

中国・九州地区学校給食会連絡協議会統一様式(A表－1)

平成20年10月改訂

作成日	平成25年2月26日	作成者	んまんじゅう 金村	本会コード	
品 名	ちまき(個包装)			本会品名	
正味重量又は固形量	50 g	総量(固形量＋溶液)	g	容量規格商品の容量	cc
銘 柄	株式会社 丸きんまんじゅう		入数	160本入/箱	1kg・1袋の個数
製 造 者	工 場 名	株式会社丸きんまんじゅう			電話番号
	住 所	〒840－0036 佐賀県佐賀市西与賀町高太郎253－1			
	担 当 者	金村康弘	従業員数	126 人	工場日産能力
	当該物資日産能力	トン	衛生監視票点数	97 点	検査年月日
取 扱 者	社 名	株式会社丸きんまんじゅう			社印
	住 所	〒840－0036 佐賀県佐賀市西与賀町高太郎253－1			
	電 話 番 号	0952－23－5410	担当者	古賀慶子	e-mail
koga@marukin-m.co.jp					
栄 養 成 分 成 績 (実測値又は五訂増補計算値を記入)			ア レ ル ギ ー 表 示		
実測値 計算値			アレルギー物質名 由来原材料名 ※1 (コンタミ等)		
エ ネ ル ギ ー			特定7品目 その他18品目		
水 分			1 大豆 酵素		
た ん ぱ く 質			2		
脂 質			3		
炭 水 化 物			4		
灰 分			5		
ナ ト リ ウ ム			6		
カ リ ウ ム			7		
カ ル シ ウ ム			8		
マ グ ネ シ ウ ム			9		
リ ン			10		
鉄			11		
亜 鉛			12		
レ チ ノ ー ル			13		
β-カロテン当量			14		
レチノール当量			15		
ビ タ ミ ン B1			※1 ●印は、加工助剤・コンタミ・キャリアオーバー等に由来するアレルギー物質名とその由来原材料名		
ビ タ ミ ン B2			商 品 説 明		
ビ タ ミ ン C			柔らかくて歯切れの良いもち生地を、風味豊かな天然笹の葉で1本ずつ丁寧に巻きあげました。端午の節句には欠かせない定番品です。		
食物繊維総量					
(うち水溶性)			Tr g		
(うち不溶性)			0.2 g		
食 塩 相 当 量			0.0 g		
廃 棄 率			%		
細 菌 検 査			保 存 条 件		
一般細菌数			300個/g以下		
大腸菌群			陰性		
ブドウ球菌			陰性		
E.coli					
サルモネラ					
腸管出血性大腸菌O-157					
比 重			調 理 方 法		
			調理区分① 自然解凍 調理区分② 蒸		
			調理区分③ 調理区分④		
			≪自然解凍≫室温4時間程度、≪蒸≫解凍後、約3～5分(蒸し時間は5分以内でお願いします。)		
			表 示		
			JASマーク 無		
			認定マーク 無		
			一 括 表 示		
			凍 結 前 加熱		
			喫 食 時 無加熱		

中国・九州地区学校給食会連絡協議会統一様式(A表－2)

平成20年10月改訂

作成日	平成25年2月26日	作成者	きんまんじゅう 金村麻	本会品名	
原 料 配 合					
No	五訂増補食品番号	原 材 料 名	配合割合 (%)	産地名① 国内、又は輸入、又は国内・輸入	産地名② 国内:広域名、県名 輸入:国名、広域名
				産地名③ 国内:県名、限定地域 輸入:国名・州・省	
1	01114	上新粉	39.86	輸入	アメリカ
2	03005	砂糖(調整糖に含む)	16.54	輸入	タイ
3	02035	澱粉	3.98	輸入	アメリカ
4		ソルビトール(調整糖に含む)	3.39	輸入	タイ
5		酵素	0.36	輸入	アメリカ、他
6		水	35.87	国内	日本
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					
計			100.00		