

学校給食用物資明細書

食品コード							

平成	年度	学期分
	年	月分

登録品名	
------	--

納入者

印

商品名															異物混入等防止	防虫設備	有・無		
メーカー																殺菌灯	有・無		
仕様規格																金属探知機使用	有・無		
単位	容器	内装	外装	TEL												急速冷凍設備使用	有・無		
七訂計算値	分析値	分析機関												TEL		日本冷凍食品協会 確認工場認定の有無		有・無	
栄養成分 100g中	エネルギー		水分	たん白	脂質	炭化水物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ビタミンA		
	kcal	kJ	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	レチノール	カロテン	レチ・当量
栄養成分 100g中	ビタミン											脂肪酸			コレステロール	食物繊維		食塩相当量	
	D	E	K	B ₁	B ₂	ナイアシン	B ₆	B ₁₂	葉酸	パントテン酸	C	飽和脂肪酸	不飽和(一価)	不飽和(多価)	水溶性	不溶性	総量		
	μg	mg	μg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g	g	g

製造工程（加熱温度、時間など工程を詳しく記入する）

納入方法	流通時取扱方法	冷凍・冷蔵・その他	品質保持期限	冷凍(°C)	日間	出荷工程
	納入車両の種類	冷凍車・保冷車・その他		冷蔵(°C)	日間	
農林規格 (有・無)		製造工場の検査室 (有・無)		食品衛生監視点 (監視票添付)		
保存方法 (冷凍・冷蔵・常温)		冷凍前加熱有無 (加熱・未加熱)		加熱調理の必要性 (必要・不要)		

コード					

登録品名	
------	--

平成	年度	学期分
	年	月分

原材料名	割合 %	配合内容	配合詳細	産地・ 原産国	※輸入青果物・中国産物資の残留農薬検査書()は検査の項目数	遺伝子組換え

下記の材料を使用している場合は、右側へ○印をつける

小麦		そば		卵		乳		落花生		えび		かに		あわび		いか		いくら	
さけ		さば		牛肉		豚肉		鶏肉		ゼラチン		大豆		オレンジ		キウイ		バナナ	
桃		りんご		松茸		山芋		くるみ		ごま		カシューナッツ		★麦		アーモンド		ヘーゼルナッツ	
ブラジルナッツ		たこ		あさり		あじ		いわし		トマト		メロン		マンゴー		パインアップル		調味料の小麦	

※ 輸入青果物とは、(冷)いんげん、(冷)グリーンピース、果物の缶詰、干し椎茸、きくらげ等です。
 残留農薬検査書は、貴社で常備し給食センターから提出依頼があった場合に、直ちに提出できる場合は有と記入し、()に検査書の検査項目数を記入する。また、直ちに提出できない場合は、無と記入する。
 ★麦は、大麦・はと麦・ライ麦等、麦類を含む 調味料の小麦は、しょうゆ・みそ・酢に含まれる小麦を対象