

2022.05.24.Tue **昼食**

大阪市立文の里中学校 様

おまかせ定食メニュー

鶏のからあげ、豚ヘルカツ

トンカツソース

ぶっかけうどん

うどん、ぶっかけだし、天かす、生姜、ねぎ

野菜サラダ

レタス、ホレビス、大根、人参、サラダ水菜、若布

青じそドレッシング

岡山名物 えびめし

えびめし、錦糸卵

味噌汁

海苔、葱、岡山備前味噌

白桃プリン

セルフイェユ

2022.05.24.TUE

食事原材料調査表

屋食 メニュー	原材料
鶏のからあげ、豚ヒシカツ	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉 からあげ粉(小麦粉、澱粉、香辛料、糖類、食塩、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、ソルビトール、 (原材料の一部に小麦、乳成分、大豆を含む)) ・豚ヒシカツ(豚肉、大豆たん白、食塩、水あめ、乳たん白、卵たん白、衣(パン粉、食塩、大豆粉、植物繊維、でん粉) (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、豚肉、大豆を含む) (兼用油を使用：小麦、卵、乳成分、エビ、魚類、豚肉、鶏肉、牛肉、大豆を含む) ・キャノーラ油 ・トンカツソース(野菜、果実(トマト、りんご)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、コエンズーム、香辛料、魚醤(魚介類)、発酵調味料、(原材料の一部にりんご、魚醤(魚介類)を含む))
ぶっかけうどん	<ul style="list-style-type: none"> ・うどん(小麦粉、食塩、加工デンプン) ・うどんだし(醤油、砂糖、発酵調味料、かつおエキス、蛋白加水分解物、酵母エキス、こんぶエキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)) ・天かす(小麦粉、植物油脂、イカ天(小麦粉、植物油脂、するめ、でんぷん)、いか粉、食塩、ぶどう糖、唐辛子、 (原材料の一部に小麦、イカを含む)) ・生姜 ・青ねぎ
野菜サラダ	<ul style="list-style-type: none"> ・レタス、トビニス、大根、人参、サラダ水菜、若布 ・青じそ(ソレシソング(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、醤油、食塩、発酵調味料、ほたてエキス、酵母エキス、濃縮レモン果汁) (原材料の一部に大豆、ホタテを含む))
岡山名物 えびめし	<ul style="list-style-type: none"> ・白御飯(岡山産にこまる) ・えびめしソース(ウスターソース(国内製造)、たまねぎ、デミグラスソース、食塩、しょうゆ、砂糖、トマトペースト、食用風味油、還元水あめ、カレー粉、ブランチアップパーカラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酒精、 (原材料の一部に乳成分・小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む))
味噌汁	<ul style="list-style-type: none"> ・岡山備前味噌(大豆、米、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に大豆を含む)) ・かつおだし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、デキストリン、 海苔(乾海苔、砂糖、蛋白加水分解物、みりん、食塩、こんぶ、かつお削り節、 (原材料の一部に大豆、小麦、えび、かに、鯖、豚肉、乳成分を含む)) ・ねぎ
白桃プリン	<ul style="list-style-type: none"> ・白桃プリン(桃果汁、加糖練乳、ゲル化剤) (原材料の一部にもち、乳成分を含む) ・白桃ゼリー(砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、白桃ピューレ(白桃、砂糖) (原材料の一部にもちを含む)) ・セルロース

2022.5.24.Tue **夕食**

大阪市立文の里中学校 様

ミックスグリルメニュー

陶板焼き牛ハラミステーキと魚介

牛ハラミ肉、有頭エビ、ホタテ貝、玉葱、バター、塩、胡椒
じゃがいも、いんげん、とうもろこし、オニオンソース

ひるぜん焼きそば

鶏肉、玉葱、キャベツ、ねぎ、焼きそば麺、ひるぜん焼きそばたれ

オマールエビクリームコロッケ

オマールエビクリームコロッケ、レモン、パセリ

野菜サラダ

サニーレタス、グリーンソリーフ、人参、サラダ水菜、胡瓜、ブチノスタ
クレソンチドレッシング

白御飯

岡山産(にこまる)

デザート

イチゴプリン

ふどらジュース

2022.5.24.TUE

食事原材料調査表

夕食

メニュー

ミックスグリルメニュー

原材料

<p>陶板焼き牛ハラミステーキと魚介</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛ハラミ肉 ・有頭エビ ・ホタテ貝 ・玉葱 ・パター ・塩、胡椒 ・じゃがいも ・いんげん ・とうもろこし ・オニオンソース(醤油、砂糖、玉葱、ぶどう糖果糖液糖、味醂、食塩、醸造酢、ビーフエキス、小麦発酵調味料、にんにく末、蛋白加水分解物、香辛料) (原材料の一部に小麦、牛肉、大豆、セラチンを含む)
<p>ひるぜん焼きそば</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きそば麺(小麦粉、乾燥卵白(卵含む)、小麦たん白、食用植物油脂、食塩、コーンシロップ) (原材料の一部に小麦、卵を含む) (製造工場では、そば、やまいも、ゼラチンを含む製品を生産しています) ・鶏モモ肉 ・玉葱 ・キャベツ ・青ネギ ・ひるぜん焼きそばたれ(醤油、味噌、果糖ぶどう糖液糖、米発酵調味料、玉葱、糖蜜、濃縮りん醸造酢、にんにく、食塩、香辛料、ごま、たん白加水分解物) (原材料の一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉を含む) ・キャノーラ油
<p>オマールエビクリームコロッケ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・オマールエビクリームコロッケ(アメリカンソース(味噌含む)、脱脂粉乳、小麦粉、ソテーオバター、ソース(エビ、小麦、乳成分、大豆、鶏肉)、砂糖、食塩、酵母エキス、パン粉、パッター粉(小麦粉、麦芽糖、澱粉、還元乳糖、植物油脂、デキストリン) (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、エビ、カニ、大豆、鶏肉を含む) (兼用油を使用：小麦、卵、乳成分、エビ、魚類、豚肉、鶏肉、牛肉、大豆を含む) ・レモン ・パセリ
<p>野菜サラダ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・サニーレタス、グリーンリーフ、人参、サラダ水菜、胡瓜、ブチトマト ・クレソンチドレッシング(食用植物油脂、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁)
<p>白御飯</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・白御飯(岡山産にこまる)
<p>デザート</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・イチゴプリン(乳等を主要原料とする食品、牛乳、砂糖、加糖練乳、苺ピューレ、ラズベリージャゼラチン、(原材料の一部に乳成分、大豆、ゼラチン、りんごを含む) ・マスカルポーネホイップ(植物油脂、糖類(粉あめ、砂糖)、チーズ、脱脂粉乳) (原材料の一部に乳成分、大豆を含む)
<p>ぶどうジュース</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ぶどうジュース

2022.5.25.Wed 朝食

大阪市立文の里中学校 様

洋モーニングメニュー

オムレツ、ロースハム、ウインナー、温野菜

オムレツ、ロースハム、ウインナー、トマトケチャツツ

フライドポテト、ブロッコリー、人参

野菜サラダ

キャベツ、赤キャベツ、人参、貝割れ、トマト、ホールコーン

胡麻ドレッシング

フルーツとヨーグルト

ゴールデンパイナップル、オレンジ、白桃シロツツ煮

カットヨーグルト

パン

ミニクロワッサン、パン・オ・ショコラ、パンケーキ

マーガリン、いちごジャム

オレンジジュース

2022.5.25.WED

食事原材料調査表

朝食

洋食モーニング

メニュー	原材料
オムレツ	<ul style="list-style-type: none"> ・オムレツ (鶏卵(国産)、砂糖、でん粉、果糖ぶどう糖液糖、食塩、鰹節エキス、大豆油) (原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)
ロースハム	<ul style="list-style-type: none"> ・ロースハム (豚肉、水飴、卵たん白、食物性たん白、食塩) (原材料の一部に卵、乳成分、大豆、豚肉を含む)
ウインナー	<ul style="list-style-type: none"> ・ウインナー(畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴、砂糖、ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしんにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー、(原材料の一部に卵・牛肉・豚肉を含む)
フライドポテト	<ul style="list-style-type: none"> ・フライドポテト(じゃがいも、食物性油) (兼用油を使用 : 小麦、卵、乳成分、エビ、魚類、豚肉、鶏肉、牛肉、大豆を含む)
温野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・人参 ・トマトケチャップ (トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料) ・キャノーラ油
野菜サラダ	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ、赤キャベツ、人参、貝割れ、トマト、パセリ ・ホールコーン (スイトコーン、食塩) ・ごまドレッシング (食用植物油脂、砂糖、醤油、醸造酢、ごま、チキストリン、食塩、酵母エキス、香辛料) (原材料の一部にごま・大豆を含む)
フルーツヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> ・ゴールデンペイン、オレンジ、白桃のシロツブ煮 ・ヨーグルト(乳製品、砂糖、乳たんぱく質、ココナッツオイル、ゼラチン)
パン	<ul style="list-style-type: none"> ・ミニクロワッサン (小麦粉、油脂加工品、砂糖、全卵、イースト、食塩、小麦グルテン、植物油脂)、(原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む) ・パン・オ・シヨコラ(小麦粉、発酵バター、チヨコレート、砂糖、パン酵母、食塩、砂糖、小麦たん白、(原材料の一部に、小麦、卵、乳成分、大豆、ナッツ類、ごま、を含む)) ・パンケーキ (小麦粉、卵、砂糖、水飴、脱脂粉乳、植物油脂、食塩 ペーキングパウダー、(原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む) ・マーガリン(食用植物油脂、バター、乳脂肪、塩、粉乳、乳化剤) ・いちごジャム(砂糖、いちご)
オレ인지ジュース	<ul style="list-style-type: none"> ・オレ인지ジュース

2022. 5. 25. WED

食物アレルギー対応ポリシー

(ホテル&リゾート南淡路)

2019年9月20日

昼食

1. 目的

お客様の安全を最優先とし、適切な食物アレルギー対応の重要性を認識し、料理を安全に召し上がっていただくために「食物アレルギー対応ポリシー」を定めます。

2. 食物アレルギーについて

I. 食物アレルギーとは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりしたときに、身体を守るはずの免疫システムが過剰に反応して、身体にとって有害な症状が引き起こされることを言います。

II. 食品表示法で定められているアレルゲン
食品に特定原材料又は特定原材料に準ずる原材料が含まれている場合、表示義務又は表示の推奨が定められています。

※ 特定原材料7品目…製造者に表示義務
卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

※ 特定原材料に準ずる21品目…製造者に表示推奨

鮪、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、オレンジ、りんご、バナナ、キウイフルーツ、もも、大豆、ごま、カシューナッツ、くるみ、やまいも、まつたけ、ゼラチン、アーモンド

3. 弊社の基本的な考え方

当ホテルの食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましては、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としておりますが、次の事項について予めご了承ください。

I. 食物アレルギー対応の食事の提供を求められた場合、特定原材料7品目を除く『低アレルゲンメニュー』の提供のみとして、それ以外の対応は原則として行いません。

II. 弊社では、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用していません。このため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。当社の事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを、予めご理解いただく必要があります。

4. 食物アレルギー対応メニューについて

I. 低アレルゲンメニューについて

- 1 表示義務のある特定原材料7品目を除去した『低アレルゲンメニュー』をご提供いたします。
- 2 特定原材料7品目以外の品目につきましては除去しておりません。
- 3 お客様におかれましては、ご自身での安全な食品(レトルト、冷凍など)を持ち込み同じ席にて飲食いただく事は可能とさせていただきます。
ご予約時及びホテルチェックイン時に申し付けください。
(電子レンジ及び湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます。)
- 4 ご予約にしましては、5日前までの受付とさせていただきます。なお、4日前以降の申し込みはお受けできません。(3の持ち込み食品等はこの限りではありません)

2021年 学生昼食メニュー 特定原材料7品目一覧

【個人食対応】

昼食基本メニュー①	特定原材料7品目
チキンカレー (180cc)	(小麦 卵 乳)
白ご飯 (300g)	
福神漬け	(小麦)

- ・料理内容は都合により一部変更になる場合がございます。
- ・弊社では、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用していません。
このため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。

昼食連泊メニューは一旦調理場に相談をお願いします。
夕食メニューを昼食として提案することは可能です。

2022. 5. 25. WED (ホテル&リゾート南淡路)
昼食

2022.05.25. WED 昼食 (にしきや)

うどん御膳「竹」 お品書き

讃岐うどん

ちらし寿司(酢飯の上に金糸玉子、エビ、穴子、しいたけ、
かまぼこ、グリーンピース、紅しょうが)

お造り (マダロ、イカヅキ、カツ) 刺身2種をハンバーガーに変更
させていただきます。

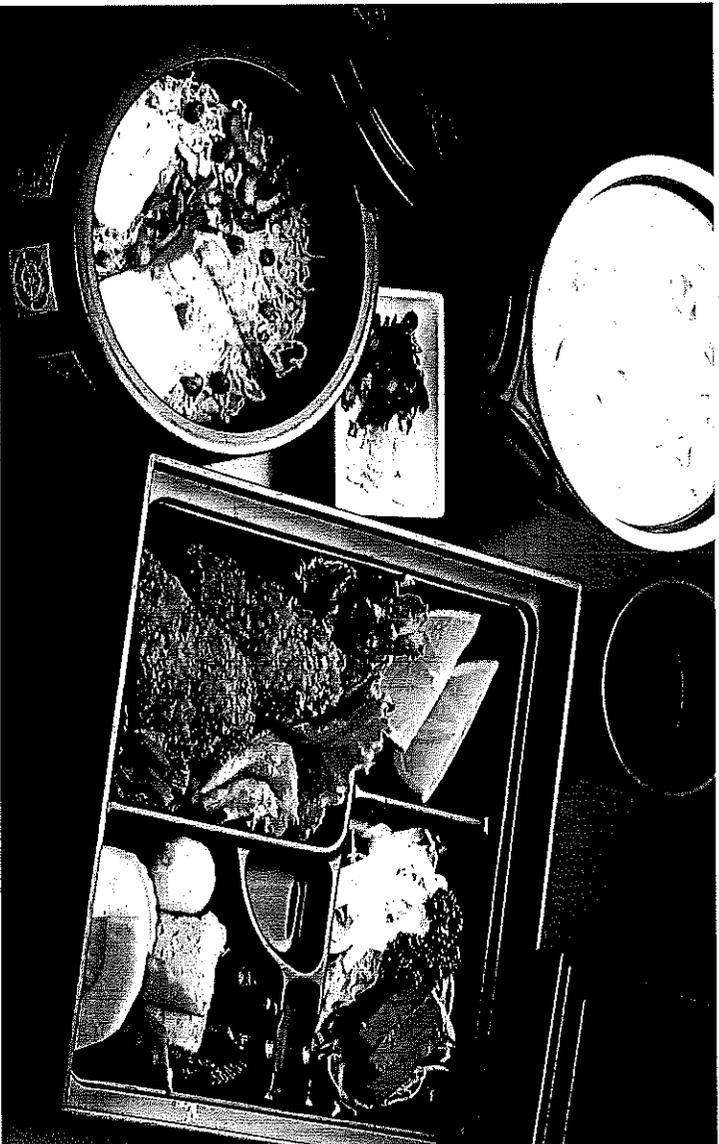
白身魚フライ、シタス

郷土料理 しょうゆ(そら豆)

煮付

(かまぼこ、ダシ巻き玉子、六方芋、インゲン、こんにゃく、
ポテトサラダ、スパゲッティ、きんぴらごぼう)

フルーツ 季節により変わります



(写真はイメージです)

2022.5.25.WED

ご夕食お品書き

洋皿 フライ盛り合わせ

(ハムカツ 鶏の唐揚げ 海老フライ フライドポテト)

造里 瀬戸内鯛 勘八 サーモン

台の物 牛陶板焼き ポン酢

(エリンギ 舞茸 玉葱 豆苗 バター)

合肴 豚角煮

酢の物 グリーンサラダ(胡麻ドレッシング)

留 椀 讃岐うどん

御飯 白米

デザート パンナコッタ

ことひら温泉琴参閣

季節及び当日の仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございますのでご了承ください。

品名	原材料名	アレルギー物質
	鶏肉、豚肉、還元水飴、食塩、糖類（水飴、砂糖）、粉末状植物性たん白 大豆たん白、乳たん白、コラーゲン、香辛料、調味エキス、 たん加水分解物、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、植物油脂 衣（パン粉、フライミックス粉小麦粉大豆粉）澱粉加工食品 加工澱粉、リン酸塩（Na）アミノ酸、酸化防止剤、くん液、増粘剤、 発色剤、アトナー色素、香辛料抽出物	小麦、卵、 乳成分、大豆 鶏肉、豚肉
鶏唐揚げ	鶏もも肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏がらスープ、 砂糖、食塩、香辛料	小麦、大豆 鶏肉、豚肉
ハムカツ	衣（パン粉、小麦粉、卵白粉、食塩、植物油脂、小麦たん白） 海老、食塩、砂糖	海老、小麦 卵
洋皿	加工澱粉、アミノ酸、貝（Ca）パプリカ色素、膨張剤、香辛料抽出物 フライポテト 馬鈴薯、植物油脂、ブドウ糖	
	ソース トマト、デーツ、玉葱（その他） ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、食塩、酒精、醤油、香辛料、 オイスターエキス、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、 椎茸、増粘剤、アミノ酸、カラメル色素	小麦、大豆 鶏肉、豚肉、 桃、林檎
造り	造り 鯛、勘八 サーモン	
	醤油（国内製造）、米発酵調味料、かつおだし、食塩、かつお削り節、 アミノ酸、アルコール	小麦、大豆
	陶板焼き 牛肉、エリンギ、舞茸、玉ねぎ、豆苗	牛肉
	ポン酢 本醸造醤油、醸造酢、果糖ブドウ糖液糖、酢橘果汁、ゆこう果汁、 昆布エキス、アミノ酸、カツオ節エキス	小麦、大豆
台の物	バター 生乳、食塩	乳
合肴	豚角煮 豚肉、砂糖、醤油、鰹出汁	小麦、大豆 豚肉、鯖
酢の物 (サラダ)	胡麻 ドレッシング 乳化液状ドレッシング 菜種油、醤油、砂糖、醸造酢、胡麻、卵黄、食塩、酵母エキス アミノ酸、加工澱粉、キサンタンガム、ステビア、香料（胡麻）	大豆、小麦、 卵、胡麻
留碗	うどん 小麦粉（国内製造、食塩、加工澱粉） 出汁（温）食塩、たん加水分解物、だし（煮干鰯、鯖節、鰹節、椎茸） 砂糖、醤油（本醸造）、鰹節エキス 配合調味料（食塩、鰹エキス、鰹節エキス、）アルコール、アミノ酸、 酸味料、ピタミンB1	小麦、大豆 鯖、豚肉
	粉未ゼリー菓子の素 ブドウ糖、砂糖、植物油脂、粉末水飴、コーンスターチ、食塩、 乳化剤、カゼインナトリウム、増粘剤、香料、乳化剤、pH調整剤 増粘多糖類、生乳、異性化液糖、黒糖蜜	乳成分、 卵
出汁パック (うどんで使用)	うるめのみし、さばのみし、いわしのみし、そうだのみし、こんぶ	鯖

2022.5.26.THU

ご朝食お品書き

小鉢 ポテトサラダ

八寸 鮭味噌漬け 玉子焼き 蒲鉾

醤油豆 梅干し

煮物 肉じゃが

食事 白米

味噌汁(わかめ 松山揚げ 葱)

味付け海苔

デザート ヨーグルト ドライフルーツ

ことひら温泉琴参閣

季節及び当日の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございますので

ご了承ください。

品名	原材料名	アレルギー物	
小鉢 ポテト サラダ	じゃがいも、マヨネーズ、玉葱、人参、砂糖、食塩、還元水飴、水飴、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス、アミノ酸、酢酸ナトリウム、グリシン、キサンタンガム、香辛料抽出物	卵、大豆	
蛙味噌漬け	トラウト(チリ) 米味噌、焼酎、発酵調味料、砂糖、アミノ酸、カロチノイド色素	大豆	
玉子焼き	鶏卵、砂糖、植物油脂、味醂、食酢、醤油、食塩、鰹だし、食物繊維	小麦、卵、大豆	
八寸	グリシン、加工澱粉、ソルビット、増粘剤(キタサンガム)、アミノ酸等		
	蒲鉾	魚肉(いとより、ぐち、はも、鱈)砂糖、卵白、食塩、加工澱粉、アミノ酸、グリシン、ソルビン酸、乳化剤	小麦、卵、大豆
	しょうゆ豆	そら豆、砂糖、醤油、唐辛子、糖みつ、還元水飴	小麦、大豆
	梅干し		
煮物	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、玉葱、鰹出汁	
	白米		
お食事	みそ汁	麦みそ 大麦(国産)、大豆、食塩、酒精、アミノ酸 油揚げ 丸大豆、植物油、凝固剤 わかめ 葱	
	味付け海苔	乾のり、醤油、砂糖、水飴、本みりん、アミノ酸、食塩、昆布、削り節(鰹、鱈)、海老、天草、唐辛子	
デザート	ヨーグルト	乳製品、ゼラチン、寒天、増粘多糖類、香辛料	
	ドライ フルーツ	レーズン、糖漬け乾燥クランベリー(クランベリー、砂糖、植物油脂)、糖漬け乾燥パイヤ(パイヤ、砂糖)、糖漬け乾燥パイナップル(パイナップル、砂糖)、酸味料、酸化防止剤	
	出汁パック 肉じゃが 味噌汁で使用	うるめのふし、さばのふし、いわしのふし、そうだのふし、こんぶ	
		さば	

2022.5.26. THU 昼食

おしながき

メンチカツ

タルタルソース添え

ミニハンバーグ

鶏の唐揚げ

蓮根の白煮

だし巻き玉子

小松島のちくわ

ゴボーサラダ

オレンジ

サバの塩焼き

福神漬け

トシチカビ

株式会社 福永 様

製品成分表

香川県三豊市経同町2丁目2番地
西園白研食品株式会社
食品開発課 本館



品名	ソルトチカビ
規格	80g

栄養成分 (100g中)		内容成分	アレルギー	GMO
エネルギー	207 kcal 867 kJ	茹状大豆たん白 着色料(紅蓮、ラツク)を含む たまねぎ	大豆	原材料(卵/干渉別) 大豆(不使用)
水分	58.3 g	鶏肉	鶏肉	
たんぱく質	2.6 g	豚脂	豚肉	
(動物性)	5.8 g	パン粉	小麦、卵、大豆	
(動物性)	7.1 g	卵白	卵	
(動物性)	1.6 g	豚肉	豚肉	
炭水化物	22.9 g	でん粉		
炭水化物	1.7 g	調味料		
ナトリウム	396 mg	しょうゆ	小麦、大豆	
カリウム	238 mg	砂糖		
カルシウム	27 mg	食塩		
マグネシウム	30 mg	香辛料		
リン	97 mg	調味料(アミノ酸等)		
亜鉛	0.4 mg	着色料(カラメル)		
銅	0.12 mg	パウダー	大豆	
マンガン	0.31 mg	大豆粉		
ビタミン		植物油		
α-カロテン	Tr μg	加工デンプン		
β-カロテン	1 μg	増粘多糖類		
γ-トコフェロール	Tr μg	水		
β-カロテン当量	1 μg	パチ粉	小麦、乳、大豆	
レチノール当量	3 μg			
α-トコフェロール	0.1 mg			
β-トコフェロール	Tr mg			
γ-トコフェロール	0.1 mg			
δ-トコフェロール	0.1 mg			
ビタミン				
B ₁	0.10 mg			
B ₂	0.05 mg			
ナイアシン	1.4 mg			
B ₆	0.12 mg			
B ₁₂	Tr μg			
葉酸	3.6 μg			
パントテン酸	0.47 mg			
ビタミン				
C	1 mg			
飽和	3.32 g			
一価不飽和	3.38 g			
多価不飽和	1.31 g			
脂肪酸				
α-3系多価不飽和	0.09 g			
n-6系多価不飽和	1.20 g			
コレステロール	12 mg			
水溶性	0.8 g			
不溶性	1.2 g			
食物繊維	2.1 g			
食塩相当量	1.1 g	合計	100.0 %	

(五訂増補日本食品標準成分表による)

* GMOは、上記食品
目から25%以上を含有
する。

製造日 2006.11.15

商品仕様書 (商品カルタ)

909147-7
KALDALSONS 5g

日本食研ホールディングス株式会社 品質保証本部
愛媛県今治市富田新港1丁目3番地
〒799-1582 TEL. 0898(32)5261

<微生物規格>

一般生菌数	1000個/g以下
大腸菌群	陰性

<商品規格>

一般性状	乳状粘性塊状
包装形態	5g×200×10
保存方法	直射日光を避け常温保存
賞味期間	150日間

<栄養値>

栄養素名 (単位)	数値	栄養素名 (単位)	数値
エネルギー (kcal)	468	ナトリウム (mg)	551
水分 (g)	39.8		
タンパク質 (g)	2.7		
炭水化物 (g)	8.7		
脂質 (g)	46.9		
灰分 (g)	1.9		

※ 食品100g当り (参考値)

その他 お問い合わせ頂いたのでために、希望量での保管をおすすめします。

アレルギー食品 (特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの20品目)

卵、大豆、りんご

備考

本製品の一括表示

植物油、正ねぎ、セロリ、卵、鶏肉、大豆、小麦胚芽、食塩、砂糖、レモン果汁、香辛料、調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、膨張剤、香料、着色料、酸化防止剤 (BHA、BHT、TBHQを含む)、加工用デンプン、香料、乳化剤、増粘剤、酸化防止剤 (BHA、BHT、TBHQを含む)、加工用デンプン、香料、乳化剤、増粘剤、酸化防止剤 (BHA、BHT、TBHQを含む)

<商品情報>

開封後の日持ち (目安)

開封後の日持ちについては、各商品単品のデータですので、併せ合わせにした場合は異なります。
また、このデータはあくまでも参考データであり、商品の品質を保証するものではありません。

加工地	日本
-----	----

発行者: 藤岡 誠 管理 C

2022.5.26 THU 昼食

22-02-25 14:24 宛先 0886640062

様 送信元-株式会社アサヒ e p P0004/0005 T-814 U-207

102

商品名		だし巻き玉子 小		規	300g			規格				
表示	階	原材料一般名	メーカー	産地	添加物用途名	配合%	全体の配合%	原料製品名	7月17日調査産地	7月17日備考	7月17日追加材料	通知先
		3-1	しょうゆ	/日本								
		3-1	豆腐加工大豆	/アメリカ等								大豆 不分別
		3-2	食塩	/日本								
		3-3	小麦	/カナダ等								小麦
		3-4	コーンスターチ	/アメリカ等								不分別
		3-4	両替澱粉	/日本								分別
		3-4	甘藷澱粉	/日本								分別
		3-4	甘藷原料糖	/オーストラリア等								
		3-4	甜菜原料糖	/日本								分別
		3-5	アルコール	/アメリカ等								
		3-6	カラメル色素	/オーストラリア等	着色料							
		3-6	砂糖	/日本								分別
		3-7	ビタミンB1									
		3-8	チリシシロ澱粉	/ロシア								
		3-8	チリシシロ澱粉	/日本								
		3-8	砂糖	/日本								
		4	食塩	/日本		13.02						
		5	かつお節し粉末	/日本		0.78						
		5-1	かつお節	/日本								
		5-2	かつおエキス	/タイ等								
		6	コンソメパウダー	/日本		0.24						
		6-1	コンソメ	/日本								
		6-2	食塩	/日本								
		6-3	水酸化	/日本								
		6-4	炭酸ナトリウム	/日本								
		6-5	レシカルゲン酸No	/東南アジア等	調味料							
				/東南アジア等								
				/ロシア等								
		6-8	コハク酸	/日本	調味料							分別
			3頁に続く									
		製造工程	工程名	管理基準	管理内容	検査方法	工程名	管理基準	管理内容	検査方法		

2022. 5. 26. THU 昼食

ちくわ

原材料表示

名称	魚肉練り製品 焼きちくわ
原材料名	魚肉、澱粉、食塩、発酵調味料、卵白、砂糖 / 調味料 (アミノ酸等) ・保存料 (ソルビン酸) ・甘味料 (ステビア)
アレルギー等 注意喚起	原材料の一部に小麦、乳、卵を含みます

名称	魚肉練り製品 かつ天
原材料名	魚肉、澱粉、パン粉、食塩、ごま油、植物油、発酵調味料、卵白、カレールー粉、カエンペッパー、一味唐辛子、玉ねぎ、アエキス、ブドウ糖、砂糖 / 調味料 (アミノ酸等) ・保存料 (ソルビン酸) ・甘味料 (ステビア)
アレルギー等 注意喚起	原材料の一部に小麦、乳、卵を含みます

保存方法：要冷蔵10℃以下で願ひ致します。

製造者 (有)谷ちくわ



2022.5.26 THU 昼食

福神漬

13 袋 2kg

商品説明書

商品名	グリーン福神漬 2kg		
-----	-------------	--	--

商品規格	グリーン福神漬 2kg							
内容量	2 kg	荷姿	2kg X 9	固形物の割合	固形	1.6 kg	注	-0.4 kg
包装材料	外蓋		内蓋		個包装			
	長さ(mm)	短辺(mm)	高さ(mm)	長さ(mm)	短辺(mm)	高さ(mm)	個包装	
サイズ	250 X 260	X 265		330 X 250	X 30			
重量	19.5 kg							
材質	ポリプロピレン K6/C6(A)							
JISコード					JANコード 4903117115239			

賞味期間 150 日 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
 発送後の保存方法 密封して冷蔵庫(0℃~10℃)に保存して下さい。

裏面表示

名称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、なす、しそ、りんご、しょうが、ごま 漬け原材料【ゴボウ、鰹、鰯、糖、食塩、しょうゆ】 調味料(アミノ酸等)、調味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、赤102、赤106)、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
原料産産地名	中国(だいこん、なす)

栄養成分		一般成分		測定法	
熱量	92 kcal	食塩分	1.5 % ± 0.3	食品衛生法	
タンパク質	1 g	酸分	0.4 % ± 0.20	JAS法	
脂質	0 g	pH	4.15 ± 0.2		
炭水化物	22 g	屈折率	51 ± 3.0		
食物繊維	2.6 g	一般細菌数	10 ³ 個以下/g		
ナトリウム	1.8 g	大腸菌群	陰性		

*可食部100g当たり

商品特徴
 だいこん、なす、りんごなどの野菜を甘く漬けた赤色ふくじん福神漬です。

包材は燃焼時に塩素ガスを発生しない、非塩ビ系のもを使用しています。

利用者及び消費者:業務用
 配送方法:直射日光、高温多湿を避けて配送してください。

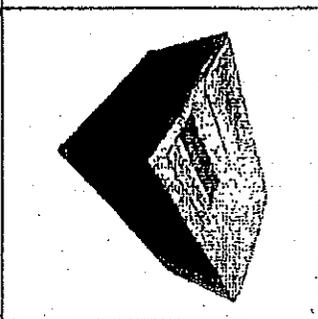
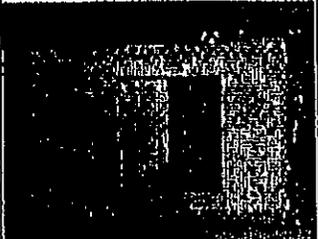
料理例	カレーライス、オムライス、チャーハンなどの付け合わせとしてどうぞ。
-----	-----------------------------------

原材料仕様書

原材料名		ウズク-1-ズ				
原料配合比						
原料名	配合率%	原産国	製造メーカー	系加物 使用用途	遺伝子組替え要否 分別 不分別	
たまねぎ(粉末)	16.10	日本・中国	エビックス			
トマト(ペースト)	12.00	チリ	エビックス			
にんにく(生)	8.00	中国	ハチ食品			
粗糖	11.00	日本	新光糖業			
糖蜜	5.90	インドネシア他	林商會			
醸造酢	16.00	日本	メルカソ群			
食塩	11.00	日本	日本滝水等			
酢酸	7.00	日本	昭和電工			
クエン酸	5.00	中国・タイ	東和化学			
リンゴ酸	2.00	中国	扶桑化学			
コハク酸	2.00	日本	扶桑化学			
グルタミン酸Na	1.00	イパネコフ	兼松	調味料		
複合調味料	0.35	日本	味の素	調味料		
カラメル色素	1.25	日本	池田糖化	着色料	トウモロコシ	
唐辛子	0.50	中国	ハチ食品			
香辛料	0.50	ルーマニア他	エビックス			
甘草	0.15	中国	富士化学	甘味料		
ステビア	0.10	中国	日本リクス	甘味料		
サツカリンNa	0.15	中国等	共栄	甘味料		
製造工程						
水	→ 加熱 100°C	→ 唐辛子投入	→ 完熟し	→ 原液	→ 野菜等砂糖	→ 加熱 100°C
		→ 食塩、調味料、香辛料、調合	→ 放冷	→ 醸造酢、酸味料、調合	→ 熟成	→ ろ過
→ 自然沈殿 3日以上	→ 品質検査 BRDX		→ ストリーナー 80メッシュ	→ 充填	→ 製品	
原材料に含まれるアレルギー物質		無				

2187#777

この製品は、人々の安全と健康を確保するための高品質の食品です。この製品の品質を確保するために、厳格な品質管理システムを採用しています。また、この製品の成分は、栄養価が高く、健康に良いです。この製品の成分は、栄養価が高く、健康に良いです。



1. 商品名称	商品仕様書	
2. 商品用途・使用法		
3. 指定原材料		
4. 成分		
5. 包装形態	1kg/2kg/5kg/10kg	
6. 包装単位	真空包装	
7. 包装材料	PET/PA/ALDPE	
8. ショールーム/工場	300-280115	
9. 保存・取扱条件	常温(10℃以下)	
10. 賞味期限	90日	
11. 重量	100g	
12. 容積	100ml	
13. 密度	1.0g/ml	
14. pH	4.5±0.2	
15. 水分含有率(%)	-	
16. 栄養成分	300gあたり	
17. 栄養成分	100gあたり	
18. 栄養成分	100gあたり	
19. 栄養成分	100gあたり	
20. 栄養成分	100gあたり	
21. 栄養成分	100gあたり	
22. 栄養成分	100gあたり	
23. 栄養成分	100gあたり	
24. 栄養成分	100gあたり	
25. 栄養成分	100gあたり	
26. 栄養成分	100gあたり	
27. 栄養成分	100gあたり	
28. 栄養成分	100gあたり	
29. 栄養成分	100gあたり	
30. 栄養成分	100gあたり	
31. 栄養成分	100gあたり	
32. 栄養成分	100gあたり	
33. 栄養成分	100gあたり	
34. 栄養成分	100gあたり	
35. 栄養成分	100gあたり	
36. 栄養成分	100gあたり	
37. 栄養成分	100gあたり	
38. 栄養成分	100gあたり	
39. 栄養成分	100gあたり	
40. 栄養成分	100gあたり	
41. 栄養成分	100gあたり	
42. 栄養成分	100gあたり	
43. 栄養成分	100gあたり	
44. 栄養成分	100gあたり	
45. 栄養成分	100gあたり	
46. 栄養成分	100gあたり	
47. 栄養成分	100gあたり	
48. 栄養成分	100gあたり	
49. 栄養成分	100gあたり	
50. 栄養成分	100gあたり	
51. 栄養成分	100gあたり	
52. 栄養成分	100gあたり	
53. 栄養成分	100gあたり	
54. 栄養成分	100gあたり	
55. 栄養成分	100gあたり	
56. 栄養成分	100gあたり	
57. 栄養成分	100gあたり	
58. 栄養成分	100gあたり	
59. 栄養成分	100gあたり	
60. 栄養成分	100gあたり	
61. 栄養成分	100gあたり	
62. 栄養成分	100gあたり	
63. 栄養成分	100gあたり	
64. 栄養成分	100gあたり	
65. 栄養成分	100gあたり	
66. 栄養成分	100gあたり	
67. 栄養成分	100gあたり	
68. 栄養成分	100gあたり	
69. 栄養成分	100gあたり	
70. 栄養成分	100gあたり	
71. 栄養成分	100gあたり	
72. 栄養成分	100gあたり	
73. 栄養成分	100gあたり	
74. 栄養成分	100gあたり	
75. 栄養成分	100gあたり	
76. 栄養成分	100gあたり	
77. 栄養成分	100gあたり	
78. 栄養成分	100gあたり	
79. 栄養成分	100gあたり	
80. 栄養成分	100gあたり	
81. 栄養成分	100gあたり	
82. 栄養成分	100gあたり	
83. 栄養成分	100gあたり	
84. 栄養成分	100gあたり	
85. 栄養成分	100gあたり	
86. 栄養成分	100gあたり	
87. 栄養成分	100gあたり	
88. 栄養成分	100gあたり	
89. 栄養成分	100gあたり	
90. 栄養成分	100gあたり	
91. 栄養成分	100gあたり	
92. 栄養成分	100gあたり	
93. 栄養成分	100gあたり	
94. 栄養成分	100gあたり	
95. 栄養成分	100gあたり	
96. 栄養成分	100gあたり	
97. 栄養成分	100gあたり	
98. 栄養成分	100gあたり	
99. 栄養成分	100gあたり	
100. 栄養成分	100gあたり	

2022.5.26. THU 昼食

22-02-25 14:24 宛先 0886640062

様 送信元 株式会社アサヒ e.p P0005/0005 T-814 U-207

商品名 **だし巻き玉子 小**

規格 **300g**

表示	階層	原材料一般名	メーカー	産地	添加物 用途名	部分毎の 配合 %	全体での 配合 %	原料製品名	TVL/ケソ 調査地域	TVL/ケソ 備考	TVL/ケソ 特定材料	適任子 置換え
7		調味料(ケソ他等)			調味料	2.47						
7-1		レグルミン(抽出)										
7-1-1		糖蜜		/オーストラリア等								
7-1-2		液糖		/オーストラリア								
7-2		5-イソソルビトール		/日本等(生産国)	調味料	1.25						
7-2-1		調味料			調味料							
7-2-1-1		砂糖		/日本								
7-2-1-1-1		水				27.73						
7-2-1-1-2		砂糖					2.41	上白糖				
7-2-1-1-3		原料糖		/タイ、南アフリカ		100.00						
7-2-1-1-4				/オーストラリア、日本								
7-2-1-1-5				/日本(北海道)								
2		水										
2-1		水										
2-2		調味料(抽出)		/日本等	調味料							
2-2-1		醤油		加賀屋醤油			0.12	加賀屋醤油(炊口)				
2-2-1-1		醤油加工大豆				10.10						
2-2-1-1-1		大豆		/アメリカ、中国他								
2-2-1-1-2		大豆		/アメリカ他		1.30						大豆 分別
2-2-1-1-3		小麦		/アメリカ		11.40						大豆 分別 小麦
2-2-1-1-4		米		/日本		0.20						
2-2-1-1-5		食塩		/日本		15.80						
2-2-1-1-6		砂糖				1.60						
2-2-1-1-7		サトウキビ		/タイ他								
2-2-1-1-8		糖蜜		/日本								分別
2-2-1-1-9		アルコール				0.80						
2-2-1-1-10		サトウキビ		/ブラジル他								
2-2-1-1-11		食塩		鳴門産等/日本			0.10	食塩				
2-2-1-1-12		みりん		天美醤油			0.09	本みりん				
2-2-1-1-13		糖類				42.74						
2-2-1-1-14		コーンスターチ		/アメリカ、等								不分別
2-2-1-1-15		属鈴薯澱粉		/日本								不分別
2-2-1-1-16		甘藷澱粉		/日本								不分別
2-2-1-1-17		コーンスターチ		/アメリカ、等								不分別
2-2-1-1-18		馬鈴薯澱粉		/日本								不分別
2-2-1-1-19		甘藷澱粉		/日本								不分別
2-2-1-1-20		酒精		/ブラジル等		11.75						
2-2-1-1-21		もち米		/タイ		10.96						
2-2-1-1-22		米		/タイ		4.70						
2-2-1-1-23		米		/タイ		2.78						
2-2-1-1-24		米		/タイ								
2-2-1-1-25		5-2:雑穀		/日本								
2-2-1-1-26		水				27.07						
2-2-1-1-27		水					30.73					

103

商品名	だし巻き玉子 小		規格	300g	入数	44	容器	袋			
JAN code	4.90079E+12		ITF code								
賞味期限	14 日	期後	有	出庫限界	4	単品	220 mm	高さ	40 mm	重量	305 g
包材表示商品名	だし巻き玉子		規格	7	ロール	50 cm	32 cm	16 cm	13.5 kg		
外箱表示商品名			物産	冷蔵	ケース	50 cm	32 cm	16 cm	13.5 kg		
開発意図・商品特長	開発 発売時期		2016年6月								
開発意図1											
開発意図2											
開発意図3											
コピ-1	独自配合のだし使用。あつさりとした中にも玉子の風味が活かしています。										
コピ-2	やさしく巻いて焼き上げた。ふわわり美味し玉子焼きです。										
コピ-3											

包材裏面表示項目: 名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者、特加個別表示、JAN

適合メーカー 適合商品名 規格 売価 備考

GM表示	表示種類無し	対象品目	任意表示の有無	無	対象品目	無
アレルギー表示対象7品	卵、小麦	推奨表示	大豆		コピ-表示	無

表示	階層	原材料一般名	メーカー	産地	添加物用途名	部分毎の配合 %	全体での配合 %	原料製品名	JANコード	調査会社	備考	JANコード	遺伝子組換え
		鶏卵	旭商事/徳島県、香川県				60.28	液卵					卵
	1	小麦澱粉	長田産麦				3.20	澱粉					
	1-1	小麦粉	アサヒカ、カナ子他				2.60	汎LAS3					小麦
	1	調味液	天喜醤油										
	1-1	大豆/徳島県産大豆				31.37							
	1-1	コーンスターチ	アサヒカ等										不分別
	1-2	馬鈴薯澱粉	アサヒカ等										不分別
	1-3	甘藷澱粉	アサヒカ等										不分別
	1-4	砂糖	アサヒカ等										分別
	1-4	糖蜜	アサヒカ等										分別
	2	醤油	アサヒカ、カナ子他			23.14							分別
	2-1	食塩	アサヒカ等										大豆
	2-2	調味加工大豆	アサヒカ等										小麦
	2-3	小麦	アサヒカ等										不分別
	2-4	コーンスターチ	アサヒカ等										不分別
	2-4	馬鈴薯澱粉	アサヒカ等										分別
	2-4	甘藷澱粉	アサヒカ等										分別
	2-4	甘藷澱粉	アサヒカ等										分別
	2-5	アールコーン	アサヒカ等										分別
	2-6	ビスケット	アサヒカ等										
	2-6	ビスケット	アサヒカ等										
	2-6	ビスケット	アサヒカ等										

包装資材

使用部位 重量: ①材質②材質③材質④材質⑤ 材質名 カクカナ 日付表示 賞味期限 例 16.02.21 (だし巻き玉子 小)

シムクウ-ス NO.1

2014-09-18
 日本食研ホールディングス株式会社 品質保証本部
 愛知県今宿市富田新橋1丁目3番地
 〒799-1582 TEL 0898(32)6261

商品名 カルカルソース 5g

<本製品の一番表示>
 植物油、玉ねぎ、ワカメ、卵、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、砂糖、レモン果汁、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、（原材料の一部は卵、大豆、りんごを含む）

<成分構成>

番号	原材料名	割合 (%)	区分	アレルギー	原産国・加工国	添加物別名	添加物用途
1	植物油	44.3	食品	大豆	日本		
2	玉ねぎ	15	食品		中国産		
3	ワカメ	10.8	食品		日本		
4	卵	10.7	食品	卵	日本産		
5	醸造酢	5.7	食品	りんご	日本		
6	水	4.89	食品		日本		
7	ぶどう糖果糖液糖	4.2	食品		日本		
8	食塩	1.5	食品		日本		
9	砂糖	1.1	食品		オーストラリア産		
10	レモン果汁	0.3	食品		アメリカ産		
11	香辛料	0.2	食品		インド産		
12	調味料（アミノ酸等）	0.8	添加物		日本産	L-グルタミン酸Na、グリシン、5'-リボヌクレオチド2Na	調味料
13	増粘多糖類	0.3	添加物		インド産	グァルガム、カラギーナン	増粘剤
14	酸味料	0.2	添加物		日本	酢酸	酸味料
15	香辛料抽出物	0.01	添加物		日本	香辛料抽出物	香辛料

弊社商品は、原料の原産地をごお知らせ、美味しい商品の安定供給を確保しておりますので、原料供給により予告なく原産国・加工国を変更することがありますので、ご了承ください。

原材料の詳細な内容については取扱時の説明を記載しております。仕様変更事項が変更になる場合は追々お知らせいたします。

発行所：藤岡 誠 管理◎