

平成25年10月一部改訂

作成日		平成26年11月26日		作成者		木本 修人		本会コード				
品 名		お祝いケーキ(ストロベリー)				本品品名						
正味重量又は固形量		30.0 g		総量(固形量＋溶液)		g		容量規格商品の容量		cc		
銘 柄		トーニチ株式会社TN				入数		40入/箱×4合		1kg・1袋の個数 個		
製 造 者	工 場 名		株式会社レートリー						電話番号		04－2956－8881	
	住 所		〒350－1315 埼玉県狭山市北入曽1180									
	担 当 者		工場長		従業員数		40 人		工場日産能力		1.2 トン	
	当該物資日産能力		1 トン		衛生監視票点数		100 点		検査年月日		平成26年5月16日	
取 扱 者	社 名		株式会社給材開発 社印									
	住 所		〒812－0041 福岡県福岡市博多区吉塚2丁目3番27号									
	電 話 番 号		092－611－6620		担当者		木本 修人		e-mail		s.kimoto-f@i-nozomi.net	
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)												
		実測値		計算値								
エ ネ ル ギ ー				343 kcal								
水 分				40.8 g								
た ん ぱ く 質				3.3 g								
脂 質				21.6 g								
炭 水 化 物				33.8 g								
灰 分				0.4 g								
ナ ト リ ウ ム				53 mg								
カ リ ウ ム				66 mg								
カル シ ウ ム				27 mg								
マグ ネ シ ウ ム				5 mg								
リ ン				84 mg								
鉄				0.4 mg								
亜 鉛				0.3 mg								
レ チ ノ ール				80 μg								
β-カロテン当量				33 μg								
レチノール当量				85 μg								
ビ タ ミ ン B1				0.03 mg								
ビ タ ミ ン B2				0.09 mg								
ビ タ ミ ン C				3 mg								
食 物 繊 維 総 量				0.4 g								
(うち水溶性)				0.2 g								
(うち不溶性)				0.2 g								
食 塩 相 当 量				0.2 g								
廃 棄 率				0 %								
ア レ ル ギ ー 表 示												
アレルギ－物質名		特定7品目		その他20品目		由 来 原 材 料 名 等				※1 (コンタミ等)		
1 卵						鶏卵						
2 小麦						小麦粉						
3 乳						乳製品、乳化剤、香料、カゼインNa						
4				大豆		乳化剤						
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
※1 ●印は、加工助剤・コンタミ・キャリー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												
商 品 説 明												
やわらかなブレインスポンジと甘酸っぱいストロベリークリームを3層に重ね合わせました。また、色鮮やかなラズベリーソースを絞って色彩良く仕上げました。外箱には、お祝いをイメージした小箱を採用しており、開くとそのままお皿の代わりとしてご利用頂けます。※小箱、紙敷、スプーン:紙												
細 菌 検 査				保 存 条 件				調 理 方 法				
一般細菌数		300以下		保存形態		冷凍		調理区分①		自然解凍 調理区分②		
大腸菌群		陰性		保存温度		-18℃以下		調理区分③		調理区分④		
ブドウ球菌		陰性		賞味期間		1 年 ヶ月		冷蔵庫内で、2～3時間かけて解凍してください。				
E.coli				消費期限		日						
サルモネラ		陰性		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								
比 重				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25年10月一部改訂

作成日		平成26年11月26日		作成者		木本 修人		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	産地名②		産地名③				
				国内、又は 輸入、又は 国内・輸入	国内：広域名、県名 輸入：国名、広域名	国内：県名、限定地域 輸入：国名・州・省					
1		植物油脂	17.85	輸入	カナダ、アメリカ、マレーシア						
2	03003	砂糖	15.92	輸入	オーストラリア、タイ、ブラジル						
3	12004	鶏卵	14.59	国内	千葉県、茨城県、栃木県						
4	01015	小麦粉	9.32	国内・輸入	アメリカ、日本						
5	07012	いちご	4.40	輸入	欧州						
6		乳製品	3.03	国内・輸入	北海道、九州、オランダ						
7		オリゴ糖液	1.98	輸入	アメリカ						
8	03004	三温糖	1.90	輸入	タイ、南アフリカ、オーストラリア						
9	03016	水あめ	1.85	国内・輸入	アメリカ、北海道、鹿児島県						
10		麦芽糖	1.26	国内・輸入	アメリカ、北海道、鹿児島県						
11		ラズベリー果汁	1.07	輸入	オランダ						
12		マルトオリゴ糖	1.01	国内・輸入	アメリカ、北海道、鹿児島県						
13		還元水飴	0.87	輸入	インドネシア、タイ						
14	07156	レモン果汁	0.74	輸入	イタリア						
15		コーンシロップ	0.71	輸入	アメリカ						
16		リキュール	0.04	輸入	イタリア						
17	17012	食塩	0.04	国内	兵庫県						
18		乳化剤	1.28	輸入	ドイツ、ニュージーランド、フィリピン、マレーシア						
19		トレハロース	0.91	輸入	アメリカ、ブラジル、南アフリカ						
20		ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)	0.31	輸入	アルゼンチン、デンマーク						
21		香料	0.19	国内・輸入	千葉県、フィリピン、タイ						
22		着色料(紅麹、アントシアニン、カロチン)	0.16	輸入	東南アジア、中国、インドネシア						
23		カゼインNa	0.14	輸入	ニュージーランド						
24		膨張剤	0.09	国内	茨城県、長野県、奈良県						
25		pH調整剤	0.08	輸入	オーストリア						
26		酸味料	0.06	輸入	ドイツ、フランス、オーストリア						
27		安定剤(増粘多糖類)	0.04	輸入	インド、アメリカ						
28		リン酸塩(Na)	0.01	国内	埼玉県						
29		酸化防止剤(トコフェロール)	φ	国内・輸入	アメリカ、南米、日本						
30		水	20.15								
31		(原材料の一部に大豆を含む)									
32											
33											
34											
35											
36											
37											
38											
39											
40											
41											
42											
43											
44											
45											
46											
47											
48											
49											
50											
		計	100.00								