

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24年11月29日	作成者	竹内 愛	本会コード		
品名	業務用ワッフル		本会品名			
正味重量又は固形量	25 g	総量(固形量+溶液)	g	容量規格商品の容量	cc	
銘柄	入数		40入/箱×4合	1kg・1袋の個数	個	
製造者	工場名	栄屋乳業株式会社 矢作工場		電話番号	0564-33-1114	
	住所	〒444-0934 愛知県岡崎市東牧内町字甲田45番地				
	担当者	岩本 宏之	従業員数	520 人	工場日産能力	2290 トン
	当該物資日産能力	1.47 トン	衛生監視票点数	97 点	検査年月日	平成24年1月11日
取扱者	社名	株式会社 名給 大阪支店			社印	
	住所	〒564-0044 大阪府吹田市南金田1-8-21				
	電話番号	06-6386-6074	担当者	伊藤 良親	e-mail	y-ito@osaka.meikyu.co.jp

栄養成分成績 (実測値又は五訂増補計算値を記入)		
	実測値	計算値
エネルギー		269 Kcal
水分		44.5 g
たんぱく質		6.6 g
脂質		10.6 g
炭水化物		37.6 g
灰分		0.7 g
ナトリウム		120 mg
カリウム		91 mg
カルシウム		25 mg
マグネシウム		7 mg
リン		61 mg
鉄		0.4 mg
亜鉛		0.3 mg
レチノール		31 μg
β-カロテン当量		4 μg
レチノール当量		33 μg
ビタミンB1		0.03 mg
ビタミンB2		0.22 mg
ビタミンC		0 mg
食物繊維総量		0.2 g
(うち水溶性)		0.1 g
(うち不溶性)		0.1 g
食塩相当量		0.3 g
廃棄率		0%

アレルギー表示			
アレルギー物質名		由来原材料名	※1 (コンタミ等)
特定7品目	その他18品目		
1 卵		卵白、全卵、卵黄、香料	
2 乳		乳製品、乳たん白、香料	
3 小麦		小麦粉、加工デンプン	
4	大豆	乳化剤、香料	
5 小麦		膨脹剤	●
6	大豆	植物油脂	●
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

※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

商品説明	

細菌検査	
一般細菌数	300以下
大腸菌群	陰性
ブドウ球菌	陰性
E.coli	
サルモネラ	陰性
腸管出血性大腸菌O-157	

保存条件	
保存形態	冷凍
保存温度	-18℃以下
賞味期間	1年 ヶ月
消費期限	日

表示	
JASマーク	無
認定マーク	無
一括表示	
凍結前	無加熱
喫食時	無加熱

比重	
----	--

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24年11月29日	作成者	竹内 愛	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		カステラ				
2	12016	卵白	23.45	国内	愛知県	
3	12004	全卵	17.59	国内・輸入	愛知県、静岡県、アメリカ、他	
4	03003	砂糖	13.19	国内	北海道	
5	01015	小麦粉	6.41	国内・輸入	アメリカ、北海道、三重県、滋賀県、他	
6		還元水あめ	4.40	国内・輸入	インドネシア、タイ、中国、日本	
7	14008他	植物油脂	1.33	輸入	カナダ、アメリカ、他	
8	03016	水あめ	0.99	国内・輸入	アメリカ、日本、他	
9		乳製品	0.07	国内	日本	
10		デキストリン	0.05	輸入	ヨーロッパ、他	
11		乳たん白	0	輸入	オーストラリア、他	
12		植物油脂	4.97	輸入	マレーシア、カナダ、アメリカ、他	
13		乳製品	1.68	国内・輸入	北海道、オランダ、スイス、オーストラリア、他	
14	03003	砂糖	1.54	国内・輸入	北海道、オーストラリア、他	
15	03016	水あめ	0.67	国内・輸入	アメリカ、日本、他	
16	12010	卵黄	0.36	国内	愛知県、岐阜県、三重県、千葉県、広島県、他	
17		麦芽糖	0.30	国内	奈良県、北海道、鹿児島県、宮崎県	
18	01015	小麦粉	0.30	国内・輸入	アメリカ、日本、他	
19	14020	マーガリン	0.15	国内・輸入	カナダ、フィリピン、マレーシア、アメリカ、日本、他	
20	12004	全卵	0.11	国内・輸入	日本、他	
21	02035	でん粉	0.04	国内・輸入	アメリカ	
22		乳たん白	0.02	輸入	オーストラリア、他	
23		洋酒	0.01	国内・輸入	日本、他	
24		糊料(加工デンプン、増粘多糖類)	7.53	輸入	オーストラリア、フランス、アメリカ、他	
25		ソルビトール	0.92	国内・輸入	アメリカ、日本、他	
26		乳化剤	0.62	国内・輸入	マレーシア、オーストラリア、アメリカ、日本、他	
27		香料	0.22	国内	日本、ブラジル、アメリカ、他	
28		膨脹剤	0.15	国内	日本、中国、アメリカ、カナダ、他	
29		調味料(アミノ酸)	0.01	国内・輸入	日本、他	
30		メタリン酸Na	0.01	国内	日本	
31		着色料(カロチノイド)	0	国内・輸入	インド、台湾、ヨーロッパ、アメリカ、日本、他	
32		水	12.91	国内	愛知県	
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
計			100.00			

調理方法			
調理区分①	その他	調理区分②	
調理区分③		調理区分④	
【冷蔵解凍】冷蔵(約5℃)で約3時間、【自然解凍】常温(約25℃)で約1時間、※解凍後は当日中に使用してください。			