストリン	タピオカ		タイ		
ビタミンA			香辛料		0.6			
	レチノール	3	クローブ	クローブ		タンザニア等		
	β-カロテン当量	113	コリアンダー	コリアンダー		モロッコ等		
	レチノール当量	19	コーンパウダー	とうもろこし		アメリカ		
ビタミンB1	0.11	mg	ジンジャー	ジンジャー		インド等		
ビタミンB2	0.05	mg	調味料(アミノ酸等)	糖蜜・タピオカ	2.4	日本、タイ、台湾		
ビタミンC	0	mg	カラメル色素	とうもろこし	0.9	アメリカ		
食物繊維								
	水溶性	1.2						
	不溶性	3.4						
	総量	4.6						
食塩相当量	9.14	g						
廃棄率	0	%						
合計(100%)					100			

(※1) 主な原料の産地を対象として記入しているため、比重が少量の産地が省略されている場合があります。また原材料の事情等により産地が変更されることがありますのでご了承ください。

(※2) 遺伝子組換えの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、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のみ分別・不分別を記入しています。

特定原材料の有無	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は●で表示しています。 ②商品に注意喚起を表記している特定原材料は▲で表示しています。						同一製造ライン上で別製品に使用している特定原材料
卵	乳	● 小麦	そば	落花生	えび	乳・牛肉・豚肉	
かに	くるみ	カシューナッツ	いくら	オレンジ	いか		
キウイフルーツ	牛肉	あわび	ごま	さけ	さば	その他注意事項	
ゼラチン	● 大豆	● 鶏肉	パナナ	豚肉	マカミアナッツ		
もも	やまいも	りんご	アーモンド	ピスタチオ		製造ラインの清掃は実施しております	

製造工程	原料投入 ⇒ 焙煎(約95~105℃) ⇒ 中間釜(一時冷却) ⇒ 冷却(常温) ⇒ ほぐし機 ⇒ 自動計量充填 ⇒ 8mm網 マグネット9500G 8mm網 マグネット9500G 金属探知機 ⇒ 計量チェッカー ⇒ 箱詰め Fe1.0 Sus1.5
------	---

NSC358-1060356-白身魚フライ(ホキ)50Fe・Ca入り 50枚(2500g)／4(250129)★.xls  
 栄養成分価

2025/10/14

栄養成分表示

栄養成分表示	
1枚(50g)当たり	
エネルギー	72 kcal
たんぱく質	5.8 g
脂質	1.1 g
炭水化物	9.6 g
食塩相当量	0.3 g
カルシウム	75 mg
鉄	1.5 mg

八訂 <日本食品標準成分表2020年版(八訂)による計算値>※実測値には★を付して表示  
 ※栄養成分表示の「糖質」は「炭水化物」から「食物繊維総量」を引いた値です。

成分名称	単位	100g当たり	1枚当たり 50g	
エネルギーkJ	KJ	605	303	★
エネルギーkcal	kcal	143	72	★
水分	g	65.7	32.9	★
アミノ酸組成によるたんぱく質	g	10.4	5.2	
たんぱく質	g	11.6	5.8	★
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	g	2.0	1.0	
コレステロール	mg	25	13	
脂質	g	2.2	1.1	★
利用可能炭水化物(単糖当量)	g	21.9	11.0	
利用可能炭水化物(質量計)	g	20.1	10.1	
差引き法による利用可能炭水化物	g	21.7	10.9	
食物繊維総量	g	1.1	0.6	
糖アルコール	g	0.0	0.0	
炭水化物	g	19.2	9.6	★
有機酸	g	0.0	0.0	
灰分	g	1.3	0.7	★
ナトリウム	mg	223	112	★
カリウム	mg	208	104	
カルシウム	mg	150	75	★
マグネシウム	mg	22	11	
リン	mg	113	57	
鉄	mg	2.9	1.5	★
亜鉛	mg	0.4	0.2	
銅	mg	0.06	0.03	
マンガン	mg	0.18	0.09	
ヨウ素	μg	0	0	
セレン	μg	0	0	
クロム	μg	0	0	
モリブデン	μg	1	1	
レチノール	μg	22	11	
α-カロテン	μg	0	0	
β-カロテン	μg	1	1	
β-クリプトキサンチン	μg	0	0	
β-カロテン当量	μg	1	1	
レチノール活性当量(ビタミンA)	μg	22	11	
ビタミンD	μg	0.5	0.3	
α-トコフェロール(ビタミンE)	mg	0.6	0.3	
β-トコフェロール	mg	0.1	0.1	
γ-トコフェロール	mg	0.1	0.1	
δ-トコフェロール	mg	0.1	0.1	
ビタミンK	μg	0	0	
ビタミンB1	mg	0.06	0.03	
ビタミンB2	mg	0.09	0.05	
ナイアシン	mg	1.1	0.6	
ナイアシン当量	mg	3.3	1.7	
ビタミンB6	mg	0.05	0.03	
ビタミンB12	μg	0.4	0.2	
葉酸	μg	19	10	
パントテン酸	mg	0.37	0.19	
ビオチン	μg	0.1	0.1	
ビタミンC	mg	0	0	
アルコール	g	0.0	0.0	
食塩相当量	g	0.6	0.3	★

原材料配合表

製品名: アルハ L&M ソンツガハーブ  
 名称: 半固体状トランスジンを (JAS)  
 荷姿: 8g×40×10、210g×10×4 チューブ、1kg×10×2 タンバック、5kg タンボール  
 製造所: 丸和油脂株式会社 羽生工場  
 所在地: 埼玉県 所

原材料名	配合率 (%)	主原料	原産国	基準原料 遺伝子組換え区分	7レベル物質 (28品目)	食品/添加物 (用途名・物質名)
食用植物油(国内製造)	29	菜種油 コーン油 パーム油	カナダ、オーストラリア他 アメリカ他 マレーシア他	不分別(菜種) 不分別(とうもろこし) 対象外	-	食品 食品 食品
副造群	13.5	米	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	食品
		アルコール(さとうきび他)	ブラジル他	対象外	-	
		食塩	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		酒かす(米)	日本(メーカー非開示)他 日本(栃木県、大阪府)	対象外	-	
		水	ブラジル、タイ他	対象外	-	
		アルコール(さとうきび、外ほか)	日本(メーカー非開示) 日本(メーカー非開示) 日本(メーカー非開示) 日本(東京都)	対象外 対象外 対象外 対象外	- - - -	
		酒かす(米)	日本(メーカー非開示) 日本(メーカー非開示) 日本(メーカー非開示) 日本(東京都)	対象外 対象外 対象外 対象外	- - - -	
		米	日本(メーカー非開示) 日本(東京都)	対象外 対象外	- -	
		氷	アメリカ、ブラジル他	不分別(とうもろこし)	-	
		水あめ	11	コーンスターチ 甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉	日本(徳島県他) 日本(北海道) アメリカ、カナダ他	
大豆粉	3	大豆	アメリカ、カナダ他	分別生産流通管理(大豆)	大豆	食品
食塩	2.85	海水	アメリカ、カナダ他	対象外	-	食品
粉末状植物性たん白(大豆)	2	大豆	アメリカ、カナダ他	分別生産流通管理(大豆)	大豆	食品
香辛料	0.25	からし	カナダ他	対象外	-	食品
酵母エキス	0.25	酵母エキス	日本(メーカー非開示)、ドイツ他	対象外	-	食品
		食塩	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		酵母エキス	日本(大分県)	対象外	-	
レモン果汁	0.2	レモン	タイ、日本(メーカー非開示)他	対象外	-	食品
こむぎ粉	0.04	こむぎやく粉	日本(群馬県)	対象外	-	食品
増粘多糖類	0.6	キサンタンガム	アメリカ他	不分別(とうもろこし、大豆)	(大豆: 開製後の為表示不要)	添加物(増粘-キサンタンガム)
		タマリンドガム	タイ、インド他	対象外	-	添加物(増粘-タマリンドガム)
水	37.51	水	アメリカ、日本(北海道、鹿児島県)他 日本(埼玉県、群馬県)	不分別(とうもろこし)、非組換え(馬鈴薯) 対象外	-	食品
合計	100.00					

最終更新日: 2024年0月12日

※狂牛病特定危険部位の使用はありません。  
 ※食用植物油の配合割合は、原料事情により変更いたします。  
 ※原料の原産国および基準原料の遺伝子組換え区分は、現時点での情報となります。  
 ※基準原料の遺伝子組換え情報は、輸送、保管、製造設備等によって分別管理が出来ない場合がある為、最終商品での判断は不分別とさせていただきます。

# 配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 : 株式会社 印南食品  
 住所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

株式会社 印南食品

商品コード 500220

商 品 名						カ ッ ト ベ ー コ ン	
原 材 料 の 内 容 明 細						栄 養 分 析 ( 1 0 0 g 当 た り )	
原 材 料 名	配 合 割 合	アレルゲン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備 考 (原材料内訳等)	成 分	栄 養 価
豚ばら肉	97.38%	豚肉		スペイン他		エネルギー	392 kcal
食塩	1.45%			オーストラリア メキシコ		水分	44.6 g
砂糖	0.96%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象: 甜菜	たんぱく質 (うち動物性)	13.1 g
香辛料	0.21%			インドネシア他 アメリカ 高知県他	ペパー オニオンパウダー ジンジャー	脂質 (うち動物性)	39.1 g
以下余白						炭水化物	1.1 g
						灰分	2.1 g
						ナトリウム	607 mg
						カリウム	215 mg
						カルシウム	3 mg
						マグネシウム	14 mg
						リン	117 mg
						鉄	0.6 mg
						亜鉛	1.6 mg
						銅	0.04 mg
						マンガン	0.02 mg
						ヨウ素	0 μg
						セレン	0 μg
						クロム	0 μg
						モリブデン	0 μg
						レチノール	9 μg
						β-カロテン当量	0 μg
						レチノール活性当量	9 μg
						D	0.1 μg
						α	0.4 mg
						β	0.0 mg
						γ	0.1 mg
						δ	0.0 mg
						K	1 μg
						B1	0.44 mg
						B2	0.11 mg
						ナイアシン	4.1 mg
						B6	0.22 mg
						B12	0.3 μg
						葉酸	2 μg
						パントテン酸	0.60 mg
						ビオチン	0.0 μg
						C	1 mg
						脂 飽和	14.99 g
						肪 一価不飽和	17.94 g
						酸 多価不飽和	3.42 g
						コレステロール	68 mg
						食物 水溶性	0.0 g
						繊維 不溶性	0.0 g
						総量	0.0 g
合計	100.00%					食塩相当量	1.5 g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)  
 ※本工場では、卵・小麦・大豆・鶏肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)  
 八訂による計算値





