

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25年10月一部改訂

作成日	平成25年12月13日	作成者	金村麻里子	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	45.0 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入/箱	1kg・1袋の個数	20本×8袋 個
製造者	工場名	株式会社 丸きんまんじゅう			電話番号	0952－23－5410
	住所	〒840－0036 佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1				
	担当者	金村康弘	従業員数	134 人	工場日産能力	7.0 トン
	当該物資日産能力	5,000 食	衛生監視票点数	97 点	検査年月日	平成25年7月30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大字高太郎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 (実測値又は日本食品標準成分表計算値を記入)			アレルギー表示			
			アレルギー物質名		※1 (コンタミ等)	
			特定7品目	その他20品目	由来原材料名等	
エネルギー			1	大豆	酵素	
水分			2			
たんぱく質			3			
脂質			4			
炭水化物			5			
灰分			6			
ナトリウム			7			
カリウム			8			
カルシウム			9			
マグネシウム			10			
リン			11			
鉄			12			
亜鉛			13			
レチノール			14			
β-カロテン当量			15			
レチノール当量						
ビタミン B1						
ビタミン B2						
ビタミン C						
食物繊維総量						
(うち水溶性)						
(うち不溶性)						
食塩相当量						
廃棄率						
細菌検査			保存条件		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:室温約4時間程度(解凍時間は、あくまでも目安です。) 蒸し時間:約3～5分間(5分以内でお願いします。)	
一般細菌数			保存形態	冷凍		
大腸菌群			保存温度	－18℃以下		
ブドウ球菌			賞味期間	1 年 ヶ月		
E.coli			消費期限	日		
サルモネラ			表 示			
腸管出血性大腸菌O-157			JASマーク	無		
			認定マーク	無		
			一 括 表 示			
			凍 結 前	加熱		
比 重			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25年10月一部改訂

作成日	平成25年12月13日	作成者	金村麻里子	本会品名		
原 料 配 合						
No	日本食品標準成分表食品番号	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	16.54	輸入	タイ	
3	02035	でん粉	3.98	輸入	アメリカ	
4		ソルビトール	3.39	輸入	タイ	
5		酵素	0.36	輸入	アメリカ、他	
6		水	35.87	国内	佐賀県	
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			